

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perairan Indonesia memegang peranan penting baik sebagai sumber devisa Negara maupun sumber gizi bagi masyarakat Indonesia. Salah satu komoditas hasil perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah udang. Udang merupakan primadona ekspor di sector perikanan di Indonesia. Negara tujuan ekspor udang adalah Amerika, Jepang dan Uni Eropa. volume ekspor udang Indonesia pada 2021 mencapai 250,71 juta kilogram (kg). Jumlah itu naik sekitar 4,77% dibanding 2020 yang sebanyak 239,28 juta kg .Salah satu komoditas udang ekspor adalah udang diekspor dalam bentuk beku atau frozen peeled dan shell-on. Udang yang masih menjadi andalan ekspor di Indonesia adalah udang *vannamei*.

Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) adalah salah satu jenis udang yang habitat aslinya di pantai dan laut Amerika Latin, seperti Mexico dan Puerto Rico. Di Indonesia telah dikembangkan budidaya udang *vannamei* dengan teknologi intensif, dan pengembangan yang dilakukan hanya pada media air payau, padahal sebenarnya *Vannamei* memiliki toleransi salinitas yang cukup tinggi untuk dapat hidup. Pengembangan udang *vannamei* ini dilakukan di Indonesia karena jenis udang ini lebih banyak memiliki keunggulan dibandingkan jenis udang lain. Keunggulan dari udang *vannamei* adalah ketahanan terhadap penyakit, kebutuhan kandungan protein yang relatif lebih rendah, pertumbuhan lebih cepat, toleran terhadap perubahan suhu air dan oksigen terlarut serta mampu memanfaatkan seluruh kolom air dibandingkan dengan udang jenis lain, oleh sebab itu teknik penangan udang sangat berpengaruh terhadap kualitas mutu udang.

Teknik penangan udang sangatlah berpengaruh pada kualitas mutu dan tinggi rendahnya nilai jual udang. Udang yang baik kualitas mutunya dan nilai jualnya adalah udang yang sifat keasliannya masih terjaga, karena sudah semestinya udang yang didistribusikan kepada pembeli atau konsumen merupakan udang dengan kualitas mutu yang baik. Oleh karena itu kesegaran udang harus diperhatikan sejak udang masih dalam perairan atau tempat budidaya, pemanenan,

pascapanen, pengangkutan hingga udang sampai pada tangan konsumen kesegaran dan kualitas mutu udang dapat dipertahankan dengan cara mempertahankan rantai dingin. Keamanan dari produk yang dioalah merupakan suatu jaminan mutu bagi konsumen yang mana untuk mewujudkan jaminan mutu dan keamanan pangan, maka salah satu sistem manajemen mutu dan keamanan yang saat ini diterapkan yang menjadi standar suatu perusahaan adalah HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Sistem HACCP merupakan suatu sistem yang dapat mengetahui setiap bahaya spesifik yang dapat terjadi dalam setiap tahapan proses produksi pengolahan serta berisikan tindakan pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut sehingga dapat menjamin keamanan dari produk atau makanan yang di produksi. Beberapa faktor penunjang yang dapat membantu dalam penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) antara lain adalah GMP (*Good Manufacturing Practices*). Dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Pracudures*). Apabila Unit Pengolahan Ikan (UPI) sudah melaksanakan persyaratan dasar GMP dan SSOP secara benar dan tepat.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu eksportir produk udang di Banyuwangi, Jawa Timur. Produksi dilakukan oleh PT. Istana Cipta Sembada fokus pada pengolahan udang salah satunya adalah udang kupas mentah beku PTO (*Peeled Tail On*). Pembekuan udang adalah salah satu pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim. Produk udang beku merupakan komoditas ekspor, dalam penambahan devisa negara di Indonesia dari hasil perikanan, udang menempati urutan teratas, oleh karena itu untuk menjamin terhadap jaminan mutu dan keamanan produk udang beku bagi konsumen mutlak diperlukan suatu cara pengendalian mutu untuk mengkompromi problema "*food hygien dan safety*". Berdasarkan hal tersebut maka penulis mengambil judul "Proses Pembekuan Udang *vannamei* Kupas Mentah Beku PTO (*PEELED TAIL ON*) Di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi - Jawa Timur".

1.2 Tujuan Praktek Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum Dari Pelaksanaan Praktek Magang di PT. ICS ini adalah :

1. Mahasiswa dapat memperoleh tambahan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan perusahaan secara umum Mengetahui dan memahami proses pengawasan mutu yang diterapkan pada setiap tahapan proses di PT.Istana Cipta Sembada.
2. Menambah pengalaman kerja sebelum masuk ke dunia kerja dengan bersosialisasi terhadap semua karyawan dengan latar belakang yang berbeda-beda.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus Dari pelaksanaan Praktek Magang di PT. Istana Cipta Sembada ini adalah :

1. Mengetahui dan menjelaskan secara rinci alur proses produksi udang PTO (*Peeled Tail On*) di PT Istana Cipta Sembada.
2. Mengetahui dan menjelaskan proses pembekuan udang PTO (*Peeled Tail On*) di PT Istana Cipta Sembada

1.2.3 Manfaat Magang

Berdasarkan dari latar belakang dan tujuan di atas, maka diharapkan penelitian ini dapat memberi manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dilakukan sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan yang ditempuh dan menjadi wadah menambah ilmu dalam penerapan strategi pemasaran serta melatih peneliti untuk memperdalam lagi teori-teori yang diberikan supaya dapat bermanfaat di dunia kerja.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian yang dilakukan dapat menjadi acuan dan referensi yang dapat memaksimalkan proses pembekuan di perusahaan.

1.3 Lokasi Dan Waktu Magang

1.3.1 Lokasi Magang

Praktek Magang dilaksanakan tanggal 8 Agustus sampai dengan 1 Desember 2022. Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada yang beralamat di Dusun Krajan RT/RW 02/01 Desa Laban Asem Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi.

1.3.2 Waktu Magang

Tabel 1.1 Waktu Kegiatan Magang

Hari	Jam Masuk	Istirahat	Jam Pulang
Hari Senin-Kamis	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.00 WIB
Hari Jumat	07.00 WIB	11.00-13.00 WIB	15.00 WIB
Hari Sabtu	07.00 WIB	12.00-13.00 WIB	15.00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan magang ini adalah :

1. Observasi

Kegiatan observasi lapang dilakukan dengan mengamati langsung proses produksi udang di PT. Istana Cipta Sembada dan mencatat secara langsung data - data mengenai proses pembekuan udang.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, karyawan dan *Quality Control (QC)* serta koordinator tiap divisi pada proses pembekuan udang untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang.

3. Kerja Lapang

Pelaksanaan kegiatan Praktik Magang dengan di dampingi langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan proses dan tempat yang telah ditentukan.

4. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan berupa teori-teori yang mendukung proses penulisan Praktik Magang.

5. Dokumentasi

Suatu proses pengumpulan data yang berupa foto atau video di perusahaan untuk mendukung proses laporan magang.