

## RINGKASAN

**MOCHAMMAD MASRURI IRCHAM. Manajemen Penerimaan Bahan Baku Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) pada Proses Produksi Ebi Fry di PT. Jala Sembilan, Semarang, Jawa Tengah, Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M.P.**

Udang merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta permintaan pasar tinggi. Udang adalah penyumbang devisa terbesar untuk produk perikanan kelautan, tercatat tahun 2018 menumbang devisa sebesar 1,3 milyar USD. Udang tergolong dalam *perishable food* sehingga mudah mengalami pembusukan. Salah satu upaya untuk mempertahankan mutu udang adalah dengan proses pengolahan. Tujuan dari pengolahan adalah untuk mempertahankan kualitas, meningkatkan nilai jual, dan mengatasi kelebihan hasil produksi. Penerimaan bahan baku adalah salah satu titik kontrol kritis (CCP) penentu mutu produk udang. Kesalahan pada tahap penerimaan bahan baku dapat mempengaruhi produk yang dihasilkan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Jala Sembilan, Semarang, Jawa Tengah pada tanggal 30 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui cara manajemen penerimaan bahan baku, mengetahui kendala selama proses penerimaan bahan baku, dan mengetahui upaya menanggulangi kendala yang terjadi pada proses penerimaan bahan baku. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, wawancara, dan partisipasi aktif dan data sekunder diperoleh dari studi pustaka.

Berdasarkan hasil observasi dan partisipasi aktif yang didapat, alur proses manajemen penerimaan bahan baku terdiri dari pembongkaran, sortasi I, *sampling*, penimbangan, pencucian I, deheading, pencucian II, sortasi II. Kendala utama dalam penerimaan bahan baku udang vaname di PT. Jala Sembilan yakni sulit untuk mencari bahan baku sesuai dengan *size* yang dibutuhkan sehingga bahan baku udang vaname tidak datang setiap hari. Kedatangan bahan baku terkadang melebihi kemampuan produksi karyawan sehingga bahan baku ditampung sementara dalam *coolbox* sehingga mutu udang dapat dipertahankan.

## SUMMARY

**MOCHAMMAD MASRURI IRCHAM. Management of Raw Material Receiving of Vaname Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) on Ebi Fry Production Process in PT. Jala Sembilan, Semarang, Central Java. Academic Advisor Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M.P.**

Shrimp is one of the fishery commodity that has a high economical value as well as high market demand. Shrimp is the largest foreign exchange for marine fishery products, recorded in 2018 accounted for foreign exchange amounting to 1.3 billion USD. Shrimp classified as perishable food so it is easy to experience decay. One effort to maintain the quality of shrimp is by processing. The purpose of processing is to maintain quality, increase the selling value, and overcome the excess of production results. Acceptance of raw materials is one of the Critical Control Points (CCP) determining the quality of shrimp products. The error at the acceptance stage of raw materials may affect the resulting of product.

This field work practice are conducted in PT. Jala Sembilan, Semarang, Central Java on December 30, 2019 to January 23, 2020. The purpose of this field of work practices is to know the way management, know the constraints during the process of receiving raw materials, and know the effort to overcome the constraints that occur at the acceptance stage of raw materials. The working method used is a descriptive method with primary and secondary data retrieval. Primary data obtained from observations, interviews, and active participation and secondary data are derived from the study of the library.

Based on the results of observation and active participation obtained, the process of management of receiving raw materials consist of demolition, sorting I, sampling, weighing, washing I, deheading, washing II, sorting II. The main obstacle in receiving raw materials of Shrimp vaname in PT. Jala Sembilan is difficult to find the raw materials according to the size needed so that the raw shrimp vaname does not come every day. The arrival of raw materials sometimes exceed the production capabilities of employees so that the raw material accommodated temporarily in a coolbox so that the quality of the shrimp can be maintained.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan karuniaNya, sehingga Praktek Kerja Lapang mengenai Manajemen Penerimaan Bahan Baku Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) pada Proses Produksi *Ebi Fry* di PT. Jala Sembilan, Semarang, Jawa Tengah dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan pada tanggal 30 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Karya Ilmiah ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan Karya Ilmiah ini. Akhir kata semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan pasca panen.

Surabaya, 10 Maret 2020

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dari penyusunan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., M.P. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dari penyusunan proposal hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapang. Serta seluruh staf pengajar dan staf bagian akademik kemahasiswaan yang telah memberikan bantuan dalam menulis Laporan Praktek Kerja Lapang.
4. Bapak Hery, selaku HRD PT. Jala Sembilan, Semarang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Rahmat, selaku Manager Factory Shrimp PT. Jala Sembilan, Semarang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
6. Ibu Hanny, selaku *Quality Assurance* PT. Jala Sembilan, Semarang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
7. Bapak Yatu selaku pembimbing lapang PKL di PT. Jala Sembilan, Semarang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Ibunda Hj. Siti Umriyah dan Ayahanda H. Moch Syafi', serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan motivasi, doa, semangat, dan perhatian selama Praktek Kerja Lapang.
9. Segenap pegawai PT. Jala Sembilan, Semarang yang telah memberikan pengajaran dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
10. Revanda Rizky P., Raden Rahardyan Prasetyo selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.

11. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2017, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 10 Maret 2020

Penulis