

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya sumber daya alam, sumber daya alam ini merupakan potensi bagi negara Indonesia. Potensi tersebut harus didukung oleh kebijakan yang memacu perkembangan dengan berlandaskan pada pemanfaatan sumber daya yang ada. Dalam suatu industri khususnya dalam industri pangan diperlukan suatu usaha untuk mencegah kontaminasi pada produk pangan yang berproduksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir.

Udang Vannamei atau sering disebut udang putih oleh masyarakat umum, adalah jenis udang yang sedang semarak dibudidayakan oleh masyarakat hampir di seluruh Indonesia. Sebenarnya udang vannamei telah diperkenalkan ke benua Asia pada tahun 1978-1979, tetapi baru diperkenalkan secara komersial di Indonesia pada tahun 2001. Berdasarkan data dari South East Asian Fisheries Development Centre (SEAFDEC) pada tahun 2005, menyebutkan bahwa Indonesia memiliki 419.282 Ha tambak air payau dan sekitar 913.000 Ha lahan yang berpotensi untuk tambak. Dengan hal tersebut, adanya faktor pendukung dari lahan untuk pembudidayaan udang di negara Indonesia.

Udang adalah salah satu produk perikanan yang istimewa, memiliki aroma spesifik dan mempunyai nilai gizi tinggi. Di samping itu, daging udang banyak mengandung asam amino esensial yang penting bagi manusia. Namun, udang memiliki sifat yang sama dengan ikan yaitu (*perrisable food*) mudah mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Penurunan mutu udang disebabkan oleh faktor-faktor yang berasal dari badan udang itu sendiri atau faktor lingkungan. Maka dari itu, diperlukan penanganan yang baik agar mutu udang dapat dipertahankan sampai udang dikonsumsi oleh konsumen, salah satu cara yaitu dengan dibekukan.

HL Ez Peel (*Head Less Easy Peel*) merupakan salah satu produk udang beku yang dibekukan dalam keadaan bagian punggung udang digunting, tanpa kepala dan mudah dikupas. Produk ini merupakan komoditas yang tinggi permintaannya dipasaran internasional dan mempunyai nilai jual yang cukup baik. Menggunakan bentuk pembekuan HL Ez Peel produk udang akan bertahan dengan mutu yang baik

sampai ke konsumen. Oleh karena itu, proses pembekuan udang dalam bentuk HL Ez Peel sangat menguntungkan bagi perusahaan industri pengolahan makanan guna mempertahankan mutu produk.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Tujuan yang diharapkan dari PKL ini adalah mahasiswa dapat memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dari suatu perusahaan secara umum dan khusus :

1. Mahasiswa mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktek dilapangan dan mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
2. Mahasiswa di harapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan yang tidak didapatkan di bangku perkuliahan maupun praktikum seperti memahami situasi dan suasana kerja yang nyata.
3. Mempelajari proses pembekuan udang vannamei Head Less Easy Peel dari penerimaan bahan baku sampai dengan ekspor

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah mempelajari dan mengikuti secara langsung tahapan - tahapan proses pembekuan udang vannamei khususnya bentuk Head Less Easy Peel mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan ekspor pada PT. Panca Mitra Multi Perdana, Desa Landangan, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo.

1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat yang diharapkan dari PKL ini adalah :

1. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan dan keahlian yang dimilikinya serta dapat mengembangkan keahlian tersebut. Dengan demikian mahasiswa juga bisa mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya sehingga saat terjun di dunia kerja sudah bisa menyesuaikan dengan keadaan suatu perusahaan.

2. Dapat mengetahui tahapan - tahapan proses pembekuan udang vannamei khususnya bentuk Head Less Easy Peel mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan ekspor.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi perusahaan terletak di Jalan Raya Banyuwangi Km 10 Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo. Perusahaan ini terletak di tempat yang strategis karena :

- **Sebelah Utara** berbatasan dengan jalan raya yang berfungsi untuk mempermudah sarana transportasi (kedatangan bahan baku maupun pengiriman ekspor).
- **Sebelah Selatan** berbatasan dengan persawahan yang berfungsi memberikan suasana menyejukkan bagi perusahaan.
- **Sebelah Barat** berbatasan dengan pabrik es dan perkampungan yang berfungsi merekrut tenaga kerja karena dekat dengan pemukiman penduduk.
- **Sebelah Timur** berbatasan dengan sungai simajid dan pertambakan yang berfungsi memudahkan pembuangan limbah air dan memudahkan mendapat bahan baku.

