

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Sehingga dengan wilayah lautan yang luas ini terdapat banyak kekayaan alam yang terkandung didalamnya. Dengan begitu indonesia memiliki kekayaan lautan yang cukup besar seperti udang, ikan serta biota laut lain yang masih banyak terkandung didalamnya. Menurut data kementerian perikanan dan kelautan tahun 2018. Berdasarkan volume produksi, dalam 5 (lima) tahun terakhir produksi udang nasional memperlihatkan pertumbuhan yang positif dengan pertumbuhan rata-rata per tahun sebesar 15,7 %. Udang juga komoditas unggulan ekspor perikanan nasional, selama 5 (lima) tahun terakhir (2013-2017) BPS mencatat tumbuh rata-rata 6,43%. Berdasarkan catatan KKP, volume ekspor udang hingga akhir tahun 2018 ini diyakini mampu mencapai 180 ribu ton naik dari 147 ribu ton pada tahun 2017 sedangkan nilai ekspor naik dari USD 1,42 milyar menjadi USD 1,80 milyar.

Udang dikenal sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein dan air yang sangat tinggi. Oleh karenanya termasuk komoditi yang sangat mudah rusak (*Perishable Food*) atau di cemari bakteri pembusuk. Kebutuhan pasar dunia yang mengharapakan dalam bentuk segar dan memenuhi standart mutu ekspor. Oleh karena itu sebagian besar ekspor udang indonesia adalah berupa udang yang telah di bekukan.

Salah satu produk yang di ekspor adalah jenis PND (*Peeled And Deveined*) yakni produk udang yang di kupas seluruh kulit dan ekornya di kupas serta kotoran perutnya dibuang. Lalu di lakukan dengan metode pembekuan IQF (*Individual Quick Freezing*) yakni metode pembekuan produk dengan sangat cepat dan terpisah dengan tujuan produk yang dihasilkan membeku dengan terpisah. Metode ini digunakan untuk membekukan produk dengan ukuran yang kecil namun skala besar.

PT. Panca Mitra Multi Perdana merupakan salah satu perusahaan pengolah hasil perikanan khususnya pengolahan udang beku yang berlokasi di Desa Landangan, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo, Jawa Timur. Merupakan perusahaan yang memproduksi produk udangbeku ekspor salah satunya udang beku PND (*Peeled And Deveined*) dengan metode pembekuan IQF (*Individual Quick Freezing*) oleh karenanya. Proses pembekuan udang dalam PND sangat menguntungkan bagi perusahaan, agar produk yang sampai ke konsumen kualitasnya dapat tetap terjaga.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan diadakannya Praktek Kerja Lapangan adalah Sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Umum PKL

Tujuan yang diharapkan dari PKL ini adalah mahasiswa dapat memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dari kegiatan suatu perusahaan secara umum dan khusus :

1. Mahasiswa mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktek dilapangan dan mampumenghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam keahliannya.
2. Mahasiswa di harapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan yang tidak di dapatkan di bangku perkuliahan maupun praktikum seperti memahami situasi kerja yang nyata.
3. Memahami proses pembekuan udang *L.vannamei* PND (*Peeled And Deveined*) dari penerimaan bahan baku hingga dengan ekspor.

1.2.2. Tujuan Khusus PKL

Pelaksanaan Prkatek Kerja Lapangan ini adalah mempelajari dan mengikuti secara langsung tahapan-tahapan proses pembekuan udang *L.vannamei* khususnya pada bentuk PND (*Peeled And Deveined*) mulai dari penerimaan bahan baku hingga ekspor pada PT. Panca Mitra Multi Perdana, Desa Landangan, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mahasiswa mendapat pengetahuan baru tentang lingkungan industri terutama di industri pembekuan udang di PT. Panca Mitra Multi Perdana sehingga ketika akan memasuki dunia kerja dapat menyesuaikan dan cepat beradaptasi dengan perusahaan.
2. Mengetahui penerapan metode IQF (*Individual Quick Freezing*) di proses pembekuan udang L.vannamei pada produk PND (*Peeled And Deveined*) di PT. Panca Mitra Multi Perdana.

1.3 Metode Pelaksanaan.

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan adalah sebagai berikut :

- a. Melakukan pengumpulan data secara langsung (primer) dan secara tidak langsung (sekunder)
- b. Melakukan observasi di lingkungan PT. Panca Mitra Multi Perdanadan mencatat secara langsung data-data mengenai metode pembekuan udang IQF (*Individual Quick Freezing*) di proses pembekuan udang L.vannamei pada produk PND (*Peeled And Deveined*)
- c. Melakukan diskusi tanya jawab untuk mengetahui pemecahan masalah yang ada di lokasi yang telah ditetapkan oleh pembimbing lapangan.
- d. Melaksanakan diskusi dengan pembimbing lapangan dengan tujuan untuk mengetahui hal yang kurang dipahami pada saat pelaksanaan di lapangan.

1.4 Metode Pengumpulan Data

pada saat di lapangan dilakukan pengumpulan data yakni secara langsung (primer) dan secara tidak langsung (sekunder) sebagai berikut:

- a. metode pengumpulan primer yakni metode pengumpulan data secara langsung dari sumbernya dan belum melalui proses pengumpulan dari pihak lain. Data primer dapat berupa opini subyek (orang), secara individu atau kelompok. Hasil observasi terhadap terhadap suatu benda (fisik) kejadian atau kegiatan dan hasil pengujian. Data primer merupakan data yang didapat dari sumber

pertama dari individu hasil wawancara, pengisian kuisioner yang di lakukan oleh peneliti (siagian dan sugiart, 2002)

- b. data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber tidak langsung dan telah dikumpulkan serta dilaporkan oleh orang di luar dari dari penelitian itu sendiri.(azwar, 1998). Data umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip (data dokumenter) yang di publikasikan maupun tidak di publikasikan.