

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan komoditi hewani yang berasal dari tambak. Udang yang telah dipanen mudah mengalami kerusakan yang dapat ditunjukkan dengan adanya perubahan biologi, kimia, dan fisik seperti perubahan warna, rasa, dan aroma. Oleh karena itu, pengolahan udang perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpan. Proses pengolahan udang juga dapat meningkatkan penerimaan konsumen karena memungkinkan konsumen untuk dapat mengkonsumsi udang dalam berbagai variasi olahan udang.

Udang dapat diolah untuk dijadikan berbagai produk pangan baik sebagai hidangan utama maupun hanya sebagai camilan. Udang menjadi salah satu pilihan masyarakat karena selain mengandung banyak protein juga memiliki rasa khas yang lezat dan dapat diterima oleh banyak orang. Udang berpotensi untuk diolah menjadi produk olahan lainnya seperti kerupuk udang, terasi, dan *breaded shrimp*, sehingga telah banyak didirikan industri pengolahan udang.

PT. Sekar Katokichi telah lama terjun dalam industri pengolahan udang untuk di ekspor ke Jepang. Udang diolah menjadi produk *breaded shrimp* yaitu *ebifurai* dan *ebikatsu*. *Ebifurai* merupakan produk *breaded shrimp* yang bentuknya memanjang akibat proses *stretching*. *Ebikatsu* merupakan produk *breaded shrimp* yang terdiri dari beberapa udang yang dicetak oval tanpa mengalami proses *stretching*. *Breaded shrimp* merupakan salah satu jenis produk olahan udang siap saji, dimana udang telah dilapisi dengan tepung panir. *Breaded shrimp* tersebut kemudian

dibekukan Secara keseluruhan, produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh konsumen yang ditunjukkan oleh banyaknya permintaan produk. Oleh karena itu, diperlukan pembelajaran lebih lanjut mengenai proses pengolahan udang yang dilakukan oleh PT. Sekar Katokichi.

Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Katokichi, dapat diperoleh pengetahuan mengenai proses produksi *ebifurai* dan *ebikatsu*. PKIPP merupakan salah satu tugas yang dilaksanakan secara berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- 1) Mempelajari proses pembuatan *ebifurai* dan *ebikatsu* 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 pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- 4) Mempelajari suasana lingkungan kerja di pabrik pengolahan udang.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan selama tiga minggu yang terlaksana pada 4 Januari 2016 – 22 Januari 2016 di PT. SEKAR KATOKICHI yang berlokasi di Jl. Jenggolo II/17, Sidoarjo.