

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu jenis udang yang berkembang di Indonesia yang memiliki kualitas *export* adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu pilihan udang jenis budidaya yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam memproduksi produk olahan udang beku di Indonesia (Tasbih 2017). Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi baik di pasar domestik maupun global, dimana 77% diantaranya diproduksi oleh negara – negara Asia termasuk Indonesia. Udang vannamei merupakan sumber pangan yang kaya protein, dengan harga (Dahlan et al., 2019). Indonesia merupakan salah satu eksportir udang terbesar di dunia. Udang ekspor Indonesia secara umum dibedakan atas dua jenis meliputi udang segar dan udang beku. Kondisi ini telah mengakibatkan banyak negara atau masyarakat menyediakan bahan baku udang tidak hanya tergantung pada penangkapan di laut, tetapi juga melakukan budidaya udang secara *intensive* dan cenderung besar – besaran dan kurang terkontrol (Salampessy dan Setyaningrum 2020). Komoditas udang memiliki banyak permintaan berupa udang segar baik di Indonesia maupun diluar negeri. Oleh karena itu, udang dibekukan untuk memenuhi permintaan udang segar. Pembekuan udang adalah salah satu teknik pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi – reaksi kimia dan aktivitas enzim. Mutu produk udang beku yang dihasilkan diwajibkan sesuai dengan standar SNI (Hafina dan Sipahutar 2021).

Saat ini sudah banyak cara untuk proses pembekuan, diantaranya dengan menggunakan metode IQF (*Individually Quick Frozen*). PT. Bumi Menara Internusa Lamongan juga menerapkan metode IQF dalam proses pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) termasuk pada salah satu produk yang

dihasilkan yaitu dalam bentuk CPD_{TO} (*Cook Peeled Deveined Tail On*). Selain itu proses produksi serta penanganan dari awal hingga akhir bahan baku juga berperan penting untuk menjaga kualitas mutu produk udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) bentuk CPD_{TO} (*Cook Peeled Deveined Tail On*).

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan dilaksanakan praktik kerja lapang (PKL) di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan adalah sebagai berikut.

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dengan praktik di lapangan.
2. Memperluas wawasan mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengolahan hasil perikanan di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan secara umum meliputi sejarah perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi, tata letak fasilitas, material, proses produksi, mesin dan peralatan, pengendalian mutu, sanitasi hingga instalasi limbah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Tujuan bagi Mahasiswa.
Mahasiswa dapat mengetahui proses penerimaan bahan baku serta dapat mempelajari proses produksi yang ada di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan.khususnya pada produk pembekuan udang bentuk CPD_{TO} (*Cook Peeled Deveined Tail On*).
2. Tujuan bagi Politeknik Negeri Jember
Dapat meningkatkan kerjasama dengan PT. Bumi Menara Internusa Lamongan pengolahan produk perikanan serta dapat memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing masing bidang. Sehingga dapat memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

3. Tujuan bagi PT. Bumi Menara Internusa Lamongan
Dapat menjalin kerja sama dengan pihak Politeknik Negeri Jember untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa dan dapat memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan *value added*.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat PKL ini adalah sebagai berikut.

1. Manfaat bagi Mahasiswa.
Mahasiswa mengetahui proses penerimaan bahan baku dan mahasiswa mempelajari proses produksi yang ada di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember.
Politeknik Negeri Jember meningkatkan kerjasama dengan PT. Bumi Menara Internusa Lamongan perihal pengolahan produk perikanan *value added*. Serta Politeknik Negeri Jember memperoleh lulusan yang handal dan berkompeten di masing – masing bidang. Sehingga Politeknik Negeri Jember memenuhi tuntutan dalam peningkatan Sumber Daya Manusia yang handal dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
3. Manfaat bagi PT. Bumi Menara Internusa Lamongan
PT. Bumi Menara Internusa Lamongan menjalin kerja sama dengan pihak perguruan tinggi untuk mengenalkan dunia kerja sebagai bekal keterampilan bagi mahasiswa dan PT. Bumi Menara Internusa Lamongan memberikan kontribusi bagi mahasiswa dan dapat memberikan sumbangan pemikiran, gagasan ataupun kreativitas dalam produksi produk perikanan *value added*.

1.3 Lokasi dan Jadwa Kerja

Lokasi praktik kerja lapang (PKL) bertempat di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan Jl. Raya Lamongan – Gresik KM 40, Lamongan, Jawa Timur. Dilaksanakan mulai tanggal 06 September 2021 sampai 06 Desember 2021.

Terdapat beberapa metode yang dilakukan dalam praktik kerja lapang (PKL) untuk pengumpulan data dan informasi. Metode yang di gunakan yaitu demonstrasi, observasi, wawancara dan *study literature*.

Demonstrasi dilakukan dengan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktivitas yang ada di PT. Bumi Menara Internusa dan dibawah pembimbing lapang

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak – pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, *quality control*, *quality control* lapang, staf, dan pekerja di PT. Bumi Menara Internusa.

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data – data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.