

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budidaya udang di Indonesia mulai dilakukan secara intensif pada periode tahun 1980-an. Udang yang dibudidayakan saat itu adalah udang windu (*Penaeus monodon*) (Palayukan dkk, 2016). Salah satu jenis udang yang sering dibudidayakan ialah udang vaname, hal ini disebabkan karena udang vaname memiliki prospek dan profit yang menjanjikan (Babu et al., 2014). Udang vaname juga merupakan suatu komoditas perikanan ekonomis penting di Indonesia (Ibrahim dan Ruslaini, 2013). Hal ini ditunjukkan dengan adanya peningkatan produksi budidaya udang vaname pada tahun 2011 sebesar 246.420 ton, tahun 2012 sebesar 251.763 ton dan tahun 2013 sebesar 386.314 ton (Kementerian Kelautan Perikanan, 2015). Udang vaname memiliki karakteristik yang mampu hidup pada kisaran salinitas yang luas, udang vaname juga mampu beradaptasi pada lingkungan yang bersuhu rendah, dan memiliki tingkat kelangsungan hidup yang tinggi (Adiwijaya dkk, 2003).

Kerupuk adalah camilan populer di Indonesia yang sering juga dikonsumsi sebagai lauk dikarenakan bahan baku kerupuk yang mudah didapat dan proses produksinya yang sederhana (Suprapti, 2005). Bahan baku utama kerupuk ialah pati yang dicampur dengan air, dan menghasilkan adonan yang dicetak dan kemudian direbus atau dikukus dan selanjutnya, adonan didinginkan, diiris, dikeringkan sampai kadar air mencapai sekitar 10% terakhir digoreng (Zulfahmi et al, 2014). Kerupuk udang adalah makanan ringan goreng atau panggang yang terkenal di antara negara-

negara ASEAN. Cracker disebut 'Krupuk' atau 'kerupuk' di Indonesia, 'keropok' di Malaysia, '*prawn cracker*' dalam bahasa Inggris Britania dan '*shrimp cracker*' dalam Bahasa Inggris Amerika dan kerupuk udang adalah camilan populer di beberapa bagian Asia Timur dan Tenggara dikarenakan teknologi untuk memproduksi kerupuk udang sangat sederhana dan tidak membutuhkan mesin yang terlalu rumit (Khan and Noswad, 2012).

Masalah dalam keamanan pangan telah mendapat perhatian yang serius dari pemerintah sehingga pemerintah mengeluarkan peraturan yang menganjurkan setiap industri menerapkan system keamanan pangan yang salah satunya ialah HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) (Maulana dkk, 2012). Identifikasi bahaya ialah suatu tindakan evaluasi yang secara sistematis pada makanan yang spesifik dan bahan baku (*ingredient*) agar dapat menentukan resiko dan merupakan prosedur yang dilakukan untuk mengidentifikasi bahaya – bahaya yang ada pada produk dan bahan makanan yang akan digunakan (Thaheer, 2005).

1.2 Tujuan

Tujuan dari adanya Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu :

1. Mengetahui dan memahami cara mengidentifikasi bahaya pada proses pembuatan kerupuk udang
2. Mengetahui proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta
3. Mengetahui bahaya apa saja yang sering dijumpai serta solusi yang dilakukan oleh PT. Candi Jaya Amerta

1.3 Manfaat

Manfaat adanya Praktek Kerja Lapang yaitu :

1. Meningkatkan wawasan, keterampilan, serta mendapatkan pengalaman baru tentang identifikasi potensi bahaya pada proses produksi kerupuk udang
2. Mmembandingkan ilmu pengetahuan yang didapat dari perkuliahan dengan ilmu yang diterapkan di lapangan
3. Menelaah persamaan dan perbedaan yang ada di dunia perkuliahan dan di lapangan
4. Melatih mahasiswa untuk bekerja dengan mandiri di lapangan dan melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di lapangan yang nantinya akan ditekuninya apabila telah lulus.