

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Sektor perikanan menjadi salah satu sumber penghasil devisa negara. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI (2018) menyatakan bahwa pada tahun 2018, udang menjadi komoditas unggulan ekspor Indonesia. Hal ini disebabkan adanya potensi lahan yang memadai yaitu tambak dan laut, serta iklim yang cocok untuk perkembangbiakan udang. Udang memiliki nilai jual yang tinggi dan diminati oleh masyarakat luas karena merupakan sumber protein hewani selain daging dan ikan.

Komoditas udang merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Kerusakan udang meliputi kerusakan fisik akibat perlakuan mekanis selama penanganan dan transportasi, kerusakan kimia akibat adanya cemaran logam dan *black spot*, serta kerusakan mikrobiologis akibat kontaminasi mikroba patogen. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan udang adalah pembekuan menggunakan suhu -35°C .

PT. Surya Alam Tunggal (SAT) merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pangan terutama dalam proses pembekuan udang yang berlokasi di Jalan Raya Tropodo 126 Waru, Sidoarjo. Selain bergerak dibidang pembekuan udang, PT. SAT juga memproduksi paha katak beku. PT. SAT didirikan oleh Bapak Rachmat Gunawan pada tahun 1983. Bahan baku udang yang dibutuhkan diperoleh dari perairan, antara lain Pontianak, Banjarmasin, Balikpapan, Cirebon, Semarang, Sidoarjo, Gresik, Surabaya, Madura, Banyuwangi, Sumbawa, Lampung dan Makasar. Jenis udang yang digunakan sebagai bahan baku adalah *Black Tiger Shrimp*,

Vannamei Shrimp, *White Shrimp*, *Flower Shrimp*, *Pink Shrimp*, *Mexican White Shrimp*, dan *Fresh Water Shrimp* atau *River Shrimp*. Saat ini, bahan baku yang banyak diolah oleh PT. SAT adalah *Vannamei Shrimp* yang berasal dari tambak, hal ini sesuai dengan permintaan *buyer*. Pengiriman bahan baku ke pabrik dilakukan oleh *supplier*. Bahan baku yang berasal dari tambak dekat dengan lokasi pabrik (Gresik, Surabaya, Sidoarjo, dan Madura) dikirimkan menggunakan *truck* melalui jalur darat, di mana udang segar dikemas dalam *cool box* dan diberi es curah. Untuk bahan baku yang berasal dari luar Gresik, Surabaya, Sidoarjo, dan Madura dikirimkan menggunakan *container* melalui jalur darat dan laut, di mana udang segar dikemas dalam *box container* dan dilengkapi dengan pembekuan. Proses pengolahan yang dilakukan meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian, sortasi, PTNK, *soaking*, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan. Pemasaran produk udang beku dilakukan melalui *website* yang dimiliki oleh PT. SAT. Produk udang beku yang dihasilkan PT. SAT di ekspor ke beberapa negara terutama Amerika Serikat, Jepang, dan negara-negara Eropa seperti Prancis dengan kapal laut menggunakan *refrigerated container* milik Cronos Group.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses produksi, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir yang akan didistribusikan.
2. Mahasiswa dapat mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan, dan pengolahan limbah.

3. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan serta cara penyelesaiannya.
4. Mahasiswa dapat mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.
5. Mahasiswa mengetahui suasana lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan dengan beberapa metode, meliputi:

1. Melakukan pengamatan secara langsung atau observasi lapangan pada kegiatan produksi di PT. Surya Alam Tunggal.
2. Melakukan wawancara secara langsung dengan kepala bagian produksi.
3. Mencari literatur pustaka untuk mendukung penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai dengan tanggal 18 Januari 2020 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jalan Raya Tropodo No. 126, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.