

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia mempunyai potensi hasil perikanan laut yang sangat melimpah dan merupakan salah satu komoditi ekspor yang menjanjikan seperti udang, berbagai jenis ikan, kepiting, dan sebagainya. Sebagian pengusaha membudidayakan dan memanfaatkan udang dikarenakan udang memiliki nilai jual yang tinggi dan banyak diminati masyarakat. Udang tergolong dalam bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan yang terjadi pada udang dapat berupa kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis seperti benturan dengan udang lain selama pengangkutan, kerusakan kimia seperti cemaran logam, dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba. Bila kerusakan tersebut terus-menerus dibiarkan maka akan menimbulkan bahaya bagi kesehatan konsumen. Hal ini dapat diatasi dengan melakukan proses pembekuan. Pembekuan merupakan cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu di bawah titik beku bahan tersebut. Pembekuan mengubah sebagian kandungan air bahan menjadi es sehingga ketersediaan air bebas menurun, maka kegiatan enzim dan mikroba dapat dihambat sehingga dapat memperpanjang umur simpan.

PT. Surya Alam Tunggal merupakan salah satu perusahaan yang berperan sebagai prosesor udang dan eksportir terbesar di Indonesia. Proses pembekuan udang pada perusahaan ini dilakukan secara baik dan sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang telah ditentukan. Perusahaan yang telah berdiri sejak tahun 1983 ini memproduksi berbagai jenis produk olahan udang sesuai permintaan dari pihak importir.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah kesempatan yang tepat untuk mempelajari penanganan bahan, pengolahan,

dan pengemasan. Selain itu, menerapkan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan dalam program PKIPP merupakan salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala baik secara perorangan maupun berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tempat PKIPP berlangsung merupakan perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan bahan baku hasil pertanian dan peternakan.

### **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

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

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

### **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 Januari 2016 sampai dengan tanggal 23 Januari 2016 di PT. SAT yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.