

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara maritim terbesar di dunia yang memiliki luas perairan mencapai 3,1 juta km<sup>2</sup> atau sekitar 62% wilayah Indonesia dan memiliki garis pantai sepanjang 81.000 km (Dahuri *et al.*, 1996). Dengan lautan yang luas dan garis pantai yang panjang, sektor kelautan dan perikanan menjadi sangat strategis bagi Indonesia ditinjau dari aspek ekonomi dan tentu potensi tersebut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan Indonesia.

Perikanan adalah suatu kegiatan perekonomian yang memanfaatkan sumber daya laut. Kegiatan perikanan menggunakan ilmu pengetahuan serta teknologi dengan cara mengoptimalkan dan memelihara produktivitas sumber daya laut. Salah satu komoditi yang penting dari sektor perikanan Indonesia adalah udang. Udang merupakan salah satu di antara berbagai macam hasil laut yang sangat digemari baik di dalam maupun di luar negeri. Udang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perekonomian bangsa terutama sebagai sumber devisa. Berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan, pada tahun 2016, total nilai ekspor perikanan Indonesia adalah sebesar US\$ 2,68 miliar. Dengan hampir setengah dari nilai tersebut adalah ekspor udang, yaitu US\$ 1,13 miliar (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016). Yang artinya, udang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga proses penanganan udang segar harus diperhatikan agar dihasilkan udang yang bermutu tinggi.

Hasil laut seperti udang tergolong dalam bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan yang terjadi pada udang diakibatkan oleh beberapa faktor, yaitu kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis, kerusakan kimia seperti

cemaran logam, dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba. Bila kerusakan tersebut terus-menerus dibiarkan maka akan menimbulkan bahaya bagi kesehatan konsumen. Kerusakan pada udang dapat diatasi dengan pencegahan kerusakan fisik dan biologis dengan dilakukan melalui proses pembekuan.

PT. Surya Alam Tunggal merupakan salah satu perusahaan yang berperan sebagai prosesor dan eksportir udang beku dan *seafood* terbesar di Indonesia. Proses pembekuan udang di PT. Surya Alam Tunggal dilakukan secara baik dan sesuai dengan SOP yang telah ditentukan. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis produk olahan udang sesuai permintaan dari pihak eksportir. Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Alam Tunggal dilandasi oleh keperluan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan tentang teknologi pengolahan udang serta pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang dihasilkan. PT Surya Alam Tunggal sebagai perusahaan yang telah berpengalaman dalam mengolah udang diharapkan dapat menjadi sumber pembelajaran khususnya mengenai masalah-masalah praktis 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. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung 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.
- d. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan PKIPP di PT. Surya Alam Tunggal 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. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jalan Raya Tropodo No. 126, Waru – Sidoarjo dengan waktu pelaksanaan satu bulan, mulai dari tanggal 24 Juli 2017 sampai dengan 24 Agustus 2017.