BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah pulau 13.466, luas daratan 1.922.570 km² dan luas perairan 3.257.483 km². Hal ini bisa kita lihat pada data dan informasi geospasial produk Badan Informasi Geospasial (BIG) yaitu peta Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Total potensi area pertambakan nasional saat ini seluas 1,2 juta ha, dengan potensi efektif untuk budidaya udang sekitar 773 ribu ha.

Udang merupakan hewan yang hidup di air tawar ataupun air laut. Udang banyak diminati oleh masyarakat, namun karena harga jual yang tinggi maka daya belinya rendah walaupun tingkat produksinya tinggi. udang juga merupakan komoditas yang strategis guna menopang perekonomian nasional lewat penciptaan devisa negara. Indonesia diharapkan mampu menjadi negara eksportir udang terbesar di dunia jika lahan potensi yang ada dikelola secara arif dan berkelanjutan. Hal ini juga bisa dilihat dari peningkatan produksi udang tanah air. Capaian produksi udang nasional mencapai 415.703 ton pada tahun 2012 atau meningkat 4% dari 2011. Hingga kuartal II 2013, produksi yang terealisasi mencapai 320 ribu ton. Subsektor perikanan budidaya memfokuskan pada pengembangan produksi udang sebagai salah satu komoditas unggulan eksportir perikanan Indonesia terutama dalam menghadapi Asean Economic Community (AEC).

Udang merupakan komoditas yang diminati oleh konsumen di negara yang memiliki 4 musim contohnya Amerika. Negara di Benua Eropa tersebut tidak dapat memproduksi udang sebanyak negara lain yang memiliki dua musim, oleh karena itu merupakan peluang bagi Indonesia untuk meningkatkan devisa negara dengan mengeksport udang ke negara-negara tersebut.

Untuk mengeksport udang perlu memperhatikan beberapa aspek karena udang merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan udang dapat berupa kerusakan fisik akibat perlakuan mekanis, kerusakan kimia berupa cemaran logam, dan kerusakan biologis akibat adanya kontaminasi mikroba yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan konsumen. Pencegahan kerusakan fisik, kimia, dan biologis dapat dilakukan dengan proses pembekuan.

Pembekuan merupakan salah satu teknologi pengawetan bahan pangan dengan menurunkan suhu di bawah titik beku air. Pembekuan dapat mempertahankan kesegaran bahan pangan. Suhu yang rendah akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim dalam bahan pangan sehingga bahan pangan seperti udang menjadi lebih awet dan tidak mudah rusak.

Metode pembekuan yang baik untuk udang yaitu pembekuan secara cepat. Metode pembekuan udang yang sering digunakan adalah *Individually Quick Freezing* dan *Block Frozen*. Salah satu pabrik yang melakukan proses pembekuan udang adalah PT. Surya Alam Tunggal (PT SAT). Lokasi perusahaan tersebut bertempat di Jl. Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Produk yang dihasilkan semuanya diekspor ke berbagai

negara seperti Jepang, Amerika Serikat, Hongkong, Korea dan Australia. Fasilitas yang dimiliki PT Surya Alam Tunggal sudah cukup lengkap sehingga mampu mendukung semua proses guna keperluan proses produksi pembekuan sehingga dihasilkan produk yang aman dan berkualitas. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Surya Alam Tunggal mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk dari penyediaan bahan baku hingga dihasilkan produk yang siap dipasarkan.
2. Mahasiswa mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mahasiswa mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
4. Mahasiswa mengetahui dan memahami pengelolaan manajemen perusahaan.
5. Mahasiswa mengetahui dan memahami pembagian tugas dalam industri pangan.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 4 Januari 2016 sampai dengan tanggal 16 Januari 2016 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.