

**RINGKASAN**

**MUHAMMAD FADHIL ILHAM ALMADANI, Manajemen Penerimaan Bahan Baku Udang Windu (*Penaeus monodon*) pada Proses Pembekuan di PT. Holi Mina Jaya, Rembang, Jawa Tengah, Dosen Pembimbing Annur Ahadi A., S.Pi., M.Si.**

Udang adalah komoditas penting dari sektor perikanan Indonesia. Udang memiliki kontribusi besar bagi perekonomian bangsa, terutama sebagai sumber devisa negara, pendapatan nelayan/pembudidaya, penyerapan tenaga kerja dan protein bergizi. Udang termasuk salah satu bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan apabila tidak dilakukan penanganan yang tepat. Salah satu cara menjaga mutu udang adalah dengan cara pembekuan. Tujuan dari pembekuan adalah untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia, dan aktivitas enzim. Salah satu titik kritis penentu mutu produk udang hasil pembekuan adalah tahap penerimaan bahan baku. Kesalahan pada tahap penerimaan dapat mempengaruhi kualitas udang beku yang dihasilkan.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui manajemen dan kendala penerimaan bahan baku udang windu (*Penaeus monodon*) di PT Holi Mna Jaya, Rembang, Jawa Tengah. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 2 Januari 2019-31 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Sedangkan pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Berdasarkan hasil observasi yang didapat, menunjukkan bahwa alur proses manajemen penerimaan bahan baku terdiri dari bahan baku datang dari *supplier*, pencucian I, pembongkaran, sampling (uji organoleptik dan kimia), sortasi I, penimbangan I, sortasi II, penimbangan II, pencucian II, penyusunan, dan pembekuan. Kendala utama dalam penerimaan bahan baku udang windu di PT. Holi Mina Jaya biasanya terletak pada penyuplai bahan baku yang tidak dapat secara rutin mengirim bahan baku. Bahan baku udang windu tidak pasti datang setiap hari. Kedatangan bahan baku menunggu dari ketersediaan udang windu dari penyuplai. Sehingga proses produksi udang windu tidak dapat dilakukan setiap hari.

**SUMMARY**

**MUHAMMAD FADHIL ILHAM ALMADANI, Management of Giant Shrimp Raw Materials (*Penaeus monodon*) acceptance in the Freezing Process at PT. Holi Mina Jaya, Rembang, Central Java, Supervisor Annur Ahadi A., S.Pi., M.Si.**

Shrimp is an important commodity from the Indonesian fisheries sector. Shrimp has a major contribution to the nation's economy, especially as a source of foreign exchange, income of fishermen / cultivators, absorption of labor and nutritious protein. Shrimp is one of the foods that is easily damaged if proper handling is not done. One way to maintain shrimp quality is by freezing. The aim of freezing is to preserve food based on inhibiting the growth of microorganisms, fighting chemical reactions, and enzyme activity. One important point to determine the quality of frozen shrimp products is the stage of receipt of raw materials. Errors in the reception stage can affect the quality of frozen shrimp produced.

The purpose of this Field Work Practice is to find out the management and constraints in receiving raw material for tiger shrimp (*Penaeus monodon*) at PT Holi Mna Jaya, Rembang, Central Java. Fieldwork is held on January 2, 2019-31 January 2019. The working method used is descriptive method with primary and secondary data collection. While data collection is done by observation, interviews, and active participation.

Based on the results of observations obtained, it shows that the flow of management processes for the receipt of raw materials consists of raw materials from suppliers, washing I, demolition, sampling (organoleptic and chemical tests), sorting I, weighing I, weighing I, sorting II, weighing II, washing II, compilation, and freezing. The main obstacle in receiving raw materials of tiger shrimp at PT. Holi Mina Jaya is usually located in raw material suppliers who cannot routinely send raw materials. Raw materials for tiger shrimp are uncertain every day. The arrival of raw materials is waiting from the availability of black shrimp from suppliers. So that the production process of tiger shrimp cannot be done every day.

**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 Windu (*Penaeus monodon*) pada Proses Pembekuan di PT. Holi Mina Jaya, Rembang, Jawa Tengah dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan pada tanggal 2 Januari sampai 31 Februari 2019. 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, 15 Mei 2019

Penulis

PKL MANAJEMEN PENERIMAAN BAHAN... M. FADHIL ILHAM A.

### 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. Annur Ahadi A., S.Pi., M.Si. 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. Ibunda Sri Hastuti dan Ayahanda Yuny Erwanto, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan motivasi, doa, semangat, dan perhatian selama Praktek Kerja Lapang.
5. Ibu Cahyani, selaku Personalia PT. Holi Mina Jaya, Rembang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
6. Ibu Lestari Wijayanti selaku pembimbing lapang PKL di PT. Holi Mina Jaya, Rembang yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
7. Segenap pegawai PT. Holi Mina Jaya, Rembang yang telah memberikan pengajaran dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. M. Irfan Haq Zidny A., Abdurrahman Yusuf Ibrahim, Maulani Rusdi Anjani, dan Kirana Indah S. selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.
9. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.

10. 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, 15 Mei 2019

Penulis