

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komoditas subsektor perikanan sebagian besar merupakan komoditas pengembangan ekspor. Total volume ekspor udang Indonesia tahun 2013 sebesar 1,27 juta ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2014 menjadi 1,48 juta ton, sedangkan nilai ekspor udang pada tahun 2013 sebesar US\$ 1,3 miliar dan mengalami kenaikan pada tahun 2014 menjadi US\$ 1,7 miliar (BPS, 2016). Ekspor komoditas perikanan bertumpu pada dua jenis komoditas utama; yaitu (a) udang dengan jenis *black tiger*, *vannamei*, dan *flower shrimp*, serta (b) kelompok ikan laut seperti tuna, cakalang, dan tongkol. Komoditas 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). 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.

Indonesia diharapkan mampu menjadi negara pengekspor udang terbesar di dunia karena memiliki potensi lahan antara lain tambak, laut, dan iklim yang cocok untuk berkembangbiakan udang. Akan tetapi, komoditas udang tergolong dalam bahan pangan yang mudah rusak karena kaya akan nutrisi yang dapat dimanfaatkan oleh mikroba patogen. Selain itu, udang juga dapat mengalami kerusakan fisik akibat perlakuan mekanis seperti benturan selama

penanganan dan transportasi, serta kerusakan kimia seperti cemaran logam dan munculnya *black spot*. Untuk mempertahankan kualitas udang, maka udang yang akan diekspor dibekukan terlebih dahulu. Pembekuan adalah cara pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu di bawah titik beku bahan. Pembekuan mengubah sebagian wujud air bahan menjadi es yang mengurangi ketersediaan air bebas sehingga menghambat aktivitas enzim dan mikroba (Syamsir, 2008; Kusnandar, 2010). Penghambatan aktivitas enzim dan mikroba dapat memperpanjang umur simpan bahan.

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 social 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. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk dari penyediaan bahan baku hingga dihasilkan produk yang siap dipasarkan.

- 1.2.2. Mahasiswa mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- 1.2.3. Mahasiswa mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
- 1.2.4. Mahasiswa mengetahui dan memahami pengelolaan industri pengolahan pangan (udang beku).

1.3. Metode Kerja

Metode yang digunakan dalam pengambilan data PKIPP adalah dengan wawancara. Wawancara dilakukan oleh mahasiswa kepada Kepala Bagian dan Manajer di PT. SAT. Kajian pustaka digunakan untuk melengkapi dan menyempurnakan laporan PKIPP ini.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 6 Januari 2017 sampai dengan tanggal 27 Januari 2017 di PT. SAT yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No. 126, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.