

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki lebih dari 17.000 pulau berdasarkan konvensi UNCLOS tahun 1982 dengan garis pantai lebih dari 99.000 km, sehingga Indonesia menjadi negara dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia setelah Kanada. Indonesia sendiri memiliki wilayah laut yang luas, di mana 2/3 dari wilayah Indonesia merupakan laut (Faruk, 2017), sehingga dengan wilayah laut yang luas akan meningkatkan hasil perikanan Indonesia. Perikanan Indonesia yang melimpah dimanfaatkan sebagai salah satu sumber pendapatan negara yaitu dengan cara mengekspor perikanan Indonesia ke negara lain.

Pada periode Januari-Oktober 2018, volume ekspor perikanan tercatat 915,64 ribu ton (naik sebesar 6,22% dibandingkan tahun 2017). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, komoditi utama ekspor hasil perikanan Indonesia yaitu rumput laut, udang, cumi-sotong-gurita, tuna, cakalang-tongkol, dan kepiting-rajungan (Anonim, 2019). Salah satu hasil perikanan yang cukup penting yaitu udang.

Udang merupakan salah satu komoditas unggulan dan penting dalam sektor perikanan karena nilai gizinya yang tinggi, dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Pratiwi, 2008). Kandungan gizi udang segar dalam 100 gram yaitu air 75 g, energi 91 Kal, protein 21 g, lemak 0,2 g, karbohidrat 0,1 g, kalsium 136 mg, fosfor 170 mg, besi 8 mg, natrium 178 mg, dan vitamin A 18 mcg (Anonim, 2018). Namun komposisi kimia penyusun udang sangat bervariasi tergantung dari jenis, umur, kebiasaan makan, dan kondisi lingkungan udang berada. Udang sendiri banyak sekali diekspor ke luar negeri terutama negara yang memiliki empat musim karena negara-negara

tersebut kurang dapat memproduksi udang sebanyak negara dengan dua musim. Pada umumnya udang diekspor dalam bentuk beku/*frozen*. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas udang dan memperpanjang umur simpan udang. Berdasarkan volume, udang yang diekspor sebanyak 165,12 ribu ton dengan nilai ekspor 1.462,9 miliar USD (Anonim, 2019). Pada umumnya kerusakan udang dapat terjadi karena enzim-enzim hidrolitik yang berasal dari udang dan bakteri yang ada pada udang. Salah satu bentuk kerusakan pada udang yaitu *blackspot*. *Blackspot* merupakan salah satu proses diskolorasi atau melanosis yang terjadi secara alami pada saat postmortem karena adanya polimerisasi komponen fenol menjadi pigmen berwarna hitam (Perceka dkk., 2014).

Salah satu perusahaan yang memproduksi udang beku yaitu PT. Surya Alam Tunggal (PT. SAT) yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Pada umumnya produk yang dihasilkan akan diekspor ke berbagai negara seperti Jepang, Amerika Serikat, Hongkong, Korea, dan Australia. Metode pembekuan yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal adalah *Individually Quick Freezing (IQF)*, *Added Value Product (AVP)* dan *Block Frozen (BF)*. PT. Surya Alam Tunggal memiliki fasilitas yang cukup lengkap dan memadai untuk mendukung proses pembekuan udang, sehingga dihasilkan produk yang aman dan berkualitas. Berdasarkan hal tersebut, maka PT. Surya Alam Tunggal dapat dijadikan tempat pembelajaran tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

## **1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

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

### 1.2.2. Tujuan Khusus

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

### 1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Alam Tunggal adalah:

1. Observasi
2. Melakukan wawancara terhadap karyawan dan kepala bagian
3. Studi pustaka.

### 1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi Jl. Raya Tropodo No.126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250 pada tanggal 23 Desember – 31 Desember 2019.