

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kerupuk sudah tidak asing lagi ditelinga masyarakat selain rasanya yang gurih juga harga kerupuk cukup terjangkau, makan ini sering digunakan sebagai lauk, pelengkap makanan, oleh-oleh ataupun sebagai camilan. Di Indonesia banyak sekali macam-macam kerupuk mulai dari yang berbahan dasar ikan, udang, tepung terigu, nasi dan lainnya.

Kerupuk di Indonesia banyak yang berbahan dasar hasil laut karena Indonesia merupakan negara kepulauan dan sebagian besar daerahnya adalah perairan, diantaranya kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk teripang, kerupuk kerang, dan sebagainya. Kerupuk ikan banyak tersebar di wilayah Indonesia diantaranya adalah Kepulauan Belitung, Jawa Timur dan Kalimantan. Di Jawa Timur sendiri, hasil olahan perikanan merupakan salah satu produk andalan dengan salah satu wilayah sentra produksinya di Kabupaten Sidoarjo. Sebagai salah satu daerah dengan hasil perikanan yang cukup tinggi, Sidoarjo memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan usaha-usaha pengolahan produk perikanan. Hasil olahan produk perikanan yang terkenal dari Sidoarjo diantaranya adalah kerupuk udang, kerupuk ikan, petis serta bandeng presto (BPS 2003).

Kerupuk amplang adalah kerupuk yang bahan utamanya ikan tenggiri. Proses pembuatan kerupuk amplang ini berbeda dengan kerupuk pada umumnya yaitu lebih singkat karena tidak membutuhkan proses penjemuran. UD Sarina, Kabupaten Sumenep

merupakan industri yang mengolah dan memasarkan kerupuk amplang, oleh karena itu penulis ingin mengetahui proses produksi kerupuk amplang di UD Sarina.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Bagaimana proses produksi kerupuk amplang di UD Sarina?

1.3 TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

Mengetahui proses produksi kerupuk amplang di UD Sarina.

1.4 MANFAAT

Mendokumentasi proses produksi kerupuk amplang di UD Sarina, Sumenep.