

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan luas laut yang lebih besar dibandingkan luas daratannya. Luasan laut yang lebih luas harus dimanfaatkan oleh seluruh masyarakat termasuk pemerintah untuk menaikkan perekonomian. Luas wilayah Indonesia sebesar 7,81 juta km<sup>2</sup> dengan luas lautan sendiri sebesar 3,25 km<sup>2</sup> (Roza, 2017). Besarnya luas lautan akan mendukung masyarakat dan pemerintah Indonesia untuk menghasilkan sumber daya laut dan perikanan yang besar untuk dikembangkan dan dikelola (Dimantara, 2019). Hasil sumber daya perikanan yang sering di kembangbiakkan dan diproduksi yaitu udang.

Udang merupakan salah satu jenis komoditi pangan yang sering dimanfaatkan oleh manusia. Adanya peningkatan pertumbuhan dari udang sendiri berbanding lurus dengan jumlah permintaan dari masyarakat (Sun et al., 2023). Salah satu negara penghasil udang terbesar adalah Indonesia (Indrotristanto et al., 2022). Hal ini didukung dengan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mengenai ekspor udang Indonesia yang mengalami peningkatan dari tahun 2020 sebesar 239.282.011 kilogram menjadi 250.715.434 kilogram pada tahun 2021. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh para ahli, pada tahun 2026 industri udang global memiliki nilai estimasi sebesar 25 miliar dollar (Pazir et al., 2022). Terlebih lagi, berdasarkan data dari kementerian kelautan dan perikanan, pada tahun 2020 produksi udang di Indonesia mencapai 52,011 juta ton per tahun.

Besarnya hasil produksi udang baik untuk konsumsi masyarakat di Indonesia maupun di dunia menjadikan udang sering dikonsumsi. Udang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena udang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan antara lain membantu regenerasi sel-sel tubuh, mengurangi resiko anemia, menjaga kesehatan otak, menjaga kesehatan tulang, dan mendapatkan asupan lemak yang lebih sehat karena udang mengandung beberapa lemak tak jenuh, omega-3, dan omega-6. Oleh karena banyaknya manfaat yang didapat ketika mengkonsumsi udang serta pembudidayaan udang

yang relatif susah, maka hal ini menyebabkan nilai jual beberapa jenis udang menjadi cukup tinggi dan dijadikan komoditas ekspor maupun impor bagi para pengusaha (Syafrudin, 2016).

Udang merupakan salah satu komoditas bahan pangan yang mudah mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan agar kesegaran udang dapat terus dijaga hingga sampai ke tangan konsumen. Penanganan agar udang tetap dalam keadaan segar hingga ke tangan konsumen dilakukan dengan menerapkan prinsip *cold chain* atau rantai dingin. Penanganan dengan metode rantai dingin udang memiliki prinsip yaitu mengkondisikan udang pada suhu rendah mulai dari proses transportasi bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan proses produksi sehingga udang dapat dijaga kualitas dan kesegarannya hingga sampai ke tangan konsumen (Sha et al., 2022). *Cold chain* telah diterapkan oleh industri udang sebagai salah satu penanganan pasca panen udang (He et al., 2023). Penerapan prinsip *cold chain* pada industri yang bergerak pada pengolahan udang dilakukan agar udang tidak mengalami peristiwa melanosis (Xu et al., 2018). Penurunan temperatur pada bahan pangan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim pada bahan atau produk pangan agar menjadi lebih awet serta tidak mudah untuk membusuk (Koeswardhani, 2006). Hal ini disebabkan karena penyimpanan dan transportasi bahan dilakukan pada suhu dibawah 5°C (BSN, 2013). Kelebihan dari pembekuan ini adalah proses pembekuan lebih aman karena tidak menggunakan bahan pengawet yang mengakibatkan dampak buruk bagi konsumen. Tidak hanya menjaga mutu saja, proses produksi dalam pengolahan udang juga harus memenuhi syarat dan ketentuan yang sesuai dengan sistem keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Keamanan pangan telah menjadi salah satu aspek yang penting dalam dunia perdagangan sehingga tiap perusahaan harus dapat menjamin produk pangan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Sistem keamanan pangan yang umumnya diterapkan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) yang juga menjadi salah satu tolak ukur kualitas dalam produk pangan. Pelaksanaan dari HACCP ini tidak terlepas dari penerapan

*Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*.

Salah satu produsen produk udang yang ada di Indonesia merupakan PT. Bumi Menara Internusa. PT. Bumi Menara Internusa memiliki banyak cabang seperti di Surabaya, Lamongan, Medan, dan Dampit. PT. Bumi Menara Internusa Dampit merupakan pabrik yang didirikan pada tahun 1992 dan memiliki luas pabrik sebesar  $\pm 4,3$  ha. PT. Bumi Menara Internusa Dampit merupakan perusahaan yang melayani pesanan berdasarkan sistem by order karena perusahaan menganggap bahwa kepuasan dari pelanggan merupakan hal yang utama. Produk yang dihasilkan oleh PT. Bumi Menara Internusa Dampit antara lain “*Frozen Raw Shrimp*”, “*Cooked Shrimp*”, “*Breaded Shrimp*”, “*Sushi Ebi*”, “*Cooked Peeled Deveined Tail on Shrimp*”, dan produk lain sesuai dengan order dan spesifikasi yang dimiliki oleh pelanggan.

PT. Bumi Menara Internusa (BMI) yang terletak Jl. Pahlawan No. 1-3, Dampit, Malang dipilih sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena perusahaan ini mampu memproduksi produk olahan udang yang berkualitas baik, memiliki pasar yang luas, dan memiliki reputasi perusahaan yang baik. Selain itu, PT. Bumi Menara Internusa Dampit telah beroperasi sejak tahun 1992 hingga saat ini sehingga membuktikan bahwa perusahaan ini mampu mempertahankan eksistensi sebagai produsen udang yang baik dan berkualitas sehingga mendapat kepercayaan dari masyarakat luas.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan udang dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

### 1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain.

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan udang meliputi penerimaan bahan baku, bahan baku tambahan (*ingredients*), proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk jadi yang siap dipasarkan oleh PT. Bumi Menara Internusa Dampit.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses produksi di dalam PT. Bumi Menara Internusa Dampit.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu bahan baku dan produk serta sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Memahami manajemen proses di PT. Bumi Menara Internusa Dampit agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan menyelesaikan masalah yang diterapkan di PT. Bumi Menara Internusa Dampit.

### 1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. BMI Dampit dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Wawancara secara tatap muka bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing serta narasumber perusahaan. Melalui proses wawancara diperoleh informasi mengenai proses pengolahan bahan baku udang dan limbah, sejarah, sistem organisasi.
2. Kunjungan pabrik, bertujuan untuk melihat secara langsung proses produksi udang milik PT. Bumi Menara Internusa Dampit.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh

selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Menara Internusa Dampit.

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

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 9 Januari 2023 sampai 3 Februari 2023 secara offline dengan melakukan kunjungan pabrik di PT. Bumi Menara Internusa Dampit yang berlokasi di Jl. Pahlawan No. 1-3 Dampit, Kabupaten Malang.