

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu komoditi perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan merupakan produk ekspor dalam meningkatkan sumber devisa atau pendapatan negara. Pasar dunia mengharapkan kebutuhan udang dalam bentuk segar dan memenuhi standar mutu ekspor, oleh sebab itu udang diekspor dalam keadaan beku dan beragam jenis (Anjaritha, 2013).

Udang juga dikenal sebagai makanan yang memiliki kandungan protein dan air yang cukup tinggi, sehingga termasuk komoditi yang mudah mengalami kerusakan atau mudah dicemari bakteri pembusuk. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan metode pengawetan. Pengawetan bertujuan untuk mempertahankan produk dari kerusakan yang disebabkan oleh enzimatis dan mikrobiologi yang menyebabkan menurunnya mutu produk yang akan dihasilkan (Handiwiyoto, 1993).

Pengawetan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dapat dilakukan dengan cara pembekuan. Menurut Afrianto dan Liviawati (1989) pembekuan dapat mengawetkan sifat-sifat alami udang, karena pembekuan dapat menghambat proses penurunan kimiawi, mikrobiologi yang dapat mengakibatkan kerusakan atau pembusukan pada udang. Saat ini terdapat beberapa cara untuk proses pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*), salah satunya yaitu metode pembekuan dengan *Individual Quick Frozen* (IQF). Menurut Hariadi (1994) metode pembekuan IQF bertujuan agar tiap udang menjadi beku tanpa menempel satu sama lain. Proses pembekuan dengan metode IQF biasanya berjalan secara terus menerus (*Continous*) dan tidak terpotong-potong (*batch proses*).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) menggunakan metode IQF. Salah satu produk yang dihasilkan adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) beku bentuk *Peeled and deveined* (PND) *soaking*. Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) bentuk *Peeled and deveined* (PND) *soaking* adalah jenis

udang beku yang mengalami pemotongan kepala udang, pengupasan kulit udang secara keseluruhan sampai ekor, dicukit ususnya sampai bersih, dan mengalami proses perendaman atau soaking dengan penambahan larutan non fosfat dan larutan fosfat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang di PT. Istana Cipta Sembada adalah :

1. Mengetahui kegiatan produksi pembekuan udang
2. Meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja pada kegiatan di industri pembekuan udang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

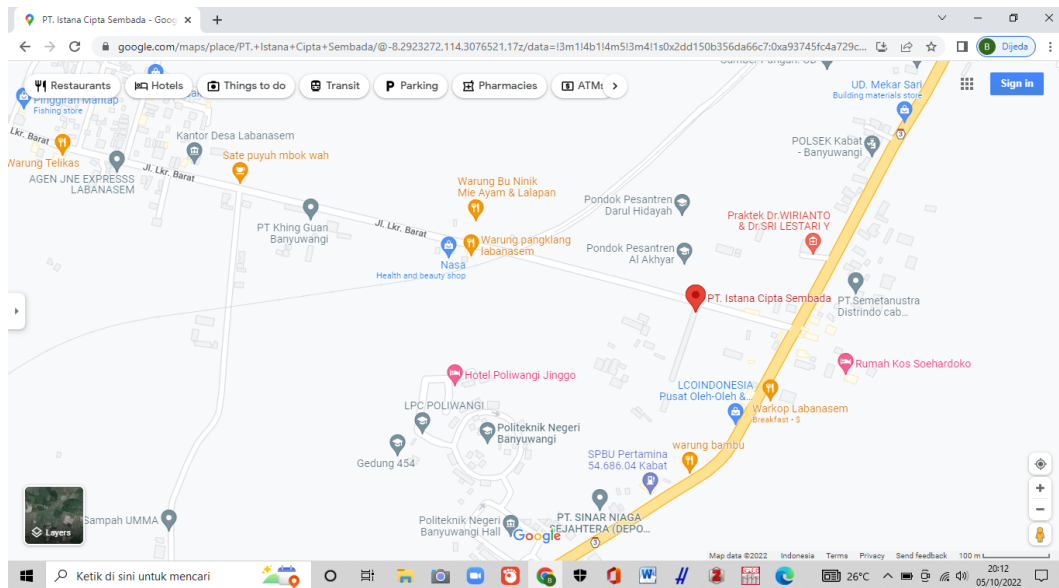
Tujuan khusus kegiatan magang di PT. Istana Cipta Sembada yaitu untuk mengetahui proses pembekuan udang beku bentuk *Peeled and deveined* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan magang di PT. Istana Cipta Sembada yaitu untuk memperoleh pengalaman dibidang pembekuan udang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kec. Banyuangi, Kab. Banyuangi, Jawa Timur 68461. Peta lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Pelaksanaan Magang

Sumber : Google maps

Waktu kegiatan magang dilakukan selama 4 bulan, mulai tanggal 2 Agustus 2022 sampai 30 November 2022. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin sampai hari sabtu. Jam kerja di hari senin sampai jumat 07.00-15.00 WIB, sabtu 07.00-13.00 WIB sesuai dengan jadwal jam kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan selama magang di PT. Istana Cipta Sembada yaitu:

1. Demonstrasi

Demonstrasi dengan mengikuti secara langsung proses pembekuan udang di PT. Istana Cipta Sembada dengan arahan pembimbing lapang.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung atau mengamati setiap kegiatan yang ada di dalam ruang produksi.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, koordinator, quality control, PIC, staf, dan pekerja borongan di PT. Istana

Cipta Sembada.

4. *Study Literature*

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data-data dari buku yang berkaitan dengan data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.