

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan komoditas perairan ekspor yang bernilai ekonomis tinggi. Produksi udang yang melimpah dan kegemaran masyarakat terhadap udang yang tinggi membuat negara Indonesia menjadi salah satu negara pengeksport udang. Menurut data KKP (2013), produksi nasional tahun 2012 sebesar 415.703 ton atau meningkat 4% dari tahun 2011. Salah satu hasil perikanan Indonesia yang berpotensi untuk terus dikembangkan dalam dasawarsa terakhir ini adalah ekspor udang vaname (*L. vannamei*) yang mendapat respon besar dari pasar internasional terutama Amerika Serikat dan Jepang karena kualitasnya yang bagus (Putra, 2011). Pembekuan udang memiliki peran penting dalam kegiatan pasca panen, sebab dengan melakukan usaha pembekuan, udang sebagai komoditi yang sifatnya mudah rusak dan membusuk dapat ditingkatkan daya awetnya (Nuryani, 2006).

Kemajuan teknologi dalam proses pembekuan udang saat ini menjadi lebih mudah serta target produksi perusahaan bisa tercapai. Namun, teknologi modern juga memiliki potensi bahaya pada tahapan proses produksinya. Potensi bahaya dapat timbul pada penerimaan bahan baku, selama proses pembekuan, dan penyimpanan produk akhir (Dewanti dan Hariyadi, 2013). Pendekatan pencegahan dilakukan untuk mengendalikan semua bahaya (biologi, kimia, dan fisik) yang mungkin ada saat penerimaan bahan baku, selama proses pembekuan, dan penyimpanan produk udang beku. Sistem pengawasan mutu berdasarkan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* memberikan perlindungan kepada masyarakat dengan tujuan meningkatkan jaminan keamanan makanan,

mutu serta menghindari kemungkinan timbulnya kerugian secara ekonomis (Nuryani, 2006).

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah:

- a. Memperoleh pengetahuan mengenai proses produksi *headless frozen block* udang vaname (*L. vannamei*) di PT. Surya Alam Tunggal Sidoarjo, Jawa Timur.
- b. Memperoleh tambahan ilmu pengetahuan, pengalaman dan keterampilan identifikasi bahaya *headless frozen block* udang vaname (*L. vannamei*) dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di PT. Surya Alam Tunggal, Sidoarjo-Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah:

- a. Menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman pada proses produksi *headless frozen block* udang vaname (*L. vannamei*).
- b. Dapat memadukan antara teori yang diterima dengan kenyataan yang ada di lapangan tentang identifikasi bahaya pada proses produksi *headless frozen block* udang vaname (*L. vannamei*).