



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk udang merupakan produk pangan dengan jenis makanan ringan berbahan dasar udang segar yang diolah dengan dicampurkan bahan-bahan pendukung seperti tepung tapioka, gula, garam, dan air. Berdasarkan data yang tertera pada Badan Pengawas Statistik (BPS) rata-rata pengeluaran perkapita nasional untuk makanan ringan berupa kerupuk pada tahun 2021 mencapai Rp 2.047,971 selama satu minggu, angka yang cukup tinggi dalam tingkat pengeluaran guna konsumsi makanan ringan dalam lingkup nasional. Tingkat konsumsi makanan ringan yang tinggi menjadikan saat ini banyak terdapat produsen makanan ringan, salah satunya adalah PT Cassanatama Naturindo.

Udang merupakan bahan baku pangan dengan tingkat resiko kontaminasi yang cukup tinggi karena berupa produk hasil laut. Rangkaian proses pengolahan produk pangan berbasis udang harus diperhatikan karena menentukan mutu produk akhir. Proses pemasakan kerupuk udang menjadi salah satu rangkaian proses yang dinilai penting karena pada proses tersebut dilakukan beberapa perlakuan yang bertujuan untuk membunuh mikroorganisme yang dapat menurunkan mutu produk.

PT Cassanatama Naturindo yang berlokasi di Kota Semarang merupakan produsen sekaligus eksportir makanan ringan khas Indonesia khususnya kerupuk dengan pasar penjualan negara-negara di wilayah Eropa seperti Belanda, Inggris, dan Belgia. Sebagai perusahaan yang memiliki jangkauan pasar internasional, PT Cassanatama menyadari bahwa perbedaan selera dan standar yang berlaku di dalam dan luar negeri turut berbeda dan mutu produk yang dihasilkan harus memenuhi standar yang diinginkan oleh para konsumen. Upaya dalam mewujudkan mutu yang memenuhi standar salah satunya adalah program pengendalian mutu yang bertujuan memastikan mutu produk yang dihasilkan akan tetap terkendali di setiap proses maupun subprosesnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang di PT Cassanatama Naturindo Semarang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah berikut:

1. Bagaimana pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang di PT Cassanatama Naturindo Semarang?
2. Apakah mutu proses pemasakan kerupuk udang di PT Cassanatama Naturindo Semarang sudah terkendali?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum bertujuan memperkenalkan mahasiswa terhadap dunia kerja yang profesional, menjalin hubungan dan kerjasama antara perguruan tinggi dan industri, dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan. Tujuan khusus dari penulisan tugas akhir ini untuk menguraikan informasi mengenai pengendalian mutu proses pemasakan kerupuk udang di PT Cassanatama Naturindo.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKL di PT Cassanatama Naturindo terdiri atas manfaat bagi mahasiswa, perusahaan dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa di antaranya dapat mengimplementasikan ilmu di dunia industri yang diberikan di perguruan tinggi, membentuk intelektual, mendorong mahasiswa untuk menjadi pribadi yang siap kerja, terampil, berintegritas, mandiri, dan bertanggung jawab.

Manfaat bagi perusahaan yaitu dapat memberikan manfaat positif dan bantuan tenaga dalam pekerjaan yang ada. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat mempromosikan dan memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB kepada masyarakat luas dan menciptakan hubungan yang terjalin baik dengan perusahaan sehingga dapat bekerjasama untuk masa yang akan datang.

1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan PKL ini mencakup aspek pengendalian mutu proses pemasakan di lingkup area produksi kerupuk udang dan verifikasi hanya dilakukan di lingkup PT Cassanatama Naturindo dan tidak menjangkau hingga ke *supplier* bahan baku.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.