

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak wilayah laut, pesisir, dan pulau-pulau kecil yang luas dan bermakna strategis sebagai pilar pembangunan ekonomi nasional. Selain memiliki nilai ekonomis, sumber daya kelautan juga mempunyai nilai ekologis, di samping itu, kondisi geografis Indonesia terletak pada geopolitis yang strategis, yakni antara lautan Pasifik dan lautan Hindia yang merupakan kawasan paling dinamis dalam arus percaturan politik, pertahanan, dan kemanan dunia. Kondisi geo-ekonomi dan geo-politik tersebut menjadikan sektor kelautan sebagai sektor yang penting dalam pembangunan nasional (Maradong, David Setia, 2016)

Perairan Indonesia tidak hanya bergantung pada ikan tangkap dilaut. Banyak nelayan Indonesia saat ini mulai mengembangkan budidaya perikanan, salah satu komoditas budidaya perikanan ialah udang. Indonesia hingga tahun 2016 ini menempati posisi teratas sebagai produsen udang dengan produk unggulan udang spesies *vannamei* (*Litopenaeus vannamei*). Udang *vannamei* dikembangkan dengan teknologi intensif dan diminati pasar Amerika. Dengan mengandalkan teknologi serta sumber daya alam dan sumber daya manusia, Indonesia mampu menghasilkan produk udang yang berkualitas dalam jumlah yang melimpah. Indonesia mengalami kenaikan volume panen udang rata-rata 14,03% pertahunnya.

Salah satu sifat hasil perairan ialah mudah busuk dan tidak tahan lama, termasuk udang. Udang memiliki kandungan protein yang tinggi dan mudah teroksidasi sehingga kesegaran udang tidak bertahan lama tanpa perlakuan khusus. Pasar hasil perikanan terutama udang jenis *vannamei* yang kebanyakan dari pasar Amerika dimana dibutuhkan waktu sehari-hari untuk mengirimkan produk udang menuju pasar asing memunculkan perusahaan pengolahan hasil biota laut Indonesia atau perusahaan *coldstorage*. Salah satu perusahaan pengolahan tersebut adalah PT Satu Tiga Enam Delapan di Banyuwangi. Perusahaan ini mengutamakan udang jenis *vannamei* sebagai bahan baku utama usahanya. Dengan bekerja sama dengan *buyer* yang kebanyakan berasal dari Eropa dan Amerika, PT Satu Tiga Enam Delapan mengolah udang hasil panen menjadi

bentuk produk lain yaitu udang beku kemudian mengekspor produk udang beku tersebut.

Dikarenakan pasar yang dituju merupakan pasar luar negeri yang dibutuhkan biaya yang tidak sedikit untuk melakukan pengiriman produk, maka kapasitas produksi produk udang beku tidaklah sedikit. Dibutuhkan berton-ton udang *vannamei* segar untuk melakukan proses produksi, oleh karenanya hal yang paling utama untuk memperlancar proses produksi ialah memastikan keberadaan bahan baku produksi yaitu udang *vannamei*. Dibutuhkan perencanaan yang tepat agar kontrak perusahaan dengan *buyer* dapat tercapai sesuai harapan kedua belah pihak.

## **1.2 Tujuan**

### **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 industri secara umum.
2. Mahasiswa dapat mengembangkan jenis keterampilan tertentu yang tidak diperoleh dibangku kuliah.
3. Mahasiswa dapat memahami dan merasakan situasi suasana kerja di tempat PKL.

### **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 pengadaan bahan baku udang *vannamei* di PT Satu Tiga Enam Delapan.
2. Mengetahui secara rinci proses penanganan bahan baku yang tepat dan benar.

### **1.3 Manfaat Praktek Kerja Lapang**

Adapun manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT Satu Tiga Enam Delapan adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan produksi terutama penyediaan bahan baku produksi di PT Satu Tiga Enam Delapan
2. Menambah keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di bangku kuliah
3. Memahami proses pengadaan dan penanganan bahan baku usaha