

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dan mempunyai total luas laut Indonesia sebesar 5,9 km² (Lasabuda 2013). Sebagai negara yang memiliki luas lautan yang cukup panjang, oleh karena itu Indonesia disebut negara yang kaya akan hasil laut. Komoditas perikanan merupakan komoditas yang cukup penting bagi Indonesia. Sebagian masyarakat Indonesia yang berpenghasilan dari menangkap dan membudidayakan perikanan di seluruh wilayah tanah air dikarenakan kondisi Indonesia sangat mendukung. Sehingga wajar kalau Indonesia merupakan salah satu negara produsen perikanan utama Indonesia (Sugianto 2017). Hasil perikanan yang dihasilkan salah satunya adalah udang, hasil penangkapan udang selalu mengalami kenaikan dari tahun 2005 sampai 2014 (Mohani et al 2016). Jenis udang yaitu dikelompokkan dari jenis udang dari air tawar dan jenis udang dari laut. Jenis udang pada air tawar meliputi: *macrobrachium Rosenbergii*, *macrobrachium empulipke*, *macrobrachium equidens*, *macrobrachium austral*, *macrobrachium lanchesteri*, *macrobrachium cf lanchesteri* (Oktava 2018).

Udang merupakan bahan baku yang perlu pengolahan khusus, dengan proses produksi yang baik sangat berdampak pada produk udang tersebut. Udang merupakan salah satu seafood atau makanan laut yang populer. Selain memiliki cita rasa yang lezat, udang juga menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Namun sebagian orang yang mengonsumsi udang justru beresiko menimbulkan gangguan kesehatan seperti kolesterol di dalam darah, hal ini disebabkan karena mengonsumsi udang dalam batas tidak wajar. Jika dikonsumsi dalam batas wajar akan memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya adalah membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh. Udang beku dengan proses produksi yang baik akan menghasilkan produk akhir yang sangat baik pula. Proses produksi disini meliputi penerimaan barang, proses produksi sampai ke bagian akhir produksi. Hasil akhir dari produksi sendiri akan menentukan nilai kualitas produk udang beku. Kualitas udang beku sangat diperhatikan, bukan hanya untuk konsumsi dalam negeri namun juga untuk ekspor ke luar negeri. Hal yang dapat dilakukan untuk mencegah adanya kerusakan atau kontaminasi pada

udang beku. Hal tersebut dapat dicapai dengan menerapkan proses pengolahan produksi udang beku produksi awal sampai akhir dengan baik.

Proses produksi merupakan sebuah kegiatan mengubah fisik, kimia, maupun biologis suatu bahan sebagai upaya memberikan nilai tambah bagi suatu bahan tersebut. Untuk mencapai tujuan tersebut maka perlu adanya studi mengenai proses produksi. Proses produksi sangat berpengaruh kuat terhadap produk yang akan di hasilkan. Proses produksi akan menghasilkan produk yang sesuai keinginan jika prosedur yang di jalankan sesuai dengan SOP.

1.2. Tujuan

Tujuan dilakukannya PKL ini adalah untuk mengetahui proses produksi udang beku yang di lakukan oleh PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sidoarjo.

1.3. Manfaat

1. Menambah pengetahuan tentang proses produksi yang di lakukan oleh PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sidoarjo
2. Menambah pengalaman dalam dunia industri yang sesungguhnya
3. Menjalin hubungan kerja sama yang baik dengan PT. Graha Makmur Cipta Pratama Sidoarjo