

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditas utama dalam industri budidaya perikanan karena memiliki nilai ekonomis tinggi (*high economic value*) serta permintaan pasar tinggi (*high demand product*). Udang merupakan bahan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Penilaian tersebut didasarkan atas nilai komersial dan nilai gizinya. Tercatat pada tahun 2018 komoditas udang menjadi komoditas unggulan ekspor produk perikanan kelautan Indonesia, menempati peringkat teratas dengan nilai ekspor tertinggi. Udang menyumbang devisa sebesar USD 1,3 milyar atau 36,96% dari total nilai ekspor, sedangkan jika dilihat dari volumenya udang hanya menyumbang 18,35% dari keseluruhan volume komoditas yang diekspor (KKP, 2018).

Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu jenis komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis penting di Indonesia. Udang vaname ini terus mengalami peningkatan permintaan dalam negeri dan permintaan ekspor, tetapi udang vaname tergolong dalam *perishable food* (mudah mengalami kerusakan). Hal ini dikarenakan adanya aktivitas enzim autolitik serta bakteri pembusuk yang aktif setelah udang mati. Cara penanganan yang baik dan tepat akan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan tidak mudah rusak dan aman untuk dikonsumsi.

Salah satu cara menjaga mutu udang adalah dengan cara pengolahan. Tujuan dari pengolahan dan pengawetan ikan pada prinsipnya merupakan usaha untuk mengatasi kelebihan hasil produksi dan sekaligus mempertahankan

kualitas ikan sebelum dipasarkan ataupun dikonsumsi, meningkatkan nilai jual ikan, sebagai bahan diversifikasi makanan dan untuk memperpanjang masa simpan ikan (Bintang, 2013).

Ebi Fry merupakan salah satu produk olahan udang utuh tanpa kulit yang dilapisi dengan tepung roti dan dimasak dengan menggunakan metode *deep frying*. *Ebi Fry* banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang gurih, memiliki gizi yang tinggi, memiliki tampilan yang sangat menarik serta produk yang cepat saji.

Penerimaan bahan baku merupakan salah satu titik kritis penentu mutu hasil produk perikanan khususnya udang. Kesalahan pada tahap penerimaan dapat mempengaruhi kualitas produk udang yang dihasilkan. Bahan baku yang berkualitas rendah dapat mengakibatkan mutu produk jelek serta menurunkan harga jual produk tersebut, sehingga penerimaan bahan baku merupakan tahapan yang paling penting didalam proses pengolahan produk.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Untuk mengetahui manajemen penerimaan bahan baku udang vaname (*L. vannamei*) di PT Jala Sembilan Semarang
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam manajemen penerimaan bahan baku udang vaname (*L. vannamei*).
- c. Untuk mengetahui cara mengatasi permasalahan dalam proses penerimaan bahan baku udang vaname (*L. vannamei*).

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung manajemen penerimaan bahan baku udang pada kondisi di lapang.
- b. Meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa mengenai manajemen penerimaan bahan baku udang secara langsung di lapangan.
- c. Mahasiswa mengetahui secara langsung kendala yang dihadapi dan dapat menangani kendala tersebut sehingga dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam penanganan penerimaan bahan baku udang.