

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Zaman globalisasi sekarang merangsang pertumbuhan industri semakin pesat. Hal ini dikarenakan pertumbuhan penduduk semakin tajam yang secara langsung mempengaruhi kebutuhan manusia menjadi semakin beragam. Maka dari itu muncullah industri - industri yang berusaha memenuhi keberagaman kebutuhan manusia tersebut. Industri yang muncul pun beragam mulai dari industri properti, industri garmen, industri pangan dan yang lainnya.

Salah satu jenis industri yang penting untuk memenuhi kebutuhan manusia yaitu industri makanan atau industri pangan. Pangan adalah kebutuhan pokok bagi manusia sehingga dalam proses pembuatannya perlu ketelitian tinggi dalam menjaga kualitas produk pangan tersebut. Dalam membangun suatu industri pangan tidak hanya memperhatikan modal dan profit namun produk yang dihasilkan juga harus diperhatikan serta proses produksinya itu sendiri. Produk pangan yang berkualitas dihasilkan dari proses yang berkualitas sehingga dapat menjaga loyalitas konsumen serta menghasilkan profit yang memuaskan.

Banyak hal yang harus diperhatikan dalam proses produksi pangan untuk dapat menghasilkan produk pangan yang berkualitas seperti keamanan pekerja, sanitasi produksi, efisiensi dan efektifitas alat dan mesin yang digunakan dalam memproduksi makanan tersebut dan lainnya. Salah satu faktor pada proses produksi yang mempengaruhi kualitas dari produk pangan adalah sanitasi. Sanitasi adalah salah satu kegiatan aseptik untuk menjaga kesehatan manusia melalui kebersihan lingkungan sekitar dan manusianya.

Dalam industri pangan, sanitasi meliputi beberapa hal diantaranya sanitasi bangunan, sanitasi tenaga kerja, sanitasi air, dan sanitasi bahan baku. Sanitasi memiliki peran penting dalam industri pangan karena dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan. Salah satu produk yang sangat sensitif terhadap sanitasi yaitu daging rajungan. Daging rajungan yang memiliki kadar air tinggi dapat dengan mudah terkontaminasi mikroba apabila tidak dijaga sanitasinya. Oleh karena itu, sanitasi industri pada PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang yang merupakan industri pengeksport daging rajungan harus diperhatikan.

PT. Kelola Mina Laut Mini Plan (MP) Putri Ayu Sampang adalah salah satu Mini Plan divisi *Crab* PT. Kelola Mina Laut yang ada di Madura. PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan seafood yang mempunyai integritas tinggi yang sangat fokus pada kepuasan konsumen. Saat ini, PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang berusaha untuk menerapkan HACCP dalam produksinya. Perusahaan ini sering mengalami beberapa kasus penolakan atau gagal ekspor dikarenakan kandungan mikroba yang terkandung di dalam daging rajungan melebihi standar yang ditentukan yaitu $TPC < 700.000$ sehingga produk yang dihasilkan mudah basi atau terjadi perubahan bau. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya penerapan sanitasi yang bagus pada perusahaan tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah yang ingin diketahui dalam Praktek Kerja Lapang ini yaitu bagaimana sanitasi industri pada pabrik PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang ?

1.3 Tujuan Praktek Kerja Lapang

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang yaitu untuk mengetahui sanitasi industri yang telah diterapkan pada pabrik PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu :

➤ Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan di dalam dunia industri serta dapat pengalaman langsung mengenai kondisi perusahaan tentang sanitasi industri dan proses produksi di PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang serta sebagai pengalaman kerja sebagai bekal yang nantinya akan siap terjun ke dunia kerja.

➤ Bagi Industri

Dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menyusun strategi pengembangan PT. Kelola Mina Laut MP Putri Ayu Sampang dan dapat mengetahui keadaan, kondisi serta permasalahan yang dihadapi perusahaan.

➤ Bagi Universitas

Mampu menghasilkan sarjana yang handal, berkualitas dan pengalaman di bidangnya serta membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri.