

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki luas wilayah sekitar 7,81 juta km² dan sebagian wilayah Indonesia terdiri dari lautan. Luas lautan yang dimiliki Indonesia adalah sebesar 3,25 juta km² (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2020). Dengan keberadaan laut yang luas, sehingga perairan Indonesia dikenal dengan hasil baharinya. Berdasarkan hasil ekspor. Berdasarkan hasil data yang dikeluarkan oleh Kementrian Kelautan dan Perikanan Indonesia, pada tahun 2021 ekspor perikanan mengalami peningkatan sebesar 6,6% (USD 4,56 miliar) dibanding pada periode tahun 2020. Angka yang meningkat ini dihasilkan dari berbagai komoditas yang di ekspor, salah satu komoditas yang mempengaruhi peningkatan nilai ekspor adalah udang.

Udang memiliki kandungan gizi yang baik di dalamnya. Udang memiliki kandungan kalori yang cukup rendah, dalam 85 gram udang mengandung 84 kalori dan sekitar 90% kalori berasal dari protein (18 gram) dan lemak . Selain memiliki kandungan protein dan lemak, udang juga mengandung lebih dari 20 jenis vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, seperti Selenium sebesar 48%, vitamin B₁₂ sebesar 21%, Besi 15%, Fosfor 12%, Niacin 11%, Seng 9% dan Magnesium 7% (nilai persentase berdasarkan dari asupan diet yang direkomendasikan atau *Recommended Dietary Intake* (RDI)). Selain kandungan tersebut, udang juga mengandung yodium dan asam lemak omega-3 dan omega-6, sehingga udang memiliki banyak manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi dengan cukup. Pada umumnya, udang yang diekspor berupa udang beku atau dikenal dengan *frozen raw shrimp*. Pembekuan pada umumnya dimana bahan pangan dipaparkan pada suhu sangat rendah, dengan tujuan agar suhu bahan pangan mencapai titik bekunya, kemudian membeku (merubah air menjadi es). Setiap bahan pangan memiliki lama waktu pembekuan dan titik bekunya sendiri. Menurut Purwiyatno H. (2007) lama waktu pembekuan dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain seperti ukuran dan bentuk produk yang dibekukan, konduktivitas panas produk yang dibekukan, luas area (permukaan) produk yang

dibekukan sebagai media pindah panas, koefisien pindah panas di permukaan produk yang dibekukan dan medium penbeku, perbedaan suhu antara produk yang dibekukan dan medium pembeku, dan jenis pengemas yang digunakan untuk mengemas produk yang dibekukan-jika produk dibekukan dalam keadaan terkemas.

Pengawetan dengan metode pembekuan memiliki beberapa manfaat, seperti mencegah adanya aktivitas mikroba yang dapat menurunkan daya simpan bahan pangan, mencegah terjadinya aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi dalam bahan pangan.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan *frozen seafood* adalah PT. GrahaMakmur CiptaPratama yang berlokasi di Jl. Industri No.29A, Sukorejo, Kecamatan Buduran, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61252. Salah satu fokus produk yang diolah di pabrik ini adalah *frozen raw shrimp*. Pada PT. GrahaMakmur CiptaPratama memiliki prospek untuk mengetahui lebih dalam tentang proses pembekuan udang yang dimulai dari penerimaan bahan baku, hingga proses distribusi, sehingga dapat dijadikan sebagai tempat untuk melaksanakan program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui dan mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama proses perkuliahan, mengimplementasikan teori-teori tersebut secara langsung pada proses pengolahan pangan, permasalahan dalam proses, serta proses pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pengolahan yang meliputi proses penerimaan bahan baku hingga menjadi produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari serta menganalisa permasalahan yang terjadi pada perusahaan dan mencari alternatif penyelesaiannya.

3. Mempelajari proses serta cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan pangan sedari proses penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga proses pengemasan dan distribusi.
4. Mempelajari suasana lingkungan kerja dari perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. GrahaMakmur CiptaPratama diuraikan di bawah ini.

1. Observasi;
2. Melakukan wawancara dengan supervisor tiap area, dan tenaga kerja.
3. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 20 Juli 2022 sampai dengan 10 Agustus 2022 setiap hari Senin sampai Jumat pk. 09.00-16.00 WIB yang terdiri dari 6 jam kerja dan 1 jam istirahat (pk. 12.00-13.00 WIB). Tempat pelaksanaan PKIPP berada di PT. GrahaMakmur CiptaPratama yang berlokasi di Jl. Industri No.29A, Sukorejo, Kec. Buduran, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.