

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi dalam bidang pengetahuan khusus. Pendidikan vokasi ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan ilmu pengetahuan serta teknologi sesuai bidangnya, sehingga mampu bersaing dalam ilmu pengetahuan, memajukan dan mengaplikasikan teknologi yang telah didapatkan selama di bangku perkuliahan. Politeknik Negeri Jember menerapkan 60% praktek dan 40% teori. Hal tersebut bertujuan agar lulusan Politeknik Negeri Jember dapat menjadi anggota masyarakat yang memiliki kemampuan profesional sesuai bidangnya.

Pendidikan yang diterapkan oleh Politeknik Negeri Jember mengedepankan keterampilan dan keahlian praktek. Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang didapat secara profesional. Selain itu, salah satu misi Politeknik Negeri Jember yaitu meningkatkan penelitian, pengabdian masyarakat dan kewirausahaan untuk menghasilkan nilai tambah produk inovasi, serta meningkatkan pendidikan yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, Politeknik Negeri Jember memiliki kegiatan ilmiah atau program yang berkualitas untuk mahasiswa. Salah satu bentuk program yang dilakukan adalah kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan khususnya Teknologi Industri Pangan. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktek ini juga sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan datang, yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktek dengan mengikuti semua aktifitas atau kegiatan di lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL). Kegiatan ini dikhususkan bagi mahasiswa semester 5 dan berlangsung selama 4 bulan. Praktek Kerja Lapang ini merupakan persyaratan kelulusan bagi mahasiswa untuk

memperoleh gelar Ahli Madya (Amd) di Polteknik Negeri Jember.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktek kerja Lapang (PKL) khususnya bergerak di bidang pengolahan industri pangan yaitu PT Grahamakmur Ciptapratama. PT Grahamakmur Ciptapratama merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan. Dalam Praktek Kerja lapang ini penulis lebih mendalami bidang perikanan yaitu produk udang beku.

Udang merupakan salah satu komoditas sektor perikanan yang memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Udang memiliki kandungan asam amino yaitu tirosin, triptofan, dan sistin. Udang juga memiliki keunggulan sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein tinggi namun kandungan airnya juga tinggi sehingga udang termasuk komoditi yang sangat mudah rusak/ busuk (*perishable food*) atau mudah dicemari bakteri pembusuk. Penanganan pasca panen udang harus dilakukan dengan cepat dan baik agar tidak terjadi perubahan baik fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Kerusakan mikrobiologis sangat berpengaruh terhadap penerimaan udang sehingga perlu penanganan yang tepat dan cepat (Hariadi, 1994). Salah satunya yaitu udang vannamei, udang vannamei masuk ke indonesia pada tahun 2001. Udang vannamei banyak dijadikan olahan dari hasil perikanan dalam bentuk udang beku yang banyak di ekspor.

Menurut Kordi.G, (2012) udang vannamei adalah salah satu spesies udang unggul yang sejak tahun 2002 mulai dikulturkan di tambak di Indonesia. Udang yang biasa disebut pacific white shrimp atau rostris ini berasal dari perairan Amerika dan Hawaii dan sukses dikembangkan diberbagai negara di Asia. Secara ekologis udang vannamei mempunyai siklus hidup identik dengan udang wundu yaitu melepaskan telur ditengah laut kemudian terbawa arus dan gelombang menuju pesisir. Proses pengolahan udang vannamei menjadi udang beku memerlukan adanya suatu pabrik pendukung dan memperlancar prose pengolahannya dalam sebuah pabrik ada beberapa hal yang harus diperhatikan. Beberapa komoditas udang ekspor yaitu udang beku, udang segar, dan udang olahan, dimana ekspor Indonesia mencapai 137,1 ribu ton dengan nilai US\$ 1,4 miliar pada Januari hingga November 2017. Pada tahun sebelumnya berkisar 136,3 ribu ton sehingga pada

tahun 2017 mengalami kenaikan sebesar 0,53%. Sedangkan nilai ekspor udang naik sebesar 23,9% dibanding dengan tahun sebelumnya yaitu dengan nilai US\$ 1,13 miliar.

