

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.504 pulau dan luas perairan laut sebesar 5,8 juta km<sup>2</sup>. Perairan laut di Indonesia ini terdiri atas perairan kepulauan 2,7 juta km<sup>2</sup>; laut territorial 0,8 juta km<sup>2</sup>; dan perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) 2,7 juta km<sup>2</sup>. Secara keseluruhan Indonesia memiliki potensi perikanan tangkap sebesar 6,4 juta ton per tahun (Utami dkk., 2012). Besarnya potensi perikanan tangkap di Indonesia menunjukkan bahwa prospek pembangunan perikanan dan kelautan di Indonesia dapat menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang strategis.

Sumber atau hasil perikanan dapat berupa ikan dan binatang-binatang lainnya yang hidup di air tawar atau air asin atau pertemuan keduanya yang dapat dimakan dan digunakan sebagai bahan makanan (Hadiwiyoto, 1993). Menurut Pudjiastuti (2017), pada wilayah perairan laut Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi antara lain : tuna, cakalang, udang, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi, ikan-ikan karang (kerapu, baronang, udang barong/lobster), ikan hias, kerang, dan rumput laut. Udang merupakan salah satu biota laut penting dari sektor perikanan Indonesia yang mempunyai nilai ekonomis dan komersial tinggi.

Nilai ekonomis atau jual yang tinggi pada udang dapat memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perekonomian bangsa terutama sebagai sumber devisa, pendapatan nelayan/pembudidaya, dan penyerapan tenaga kerja. Menurut Poernomo (2004), udang merupakan penyumbang terbesar devisa yakni sekitar 70% dari seluruh nilai ekspor hasil perikanan yang ada saat ini. Berdasarkan total ekspor perikanan Indonesia tahun 2011,

komoditas udang memberikan kontribusi hasil ekspor sebesar 37,19% dari total nilai ekspor perikanan Indonesia yang mencapai USD 3,5 milyar (KKP, 2012). Oleh karena itu, pengolahan serta penanganan udang yang baik sangat penting agar udang memiliki nilai jual yang tinggi.

Udang memiliki keunggulan sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein tinggi namun juga memiliki kelemahan sebagai komoditi yang sangat mudah rusak (*perishable food*) atau mudah dicemari bakteri pembusuk karena kandungan airnya yang tinggi. Penanganan pasca panen udang harus dilakukan dengan cepat dan baik agar tidak terjadi perubahan baik fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Banyak pelaku usaha produk perikanan, mulai dari industri kecil hingga skala pabrik. Salah satu pabrik yang bergerak dalam pengolahan udang adalah PT. Sekar Katokichi.

PT. Sekar Katokichi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil budi daya laut, yaitu produk olahan udang. PT. Sekar Katokichi khusus mengekspor produk olahan udang sebanyak 98% ke Jepang dan kurang dari 2% ke USA. PT. Sekar Katokichi dapat mengekspor 1500-1800 *pack* produk per hari. Satu *pack* terdiri dari dua *box* yang setiap *box* berisi 60 produk olahan udang baik *ebifurai* maupun *ebikatsu*. Setiap harinya, jumlah bahan baku yang diolah oleh karyawan PT. Sekar Katokichi berkisar 5-10 ton. Jumlah karyawan yang bekerja pada PT. Sekar mencapai 466 orang. PT. Sekar Katokichi juga telah mendapatkan sertifikat HACCP dan ISO 22000.

Produk olahan udang yang diproduksi oleh PT. Sekar Katokichi berupa produk *breaded shrimp*. *Breaded shrimp* merupakan salah satu jenis produk olahan udang siap saji, yaitu udang yang telah dilapisi dengan tepung roti. Produk *breaded shrimp* yang dibuat yaitu *ebifurai* dan *ebikatsu*. *Ebifurai* merupakan produk *breaded shrimp* yang bentuknya memanjang akibat proses *stretching*. *Ebikatsu* merupakan produk *breaded shrimp* yang

terdiri dari beberapa udang yang dicetak oval atau bulat memanjang tanpa mengalami proses *stretching*. *Ebifurai* dan *ebikatsu* tersebut kemudian dibekukan. Proses pendinginan dan pembekuan menjadi penting dalam pengolahan udang karena akan menghasilkan produk yang memiliki *flavor* asli dari udang dan kesegarannya terpelihara.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan *frozen food* dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Berdasarkan praktek kerja industri pengolahan pangan yang telah dilakukan, maka mahasiswa dapat:

- a. memahami proses pengolahan *ebifurai* dan *ebikatsu* beku, meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan,
- b. mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan pembekuan udang dan cara-cara penyelesaiannya,
- c. mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan pembekuan udang,
- d. mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan, khususnya industri pembekuan udang,
- e. mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan pembekuan udang.

### 1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode:

a. Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh mahasiswa dengan *manager* QA dan QC serta koordinator lapangan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi dan *management* pabrik. Proses produksi yang dilakukan mulai dari bahan baku, proses pembuatan, hingga proses pengemasan dan distribusi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

b. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan dengan mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada di perusahaan seperti pengamatan proses produksi *ebifurai* dan *ebikatsu*, pengamatan tempat-tempat produksi seperti gudang *raw material*, ruang penyimpanan, produksi, pengemasan, pengolahan limbah, dan laboratorium.

c. Mengikuti Kegiatan Produksi di Perusahaan

Kegiatan produksi yang diikuti antara lain adalah kegiatan-kegiatan yang tidak memerlukan kemampuan khusus dan dapat dilakukan tanpa mengganggu berjalannya proses produksi. Kegiatan-kegiatan ini meliputi pemotongan kepala, pengupasan kulit, dan pengeluaran usus udang. Selain itu, juga dilakukan proses penyayatan, *stretching*, pencetakan dan *breeding* udang.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung informasi yang diperoleh selama mengerjakan laporan praktek kerja.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

PKIPP dilaksanakan selama dua minggu yaitu pada 13 Januari 2020 – 24 Januari 2020 di PT. SEKAR KATOKICHI yang berlokasi di Jl. Jenggolo II/17, Sidoarjo