

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan kering yang dibuat dari tapioka dan atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diijinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng sebelum disajikan (Anonymous, 1990).

Proses pembuatan kerupuk bermacam-macam menurut bahan dasar dan sifat produk yang dihasilkan. Pada umumnya pembuatan kerupuk meliputi persiapan bahan, proses pencampuran, pengadonan tepung, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan (Moelyanto, 1982).

Kerupuk udang adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan udang. Kerupuk udang mempunyai beberapa macam kualitas tergantung pada jumlah udang yang digunakan. Semakin banyak jumlah udang yang ditambahkan dalam kerupuk semakin baik kualitasnya (Marzuki, 2002).

Udang merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki daya tahan yang sangat rendah selama penanganannya, sehingga dilakukan pengolahan lebih lanjut supaya dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Salah satu pengolahan udang adalah pembuatan kerupuk udang, sebab kerupuk udang mempunyai nilai jual yang tinggi. Adapun data total produksi udang disajikan pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Data Total Produksi Udang di Indonesia pada Tahun 1998 – 2001

Tahun	Berat (Ton)
1998	9.687,52
1999	10.326,91
2000	9.809,02
2001	14.666,81

Sumber : Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2003

Kerupuk udang sangat potensial baik di pasar dalam maupun luar negeri. Di dalam negeri, kerupuk udang dapat mudah diperoleh dari warung sampai supermarket. Adapun jumlah ekspor untuk komoditi kerupuk udang disajikan dalam Tabel 1.2. Peningkatan nilai ekspor kerupuk udang mengindikasikan prospek yang baik dan menjanjikan untuk usaha ini, dikarenakan pangsa pasar internasional cukup tinggi.

Tabel 1.2. Ekspor Kerupuk Udang Indonesia

Tahun	Berat (Ton)
2001	4.957.125
2002	6.637.775
2003	6.122.338

Sumber : Data Statistik Perusahaan Perikanan Republik Indonesia, 2001

PT. Sekar Laut Sidoarjo merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan pangan dengan produk utamanya kerupuk udang dalam jumlah yang besar. Hal ini terbukti dengan banyaknya permintaan dari konsumen baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Produk kerupuk udang yang dihasilkan PT. Sekar Laut sebagian besar diekspor ke beberapa negara seperti Eropa, Amerika Serikat, Australia, Asia dan Timur Tengah.

PT. Sekar Laut merupakan salah satu produsen kerupuk udang yang cukup besar di Indonesia sehingga dengan melakukan Praktek Kerja Pabrik di PT. Sekar

Laut diharapkan dapat memperoleh wawasan baru mengenai pengolahan kerupuk udang yang menghasilkan beraneka ragam jenis, rasa, kemasan, ukuran, dan kualitas kerupuk.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

1. Untuk membandingkan antara keadaan di lapangan dengan teori yang diperoleh di perkuliahan
2. Memperoleh wawasan dan pengetahuan baru yang mungkin belum sepenuhnya diterima atau dikuasai pada masa perkuliahan

1.2.2. Tujuan Khusus

Mengetahui proses produksi kerupuk udang secara keseluruhan, yang meliputi : bahan baku, proses pengolahan, pengawasan mutu, sanitasi, pemasaran kerupuk udang dan aspek-aspek yang terkait dengan kegiatan produksi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Pabrik, mahasiswa secara aktif melakukan pengamatan, dan melihat kegiatan produksi secara langsung di lokasi pabrik, serta studi pustaka.

1.4. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Praktek Kerja Pabrik ini dilaksanakan di PT. Sekar Laut yang berlokasi di Jl. Jenggolo II No. 17 Sidoarjo. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 11 Juni sampai 11 Agustus 2005

