

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan berbagai macam hasil perikanan, salah satunya adalah udang. Udang merupakan salah satu jenis komoditi perairan yang sangat disukai oleh semua kalangan masyarakat di dalam maupun di luar negeri. Udang merupakan produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan sangat berpeluang dalam dunia ekspor sebagai penambah pendapatan negara. Pemerintah telah menginstruksikan akan menaikkan tingkat ekspor udang dalam 5 tahun kedepan yang tertuang dalam renstra bahwa produksi udang untuk ekspor ditargetkan naik hingga 250 persen atau dalam kurs produksi sekitar 493 ton hingga tahun 2024 (Dirjen Perikanan Budidaya, 2019).

Salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Udang jenis vannamei merupakan salah satu pilihan udang jenis budidaya yang dapat digunakan sebagai bahan baku produk udang beku karena memiliki produktivitas yang lebih tinggi dibandingkan dari jenis udang lainnya.

Udang memiliki protein berupa asam amino yang tinggi. Kalori energi udang sangat rendah (hanya 106 kalori per 100 gram udang), sedangkan kandungan kolesterol udang cukup tinggi yaitu 152 miligram per 100 gram udang segar. Selain memiliki protein yang tinggi, udang juga memiliki kadar air sebesar (60% - 80%) sehingga udang termasuk ke dalam bahan pangan yang mudah rusak atau memiliki umur simpan yang pendek dikarenakan sangat mudah dikontaminasi oleh bakteri pembusuk.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan udang adalah dengan pengawetan. Upaya pengawetan yang tidak mampu mengubah rasa dan tekstur aslinya adalah pembekuan, menurut Arfian dan Liviawati (1989) pembekuan dapat mengawetkan sifat-sifat alami udang karena pembekuan mampu menghambat proses penurunan kimiawi, mikrobiologi, dan biokimia yang dapat mengakibatkan kerusakan atau pembusukan pada udang.

Metode pembekuan yang ada di PT. Istana Cipta Sembada salah satunya adalah menggunakan metode pembekuan dengan mesin ABF (*Air Blast freezer*) untuk memproduksi udang beku. Metode ABF adalah pembekuan dengan udara dingin yang disebarkan sebagai medianya, dan bahan yang digunakan untuk menghasilkan udara dingin pada mesin ABF di PT. ICS adalah amonia.

Menurut Jakson, dalam Agustin (2014) Produktivitas (*productivity*) diartikan sebagai meningkatnya hasil kerja dipengaruhi oleh kemampuan para karyawan (input) dan menghasilkan sebuah barang atau jasa (output). Pada proses pembekuan menggunakan mesin ABF memerlukan tenaga kerja untuk persiapan sebelum pembekuan dan pembongkaran produk setelah proses pembekuan selesai, sehingga produktivitas tenaga kerja merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi peningkatan proses pembekuan menggunakan mesin ABF. Oleh karena itu, penulis menggunakan judul Produktivitas Proses Pembekuan Udang Menggunakan ABF (NH₃) di PT. Istana Cipta Sembada yang digunakan sebagai laporan praktek kerja lapang.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan Praktik Kerja Lapang (PKL) secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus dari Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mengetahui alur proses produksi pembekuan udang vannamei di PT. Istana Cipta Sembada
- b. Mengetahui produktivitas karyawan yang bekerja di area mesin ABF dan faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas pembekuan menggunakan mesin ABF.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

- a. Manfaat untuk mahasiswa:
 - 1) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya; dan
 - 2) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
- b. Manfaat untuk Polije:
 - 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
 - 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan Tridharma.
- c. Manfaat untuk lokasi PKL:
 - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
 - 2) Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi dan waktu

Lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah di PT. Istana Cipta Sembada yang berlokasi di Dusun krajan RT 02/01, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober sampai dengan 31 Desember 2019 dengan kegiatan meliputi seluruh proses produksi pengolahan udang beku dalam pabrik.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan prosedurnya sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh pembimbing lapang. Pelaksanaan PKL yaitu setiap mahasiswa selama dua minggu

berada di salah satu bagian wilayah proses kerja. Berikut merupakan jadwal yang telah diberikan oleh pembimbing lapang:

01 Oktober sampai dengan 13 Oktober di wilayah A;

14 Oktober sampai dengan 27 Oktober di wilayah B;

28 Oktober sampai dengan 10 November di wilayah pembekuan;

11 November sampai dengan 24 November di wilayah penerimaan bahan baku, dan satu bulan terakhir mahasiswa diberi kebebasan untuk menentukan sendiri dimana akan bekerja untuk memfokuskan pada informasi yang dibutuhkan dalam menyusun laporan PKL.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada menggunakan metode sebagai berikut:

1.4.1 Metode Demonstrasi

Yaitu dilakukan dengan cara ikut serta melakukan pekerjaan lapang dengan para pekerja sebagai tenaga kerja tetapi tetap dalam pengawasan pembimbing lapang.

1.4.2 Metode Observasi

Yaitu Pengumpulan data dengan melalui observasi atau pengamatan langsung di lapangan yaitu pada PT. Istana Cipta Sembada.

1.4.3 Metode Wawancara

Yaitu salah satu metode perolehan data yang dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan (wawancara) kepada pembimbing lapang dan para karyawan.

1.4.4 Metode Studi Pustaka

Merupakan metode pengambilan dan dengan cara mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dan juga dalam penyusunan laporan PKL.