

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya merupakan lautan. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020) luas wilayah perairan Indonesia sebesar 3,25 juta km² dari total 7,81 juta km² luas wilayah Indonesia. Besarnya wilayah perairan inilah yang menyebabkan Indonesia memiliki hasil perairan yang melimpah. Hasil perikanan ini dapat menjadi sumber perekonomian negara dengan cara menjadi pemasok baik di dalam negeri maupun ekspor ke luar negeri. Data ekspor hasil perikanan Indonesia pada periode Januari hingga Maret 2020 tercatat sebanyak 295,13 ribu ton atau meningkat sebesar 10,96% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2019 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020).

Komoditas udang menyumbangkan nilai ekspor yang paling besar yaitu sebesar 37,56%, kemudian disusul oleh komoditas ikan tongkol-cakalang sebesar 14,23% dan gabungan komoditas cumi-sotong-gurita sebesar 10,63% (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020). Kandungan gizi udang segar dalam 100 g meliputi energi 89 kkal, protein 19 g, lemak 1,15 g, air 76,3 g, kalsium 107,3 mg, fosfor 303,4 mg, dan natrium 176,1 mg (Salim dan Anggoro, 2019). Udang yang diekspor umumnya berupa udang beku atau sering disebut *frozen raw shrimp*. Hal ini bertujuan agar dapat menjaga kualitas udang selama proses distribusi dan memperpanjang umur simpan. Teknologi pembekuan makanan merupakan teknologi untuk mengawetkan makanan dengan cara menurunkan suhu hingga dibawah titik beku air (Evans, 2008). Penurunan temperatur dan penghilangan air mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim di dalam

produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk. Keunggulan dari teknik pembekuan makanan adalah kualitas makanan seperti nilai nutrisi dan sifat organoleptik tetap terjaga (Sasongko dkk., 2016).

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan pangan beku adalah PT. Bumi Pangan Sejahtera yang berlokasi di Jl. Jenggolo II No. 17, Pucang, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61219. Salah satu produk dari PT. Bumi Pangan Sejahtera adalah *frozen raw shrimp*. Produk ini merupakan produk olahan pangan yang digemari oleh masyarakat karena memiliki karakteristik berkualitas baik, rasa disukai, harga terjangkau dan juga penggunaan yang praktis. PT. Bumi Pangan Sejahtera memiliki prospek untuk mengetahui lebih dalam tentang proses pembekuan udang mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses distribusi, sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu tempat untuk melaksanakan program Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

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

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, 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 di industri pengolahan pangan.

Tabel 1.2. Rincian Jadwal Kunjungan Pabrik

Tanggal	Jam	Aktivitas
1 Maret 2021	09.00-11.00 WIB	Penjelasan proses dari awal penerimaan bahan baku hingga produk jadi dan penggambaran tata letak pabrik serta pengolahan limbah
TOTAL JAM	2 jam	

Tabel 1.3. Rincian Jadwal Studi Pustaka Nicolas Hadisaputra (6103018043)

Tanggal	Jam	Aktivitas
29 Januari 2021	13.00-14.30 WIB	Penulisan bab 3
30 Januari 2021	10.00-12.45 WIB	Penulisan bab 3
31 Januari 2021	18.00-12.45 WIB	Penulisan bab 3
24 Februari 2021	19.00-21.00 WIB	Penulisan bab 12
25 Maret 2021	12.00-14.00 WIB	Penulisan bab 12
01 April 2021	09.30-11.15 WIB	Penulisan bab 9
16 April 2021	08.40-09.30 WIB	Penulisan bab 9
21 April 2021	17.15-19.15 WIB	Penulisan bab 9
25 April 2021	12.00-13.25 WIB	Penulisan bab 10
4 Mei 2021	22.30-00.20 WIB	Penulisan bab 12
14 Mei 2021	11.30-13.00 WIB	Penulisan bab 10
17 Mei 2021	19.00-21.15 WIB	Revisi bab 3
2 Juli 2021	17.30-20.45 WIB	Revisi bab 9
3 Juli 2021	12.00-14.00 WIB	Revisi bab 10
3 Juli 2021	19.00-21.10 WIB	Revisi bab 10
TOTAL JAM	30 Jam 20 Menit	

