

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Potensi perikanan di Indonesia sangat berlimpah, salah satu hasilnya adalah udang. Udang merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat mudah dimanfaatkan oleh mikroba yang dapat mencemarinya. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan udang adalah dengan mengolahnya menjadi kerupuk (Winarno, 2004).

Kerupuk adalah produk makanan kering yang terbuat dari tepung tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan, yang harus disiapkan dengan cara menggoreng sebelum disajikan. Kerupuk dapat digolongkan menjadi dua yaitu kerupuk dengan sumber protein dan kerupuk tanpa sumber protein (Istanti, 2006). Kerupuk udang pada dasarnya dihasilkan dari percampuran daging udang dengan pati dan air. Syarat kadar protein kerupuk udang berkualitas baik adalah minimal 5% (Badan Standarisasi Nasional, 2009). Kerupuk udang memiliki bahan dasar yaitu udang, tepung tapioka, telur, gula, dan garam. (Wahyono, 2010).

Pengolahan kerupuk udang memiliki prospek yang baik karena tingginya permintaan kerupuk udang baik di pasar dalam negeri maupun luar negeri. PT. Sekar Laut Tbk (Kerupuk FINNA) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil laut khususnya dalam pembuatan kerupuk udang yang melayani kebutuhan pasar internasional maupun pasar lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. Sekar Laut Tbk adalah dalam bentuk mentah maupun matang. Terdapat dua puluh satu jenis kerupuk yang menggunakan udang sebagai bahan baku utama. Tiap tahapan proses dilakukan di bawah pengawasan departemen

*Quality Control* untuk memastikan bahwa pada setiap tahap proses dilakukan dengan benar agar menghasilkan produk sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Laut Tbk dikarenakan oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan atau wawasan di bidang pengolahan udang khususnya tentang proses pembuatan kerupuk udang di perusahaan tersebut. Selain itu, karena keinginan kami untuk mengetahui cara mengolah kerupuk udang mulai dari bahan baku hingga produk jadi serta cara pengolahan limbahnya.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan pelaksanaan PKIPP di PT. Sekar Laut Tbk adalah sebagai berikut :

1. Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan praktikum serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan khususnya udang dan permasalahannya.
2. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan dan mampu menyelesaikan permasalahan praktis yang timbul.
3. Mengetahui dan memahami proses pembuatan kerupuk udang dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, cara pengolahan limbah produksi, dan mengetahui struktur organisasi perusahaan.
5. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembuatan kerupuk udang

### **1.3 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan PKIPP di PT. Sekar Laut adalah sebagai berikut:

1. Wawancara secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. Sekar Laut di berbagai departemen.
2. Observasi keseluruhan industri untuk memperoleh data dengan mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. Sekar Laut
3. Studi literatur berkaitan dengan proses pengolahan udang menjadi kerupuk udang serta memantau kondisi manajemen perusahaan.

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

PKIPP dimulai tanggal 08 Januari 2018 sampai dengan 20 Januari 2018 di PT. Sekar Laut yang berlokasi di Jalan Jenggolo II/17 Sidoarjo, Jawa Timur.