

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan hasil perikanan. Hasil perikanan saat ini menjadi salah satu komoditi ekspor yang menjanjikan. Hasil perikanan yang banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan oleh para pengusaha adalah udang. Udang memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat, sehingga pangsa pasarnya luas.

Udang tergolong dalam bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Kerusakan yang terjadi pada udang diakibatkan adanya kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis, kerusakan kimia seperti cemaran logam, dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba. Kerusakan tersebut menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen. Pencegahan kerusakan fisik dan biologis dapat dilakukan melalui proses pembekuan.

Pembekuan adalah proses pendinginan sampai suhu di bawah titik beku bahan. Pembekuan dapat mempertahankan sifat-sifat alami pada udang. Pembekuan yang baik untuk udang yaitu pembekuan secara cepat. Metode pembekuan udang yang sering digunakan antara lain *Individually Quick Freezing* dan *Block Frozen*.

PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) merupakan salah satu perusahaan yang telah lama bergerak di bidang pembekuan udang sejak tahun 1984. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Saat ini, teknologi pembekuan udang PT. SAT semakin berkembang. Produk yang dihasilkan banyak diekspor ke berbagai negara seperti Jepang, Amerika Serikat, Eropa, Hongkong, Korea, dan Australia.

Produk yang dihasilkan oleh PT. SAT yaitu udang beku dan katak beku, namun udang beku lebih banyak diminati oleh pembeli. Hal ini terbukti dari jumlah permintaan dan produksi udang beku jauh lebih tinggi dibandingkan dengan katak beku yaitu 15 ton per hari. Oleh karena itu, laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dititikberatkan pada produk udang beku.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah atau praktikum,
2. Mengetahui secara langsung proses pengolahan pada suatu pabrik,
3. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan,
4. Berlatih memberikan kemungkinan-kemungkinan cara penyelesaian masalah.

1.3 Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa memperoleh pengalaman dengan pengetahuan yang diperoleh yang merupakan penerapan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari.
2. Mahasiswa mengetahui proses-proses pengolahan dan pengawetan udang.
3. Mahasiswa mengetahui tentang sanitasi di suatu pabrik.
4. Mahasiswa mengetahui tentang penyimpanan dan pengemasan produk udang beku pada suatu pabrik.
5. Mahasiswa mengetahui pengawasan mutu produk udang beku dalam suatu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 11 Juni 2012 sampai dengan tanggal 16 Juni 2012 di PT. SAT yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.