

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, baik dari pertambangan, pertanian, perkebunan, kehutanan, maupun kelautan dan perikanan. Perikanan merupakan salah satu sektor keunggulan Indonesia dalam bidang ekspor. Salah satu komoditas yang unggul dalam bidang perikanan adalah udang.

Udang merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi dan disukai banyak orang, baik dalam negeri maupun luar negeri. Selain itu, udang merupakan komoditas pangan yang mudah rusak, memiliki aroma yang spesifik, tekstur daging keras, tidak mempunyai vena dan arteri. Daging udang segar memiliki kadar air 71,5-79,6%, lemak 0,7-2,3% dan protein 18-22% (Nuryani, 2006). Permintaan ekspor terhadap produk udang segar cukup tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), permintaan ekspor udang segar di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 145.078 ton. Oleh karena itu, diperlukan cara penanganan yang baik agar udang tidak rusak maupun busuk saat pengiriman. Penanganan yang dapat dilakukan adalah pembekuan.

Pembekuan adalah teknik pengawetan bahan pangan dengan cara membekukan bahan pada suhu titik beku bahan pangan tersebut. Melalui pembekuan, air dalam bahan terbekukan akibatnya aktivitas enzim dan jasad renik dapat dihambat sehingga mutu bahan pangan

dapat dipertahankan, baik rasa maupun kandungan gizi bahan pangan.

PT. Surya Alam Tunggal (PT SAT) merupakan salah satu pabrik yang melakukan proses pembekuan udang. Lokasi perusahaan bertempat di Jl. Raya Tropodo No. 126, Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. PT. SAT bergerak pada bidang ekspor udang beku, produk yang dihasilkan di ekspor ke beberapa negara, diantaranya Amerika, Jepang, dan Eropa.

Program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan kesempatan yang tepat untuk mempelajari penanganan dan proses pengolahan produk pangan. Penerapan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan dalam program PKIPP merupakan tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Mahasiswa mengetahui implementasi dan melakukan praktek kerja dalam proses pengolahan produk dari penyediaan bahan baku hingga dihasilkan produk akhir.
2. Mahasiswa mempelajari aplikasi sesungguhnya cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan pada proses produksi.
3. Mahasiswa mengenal lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

4. Mahasiswa mengetahui pengelolaan perusahaan.
5. Mahasiswa mengetahui dan memahami pembagian tugas dalam industri pangan.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 22 Desember 2016 sampai dengan tanggal 21 Januari 2017 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di Jl. Raya Tropodo, Kecamatan Waru, Sidoarjo 61250. Jumlah jam kerja di PT. SAT selama 25 hari kerja setara dengan 175 jam. Rincian aktivitas dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Rincian Aktivitas di PT. SAT Selama Satu Minggu

Hari ke-1	
Waktu	Kegiatan
08.00-09.00	Bagian Personalia
09.00-10.00	Bagian Pembelian
10.00-12.00	Bagian Sortasi
12.00-13.00	Istirahat
13.00-15.00	Bagian PTNK
Hari ke-2	
Waktu	Kegiatan
08.00-09.00	Bagian Soaking
09.00-12.00	Bagian IQF
12.00-13.00	Istirahat
13.00-14.00	Bagian Cold Storage
14.00-15.00	Bagian Mesin
Hari ke-3	
Waktu	Kegiatan
08.00-09.00	Bagian Gudang Bahan Kimia
09.00-10.00	Bagian Laboratorium
10.00-12.00	Bagian Limbah
12.00-13.00	Istirahat
13.00-15.00	Bagian Gudang Pengemas

Hari ke-4	
Waktu	Kegiatan
08.00-10.00	Bagian Pengiriman Produk
10.00-12.00	Bagian Sortasi
12.00-13.00	Istirahat
13.00-15.00	Bagian PTNK dan Soaking
Hari ke-5	
Waktu	Kegiatan
08.00-10.00	Bagian Pembelian
10.00-12.00	Bagian IQF
12.00-13.00	Istirahat
13.00-15.00	Bagian Limbah
Hari ke-6	
Waktu	Kegiatan
08.00-12.00	Bagian Gudang Pengemas
12.00-13.00	Istirahat
13.00-14.00	Bagian Personalia