

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditi penting dari sektor perikanan Indonesia. Udang memiliki nilai jual yang tinggi dan memberikan kontribusi yang cukup besar bagi perekonomian bangsa terutama sebagai sumber devisa, pendapatan nelayan/pembudidaya, penyerapan tenaga kerja dan protein bergizi. Dari seluruh nilai ekspor hasil perikanan yang ada saat ini, udang masih menjadi penyumbang terbesar devisa yakni sekitar 70%. Udang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga udang harus ditangani secara baik dan diperoleh mutu yang baik juga.

Udang memiliki keunggulan sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein tinggi namun kandungan airnya juga tinggi sehingga udang termasuk komoditi yang sangat mudah rusak/busuk (*perishable food*) atau mudah dicemari bakteri pembusuk. Penanganan pasca panen udang harus dilakukan dengan cepat dan baik agar tidak terjadi perubahan baik fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Kerusakan mikrobiologis sangat berpengaruh terhadap penerimaan udang sehingga perlu penanganan yang tepat dan cepat.

Kerusakan akibat mikrobiologi menyebabkan udang berbau busuk dan dapat mengakibatkan keracunan karena aktivitas bakteri patogen yang terdapat pada udang, seperti *Salmonella*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus*, dan bakteri koliform seperti *Escherichia coli*. Kerusakan secara kimia dapat menyebabkan terbentuknya senyawa melanin berwarna hitam karena adanya protein, enzim aktif, dan oksigen. Kerusakan ini disebut dengan *black spot*, yaitu timbulnya bercak-bercak

hitam pada udang. Kebutuhan udang oleh pasar dunia yang selalu mengharapkan dalam bentuk segar dan memenuhi standar mutu ekspor menyebabkan sebagian besar ekspor udang Indonesia berupa udang yang telah dibekukan.

Pembekuan adalah proses pendinginan sampai suhu di bawah titik beku bahan. Pembekuan dapat menghambat kerusakan pada udang. Pembekuan yang baik untuk udang yaitu pembekuan secara cepat. Metode pembekuan udang yang sering digunakan antara lain *Individually Quick Freezing* dan *Block Frozen*. PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) merupakan salah satu perusahaan yang telah lama bergerak di bidang pembekuan udang sejak 1984. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Saat ini, teknologi pembekuan udang PT. SAT semakin berkembang dari awal pendirian yang hanya menggunakan *Contact Plate Freezer*, sekarang telah menggunakan teknologi baru dengan *Tunnel Freezer*. Produk yang dihasilkan banyak diekspor ke berbagai negara seperti Hongkong, Korea, Jepang, Amerika Serikat, Eropa, dan Australia.

Produk yang dihasilkan oleh PT. SAT yaitu udang beku dan katak beku, namun udang beku lebih banyak diminati oleh pembeli sehingga Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dititik beratkan pada produk udang beku.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

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

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah atau praktikum,
2. Mengetahui secara langsung proses pengolahan pada suatu pabrik,
3. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan,

4. Berlatih memberikan kemungkinan-kemungkinan cara penyelesaian masalah.

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 metode sebagai berikut:

1. Mengikuti aktivitas yang ada di PT. Surya Alam Tunggal.
2. Melakukan pengamatan secara menyeluruh setiap proses pengolahan yang ada di lokasi pabrik sesuai dengan tujuan khusus yang telah ditetapkan.
3. Mengumpulkan data dan informasi dengan cara:

a. Studi literatur

Membaca buku-buku literature dan sumber data lainnya di perpustakaan yang berkaitan dengan proses pengolahan pembekuan udang.

b. Studi lapangan

Terjun langsung pada objek yang akan diamati dengan cara:

1. Observasi

Teknik ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi di lapangan, serta survey ke lokasi fasilitas produksi.

2. Wawancara

Teknik ini dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan supervisor masing-masing divisi dan parak pekerja yang ada di lokasi baik bagian produksi maupun manajemen.

3. Dokumentasi

Teknik ini dilakukan dengan cara pencarian dan pengumpulan dokumen-dokumen dan laporan-laporan.

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.