

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas total 7,81 juta km² yang terdiri dari 2,01 juta km² daratan; 3,25 juta km² lautan dan 2,55 juta km² Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) (KKP-RI, 2017). Wilayah perairan yang luas mendukung tingginya hasil perikanan, salah satunya adalah udang. Menurut data dari KKP-RI tahun 2018 produksi udang di Indonesia sebesar 800.000 ton yang terdiri dari udang *vannamei*, udang windu, dan udang lainnya. Total volume ekspor udang di Indonesia tahun 2013 sebesar 1,27 juta ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2014 menjadi 1,49 juta ton dan pada tahun 2015 sebesar 1,45 juta ton. Sedangkan nilai ekspor udang pada tahun 2013 sebesar US\$ 1,35 miliar, pada tahun 2014 menjadi US\$ 1,71 miliar dan pada tahun 2015 sebesar US\$ 1,31 miliar (BPS, 2017).

Udang merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang paling diminati karena kaya akan nutrisi, memiliki rasa yang gurih, tekstur yang empuk, dan nilai ekonomi tinggi, serta mempunyai peluang pasar baik di dalam maupun di luar negeri (Aristiyani, 2017). Kandungan gizi daging udang antara lain adalah protein sebesar 21%, lemak 0,2-0,6%, dan air 75%. Selain itu, daging udang juga mengandung zat gizi penting seperti vitamin B₁₂, niasin, asam pantotenat, piridoksin, riboflavin, dan mineral (kalsium, fosfor, zat besi, tembaga, mangan, iodin, dan seng). Komposisi kimia penyusun tubuh udang sangat bervariasi tergantung dari jenis, umur, kebiasaan makan, dan keadaan lingkungan tempat udang berada (Hadiwiyoto, 1993).

Udang merupakan komoditas yang diminati oleh konsumen di negara yang memiliki empat musim. Negara-negara tersebut tidak dapat memproduksi udang sebanyak negara dengan dua musim seperti Indonesia. Oleh karena itu, ekspor udang menjadi peluang besar bagi Indonesia untuk meningkatkan devisa negara. Menurut Suprpti (2004), udang akan mengalami perubahan secara alami yang mengarah ke pembusukan. Proses pembusukan tersebut berjalan selama 6 hingga 7 jam setelah udang mati. Proses kerusakan yang terjadi pada udang diakibatkan aktivitas autolisis, enzimatis (*black spot* dan perubahan warna menjadi merah) dan mikrobiologis (dekomposisi, keracunan dan kebusukan). Hal itu dapat diatasi dengan beberapa metode, salah satunya adalah metode pembekuan.

Salah satu pabrik yang melakukan proses pembekuan udang adalah PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) yang berlokasi 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. Metode pembekuan udang yang digunakan oleh PT. SAT adalah *Individually Quick Freezing* (IQF) dan *Block Frozen* (BF). PT. SAT memiliki fasilitas lengkap dan memadai sehingga mampu mendukung semua proses untuk keperluan produksi sehingga produk yang dihasilkan aman dan berkualitas. PT. SAT juga menjamin kesejahteraan dan keamanan para pekerjanya dengan memberikan jaminan sosial dan fasilitas kerja bagi karyawan. Berdasarkan hal tersebut, PT. SAT dapat dijadikan tempat pembelajaran tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Alam Tunggal adalah:

1. Observasi
2. Melakukan wawancara terhadap karyawan dan kepala bagian
3. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250 pada tanggal 20 Desember 2018 – 23 Januari 2019.