

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Sanitasi merupakan sifat alamiah manusia untuk berusaha mengubah lingkungan dengan cara-cara tertentu dengan tujuan untuk menghasilkan kondisi yang paling menguntungkan bagi manusia. Sanitasi pangan merupakan hal terpenting dari semua ilmu sanitasi karena sedemikian banyak lingkungan kita yang baik secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplai makanan manusia.

Mutu hasil perikanan (ikan) yang terbaik atau segar adalah saat dipanen dimana hasil penanganan atau pengolahan selanjutnya tidak akan pernah menghasilkan mutu yang lebih baik.

Oleh karena itu cara penanganan pertama saat panen menjadi sangat penting karena akan berarti ikut mempertahankan mutunya selama tahapan distribusi, penanganan dan pengolahan selanjutnya sampai siap di konsumsi.

Fakta telah menunjukkan bahwa perlakuan suhu rendah menggunakan es merupakan salah satu cara yang paling cocok untuk menangani ikan setelah di panen sampai saat siap untuk di olah lebih lanjut. Cara ini relatif murah dan mudah untuk dikerjakan, untuk industri yang bergerak di bidang pengolahan, pembekuan, maupun penanganan ikan tentu dalam prosesnya lebih lanjut harus menerapkan standar-standar tertentu. Salah satu standar yang harus dilakukan dan dipatuhi oleh setiap industri pengolahan ikan adalah penerapan sistem sanitasi dan higiene.

Contoh bahan pangan yang mudah busuk yaitu ikan, ikan merupakan salah satu komoditas yang mudah busuk untuk itu perlu dilakukan yang cepat agar ikan tetap pengangkutan berlangsung harus memperhatikan faktor kebersihan (Junianto, 2003). terjaga kesegarannya. Ikan dikatakan mempunyai kesegaran yang maksimal apabila sifat-sifatnya masih sama dengan ikan hidup, baik rupa, cita rasa, maupun teksturnya. Apabila penanganan ikan kurang baik maka mutu atau kualitasnya akan turun. Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan tetapi hanya dapat dipertahankan. Untuk mempertahankan agar kualitas ikan tetap segar sebaiknya ikan diberi media pendingin berupa es, jenis wadah yang digunakan sebaiknya yang dapat memperkecil pengaruh panas yang akan masuk. Selama proses

PT. Cipta Frima Jaya merupakan perusahaan keluarga yang bergerak dalam bidang pembekuan ikan dalam bentuk utuh, ikan ini diperoleh dari sisa dari sisa penjualan dipelelangan yang tidak terjual dan masih dalam keadaan segar, kemudian dibawa ke pabrik untuk diberi penanganan kemudian dibekukan.

Namun sesuai fakta lapangan perusahaan PT. Cipta Frima Jaya sebagian belum menerapkan sistem sanitasi dan higiene. Hal ini dibuktikan dengan adanya pengadaan fasilitas pakaian kerja yang belum lengkap. Oleh karenanya penulis tertarik untuk mempelajari sistem sanitasi dan higiene di PT. Cipta Frima Jaya Gorontalo ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah bagaimana penerapan sanitasi dan higiene pada proses penanganan ikan

Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

1.3. Tujuan

Tujuan dari Kegiatan ini yaitu untuk mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pada proses penanganan ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

1.4. Manfaat

1. Dapat memperoleh informasi secara langsung dari lapangan mengenai sanitasi dan higiene pada proses penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).
2. Dapat memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis, sebagai pengembangan wawasan dan daya kreatif di bidang ilmu pengetahuan.
3. Dapat memberikan informasi dan wawasan pengetahuan pada masyarakat atau konsumen mengenai produk makanan yang layak untuk dikonsumsi.