

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara produsen udang terbesar di dunia. 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 (databoks,23 juli 2022). Udang yang masih menjadi andalan ekspor di Indonesia adalah udang vanname (*Litopenaeus Vannamei*). PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu eksportir produk ikan di Banyuwangi, Jawa Timur. Produksi dilakukan oleh PT. ICS fokus pada pengolahan udang salah satunya adalah udang kupas mentah beku PTO (Peeled Tail On). Sebagian besar produksi udang ini menjadi komoditas ekspor yang sebelumnya dikemas dalam bentuk udang beku olahan (headless atau peeled). Sekitar 60-70% bagian dari berat udang jadi limbah, terutama bagian kulit, kepala, ekor, dan air dari udang itu sendiri (Prasetio, 2006).

Tinginya jumlah limbah udang masalah yang harus dicari alternatifnya. Pemamfaatan limbah udang diharapkan dapat mengurangi pencemaran lingkungan utamanya bau dan estetika lingkungan yang kurang baik (Lukum, 2016). Sebagian besar limbah udang yang dihasilkan berupa kulit udang, kepala dan ekornya. Selama ini limbah kepala udang tersebut hanya digunakan sebagai bahan ternak. Kepala udang merupakan limbah yang potensial diperoleh dari proses produksi udang beku, terutama bentuk headless (udang tanpa kepala) dan peeled (udang tanpa kulit kepala). Kepala udang juga memiliki nilai gizi yang tinggi seperti lemak, protein dan kalsium, namun pemanfaatnya masih belum dimaksimalkan. Melihat potensi tersebut, perlu dilakukan pemamfaatan alternatif menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Jenis olahan yang dikembangkan dari limbah kepala udang tersebut adalah kaldu udang.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan dilaksanakan magang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah

1. Mengetahui kegiatan Kegiatan Produksi di Industri Pangan.
2. Meningkatkan Keterampilan dan Memperoleh Pengalaman Kerja pada Kegiatan di Industri Pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus dilaksanakan magang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah

1. Mengetahui proses produksi pembekuan udang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi
2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan Limbah padat kepala udang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan magang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah

1. Menambah pengetahuan tentang berbagai proses pengolahan pembekuan udang.
2. Memperoleh pengalaman untuk melakukan pekerjaan di Industri Pangan.

1.3 Lokasi dan Pelaksanaan

Lokasi Magang bertempat di PT. Istana Cipta Sembada, Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kec. Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus 2022 sampai 31 November 2022 Adapun waktu dan hari yang telah ditentukan PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi yaitu dari senin hingga sabtu dengan waktu 07.00-15.00. Lokasi Pabrik (Gmaps) dapat dilihat pada lampiran 1.

1.4 Metode Pelaksanaan

Terdapat beberapa metode yang dilakukan dalam Magang untuk pengumpulan data dan informasi. Metode yang di gunakan yaitu demonstrasi, observasi, wawancara dan *study literature*.

1. Demonstrasi dilakukan dengan cara melihat secara langsung proses produksi pembekuan udang dari proses penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan yang ada di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi dan dibawah pembimbing lapang
2. Observasi dilakukan dengan melihat secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan serta mengambil data yang diperlukann
3. 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. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
4. *Study literature* dilakukan melalui pengumpulan data – data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yangdiperoleh dari perusahaan.