

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tambak adalah kolam buatan yang biasanya terletak di daerah pantai, yang diisi air untuk dimanfaatkan sebagai sarana budidaya perairan (akuakultur). Hasil tambak yang biasa dibudidayakan dapat berupa ikan, udang, dan kerang. Di Indonesia sendiri, diperkirakan hasil produksi udang tambak dapat mencapai angka 800 ribu ton per tahun.

Udang merupakan bahan pangan yang kaya akan nutrisi dimana tiap 100 g udang terkandung 21 g protein. Kandungan gizi yang tinggi ini membuat udang sangat rentan mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroorganisme. Oleh karena itu, setelah dipanen udang harus segera melalui proses pengolahan dan penyimpanan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan dari udang. Selain itu, udang dapat diolah menjadi beragam jenis makanan. Tidak hanya untuk meningkatkan daya tarik konsumen, tetapi hal ini juga dilakukan untuk meningkatkan nilai jual dari udang itu sendiri. Salah satu hasil dari olahan tersebut adalah *breaded shrimp*. *Breaded shrimp* merupakan udang yang sudah dibaluri dengan tepung roti, kemudian dibekukan agar dapat tahan lama dan terjaga mutunya. *Breaded shrimp* sendiri sudah banyak jenisnya yang beredar di masyarakat, namun yang paling umum dijumpai adalah *ebi furai* dan *ebi katsu*.

PT. Sekar Katokichi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan *breaded shrimp*, khususnya *ebi furai* dan *ebi katsu*. *Ebi furai* merupakan produk *breaded shrimp* yang bentuknya memanjang akibat proses *stretching*, lengkap dengan bagian ekornya. *Ebi*

katsu merupakan produk *breaded shrimp* yang terdiri dari udang kecil dengan campuran *surimi*, yaitu daging udang yang dihaluskan yang dicetak oval, bulat memanjang, atau persegi panjang tanpa mengalami proses *stretching*. Lalu, kedua hasil produk tersebut akan melalui proses pendinginan dan pembekuan untuk menjaga mutu produk.

Dengan usia perusahaan yang tak lagi muda, tepatnya 27 tahun, PT. Sekar Katokichi berhasil mempertahankan eksistensinya di pasar ekspor produk *breaded shrimp*, khususnya ke negara Sakura, Jepang. Perusahaan ini telah menguasai berbagai pangsa pasar yang ada, dari berbagai jaringan restoran, hotel, hingga kafe. Hal ini tentu tidak lepas dari kualitas serta cita rasa produk yang dihasilkan. Maka dari itu penulis melakukan kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sekar Katokichi dengan tujuan untuk mengetahui dan mempelajari bagaimana proses pengolahan *breaded shrimp* sehingga dihasilkan produk dengan kualitas yang prima, serta dapat mengamati secara langsung pengaplikasian berbagai ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama masa perkuliahan.

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa dapat mempelajari dan mengaplikasikan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan di pabrik, serta mempraktekkan dan berlatih secara langsung proses pengolahan *breaded shrimp* dan mengatasi berbagai permasalahan yang ada selama proses pengolahan berlangsung.

1.2.2. Tujuan Khusus

Berdasarkan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang telah dilakukan, maka mahasiswa dapat:

1. Memahami proses pengolahan *ebi katsu*, dari penyediaan bahan baku hingga pendistribusian produk akhir.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi pada perusahaan serta mengatasi permasalahan tersebut.
3. Memahami proses pengendalian mutu serta sanitasi yang dilakukan perusahaan.
4. Mengetahui dan merasakan lingkungan kerja pada sebuah industri pengolahan pangan.
5. Mengetahui proses pengelolaan manajemen pada perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode:

1. Wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan metode tanya jawab secara langsung oleh mahasiswa dengan manager QA & QC, petugas QC yang berada di ruang proses, serta *supervisor* untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian, serta manajemen pabrik yang dilaksanakan.

2. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di pabrik dengan mempelajari kondisi dan berbagai kegiatan yang ada di perusahaan seperti pengamatan proses produksi *ebi katsu*, pengamatan tempat-tempat produksi seperti ruang

produksi, ruang pengemasan, gudang penyimpanan (*cold storage*), area pengolahan limbah, dan laboratorium.

3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan

Kegiatan produksi yang diikuti adalah serangkaian proses pengolahan *ebi katsu* yang dilakukan tanpa mengganggu jalannya proses produksi. Kegiatan tersebut meliputi penerimaan bahan baku, pemotongan kepala, pengupasan kulit, penyortiran, pembentukan *patty*, *breeding*, pembekuan, hingga pengemasan dan pendistribusian.

4. Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk melengkapi dan mendukung informasi yang diperoleh selama praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. Sekar Katokichi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilangsungkan selama dua minggu, yaitu pada 14 Januari 2021 – 28 Januari 2021, hari Senin - Jumat, pukul 08.00-17.00, di PT. Sekar Katokichi yang berlokasi di Jl. Jenggolo II/17, Pucang, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.