

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil laut dan merupakan penghasil ikan terbesar di dunia dengan sumber daya alam yang berlimpah maka perlu adanya proses pengolahan supaya hasil laut yang diperoleh memiliki kualitas yang baik. Salah satu Hasil laut yang diperoleh adalah udang. Udang *Vanamme* merupakan salah satu jenis komoditi perairan yang sangat disukai oleh masyarakat dalam dan luar negeri. Udang mengandung banyak nutrisi, sehingga mudah rusak dan akan mengalami penurunan kualitas. Udang *Vaname* mulai masuk dan dikenalkan di Indonesia pada tahun 2001 melalui SK menteri kelautan dan perikanan sebagai upaya meningkatkan produksi udang Indonesia menggantikan udang windu (*Penaeus monodon*). Karena udang memiliki prospek dan profit yang menjanjikan (Pratama *et al.* 2017).

Proses penggudangan merupakan proses yang sangat diperlukan pada industri besar maupun kecil. Penggudangan digunakan untuk menjaga kualitas barang dan juga digunakan sebagai penunjang proses produksi. Manfaat dan tujuan dari penggudangan yaitu untuk memenuhi kebutuhan produksi dengan membantu dalam pengadaan material, mengontrol mutu produk supaya mencegah terjadinya penurunan kualitas pada bahan baku, mengontrol proses *material handling*, proses persediaan (*stock opname*), mengendalikan dan memudahkan proses *supply* bahan baku dan distribusi produk ke daerah – daerah pemasaran produk.

PT Grahamakmur CiptaPratama merupakan salah satu perusahaan *cold storage* sekaligus pengeksport udang yang berada di Sidoarjo, Jawa Timur. Perusahaan ini bergerak di bidang pembekuan udang yang dipasarkan hingga ke manca negara. Kualitas produk juga dipengaruhi oleh proses penyimpanan yang tepat dengan Penerapan sistem penggudangan khususnya pada industri yang bergerak dalam bidang pangan yang produknya bersifat mudah rusak, harus dilakukan perlakuan khusus secara menyeluruh, dimulai dari penyimpanan bahan baku, penyimpanan bahan setengah jadi maupun barang yang siap didistribusikan. Salah satunya di PT Grahamakmur CiptaPratama yang merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan yaitu produksi udang beku.

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui penerapan proses pergudangan pada produksi pembekuan udang di PT Grahamakmur CiptaPratama Sidoarjo, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi perusahaan adalah mendapatkan sarana untuk berbagi ilmu (*sharing*) dan menjadikan PKL sebagai wadah pendidikan atau pengabdian terhadap masyarakat yang diwakili oleh mahasiswa.
2. Manfaat bagi universitas adalah menjalin kerjasama dengan perusahaan atau mitra kerja di luar kampus, sehingga dapat memperluas jaringan.
3. Manfaat bagi mahasiswa adalah menambah wawasan, keterampilan, meningkatkan pengetahuan, serta mendapatkan pengalaman baru dalam aplikasi penerapan proses pergudangan yang baik pada pabrik pembekuan udang.