

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia mempunyai potensi hasil perikanan yang melimpah. Potensi ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang bisnis dan sumber pangan hewani karena memiliki nutrisi yang tinggi. Di Indonesia, hasil perikanan sering diekspor ke luar negeri sehingga dapat meningkatkan devisa negara. Salah satu komoditi hasil dari lautan Indonesia adalah udang. Udang memiliki nilai jual yang tinggi serta banyak diminati masyarakat karena merupakan sumber protein hewani selain daging dan ikan. Menurut Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (2018), rata-rata volume harian udang adalah 588,56 ton.

Udang termasuk komoditi yang mudah mengalami kerusakan. Kerusakan yang terjadi dapat berupa kerusakan fisik oleh perlakuan mekanis seperti benturan selama distribusi, kerusakan kimia seperti cemaran logam, dan kerusakan biologis seperti kontaminasi mikroba patogen. Kerusakan ini dapat berdampak negatif bagi kesehatan konsumen. Salah satu cara untuk mengatasi kerusakan tersebut adalah dengan cara pembekuan. Pembekuan dapat memperpanjang umur simpan udang dengan cara menghambat enzim dan mengurangi kandungan air bebas bahan sehingga pertumbuhan mikroba dapat dihambat. Selain itu pembekuan udang dapat meningkatkan mutu udang dengan proses penggaraman.

Salah satu industri pengolahan udang beku adalah PT. Surya Alam Tunggal (SAT). Dalam sisten produksinya, industri ini memproduksi sesuai dengan permintaan *buyer*. Industri ini telah mendapatkan sertifikat HACCP, ISO 22000; 2005 dan BRC. Hasil produksi dari PT. Surya Alam Tunggal

adalah udang *vannamei* dan udang windu (*Black Tiger*). Udang ini dipilih karena banyak diminati oleh pasar luar negeri seperti Hongkong, Eropa, Amerika dan Jepang.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah program untuk mempelajari penanganan bahan, pengolahan, dan pengemasan serta menerapkan ilmu yang telah diperoleh dibangku perkuliahan. Program PKIPP merupakan salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS baik secara perorangan maupun berkelompok.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses pembuatan produk, mulai dari penyediaan bahan baku, pengolahan, hingga produk yang siap untuk dipasarkan.
2. Mahasiswa dapat memperluas wawasan dan pengetahuan serta pengembangan berpikir logis dan sistematis dalam mengatasi masalah-masalah yang timbul di lapangan.
3. Mahasiswa dapat berlatih bekerja mandiri di lapangan dan dapat menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan yang dihadapi.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan mempelajari penerapan teknologi dalam proses pembekuan udang di PT. Surya Alam Tunggal.
2. Mahasiswa dapat mengetahui aspek-aspek penerapan teknologi dan pengendalian atau pengawasan mutu produk udang beku di PT. Surya Alam Tunggal.

3. Mahasiswa dapat mengetahui tentang sanitasi yang ada di PT. Surya Alam Tunggal.
4. Mahasiswa dapat mengetahui tentang penyimpanan dan pengemasan produk udang beku di PT. Surya Alam Tunggal.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 4 sampai dengan 19 Januari 2018 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250.