

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk yang akan mengalami pengembangan volume dan pembentukan porus apabila digoreng serta memiliki densitas rendah selama proses penggorengan (Siaw et al., 1985 dalam Rosiani et al., 2015). Sedangkan menurut BPOM RI (2006), kerupuk merupakan produk yang dibuat dengan atau tanpa campuran adonan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan pangan tambahan lain yang sesuai, berbentuk pipih atau bentuk lainnya, melalui tahap pengeringan lalu digoreng, dipanggang, disangrai, atau proses lain yang sesuai. Menurut Koswara (2009), kerupuk mengandung pati atau karbohidrat cukup tinggi yang dibuat diawali dengan produksi kerupuk mentah di mana terjadi gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya pencetakan adonan dan dikeringkan. Kemudian dalam proses penggorengan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati diakibatkan oleh peningkatan suhu dan tekanan uap sehingga gel pati terdesak dan terjadi pengembangan. Selama pengembangan, juga terjadi pembentukan rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng. Kerupuk mentah sendiri pada dasarnya dibuat dari pati, sereal, dan/atau umbi-umbian dengan atau tanpa bahan pangan lainnya yang diproduksi dalam tahap pencampuran, pengukusan, pemotongan atau pengirisan, dan pengeringan (BPOM RI, 2006). Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk mentah tidak seragam, tergantung selera produsen tetapi bahan baku kerupuk mentah paling banyak digunakan adalah tepung tapioka, ikan atau udang, air dan garam, MSG dalam jumlah sedikit sehingga komposisi utama kerupuk adalah zat pati, sedikit protein (yang berasal dari udang atau ikan), serta kemungkinan beberapa jenis vitamin dan mineral yang mungkin berasal dari ikan atau udang. Oleh karena itu kerupuk mengandung kadar air antara 9,91–14%, kadar pati yang bervariasi antara 32,82–52,73%, dan kadar protein sekitar 0,97–11,04% (Koswara, 2009), sedangkan untuk kadar air kerupuk mentah sendiri tidak lebih dari 12% (BPOM RI, 2006).

Bahan utama berfungsi sebagai pembentuk adonan dan gel misalnya tepung tapioka, tepung gandum, pati sagu, tepung beras, dan bahan berpati lainnya (Cheow et al., 2004; Tondang et al., 2008; Saeleaw & Schleining, 2010 dalam Pakpahan & Nelinda, 2019). Bahan tambahan misalnya garam, soda kue, dan rempah–rempah berfungsi sebagai peningkat mutu dan cita rasa serta sebagai sumber protein untuk penambahan ikan, udang, dan daging.

Menurut data dari Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kemendag RI (2017), nilai ekspor kerupuk terus meningkat pada periode 2010–2015 dengan tren peningkatan 6,90% untuk kerupuk udang dan 16,22% untuk jenis kerupuk lainnya. Sedangkan menurut data dari *Trade Map* (2016) menunjukkan bahwa Indonesia adalah satu–satunya negara yang mengekspor kerupuk di dunia. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia memiliki peluang sangat besar untuk kinerja ekspor terus bertumbuh dan berkembang di tahun–tahun mendatang. Kebutuhan masyarakat terhadap produk kerupuk mentah sangat besar. Hal ini dibuktikan pada statistik konsumsi pangan dari tahun 2014–2018 bahwa rata–rata pertumbuhan konsumsi pangan kerupuk mencapai 25,06% per tahun. Rata–rata pertumbuhan tersebut lebih besar dari pada komoditas lainnya seperti mie instan, mie basah, emping, dan lain sebagainya (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2018).

PT. Krispi Industri Indonesia adalah salah satu pabrik produsen yang memproduksi berbagai inovasi produk kerupuk mentah salah satunya kerupuk udang mentah. Pabrik tersebut berdiri sejak tahun 2019 dan beralamatkan di Dusun Banyu Urip RT. 001/RW. 001, Desa Mojorejo, Pungging, Mojokerto, Jawa Timur. Berbagai produk kerupuk mentah dari PT. Krispi Industri Indonesia selain dalam negeri juga diekspor hingga ke luar negeri seperti Belanda, Swedia, China, Malaysia, Taiwan, Korea, New Zealand, dan berbagai negara lainnya. Seluruh proses produksi telah bersertifikat GMP (*Good Manufacturing Practices*), HACCP (*Hazard Analytical of Critical Point*), Halal, dan SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan sehingga dapat menjadi rujukan sebagai tempat untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.2. Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi tujuan umum dan khusus

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa mengetahui dan memahami aplikasi dari teori-teori yang telah dipelajari selama proses perkuliahan maupun praktikum dengan melihat secara langsung proses-proses produksi khususnya kerupuk udang mentah dalam industri pengolahan pangan yang berstandar kualitas baik.

1.2.1. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan kerupuk mulai dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir kerupuk udang mentah yang siap untuk didistribusikan.
2. Memahami dan mempelajari sistem manajemen perusahaan, ketenagakerjaan, dan permasalahan-permasalahan praktis yang umum terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan kerupuk udang mentah
4. Mengetahui sarana dan prasarana meliputi mesin peralatan yang digunakan dalam proses produksi maupun pengolahan limbah serta prinsip kerjanya dalam pengolahan kerupuk udang mentah

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang digunakan di PT. Krispi Industri Indonesia adalah secara luring dan daring. Metode yang dilakukan secara luring bertujuan untuk mengamati dan terlibat secara langsung dalam aktivitas produksi dimulai dari penanganan bahan baku hingga menjadi produk kerupuk udang mentah yang siap didistribusikan. Keterbatasan situasi dan kondisi akibat adanya pandemi COVID-19 menyebabkan proses PKIPP secara luring hanya dilaksanakan sebanyak dua kali selama 2 (dua) hari dan dilanjutkan dengan

metode daring selama kurang lebih 3 (tiga) minggu dalam bulan Februari. Kegiatan PKIPP secara daring mencakup beberapa kegiatan, seperti: pengambilan data–data, wawancara, konsultasi dengan pembina, dan pihak petinggi PT. Krispi Industri Indonesia. Selain metode tersebut, juga digunakan studi literatur terhadap acuan jurnal ilmiah dan sumber ilmiah lainnya yang relevan untuk mendukung proses program PKIPP yang sedang dilaksanakan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai dari tanggal 1 sampai 28 Februari 2022 yang dilaksanakan di PT. Krispi Industri Indonesia berlokasi di Dusun Banyu Urip RT. 001/ RW. 001, Desa Mojorejo, Pungging, Mojokerto, Jawa Timur.