

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertambahan jumlah penduduk dunia terutama di negara yang masih berkembang, seperti Indonesia, relatif cepat sehingga berdampak pada meningkatnya kebutuhan manusia terutama dalam bidang pangan. Menurut Sampantamit, et al (2021), diestimasikan pada tahun 2050, terdapat kurang lebih 9,7 miliar manusia yang menduduki bumi dimana kebutuhan pangan juga akan meningkat 70% lebih banyak daripada yang sekarang tersedia. Selain itu tantangan besar seperti pemastian asupan nutrisi pada manusia juga perlu diperhatikan. Salah satu produk pangan yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia adalah produk hewani dari sektor perikanan. Produk perikanan memberikan peran penting dalam mendukung kesejahteraan manusia, terutama dengan menyediakan makanan padat nutrisi, karena tinggi protein dan mikronutrien esensial.

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya merupakan lautan. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020), luas wilayah perairan Indonesia sebesar 3,25 juta km² dari total 7,81 juta km² luas wilayah Indonesia. Jawa Timur termasuk salah satu provinsi yang memiliki potensi dalam sektor perikanan tangkap maupun budidaya. Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi yang besar dalam sektor perikanan khususnya budidaya tambak. Hal tersebut dapat diketahui dari ikon Kabupaten Sidoarjo yang berupa ikan bandeng dan udang. Berdasarkan data dari Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo tahun 2018, terjadi pergerakan yang fluktuatif pada produksi udang Vaname pada setiap bulannya di tahun 2018. Total produksi udang vaname per bulannya berkisaran antara 399.700 kg hingga 799.300 kg, sehingga total produksi udang vaname pada tahun 2018 adalah 6.671.250 kg.

Berdasarkan data tersebut, dapat dilihat bahwa produksi udang Vaname di Kabupaten Sidoarjo sangatlah berkelimpahan. Perlu diketahui bahwa udang memiliki ciri khas yang mudah rusak, karena tingginya kandungan air dan protein yang tinggi, terutama apabila

tidak segera ditangani dengan baik. Kedua kondisi tersebut menjadikan udang sebagai media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu, diperlukan suatu usaha untuk memanfaatkan berlimpahnya komoditi udang dengan baik, meningkatkan masa simpan dan meningkatkan nilai tambah, salah satunya adalah dengan pengolahan. Hal inilah yang dilakukan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk, yaitu memanfaatkan peluang tersebut untuk mengolah udang menjadi olahan cepat saji, berupa bakso udang.

Bakso merupakan salah satu makanan yang tidak lagi asing bagi masyarakat Indonesia. Bakso memiliki cita rasa yang lezat dan bertekstur yang kenyal, berbentuk bulat, yang biasanya terbuat dari daging sapi ataupun ikan, tepung terigu dan bumbu-bumbuan, yang lalu digiling, dibulatkan dan direbus kedalam air mendidih. Pada umumnya bakso diolah menjadi berbagai macam hidangan seperti bakso panggang, bakso kuah, sate bakso dan berbagai hidangan bakso lainnya.

Menurut SNI (2017) tentang bakso ikan, bakso ikan didefinisikan sebagai produk olahan hasil perikanan dari perairan yang tidak tercemar, yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40%, yang kemudian dicampur tepung, dan bumbu lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan. Udang mengandung protein yang tinggi, sehingga daging udang dapat diolah sebagai bahan baku bakso. Selain untuk meningkatkan minat masyarakat dan mendorong adanya banyak ragam bakso, pengolahan udang menjadi bakso udang juga dapat meningkatkan nilai jual udang. Produk ini merupakan produk olahan pangan yang digemari oleh masyarakat karena memiliki karakteristik berkualitas baik, rasa disukai, harga terjangkau dan juga penggunaan yang praktis.

Proses pengolahan bakso udang oleh PT. Sekar Bumi, Tbk yang berlokasi di Jalan Jenggolo II No. 17, Pucang, Sidoarjo, Jawa Timur, dimulai dengan menyiapkan bahan baku seperti udang segar, tepung tapioka, air es, dan bumbu campuran lainnya kemudian masuk tahap pencampuran, pencetakan, perebusan, penyortiran, pengemasan, penyimpanan beku dengan suhu -18°C , dan terakhir

dilakukan pendistribusian. Produk bakso udang yang diproduksi oleh PT. Sekar Bumi, Tbk telah didistribusikan dan dijual secara domestik di pasar Indonesia maupun internasional, seperti Amerika Serikat, Jepang, dan negara Asia lainnya.

Pengolahan udang menjadi bakso udang tidak menutup kemungkinan adanya kontaminasi dari mikroorganisme, sehingga masih perlu dilakukan pengemasan dan penyimpanan yang tepat. Menurut SNI (2017), produk bakso udang haruslah dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi, contohnya adalah menggunakan *polybag* sebagai kemasan primer. PT. Sekar Bumi, Tbk menggunakan dua jenis *polybag* yang berbeda, yakni *polybag* untuk keperluan *Individual Quick Frozen* (IQF) dan vakum. *Individual Quick Frozen* menggunakan *polybag* berbahan dasar PET (*Polyethylene Terephthalate*) dan LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*), sehingga memiliki karakteristik tahan terhadap asam-asam organik, permeabilitas uap air dan gas rendah, kuat dan tidak mudah sobek, sedangkan kemasan vakumnya menggunakan plastik berbahan dasar nylon dan LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*) sehingga didapatkan kemasan yang lebih lentur.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

- a. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan produk yang siap dipasarkan.

- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi diperusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
- d. Mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.
- e. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan secara nyata.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Sekar Bumi, Tbk adalah melakukan wawancara dengan *Manajer Quality Assurance* dan *Supervisor Quality Control* secara *online*, serta pengumpulan data dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan secara *online* melalui aplikasi *Zoom* dan via *Whatsapp* pada tanggal 22 Januari 2022 hingga 20 Februari 2022 dengan rincian sebagai berikut:

- a. Sabtu, 22 Januari 2022. Pukul 08.30-10.00 (via *zoom*).
- b. Sabtu, 29 Januari 2022. Pukul 08.30-10.00 (via *zoom*)
- c. Sabtu, 5 Februari 2022. Pukul 08.45-10.00 (via *zoom*).
- d. Kamis, 10 Februari 2022 Pukul 14.30-15.30 (via *whatsapp*)
- e. Sabtu, 12 Februari 2022 Pukul 09.30-11.30 (via *whatsapp*)
- f. Sabtu, 19 Februari 2022 Pukul 10.00-11.30 (dokumentasi)