

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jumlah penduduk dunia yang semakin bertambah dengan relatif cepat terutama di negara-negara berkembang seperti Indonesia membuat semakin meningkatnya kebutuhan hidup. Peningkatan kebutuhan tersebut salah satunya mengenai kebutuhan pangan hewani seperti hasil-hasil laut. Provinsi Jawa Timur termasuk wilayah yang memiliki potensi dalam sektor perikanan, baik sub sektor perikanan tangkap maupun budidaya. Produktivitas perikanan di Provinsi Jawa Timur terus mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir. Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi cukup besar pada sektor perikanan khususnya sub sektor perikanan budidaya tambak. Hal tersebut dapat diketahui dari ikon Kabupaten Sidoarjo yang berupa ikan bandeng dan udang. Data statistik produksi perikanan tambak di Sidoarjo menunjukkan perkembangan yang fluktuatif, salah satunya adalah udang Vaname. Produksi perikanan tambak di Sidoarjo dari tahun 2013 hingga tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Produksi Perikanan Tambak Sidoarjo

Tahun	Total Produksi (ton)
2013	73.624,5
2014	77.266,8
2015	75.085,8
2016	74.896,8
2017	75.720,0

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo (2018)

Dengan meningkatnya jumlah penduduk di Sidoarjo, meningkat pula kebutuhan terhadap sektor *property* atau perumahan, sektor industri, dan sektor transportasi yang menyebabkan adanya konversi lahan perikanan

tambak ke non perikanan sehingga terjadi keterbatasan lahan. Keterbatasan lahan mengakibatkan persaingan dalam pemanfaatan lahan. Upaya yang dapat dilakukan untuk tetap mempertahankan dan mengembangkan potensi yang ada, yaitu dengan penentuan komoditas perikanan basis dan non basis. Komoditas basis adalah komoditas unggulan di suatu wilayah yang tidak hanya memenuhi kebutuhan daerahnya saja, tetapi juga memiliki potensi untuk diekspor atau didistribusikan ke luar wilayahnya, seperti yang dilakukan oleh salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan di Kabupaten Sidoarjo yaitu PT. Sekar Bumi, Tbk.

Mengingat angka produksi udang yang cukup tinggi di Jawa Timur khususnya di Kabupaten Sidoarjo, maka PT. Sekar Bumi, Tbk. memanfaatkan udang untuk diolah menjadi produk cepat saji. Pada dasarnya, PT. Sekar Bumi, Tbk. memanfaatkan udang untuk diolah menjadi produk udang beku sehingga lebih praktis dan memiliki umur simpan yang lebih panjang karena telah melalui tahap pembekuan sebelum didistribusikan dan dijual. Kegiatan pengolahan udang menjadi bakso udang merupakan salah satu teknologi penanganan hasil perikanan karena dapat meningkatkan nilai tambah pada komoditas udang tersebut. Mengacu pada Standar Nasional Indonesia (2004) tentang bakso, didefinisikan pengertian bakso adalah salah satu makanan produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging, pati dan bumbu-bumbu dengan atau tanpa bahan penambah pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2013-2017, konsumsi produk bakso per kapita per tahun 2013-2017 mengalami kenaikan dari 0,261 pada tahun 2015-2016 menjadi 0,521 pada tahun 2017. Potensi pasar yang cukup besar serta ketersediaan bahan baku dan bahan pembantu yang mencukupi menjadi peluang PT. Sekar Bumi, Tbk. untuk mengolah udang

menjadi bakso udang beku. Pengolahan udang menjadi bakso udang beku memiliki manfaat karena produk bakso udang bernilai gizi tinggi terutama sebagai sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Proses pengolahan bakso udang beku oleh PT. Sekar Bumi, Tbk. dimulai dari penyiapan bahan baku seperti udang, tepung tapioka, air es, serta bumbu kemudian dilakukan pencampuran, pencetakan, perebusan, penyortiran, pengemasan, dan penyimpanan beku kemudian dilakukan pendistribusian. Produk bakso udang beku yang diproduksi oleh PT. Sekar Bumi, Tbk. tidak hanya dipasarkan di daerah Jawa Timur, melainkan sudah didistribusikan dan dijual secara domestik di Indonesia maupun internasional seperti Amerika Serikat, Jepang, dan negara Asia lainnya.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bakso udang beku meliputi penyediaan bahan baku dan penyimpanannya, proses pengolahan hingga menjadi produk bakso udang beku, penyimpanan serta *product recall*.
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. Untuk mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah pengamatan dan wawancara kegiatan produksi di lokasi pabrik dan, serta pengumpulan data dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Sekar Bumi, Tbk. yang berlokasi di Jl. Jenggolo II no. 17 Sidoarjo pada tanggal 26 Desember 2019 hingga 11 Januari 2020.