

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia adalah Negara maritim dengan mempunyai banyak wilayah lautan, Sehingga dengan wilayah yang luas ini dapat dimanfaatkan karena adanya sumberdaya alam yang terkandung di dalamnya. Juga adanya pantai yang mendukung keanekaragaman dari sumberdaya alam yang terkandung didalamnya. Juga didukung dengan tata letak dari Negara Indonesia yang terdiri atas beribu-ribu pulau kecil dan besar yang ada didalamnya. Dengan demikian maka Negara Indonesia memiliki kekayaan perairan yang berupa ikan dengan keanekaragaman macamnya, kekerangan, rumput laut, hutan bakau, crustacea, decapoda, cumi-cumi, udang dan masih banyak lagi biota yang terkandung didalamnya (Dahuri, R. 2003).

Udang merupakan salah satu primadona dari Sub Sektor perikanan yang diharapkan dapat meningkatkan devisa Negara. Permintaan pasar diluar negeri yang cenderung meningkat serta sumber daya yang cukup tersedia di Indonesia memberikan peluang sangat besar untuk dapat dikembangkan budidayanya. Udang vaname merupakan salah satu komoditas ekspor andalan di bidang perikanan Indonesia. Semarak pembudidayaan udang jenis ini di kalangan masyarakat membuat harga udang vaname relatif stabil di tanah air. Tak hayal banyak perusahaan yang berkecimpung dalam industri pengolahan udang.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan udang yaitu PT. Satu Tiga Enam Delapan sebagai unit usaha cold storage. Perusahaan tersebut bergerak pada bidang pembekuan udang. Dengan teknik pembekuan memudahkan distribusi dan transportasi udang dari daerah terpencil menuju sentra konsumsi udang di Negara maju yang terkadang harus menempuh jarak ribuan kilometer menjadi lebih mudah dilakukan. Hal ini mengingat bahwa udang tergolong produk yang mudah rusak. Sehingga dengan adanya perusahaan pembeukan udang akan meningkatkan kegunaan bentuk, waktu, dan tempat.

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” yang terjadi dengan pendekatan yang dilakukan pada proses pembekuan yang ada pada suatu perusahaan.

Metode pembekuan dengan aliran udara dingin dengan menggunakan mesin IQF (*Individually Quick Frozen*). Produk yang diproduksi dengan metode IQF dilakukan dengan 2 cara baik dengan cara immersion dalam nitrogen cair, yang memiliki suhu -196°C , untuk pembekuan lapisan luar produk saja dengan cepat, ataupun langsung kedalam tunnel freezer. Kedua teknologi ini dapat mencegah menempelnya produk satu sama lain (*clumping*). Udang yang dibekukan dengan menggunakan mesin IQF selain pemebekuannya relatif cepat, hasil yang didapat juga udang terlihat lebih rapi dalam pembekuannya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

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

1. Mahasiswa dapat memperoleh tambahan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan perusahaan secara umum.
2. Dapat mengembangkan jenis keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di bangku kuliah.
3. Mendapat pengalaman kerja sebelum memasuki dunia kerja

1.2.2 Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui secara rinci proses pembekuan udang PDO Skewer dengan menggunakan mesin IQF (*Individual Quick Frozen*) pada produksi pembekuan udang di PT. Satu Tiga Enam Delapan.
2. Memahami dan menjelaskan aspek-aspek atau faktor-faktor penting dalam proses pembekuan udang IQF.
3. Mengetahui alur produksi yang dilakukan pada produksi pembekuan udang di PT. Satu Tiga Enam Delapan dari awal hingga akhir produksi.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat yang di dapat dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Satu Tiga Enam Delapan:

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa mendapatkan keterampilan untuk melaksanakan program kerja pada perusahaan maupun instansi pemerintahan. Melalui praktek kerja lapangan mahasiswa mendapatkan bentuk pengalaman nyata serta permasalahan yang dihadapi dunia kerja . Selain itu, mahasiswa akan menumbuhkan rasa tanggung jawab profesi di dalam dirinya melalui praktek kerja lapangan.

2. Bagi Lembaga Perguruan Tinggi

Lembaga dapat menjalin kerjasama dengan dunia usaha, Lembaga BUMN, BUMD, Perusahaan Swasta, dan Instansi Pemerintahan. Praktek Kerja Lapang dapat mempromosikan keberadaan Akademik di tengah-tengah dunia kerja.

3. Bagi Tempat PKL

Institusi dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademi dari praktek kerja lapangan tersebut. Dunia kerja atau institusi kerja tersebut akan memperoleh tenaga kerja yang sesuai dengan bidangnya. Kemudian laporan praktek kerja lapang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber informasi mengenai situasi umum institusi tempat praktek tersebut.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Lokasi dan jadwal kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Satu Tiga Enam Delapan Jl. Yos Sudarso No. 72 Banyuwangi, yang bergerak di bidang perikanan yaitu pembekuan udang (*Cold Storage*).

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai dari tanggal 1 Maret 2016 sampai dengan 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.