1.3.1 Tenaga Kerja

Di perusahaan pembekuan udang PT. Panca Mitra Multi Perdana ada pembagian karyawan dan dapat dilihat pada table 1.1.

Tabel 1.1 Pembagian Karyawan PT. Panca Mitra Multi Perdana

No	Karyawan	Jumlah Karyawan
1.	Bulanan (Staff)	178 orang
2.	Harian	857 orang
3.	Borongan	1.590 orang
Total		2.625 orang

Sumber : PT. Panca Mitra Multi Perdana (2016)

1. Karyawan bulanan

Karyawan ini terdiri dari tenaga supervisor, sejumlah kecil staf dan pengawas. Karyawan ini biasanya mengawasi kegiatan yang berlangsung selama proses pengolahan di dalam perusahaan dan sistem pembayaran upah diberikan tiap satu bulan sekali dengan tingkat pendidikan SLTA sampai S1.

2. Karyawan harian

Karyawan ini merupakan karyawan yang sistem pembayaran upahnya berdasarkan jam kerja yang dilakukan setiap dua minggu sekali. Sebagian besar terdiri dari laki-laki yang melakukan pekerjaan berat seperti pengangkutan, penyusunan produk, penimbangan, tampungan dan rendaman, dan bagian sanitasi. Tingkat pendidikan yang dimiliki SD sampai SLTA.

3. Karyawan borongan

Karyawan ini dipekerjakan pada jangka waktu tertentu selama dibutuhkan, tergantung dari keperluan proses yang dibutuhkan dan ketersediaan bahan baku. Biasanya mereka berhubungan langsung dengan produk yakni pada bagian potong kepala, kupasan, sortir, dan bagian penyusunan. Adapun sistem pembayaran upah untuk tenaga kerja borongan setiap hari sabtu dan upah yang diperoleh disesuaikan dengan banyaknya hasil kerja, dengan ketentuan tiap hasil yang diperoleh nilai standar upahnya berbeda-beda.

Karyawan bulanan tugasnya mengarahkan proses produksi sesuai dengan perencanaan yang telah ditentukan, dibayar setiap bulan dan ada tunjangan uang makan dan insentif yang dibayar setiap minggu. Karyawan harian upahnya berdasarkan hasil perhari yang diakumulasi setiap minggu. Karyawan borongan upahnya berdasarkan tingkat atau hasil yang diperoleh dari banyaknya hasil yang didapat perhari. Jam kerja karyawan dapat dilihat pada tabel 1.2.

Tabel 1.2 Jam Kerja Karyawan di PT. Panca Mitra Multi Perdana

Hari	Waktu (WIB)	Keterangan
Senin - Kamis	08.00 – 12.00	Jam kerja
	12.00 – 13.00	Istirahat
	13.00 – 16.00	Jam kerja
	16.00	Pulang
Jumat	08.00 – 11.00	Jam kerja
	11.00 – 13.00	Istirahat
	13.00 – 17.00	Jam kerja
	17.00	Pulang
Sabtu	08.00 – 12.00	Jam kerja
	12.00 – 13.00	Istirahat
	13.00 – 14.00	Jam kerja
	14.00	Pulang

Sumber : PT. Panca Mitra Multi Perdana (2016)

Ket : Apabila ada produk yang harus segera diproses maka ada perpanjangan waktu kerja (LEMBUR)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang ini adalah:

- Melakukan observasi dilingkungan PT. Panca Mitra Multi Perdana dan mencatat secara langsung data - data mengenai proses pembekuan udang.
- Melakukan tanya jawab untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang.
- Pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang sesuai dengan proses dan tempat yang ditentukan oleh pembimbing.
- Evaluasi oleh pembimbing lapang.

1.5 Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai dengan 17 Mei 2016 di Perusahaan PT. Panca Mitra Multi Perdana Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo.

1.6 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang adalah sebagai berikut :

- a. Metode pengumpulan data secara langsung (primer) yaitu pengumpulan data dengan cara pencatatan secara langsung pada saat pelaksanaan proses produksi dan pengumpulan data melalui kuisioner atau wawancara yang diberikan kepada staff dan karyawan.
- b. Metode pengumpulan data secara sekunder yaitu pengumpulan data dan informasi melalui berbagai literatur seperti buku dan data-data tertulis yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti.