

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara yang memiliki luas lautan hampir dua pertiga dari luas wilayahnya. Luasnya laut Indonesia membuat Indonesia memiliki berbagai potensi sumber daya perikanan. Salah satunya potensi perikanan yang terdapat di Indonesia adalah jenis komoditi udang yang mempunyai nilai ekonomis penting dan merupakan primadona produk ekspor, sehingga mempunyai potensi yang tinggi untuk menjadi sumber pendapatan Negara. Salah satu daerah yang kaya dengan hasil tangkap laut berupa udang yaitu provinsi Lampung.

Salah satu jenis udang yang memiliki potensi cukup besar udang kipas termasuk hewan karnivora karena memakan hewan-hewan kecil yang hidup di dasar perairan. Memiliki 5 pasang kaki 6 rahang ruas dan ekor kipas. Ciri khasnya adalah mata udang kipas berada di samping. Kandungan vitamin udang kipas yang paling banyak adalah vitamin D dan kandungan mineral. Udang kipas hampir mirip dengan “lobster” tetapi ukurannya lebih kecil dan kulitnya lebih lunak serta agak kasar, warna kulit kecoklatan bergaris-garis melintang. Udang kipas tergolong hewan nocturnal, artinya beraktifitas pada malam hari, sehingga pada siang hari hewan ini memendamkan dirinya pada pasir yang digali dengan ekornya. Selain berjalan maju udang kipas juga bisa berjalan mundur, berjalan mundur untuk bertahan hidup menghindari dari musuh, karena bentuk kepala dan ekornya sekilas terlihat sama.

PT. Sumber Sari Laut Perkasa ( SSP ) merupakan salah satu industri di Indonesia yang memproduksi pengolahan hasil perikanan terutama usaha produksi udang kipas beku. Fungsi dari perusahaan tersebut adalah sebagai pemasok bahan baku yang menghasilkan udang kipas beku untuk diekspor. Mengingat bahan baku yang melimpah dan pesanan dari konsumen yang tinggi, maka untuk memanfaatkan peluang pasar tersebut PT. Sumber Sari Laut Perkasa memanfaatkan udang kipas untuk diekspor.

Produk hasil perikanan yang dihasilkan di PT. Sumber Sari Laut Perkasa antara lain cumi-cumi beku, ikan beku dan udang beku yang berkualitas dan mempunyai nilai jual yang cukup tinggi sehingga diterima oleh pasar ekspor seperti Cina, Vietnam, Thailand, Korea, dan Singapura. Tujuan pembekuan udang kipas adalah untuk memperlambat proses pembusukan dan menambah nilai ekonomis. Pembekuan adalah salah satu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas didalam ruang pendingin (Cold Storage) yang bertujuan untuk menjaga daya tahan dari suatu bahan pangan. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan kerja praktek akhir untuk melihat proses penanganan Udang Kipas Beku di PT. Sumber Sari Laut Perkasa.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktek Akhir (KPA) ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang proses penanganan udang kipas beku khususnya di PT. Sumber Sari Laut Perkasa Provinsi Lampung

## **1.3. Manfaat**

Manfaat dari Kerja Praktek Akhir (KPA) ini adalah untuk menambah wawasan dan keterampilan tentang kegiatan pengolahan hasil perikanan, secara khusus yaitu proses penanganan udang kipas beku di PT. Sumber Sari Laut Perkasa. Hal tersebut diharapkan menjadi pengalaman dan wadah untuk mengasah kemampuan dibidang pengolahan perikanan.