

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil sumber daya alam baik yang berasal dari darat maupun dari laut. Hasil perikanan yang banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan oleh para pengusaha selain ikan dan udang adalah katak. Menurut majalah Tempo edisi 4 Maret 2013, Indonesia adalah eksportir paha katak terbesar. Lebih dari 80% impor paha katak di Eropa berasal dari Indonesia. Katak memiliki nilai jual yang tinggi karena cukup banyak diminati oleh penduduk Eropa, khususnya Perancis, Belgia dan Jerman. Salah satu bukti tingginya ekspor paha katak terlihat dari ekspor paha katak Sumatera Utara ke Belgia yang pada tahun 2012 nilai ekspornya naik 8,37 persen dibanding tahun 2011 menjadi USD 1,178 juta (SNI, 2006).

Ekspor paha katak ke mancanegara dilakukan melalui jalur laut dengan waktu pengiriman berkisar 2 hingga 3 bulan. Dari produksi di pabrik tiba di negara tujuan, produk paha katak beku harus memiliki umur simpan minimum 2 tahun. Oleh karena itu diperlukan proses pengolahan yang baik agar umur simpan yang diharapkan dapat tercapai. Kerusakan yang dapat terjadi pada katak diakibatkan adanya kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis, kerusakan kimia seperti cemaran logam, dan kerusakan biologis terutama kontaminasi cacing parasit. Kerusakan produk paha katak menimbulkan penurunan mutu produk yang menyebabkan tingkat penerimaan konsumen menurun serta penolakan dari negara tujuan ekspor. Untuk mencegah kerusakan fisik, kimiawi, dan biologis tersebut dapat dilakukan melalui proses pembekuan paha katak.

Pembekuan merupakan metode pengawetan di mana suhu makanan diturunkan dibawah titik beku dan air dalam bahan mengalami perubahan fase menjadi kristal es (Schaschke, 2011). Pada dasarnya penurunan suhu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim dalam bahan pangan sehingga paha katak menjadi lebih awet dan tidak mudah rusak. Proses pembekuan paha katak untuk diekspor juga dilakukan oleh eksportir paha katak Indonesia salah satunya PT. Surya Alam Tunggal.

PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) merupakan salah satu perusahaan yang telah lama bergerak di bidang pembekuan udang dan katak sejak tahun 1984. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Saat ini, teknologi pembekuan katak PT. SAT semakin berkembang dalam hal peralatan yang semakin canggih dan sanitasi yang semakin baik. Produk yang dihasilkan banyak diekspor ke berbagai negara seperti Belanda, Perancis dan Jepang.

Fasilitas yang dimiliki PT Surya Alam Tunggal telah mendukung semua proses guna keperluan proses produksi sehingga dihasilkan produk yang aman dan berkualitas. Berdasarkan alasan tersebut, PT. Surya Alam Tunggal mendukung pelaksanaan tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan. Produk yang dihasilkan oleh PT. SAT yaitu paha katak beku dan udang beku. Jumlah permintaan dan produksi paha katak beku cukup tinggi yakni 7 ton hingga 8 ton per hari tetapi jumlah paha katak yang ada bergantung pada musim. Oleh karena itu, laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dititik beratkan pada produk paha katak beku.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah mahasiswa dapat:

- a. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah atau praktikum,
- b. Mengetahui secara langsung proses pengolahan pada suatu pabrik,
- c. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan,
- d. Berlatih memberikan kemungkinan-kemungkinan cara penyelesaian masalah yang terjadi di perusahaan.
- e. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

- a. Mahasiswa memperoleh pengalaman dengan pengetahuan yang diperoleh yang merupakan penerapan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari.
- b. Mahasiswa mengetahui proses-proses pengolahan dan pengawetan paha katak.
- c. Mahasiswa mengetahui tentang sanitasi di suatu pabrik.
- d. Mahasiswa mengetahui tentang penyimpanan dan pengemasan produk paha katak beku pada suatu pabrik.
- e. Mahasiswa mengetahui pengawasan mutu produk paha katak beku dalam suatu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 11 Januari 2016 hingga tanggal 23 Januari 2016 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jalan Raya Tropodo No. 126, Waru-Sidoarjo.