

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado dan sejenis masakan lainnya. Kerupuk biasanya dijual di dalam kemasan yang belum digoreng lalu dijual dalam bentuk kilo ataupun ons.

Komposisi bahan sendiri beserta pengolahannya akan sangat mempengaruhi kualitas kerupuk dimana komposisi bahan ini juga mempengaruhi pengembangan pada kerupuk tersebut. Secara umum bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka, sedangkan bahan tambahannya dapat berupa ikan, garam, gula, air dan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar dan sebagainya. Jumlah dan jenis jenis bumbu yang digunakan tergantung pada selera masing-masing.

Saat ini kerupuk banyak ditemui di berbagai tempat, mulai dari pasar, warung makan, sampai rumah makan sekalipun. Salah satunya adalah kerupuk amplang. Kerupuk amplang merupakan jenis kerupuk ikan dengan bahan dasar daging ikan tengiri, tepung tapioka, dan bahan tambahan seperti telur ayam, garam, gula, penyedap rasa, dan soda kue.

Semakin disukainya kerupuk, menjadikan sebagian orang tidak bisa lepas akan makanan kecil ini yaitu kerupuk. Kerupuk juga beraneka ragam antara lain, krupuk puli, krupuk udang, krupuk ikan teri, krupuk rambak, dan lain-lain. Dengan banyaknya kerupuk banyak yang dimanfaatkan orang sebagai mata pencaharian yang dapat dijangkau oleh masyarakat untuk berwirausaha (Winarno, 2004).

Saat ini Indonesia telah memasuki era perdagangan bebas dimana setiap perusahaan dituntut untuk lebih meningkatkan kualitas perusahaan baik dari segi pelayanan dan dari segi kualitas produk, agar tetap dapat bersaing diantara ketatnya persaingan di era perdagangan bebas. Salah satu usaha untuk dapat

mempertahankan kualitas produk adalah dengan meningkatkan sanitasi. Sanitasi pada setiap proses pengolahan kerupuk amplang dari bahan baku, proses, sampai pada produk akhir harus diperhatikan agar dapat menghasilkan produk yang bermutu dan memenuhi harapan konsumen.

Kehigienisan produk pangan sangat penting di dalam pengolahan pangan, karena pangan berhubungan dengan kesehatan manusia. Untuk menjaga kehygienisan produk-produk pangan yang perlu diperhatikan adalah mengenai sistem sanitasi yang diterapkan suatu industri pengolahan pangan.

Sanitasi sangat penting bagi perusahaan. Hal ini dikarenakan sanitasi berhubungan langsung dengan kualitas suatu produk pada perusahaan. Kebersihan suatu produk olahan sangat diperhatikan mulai dari bahan baku sampai produk akhir terutama pada perusahaan kerupuk. Oleh sebab itu, saya bermotivasi untuk membahas proses produksi dan sanitasi yang diterapkan oleh UD. SARINA.

UD. SARINA adalah salah satu UKM yang bergerak di bidang pengolahan kerupuk amplang yang terletak di Jl. Pelabuhan Kertasada No. 75. Sanitasi yang diterapkan tidak hanya tertuju pada saat pengolahan produk pangan tetapi juga meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi lingkungan, sanitasi karyawan, sanitasi bangunan, sanitasi tempat penyimpanan serta masalah penanganan limbah yang ada pada perusahaan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

- a. Bagaimana proses produksi kerupuk amplang pada UD. SARINA?
- b. Bagaimana sanitasi yang diterapkan oleh UD. SARINA?

1.3 TUJUAN

- a. Untuk mengetahui proses produksi kerupuk amplang pada UD. SARINA
- b. Untuk mengetahui sanitasi yang diterapkan oleh UD. SARINA

1.4 MANFAAT

Hasil Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya:

- a. Menambah pengetahuan pada industri Usaha Skala Menengah tentang standart sanitasi dan standart mutu pangan.
- b. Memberikan informasi tertulis bagi pembaca tentang sanitasi.