

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu jenis makanan ringan yang ketika digoreng akan mengalami pengembangan volume, pembentukan porus, dan memiliki densitas yang rendah selama penggorengan karena menggunakan suhu yang tinggi. Kerupuk terbuat dari pati yang diberi bumbu dan dilakukan proses penggorengan, sehingga memiliki kandungan pati yang tinggi sebagai sumber karbohidrat (Rosiani dkk., 2015). Kerupuk biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan oleh masyarakat karena teksturnya yang renyah, sehingga dapat meningkatkan selera makan konsumen (Pakpahan dan Nelinda, 2019). Hal ini disajikan pada tren konsumsi kerupuk di Indonesia yang meningkat dari tahun 2011 hingga tahun 2012, yang semula 0,484 ons menjadi 0,487 ons (BPS, 2012).

Indonesia memiliki berbagai macam jenis kerupuk yang dibedakan berdasarkan bentuk dan bahan baku. Contoh kerupuk yang dibedakan berdasarkan bentuknya yaitu kerupuk kemplang, kerupuk mie, dan kerupuk atom. Bahan baku yang umum digunakan adalah bahan nabati dan hewani. Kerupuk bawang dan kerupuk puli merupakan contoh dari kerupuk bahan nabati, sedangkan kerupuk cumi dan kerupuk udang merupakan contoh kerupuk bahan hewani (Jamaluddin, 2018).

Kerupuk udang merupakan salah satu jenis kerupuk yang digemari oleh masyarakat, karena memiliki cita rasa yang gurih, serta aroma yang khas dan kuat. Bahan baku pembuatan kerupuk udang adalah tepung tapioka dan udang (Jamaluddin, 2018). Kualitas kerupuk udang ditentukan

berdasarkan proporsi udang didalamnya. Semakin banyak kandungan udang, maka kualitas kerupuk semakin baik (Wahyono, 2003).

PT Candi Jaya Amerta merupakan salah satu pabrik yang memproduksi kerupuk udang mentah atau belum digoreng untuk di ekspor dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pada kerupuk mentah proses produksi diakhiri pada tahap pengeringan. Kualitas kerupuk mentah dapat dilihat melalui warna, homogenitas campuran bahan, bau, serta kekeringannya (Koswara, 2009). Kerupuk udang yang diproduksi oleh PT Candi Jaya Amerta dapat dilihat pada Gambar 1.2. Kerupuk udang dari pabrik ini telah diekspor ke beberapa negara, meliputi Taiwan, Cina, Belanda, dan Malaysia. Proses pemasarannya dilakukan sendiri oleh pemilik perusahaan. Keunggulan kerupuk udang yang di produksi oleh PT Candi Jaya Amerta adalah konsumen dapat menentukan karakteristik kerupuk udang yang diinginkan, baik dari segi rasa, ukuran, bentuk, bahan yang digunakan, serta kualitasnya. Hal inilah yang melatarbelakangi dilakukannya Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Candi Jaya Amerta, yaitu untuk mengetahui dan mempelajari bagaimana proses pengolahan kerupuk udang yang memenuhi standar internasional, serta dapat melihat secara langsung aplikasi ilmu pengetahuan yang telah didapat selama perkuliahan.



Gambar 1.2. Kerupuk Udang
Sumber: PT Candi Jaya Amerta (2021)

1.2. Tujuan Pelaksanaan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi dari teori - teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, mengetahui dan melatih secara langsung kemampuan untuk melakukan proses pengolahan pangan, serta mengetahui bagaimana mengatasi permasalahan di industri pengolahan pangan dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami aplikasi proses pembuatan kerupuk udang yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari bagaimana penerapan sanitasi, pengendalian mutu, serta pengolahan limbah pada industri pengolahan kerupuk udang.
3. Mengetahui pengelolaan manajemen di industri pengolahan kerupuk udang yaitu PT Candi Jaya Amerta.
4. Mengetahui dan mempelajari permasalahan - permasalahan yang umumnya terjadinya pada industri pengolahan kerupuk udang serta cara penanganannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Candi Jaya Amerta adalah wawancara langsung dengan *supervisor* dan karyawan pabrik, observasi, turun tangan secara langsung

dalam proses pengolahan dan pengemasan kerupuk udang, serta pengumpulan data yang diperlukan untuk penyusunan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama dua minggu mulai tanggal 26 Januari 2021 sampai 9 Februari 2021 di PT Candi Jaya Amerta yang berlokasi di Jl. Raya Tanggulangin No. 34 - 36, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.