

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan yang terdiri dari 13.667 pulau terletak di antara Samudera Pasifik dan Hindia. Keadaan beriklim tropis menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara Asia Tenggara yang memiliki ekosistem pantai yang sangat produktif di dunia dan sangat sesuai bagi usaha budidaya air payau dan pemanfaatan hasil laut lainnya. Kekayaan sumber daya alam memberikan status bagi Indonesia sebagai produsen budidaya perairan maupun potensi pengembangannya secara alamiah. Wahyudi, (2003)

Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) merupakan udang introduksi yang secara ekonomis bernilai tinggi sebagai komoditi ekspor karena diminati oleh pasar dunia. Udang vannamei di wilayah Asia disebut udang hawaii, udang meksiko atau udang ekuador. Beberapa keunggulan udang vannamei antara lain dapat tumbuh dengan cepat dan waktu pemeliharaan yang lebih pendek yakni sekitar 90-100 hari sampai siklusnya, nilai konsumsi pakan atau Food Consumption Rate (FCR) yang rendah dan mampu beradaptasi kisaran salinitas yang tinggi serta dapat dipelihara pada padat tebar tinggi. Panjaitan, (2012)

Perusahaan yang bergerak dalam pembekuan udang adalah PT. Satu Tiga Enam Delapan. PT. Satu Tiga Enam Delapan merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang pembekuan udang. Jenis udang beku yang diproduksi oleh perusahaan adalah udang *Vannamei (Litopenaeus Vannamei)*. Perusahaan memiliki tujuan untuk memajukan produk udang kualitas ekspor. udang yang tergolong produk mudah rusak, sehingga proses pembekuan menjadi pemecah masalah bagaimana produk akan menjadi tahan lama dan proses pendistribusian yang tergolong lama tidak akan terhalang akan produk rusak sehingga kualitas tetap terjaga.

Proses pembekuan udang adalah merupakan salah satu cara untuk mengawetkan udang karena dengan menurunkan suhu dapat mencegah semua reaksi kimia dan aktivitas enzim serta pertumbuhan mikroorganisme namun cara

ini tidak dapat mensterilkan makanan. Proses pembekuan pada suhu -18°C merupakan standart suhu pusat dalam industri pembekuan udang penyimpanan beku berarti meletakkan produk yang sudah beku didalam ruangan dengan suhu yang dipertahankan sama dan telah ditentukan sebelumnya. Sebelum produk masuk dalam ruang penyimpanan (*Cold Storage*), akan dilakukan perlakuan glazing yaitu memberikan selimut es pada udang dengan cara mencelupkan udang kurang lebih 15 detik yang bertujuan mencegah terjadinya dehidrasi pada udang, pelapisan es juga bertujuan agar penampilan udang seragam dan tampilan menarik sehingga kualitas udang semakin bertambah.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Satu Tiga Enam Delapan adalah sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat mengaitkan atara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis dilapangan sesuai bidang kompetisi keahliannya
2. Mahasiswa dapat memahami dan merasakan situasi suasana kerja ditempat kerja PKL
3. Dapat menjelaskan sistem kerja yang berlaku ditempat PKL dari seluruh kegiatan yang diikutinya

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Satu Tiga Enam Delapan adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui secara rinci tahapan *glazing* pada produk RAW PND (*Peeled and Deveined*) di PT. Satu Tiga Enam Delapan
2. Mengetahui secara rinci fungsi glazing pada produk RAW PND (*Peeled and Deveined*)

1.2.3 Manfaat

1. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri
2. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek
3. Mahasiswa dapat memperoleh bentuk pengalaman nyata serta permasalahan yang dihadapi di dunia kerja

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang ini bertempat di PT. Satu Tiga Enam Delapan yang beralamat di Jalan Yos Sudarson No. 72 Banyuwangi (68421) Jawa Timur yang bergerak dibidang perikanan yaitu pembekuan udang (*cold storage*).

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Maret sampai dengan tanggal 20 Mei 2016.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Satu Tiga Enam Delapan menggunakan metode antara lain sebagai berikut:

1. Metode Demonstrasi

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

2. Metode Observasi

Pengumpulan data dengan melalui observasi atau pengamatan langsung di lapangan yaitu pada PT. Satu Tiga Enam Delapan.

3. Wawancara

Melakukan wawancara atau interview dengan pihak-pihak terkait digunakan untuk melengkapi dan menyempurnakan data yang telah diperoleh.

4. Studi pustaka

Membaca buku-buku untuk melengkapi dan memperkuat serta membandingkan hasil pengamatan dilapangan dengan literatur yang ada.