

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh penduduk di negara-negara Asia Tenggara. Kerupuk dikenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk dikonsumsi sebagai makanan selingan atau pelengkap lauk. Sifat-sifat kerupuk yang digemari terutama kerenyahannya, selain itu juga cita rasanya.

Kerupuk yang banyak dijumpai di Indonesia adalah kerupuk udang. Udang merupakan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi dengan kandungan protein 18-22% dan lemak 0,7-2,3%. Di samping itu, daging udang juga mengandung vitamin B12, niasin, asam panthotenat, piridoksin, riboflavin dan mineral, yaitu garam kalsium, fosfat, tembaga, mangan, zat besi, iodin dan zink (Soewedo,1993). Menurut Astawan (1988), pembuatan kerupuk udang menggunakan bahan utama tepung tapioka, sedangkan bahan tambahan lainnya adalah udang, telur atau susu, garam, gula, air dan bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar dan sebagainya) yang bervariasi.

Bahan baku lain yang dapat menyubstitusi udang atau ditambahkan pada pembuatan kerupuk adalah ikan. Salah satu alternatif dalam pembuatan kerupuk ikan adalah menggunakan ikan gabus. Ikan gabus dipilih karena merupakan bahan pangan yang mudah didapat dan murah, kaya zat gizi dan sangat baik bagi jantung karena rendah lemak. Selain itu, menurut Suprayitno (2003), menyebutkan bahwa ikan gabus sangat kaya akan albumin, salah satu jenis protein penting.

Ikan gabus (*Channa striata* Bloch) merupakan jenis ikan bernilai ekonomis yang paling banyak digunakan untuk produk olahan khas Sumatera Selatan seperti pempek dan kerupuk (Kartamihardja, 1994

dalam Makmur dkk., 2003). Menurut Fadli (2010) dalam Wulandari dkk. (2011), ikan gabus memiliki keunggulan, yaitu 70% protein, 21% albumin, asam amino yang lengkap, mikronutrien zink, selenium dan besi. Ikan gabus mengandung kadar lemak sebesar 4%.

PT. Indonesia Selamat Sejahtera adalah salah satu pabrik yang bergerak dibidang ekspor bahan pangan, yaitu kerupuk ikan dan udang. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Indonesia Selamat Sejahtera dilandasi oleh keperluan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang proses pengolahan kerupuk ikan dan udang, mulai dari pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan hingga dihasilkannya produk kerupuk ikan dan udang. PT. Indonesia Selamat Sejahtera sebagai perusahaan yang telah banyak berpengalaman dalam pengolahan kerupuk ikan dan udang untuk ekspor, diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran khususnya mengenai masalah-masalah dan cara penyelesaiannya.

1.2. Tujuan Praktek Kerja

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan menggunakan bahan baku hasil pertanian dan perikanan. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui secara langsung proses produksi kerupuk ikan dan udang yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi di dalam pabrik, pengawasan mutu, distribusi dan manajemen perusahaan.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Indonesia Selamat Sejahtera dilakukan dengan tahap-tahap antara lain:

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung dengan karyawan dan kepala bagian.
- b. Observasi lapangan meliputi keseluruhan kegiatan produksi.
- c. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat

Kegiatan PKIPP dilaksanakan di PT. Indonesia Selamat Sejahtera yang berlokasi di Taman Industri BSB Blok C1 No. 9 Kawasan Industri BSB, Mijen, Semarang dengan waktu pelaksanaan tiga minggu, mulai dari tanggal 9 sampai 27 Januari 2017.