

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sanitasi merupakan suatu usaha pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan dan pekerja untuk mencegah pencemaran dan kerusakan pada hasil olah, terjaminnya nilai estetika konsumen, serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih, sehat, aman, dan nyaman (Kartika, 1990).

Sanitasi berfungsi untuk mengurangi kerusakan bahan pangan sebagai akibat pembusukan oleh mikroorganisme, mengurangi perubahan bau dan rasa bahan pangan yang diolah, serta menghindari kemungkinan kontaminasi suatu jenis penyakit yang berhubungan dengan bahan pangan. Suatu pabrik pengolahan pangan hendaknya memperhatikan kondisi sanitasinya dengan baik sehingga dapat memenuhi standar mutu perusahaan dan menghasilkan suatu produk pangan dengan mutu yang lebih baik. Dalam industri pangan, mutu produk sangat dipengaruhi oleh sanitasi bahan baku, pekerja, alat, lingkungan pabrik dan produk.

Sanitasi bahan makanan dan alat yang digunakan turut menentukan kualitas produk makanan yang dihasilkan. Sanitasi pangan merupakan hal yang terpenting dari semua ilmu sanitasi karena banyak lingkungan kita yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan pasokan makanan manusia (Jenie, 1988).

Dalam industri pembekuan udang, pengadaan unit sanitasi sangatlah penting. Udang merupakan bahan pangan hewani yang mudah rusak. Kerusakan tersebut dapat berupa kerusakan kimia, mikrobiologis, maupun fisik. Kontaminasi pada industri pembekuan udang sangat tidak

diharapkan karena dapat menurunkan mutu udang apalagi bila produk udang beku tersebut diekspor maka harus memenuhi standar mutu yang sudah ditetapkan negara tujuan ekspor. Contoh kasus penolakan ekspor udang dialami oleh PT. Khom Foods, Jakarta pada 9 Agustus 2010. Udang beku tersebut ditolak karena terkontaminasi oleh *Salmonella*. Penolakan ekspor udang yang lain dialami oleh PT. Bumi Menara Internusa, Surabaya pada 8 Desember 2010 karena terkontaminasi oleh *Listeria* (FDA, 2010).

Dari data kasus penolakan tersebut, dapat dilihat perlunya upaya sanitasi untuk mencegah terkontaminasinya udang dari bahaya fisik, kimia, maupun mikrobiologis dalam setiap tahapan proses pada industri pembekuan udang.

Perencanaan unit sanitasi pada pabrik pembekuan udang ini meliputi perencanaan sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi ruang proses, sanitasi fasilitas pabrik, dan sanitasi lingkungan sekitar. Sanitasi sangat terkait dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*). Pabrik pembekuan udang ini diasumsikan sudah menerapkan GMP dengan baik. Jika GMP sudah diterapkan dengan baik maka biaya yang dikeluarkan untuk sanitasi relatif lebih rendah atau murah karena pabrik sudah tergolong relatif bersih. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini akan merencanakan unit sanitasi pada pabrik pembekuan udang *Headless* yang berproduksi dengan kapasitas 10.000 Kg/hari.

## **1.2 Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan makalah ini adalah membuat perencanaan unit sanitasi untuk pabrik pembekuan Udang *Headless Block Frozen* dengan kapasitas produksi 10.000 Kg/hari serta mengevaluasi kelayakan rencana pendirian pabrik pembekuan udang.