Tabel 1.4. Rincian Jadwal Studi Pustaka Matthew Surya (6103018077)

Tanggal	Jam	Aktivitas
6 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 4
7 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 4
10 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 5
12 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 5
13 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 5
17 Februari 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 8

5. Mengetahui pengelolaan struktural perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Pangan Sejahtera diuraikan di bawah ini.

1. Melakukan wawancara dengan Manajer *Quality Assurance* dan *Supervisor Quality Control* secara daring menggunakan media *Video Conference*.
2. Studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan secara *online* melalui *Zoom* pada tanggal 23 Januari dan 6 Februari 2021. Rincian jadwal pertemuan via *Zoom* dan studi pustaka dapat dilihat pada tabel 1.1.-1.4.

Tabel 1.1. Rincian Jadwal Pertemuan *Zoom*

Tanggal	Jam	Aktivitas
29 Januari 2021	09.00-10.30 WIB	Penjelasan proses penerimaan bahan baku sampai pendistribusian
10 Februari 2021	08.30-10.00 WIB	Penjelasan <i>Sizing</i> , cara perhitungan ukuran standar udang, kemasan, jumlah karyawan dan jam kerja, <i>container</i>
TOTAL JAM	3 jam	

Tabel 1.4. (lanjutan)

Tanggal	Jam	Aktivitas
24 April 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 12
25 April 2021	20.00-23.00 WIB	Penulisan bab 12
1 Mei 2021	20.00-23.00 WIB	Revisi bab 4
7 Mei 2021	20.00-23.00 WIB	Revisi bab 5
8 Mei 2021	20.00-23.00 WIB	Revisi bab 5
17 Juni 2021	20.00-00.00 WIB	Revisi bab 12
3 Juli 2021	14.00-15.00 WIB	Revisi bab 8
TOTAL JAM	29 Jam	

Tabel 1.5. Rincian Jadwal Studi Pustaka Ricky Gonardi (6103018112)

Tanggal	Jam	Aktivitas
10 Januari 2021	14.00-16.00 WIB	Penulisan bab 1
06 Februari 2021	09.00-11.00 WIB	Penulisan bab 2
07 Februari 2021	19.00-20.00 WIB	Penulisan bab 2
10 Februari 2021	09.00-11.15 WIB	Penulisan bab 6
13 Februari 2021	15.00-16.00 WIB	Penulisan bab 6
14 Februari 2021	11.30-13.00 WIB	Penulisan bab 6
15 Februari 2021	20.00-20.30 WIB	Penulisan bab 1
19 April 2021	09.00-09.30 WIB	Revisi bab 1
19 April 2021	18.30-20.00 WIB	Revisi bab 2
21 April 2021	09.00-10.00 WIB	Penulisan bab 11
23 April 2021	13.00-16.00 WIB	Penulisan bab 11
8 Mei 2021	13.30-15.30 WIB	Penulisan bab 7
12 Mei 2021	10.00-13.00 WIB	Penulisan bab 7
13 Mei 2021	11.30-12.30 WIB	Penulisan bab 12
15 Mei 2021	13.30-15.00 WIB	Penulisan bab 12
3 Juni 2021	15.00-16.00 WIB	Revisi bab 1
3 Juni 2021	16.30-17.20 WIB	Revisi bab 2
16 Juni 2021	20.30-23.00 WIB	Revisi bab 11
17 Juni 2021	09.00-11.00 WIB	Revisi bab 11
17 Juni 2021	15.00-16.30 WIB	Penulisan bab 12
2 Juli 2021	15.00-17.00 WIB	Revisi bab 7
3 Juli 2021	10.00-11.00 WIB	Revisi bab 7
TOTAL JAM	28 Jam 20 Menit	