

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kepiting merupakan salah satu komoditas hasil laut yang sering dijumpai hampir di seluruh dunia. Berdasarkan habitatnya, kepiting dibedakan menjadi 2 macam, yaitu kepiting laut/perairan bebas dan kepiting air tawar. Salah satu jenis kepiting yang berada di perairan bebas adalah *red deep sea crab*. *Red crab* (*Chaceon quinque-dens*) merupakan kepiting laut bebas yang terletak di kedalaman 200-1.800 m di Teluk Meksiko dan Kanada (Wigley et al., 1975 dalam Biesiot & Perry, 1995). Kepiting merupakan bahan pangan hewani yang tergolong dalam kategori *perishable food* atau mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperpanjang umur simpan kepiting. Teknologi pengawetan yang kerap dilakukan untuk mengawetkan kepiting adalah teknologi pembekuan.

Teknologi pembekuan bahan pangan merupakan suatu penyimpanan bahan pangan pada suhu di bawah titik beku bahan pangan tersebut atau penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku (Koeswardhani, 2006). Teknologi pembekuan makanan menjadi salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan suatu bahan pangan atau produk pangan. Penurunan temperatur pada bahan pangan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim pada bahan atau produk pangan tersebut agar menjadi lebih awet serta tidak mudah membusuk (Koeswardhani, 2006). Kelebihan dari teknologi pembekuan makanan dibandingkan teknologi pengawetan lainnya adalah teknologi pembekuan makanan lebih aman karena tidak menggunakan bahan pengawet yang mengakibatkan dampak buruk bagi kesehatan tubuh konsumen. Selain menjaga mutu dari produk pangan yang dihasilkan, proses produksi dalam pengolahan kepiting juga harus memenuhi persyaratan yang sesuai dengan sistem keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Keamanan pangan ini menjadi salah satu aspek yang penting di dunia perdagangan sehingga setiap perusahaan harus dapat menjamin produk yang dihasilkan aman dikonsumsi. Sistem keamanan

pangan yang banyak diterapkan yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). HACCP menjadi salah satu tolak ukur kualitas produk pangan, dimana dalam pelaksanaannya tidak terlepas dari penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operational Procedure*).

PT. Bumi Menara Internusa merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan dan pengolahan hasil laut (ikan, kepiting, cumi-cumi) yang telah berdiri sejak 1989. PT. Bumi Menara Internusa telah mengeksport hasil pengolahan laut ke berbagai macam negara seperti Amerika, beberapa negara Eropa, dan Asia (95%). PT. BMI telah mematuhi standar nasional dan internasional untuk keamanan pangan dengan sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*), BRC (*British Retail Consortium*), ACC (*Aquaculture Certification Council*), *Food Safety Management System*, SAP, serta *Quality Management System (ISO 9001:2000)*. Selain itu, PT. BMI juga menyediakan jaminan sosial dan fasilitas bagi *staff* dan karyawan. Berdasarkan hal tersebut, PT. Bumi Menara Internusa Lamongan merupakan tempat yang tepat sebagai sumber pembelajaran Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) bagi kelompok kami karena proses pengolahan kepiting masih jarang ditemukan di Indonesia sehingga cocok untuk dijadikan sumber pembelajaran ilmu baru terkait dengan pengolahan dan pembekuan kepiting.

1.2. Tujuan Praktik 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 pengolahan pangan dan permasalahannya

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk dari awal penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk dikemas dan siap didistribusikan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya

3. Mempelajari cara pengendalian mutu bahan baku hingga produk akhir, sanitasi perusahaan selama proses produksi, serta proses pengolahan limbah hasil produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan yang sebenarnya
5. Mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Bumi Menara Internusa adalah observasi, diskusi, wawancara langsung dengan kepala bagian dan staff, serta studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 1 Februari 2022 sampai 1 Maret 2022 setiap hari Senin sampai Jumat pk. 08.00-15.00 yang terdiri dari 6 jam kerja dan 1 jam istirahat. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Bumi Menara Internusa yang berlokasi di Jl. Panglima Sudirman No.40, Gajah, Rejosari, Kec. Deket, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur.