

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor yang berperan dalam perekonomian nasional. Sektor perikanan dapat mendorong pertumbuhan agroindustri melalui penyediaan bahan baku, meningkatkan devisa negara melalui ekspor hasil perikanan, menyediakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan petani serta berkontribusi dalam peningkatan produk domestik bruto (PDB) (KKP, 2013). Harga konstan tahun 2000, terjadi peningkatan PDB sektor perikanan selama 5 tahun terakhir dengan laju pertumbuhan sekitar 6,82% lebih tinggi dibandingkan pertumbuhan PDB nasional dan sebesar 5,06% (BPS, 2014).

Udang tercatat menjadi komoditas unggulan ekspor produk perikanan dan kelautan Indonesia di tahun 2018, menempati peringkat teratas dengan nilai ekspor tertinggi. Dari sisi nilai, 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 windu tergolong dalam *perishable food* (mudah mengalami kerusakan). Hal tersebut dikarenakan udang windu memiliki kandungan air dan protein yang dapat menjadi tempat hidup bakteri pembusuk apabila tidak dilakukan penanganan yang tepat. Kerusakan yang terjadi dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikroorganisme yang menggunakan komponen nutrisi yang terkandung dalam daging udang windu. Apabila

kerusakan tersebut tidak dilakukan tindakan pencegahan, maka dapat mengakibatkan penurunan mutu daging udang windu dan akan berpengaruh terhadap kualitas dan nilai jual di pasaran.

Salah satu bentuk pencegahan kerusakan mutu udang windu yang banyak dilakukan adalah dengan cara pembekuan. Pembekuan udang adalah salah satu pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan, berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim. (Zulfikar, 2016).

Oleh karena itu, salah satu titik kritis penentu mutu hasil produk olahan udang windu ini adalah pada tahapan penerimaan bahan baku. Kesalahan pada tahap penerimaan dapat mempengaruhi kualitas produk pembekuan udang windu dihasilkan. Kesalahan tersebut tidak boleh terjadi karena dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian.

Bahan baku yang masuk dalam perusahaan perlu diperhatikan dan perlu adanya manajemen didalamnya, agar kualitas bahan baku tetap baik. Untuk dapat mempertahankan mutu sistem manajemen harus menggunakan pendekatan PDCA (*Plan-Do-Check-Act*) (Standar Internasional ISO 9001:2015, 2015). Sehingga produk udang yang dihasilkan dapat menjadi produk hasil olahan perikanan yang berkualitas tinggi dan dapat diperdagangkan di pasar-pasar internasional.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dipelajari mengenai manajemen penerimaan bahan baku udang windu (*Penaus monodon*) pada proses produksi pembekuan udang windu di PT Holi Mina Jaya, Rembang, Jawa Tengah. Hal lain

yang perlu dipelajari yakni mengenai kendala dan cara mengatasi kendala yang terjadi pada proses penerimaan bahan baku udang windu.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Holi Mina Jaya adalah :

1. Mengetahui manajemen penerimaan bahan baku udang windu (*Penaeus monodon*) di PT. Holi Mina Jaya, Rembang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui kendala penerimaan bahan baku udang windu (*Penaeus monodon*) di PT. Holi Mina Jaya, Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Holi Mina Jaya adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan menambah wawasan tentang penerimaan bahan baku udang windu (*Penaeus monodon*).
2. Membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat selama perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di lapangan dan menelaah adanya persamaan dan perbedaan yang ada.