

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai perairan laut dan perairan darat yang cukup luas. Perairan Indonesia yang sangat luas merupakan sumber daya perikanan yang sangat potensial sebagai komoditi ekspor non-migas. Sebagai Sumber atau hasil perikanan adalah ikan dan binatang - binatang lainnya yang hidup di air tawar atau air asin atau pertemuan keduanya yang dapat dimakan dan digunakan Sebagai bahan makanan. Salah satu hasil perikanan tersebut adalah udang yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan disukai sebagai produk makanan olahan oleh sebagian besar penduduk di dunia.

Udang adalah binatang yang hidup di perairan, khususnya sungai, laut, atau danau. Udang dapat ditemukan di hampir semua "genangan" air yang berukuran besar baik air tawar, air payau, maupun air asin pada kedalaman bervariasi, dari dekat permukaan hingga beberapa ribu meter di bawah permukaan. (Wikipedia, 2016)

Kerusakan secara fisik pada udang yaitu tekstur menjadi lunak akibat perlakuan mekanis benturan dan himpitan dengan udang lain selama pengangkutan. Kerusakan mikrobiologis menyebabkan udang berbau busuk dan mengakibatkan keracunan akibat aktivitas bakteri patogen yang mencemari udang, yaitu *Salmonella*, *Vibrio*, *Staphylococcus*, dan bakteri koliform seperti *Escherichia coli*. Kerusakan secara kimiawi (enzimatis) mengakibatkan terjadinya *black spot* (munculnya bintik-bintik hitam pada udang) dan perubahan warna menjadi merah. *Black spot* terjadi akibat adanya protein, enzim aktif yakni tirosinase, dan oksigen membentuk pigmen hitam yang disebut melanin. Perubahan warna menjadi merah terjadi akibat terputusnya rantai dingin (terkena panas saat transportasi) sehingga protein terdenaturasi dan pigmen *astaxanthin* pada udang terlepas. Perubahan ini mengakibatkan kualitas udang menurun. Sehingga perlu adanya proses pembekuan untuk mencegah terjadinya kerusakan lebih lanjut.

Pembekuan udang merupakan proses penanganan udang secara modern yang paling lazim digunakan, sebab selain tidak merubah penampilan dan tekstur, juga memiliki daya awet yang lama yaitu mencapai 2 tahun. Sehingga waktu pengiriman yang lama sekitar 1-2 bulan hingga mencapai konsumen luar negeri tidak mempengaruhi kualitas produk.

Pengemasan adalah suatu cara untuk melindungi dan mengawetkan produk pangan maupun non pangan, pengemasan juga merupakan penunjang untuk transportasi, distribusi dan merupakan bagian penting dari usaha untuk mengatasi persaingan dalam pemasaran.

Indonesia memiliki beberapa pabrik pembekuan salah satunya adalah PT. Satu Tiga Enam Delapan. PT. Satu Tiga Enam Delapan merupakan perusahaan besar yang bergerak dalam bidang agrobisnis udang mulai dari pembudidayaan udang sampai proses peningkatan produk yaitu dengan cara pembekuan udang. Produk udang beku ini pemasarannya dikhususkan untuk ekspor ke berbagai negara. Sehingga dengan adanya pembekuan udang nantinya akan meningkatkan kegunaan bentuk, waktu dan tempat.

## **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 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 Lapangan di PT. Satu Tiga Enam Delapan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui secara rinci proses pembekuan dan pengemasan Produk BTO (*Butter Raw Tail On*) pada produksi pembekuan udang di PT. Satu Tiga Enam Delapan.
2. Mengetahui alur produksi yang dilakukan pada produksi pembekuan dan pengemasan produk BTO (*Butter Raw Tail On*) di PT. Satu Tiga Enam Delapan dari awal hingga akhir produksi.

### **1.2.3 Manfaat**

Adapun manfaat yang di dapat dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan 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 Lapangan 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 Lapangan (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.