

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Udang adalah komoditas utama andalan sektor perikanan yang umumnya di ekspor dalam bentuk beku. Indonesia merupakan salah satu negara terbesar pengeksport udang terbesar di dunia. Dari proses pembekuan udang (*cold storage*) dalam bentuk *headless* atau *peeled* untuk ekspor. Volume ekspor udang ini mengalami peningkatan setiap tahunnya.

Udang merupakan komoditi ekspor hasil perikanan terbesar Indonesia di atas komoditi ikan tuna yang menempati urutan kedua. Volume ekspor udang meningkat di banding pada tahun 2007. Sebagai komoditi perdagangan ekspor maka udang senantiasa di tuntut memiliki mutu yang prima. Oleh karena itu, diperlukan suatu system jaminan pengawasan mutu hasil perikanan.

Pembekuan merupakan proses pengolahan, yaitu suhu produk atau bahan pangan diturunkan di bawah titik beku, dan sejumlah air berubah bentuk menjadi Kristal es. Perubahan bentuk air menjadi es mengakibatkan penurunan aktifitas air. Pengawetan bahan atau produk pangan terjadi akibat suhu rendah, penurunan aktifitas air, dan pada sejumlah produk akibat perlakuan blanching. (Teti dan KgsAhmadi 2009).

Udang beku merupakan produk yang laku dipasaran terutama pemasaran kelas internasional. PT. Istana Cipta Sembada melakukan sistem pemasaran internasional ke beberapa negara yaitu eropa, jepang dan amerika sehingga dapat mendatangkan keuntungan yang besar.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari praktek kerja lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada ini adalah :

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan.
2. Meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan.

3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapang dengan yang ada di teori.

1.2.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari praktek kerja lapang (PKL) di PT Istana Cipta Sembada ini adalah:

1. Mengetahui keadaan umum perusahaan pembekuan udang di PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi Jawa timur.
2. Memahami teknik bekerja dari pekerja dalam setiap kegiatan untuk mengembangkan keahlian dalam proses pembekuan udang.
3. Mengetahui prinsip pengolahan produk pembekuan udang putih (*Peanusvannamei*) di PT.ICS.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.

Praktek KerjaLapang (PKL) ini dilaksanakan tanggal 18 Maret sampaidengan 18 April 2013. Kegiatan Praktek KerjaLapang (PKL) ini di laksanakan di PT. Istana CiptaSembada (ICS) Banyuwangi.