

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan wilayah perairan laut yang luas, yaitu 5,8 juta km² yang terdiri atas Laut Teritorial, Zona Ekonomi Eksklusif dan Laut 12 mil (KKP-RI, 2013). Luasnya wilayah perairan mendukung tingginya hasil perikanan, salah satunya adalah udang.

Udang merupakan salah satu jenis hewan air yang dapat diolah lebih lanjut sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dan pasar yang luas. Tingginya kandungan protein (21%) dan air (75%) menyebabkan udang berpotensi mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroorganisme (Depkes RI, 1996). Kerusakan udang juga dapat terjadi akibat proses penanganan yang tidak benar yang menyebabkan perubahan fisik dan kimia seperti tekstur yang melunak dan terjadinya *black spot*.

Pencegahan kerusakan udang dapat dilakukan dengan penanganan pascapanen yaitu pembekuan. Pembekuan adalah proses penurunan suhu hingga di bawah titik beku bahan (Hadiwiyoto, 1993). Proses ini mampu mempertahankan sifat dari bahan sehingga kualitasnya dapat terjaga lebih lama. Pembekuan udang membutuhkan teknologi yang tepat agar kerusakan dapat diminimalkan hingga udang diterima oleh konsumen.

Salah satu pabrik yang menerapkan teknologi pembekuan udang adalah PT. Surya Alam Tunggal (SAT). Pabrik yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo no. 126 ini telah berdiri sejak tahun 1983. Metode pembekuan yang diterapkan oleh PT. SAT adalah *Tunnel Freezing* dan *Contact Plate Freezing*. Hingga saat ini, produk udang beku yang dihasilkan banyak

diekspor ke berbagai negara seperti Jepang, Taiwan, Singapura, Amerika Serikat, Eropa, Hongkong, Korea, dan Australia.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

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

1. mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. mempelajari cara pendistribusian dan pemasaran produk udang beku.
4. mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
6. 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. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek kerja pabrik dilaksanakan dengan tiga metode, antara lain:

- a. wawancara secara langsung dengan supervisor masing-masing divisi di PT. SAT.
- b. observasi secara langsung proses pengolahan dan pembekuan udang.
- c. studi pustaka tentang proses pengolahan dan pembekuan udang.

1.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 29 Desember 2014 sampai dengan tanggal 10 Januari 2015 di PT. SAT yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.