Upaya pengawetan udang banyak dilakukan dengan jalan pembekuan, menurut Afrianto dan Liviawati (1989), pembekuan dapat mengawetkan sifat alami udang karena pembekuan mampu menghambat proses penurunan kimiawi, mikrobiologi dan biokimia yang dapat mengakibatkan kerusakan atau pembusukan pada udang. Untuk mencegah dan meminimalkan hal tersebut maka dilakukan penerapan HACCP di perusahaan dan dilakukan pada setiap tahapan proses produksi pangan dari bahan baku sampai menjadi produk akhir, dengan tindakan koreksi langsung untuk memastikan keamanan pangan yang di produksi.

*Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* merupakan metode untuk menilai suatu bahaya. Spesifik dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan bahaya. Penerapan HACCP harus dimulai dari komitmen manajemen puncak perusahaan. Program HACCP harus didukung dengan program kelayakan dasar berupa *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*. Penerapan kedua kelayakan dasar tersebut dapat memudahkan implementasi penerapan HACCP secara efektif dan efisien (Thaheer 2008). HACCP perlu diaplikasikan pada industri pembekuan udang untuk mengendalikan titik kritis selama proses produksi sehingga produk yang dihasilkan tidak menimbulkan bahaya bagi konsumen. Produk yang dihasilkan PT Grahamakmur Ciptapratama ditargetkan untuk kepentingan ekspor. Hal ini yang membuat kita perlu mempelajari program HACCP dan kelayakan dasar pada industri pembekuan udang.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan umum**

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT Grahamakmur Ciptapratama adalah:

1. Memahami penerapan teknologi pangan terhadap perusahaan industri.

2. Mampu menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan dengan realitas yang terjadi dilapangan serta dapat mengetahui berbagai masalah yang terjadi dan cara penyelesaiannya.

### **1.2.2 Tujuan khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT Grahamakmur Ciptapratama adalah:

1. Dapat mengetahui dan mempelajari penerapan HACCP.
2. Mengidentifikasi titik-titik kritis pada proses pengolahan udang beku di PT Grahamakmur Ciptapratama.
3. Mengetahui gambaran umum beberapa departemen yang ada di PT Grahamakmur Ciptapratama.

### **1.2.3 Manfaat**

1. Mampu mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan terhadap lingkungan kerja terutama pada penerapan HACCP.
2. Mampu menambah wawasan dan pengetahuan tentang HACCP pada proses produksi udang beku
3. Memperoleh pengalaman kerja pada industri pangan terutama pada hasil perikanan.
4. Menjadi sarana untuk menjembatani hubungan kerja dari instansi perguruan tinggi dan perusahaan.
5. Membantu menyelesaikan pekerjaan di perusahaan sesuai dengan bidang keilmuan yang dijalani.

## **1.3 Lokasi dan jadwal kerja**

### **1.3.1 Waktu dan tempat**

Waktu praktek kerja lapang dilakukan mulai tanggal 15 september sampai 31 desember 2021. Kegiatan ini dilaksanakan PT Grahamakmur Ciptapratama Jl Industri No. 29 A. kecamatan Buduran, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

### **1.3.2 Jadwal kerja**

Jadwal yang telah dilaksanakan di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo, yaitu:

Tabel 1.1 Jadwal Kerja Praktik Kerja Lapang

NO	KEGIATAN	MINGG U															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Pengenalan Lokasi																
2.	Membuat Rencana Kerja																
3.	Tata laksana Produksi																
4.	Mencatat Kegiatan Sehari-hari																
5.	Diskusi dengan Pembimbing																
6.	Penyusunan laporan																
7.	Presentasi Hasil																

#### 1.4 Metode pelaksanaan

Kegiatan di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo menggunakan beberapa metode sebagai berikut:

1. Observasi yaitu berupa pengarahan serta penjelasan dari pembimbing lapang untuk memperoleh gambaran secara jelas perihal lingkungan di lingkup perusahaan dan pengamatan secara langsung di PT Grahamakmur Ciptapratama

2. Study literatur untuk memperoleh teori yang berkaitan dengan permasalahan kesehatan lingkungan yang ada dan mencoba untuk menyesuaikan teori dengan kenyataan yang terjadi di lapangan atau lokasi magang.
3. Dokumentasi yaitu pengumpulan data berupa gambar yang ada di PT Grahamakmur Ciptapratama.
4. Praktik pelaksanaan yaitu ikut serta dalam kegiatan yang ada di PT Grahamakmur Ciptapratama secara langsung.