

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditi penting dari sektor perikanan Indonesia. Udang memiliki keunggulan sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein tinggi dan kandungan airnya juga tinggi sehingga udang termasuk komoditi yang sangat mudah rusak/busuk (*perishable food*) atau mudah dicemari bakteri pembusuk (Kornita *et al.*, 2009). Penanganan pasca panen udang harus dilakukan dengan cepat dan baik agar tidak terjadi perubahan baik fisik, kimia, maupun mikrobiologi seperti perubahan warna, rasa, dan aroma.

Kerusakan akibat kerusakan mikrobiologi menyebabkan udang berbau busuk karena terjadinya dekomposisi protein yang menghasilkan asam amino bebas dan senyawa lain seperti indol. Kerusakan secara biokimia dapat menyebabkan terbentuknya senyawa melanin berwarna hitam karena adanya asam amino bebas, enzim aktif, dan oksigen. Kerusakan ini disebut dengan *black spot*, yaitu timbulnya bercak-bercak hitam pada udang.

Hanya udang yang bersih, sehat, dan memenuhi standar mutulah yang dapat diterima dan diproses lebih lanjut. Penerapan penanganan pasca panen terhadap udang sangat penting untuk dilakukan agar didapat udang dengan kualitas dan mutu yang baik.

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*.

Udang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga harus dilakukan pengupayaan agar diperoleh udang dengan mutu yang baik, sehingga tidak cepat mengalami kerusakan.

PT. Surya Alam Tunggal (SAT) merupakan salah satu perusahaan yang telah lama bergerak di bidang pembekuan udang sejak tahun 1984. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo. PT. SAT telah berpengalaman dalam proses pembekuan udang yang berkualitas dan dari bahan yang telah dibudidayakan di dalam negeri.

Proses tersebut yang ingin kami ketahui dari PT. SAT secara langsung dan dilengkapi dengan pemahaman yang telah kami peroleh semasa perkuliahan sehingga meningkatkan wawasan kami dalam belajar.

### **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP)**

Tujuan kegiatan PKIPP ini adalah supaya mahasiswa dapat:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pembekuan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Data yang dikumpulkan pada saat PKIPP terkait dengan proses pembekuan udang di PT. SAT, berupa data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer yang dilakukan adalah sebagai berikut:

## 1. Observasi

Data yang diperoleh melalui pengamatan langsung di lokasi pabrik dengan mengamati proses produksi mulai dari pengendalian bahan baku sampai dengan proses akhir.

## 2. Wawancara

Data yang diperoleh melalui wawancara dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan pembimbing magang maupun karyawan yang bekerja dalam lingkup PT. SAT.

Data sekunder ditelusuri dan dikumpulkan melalui studi literatur. Data yang diperoleh dalam studi literatur, meliputi jurnal, Kamus Besar Bahasa Indonesia, Undang-Undang, serta sumber data lainnya di perpustakaan yang berkaitan dengan proses pengolahan pembekuan udang, seperti tabel Standar Nasional Indonesia. Hal ini bertujuan untuk membandingkan antara literatur dengan kondisi di lapangan.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan PKIPP dilaksanakan mulai tanggal 7-13 Januari 2019 di PT. SAT yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61256.