ANALISIS PROSES PENANGANAN BAHAN BAKU UDANG BLACK PINK TUJUAN EKSPOR DI PT. SYAM SURYA MANDIRI KUTAI KARTA NEGARA KALIMANTAN TIMUR

TUGAS AKHIR

Oleh:

ANDI SATRIDA

1322050402

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS PERIKANAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2016

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PROSES PENANGANAN BAHAN BAKU UDANG BLACK PINK TUJUAN EKSPOR DI PT. SYAM SURYA MANDIRI KUTI KARTA NEGARA KALIMANTAN TIMUR

TUGAS AKHIR

Oleh

ANDI SATRIDA
1322050402

Tugas Akhir ini sebagai syarat untuk menyelesaikan studi pada
Program Studi Agribisnis Perikanan Jurusan Agribisnis
Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Megawati, S.Si., M.Si	**Rahmayati HM. SE.M,Si**
NIP. 19750106 200003 2 002	NIP. 19750616 200501 2 002

Mengetahui :

Direktur,	Ketua Jurusan,
Dr. Ir. Darmawan, MP	**Dr. Nur Alam kasim, S.Pi., M.Si**
NIP. 19670202 199803 1 002	NIP. 19730620 200212 1 001

Tanggal Lulus : 31 Agustus 2016

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Analisis Proses Penanganan Bahan Baku Udang Black Pink Tujuan Ekspor Di PT. Syam Surya Mandiri Kutai Karta Negara Kalimantan Timur.

Nama : Andi Satrida

Nim : 1322050402

Program Studi : Agribisnis Perikanan

Jurusan : Agribisnis

Menyetujui,
Tim Penguji :

1. Megawati, S.Si., M.Si (.....)
2. Rahmayati HM. SE.M,Si (.....)
3. Mutmainna, SP.,M.Si (…….....)
4. Muhammad Ridwan, SE. M. Si (…….....)

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi, M.Si
NIP. 197306202002121001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma disuatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pangkep, 31 Agustus 2016

Yang menyatakan,

Andi Satrida

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT karena atas berkat, rahmat dan hidayah nyalah sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil kegiatan Penelitian yang telah dilaksanakan mulai tanggal 06 Januari – 31 maret 2016 di PT.Syam Surya Mandiri, Jln. Propinsi No 1, Kampung Kajang, Kec.Anggana, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan dan doa dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada ayahanda Andi Darwis dan Ibu tercinta Sahria yang selalu memberikan semangat, motovasi, dan materi serta doa tulus, tidak lupa juga saya ucapkan banyak terima kasih kepada ibu Megawati, S.Si., M.Si dan Rahmayati HM, SE, M.Si selaku pembimbing I dan II sehingga tugas akhir ini dapat selesai tepat pada waktunya. Ucapan terima kasih pula kepada :

1. Dr. Ir. Darmawan, MP selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi,M.Si selaku ketua Jurusan Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Mutmainna, S,PI, M. Si dan Muhammad Ridwan,SE.M,Si sebagai penguji I dan II.
4. Para karyawan dan staf pegawai yang berada di PT Syam Surya Mandiri yang turut membantu dalam memperoleh ilmu maupun informasi yang penulis butuhkan.

5. Dosen beserta Staff Akademik Agribisnis Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
6. Sahabat seperjuangan, serta teman-teman dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang telah membaca laporan ini yang sifatnya membangun demi perbaikan untuk penulisan laporan selanjutnya. Akhir kata semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Assalamu alaikum wr. wb.

Pangkep, 31 Agustus 2016

Penulis

Andi Satrida

ABSTRAK

Andi Satrida, 1322050402, Analisis Proses Penanganan Bahan Baku Udang Black Pink Di PT. Syam Surya Mandiri Kutai Karta Negara Kalimantan Timur. (Di bibimbing oleh ibu Megawati dan ibu Rahmayati).

Proses penanganan bahan baku udang black pink merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting untuk dilakukan agar mutu dan kualitas bahan baku yang tidak siap proses dapat bertahan hingga proses pengolahan bahan baku selanjutnya. Karena tidak semua bahan baku yang masuk keperusahaan akan diproses langsung pada hari itu, oleh karena itu akan dilakukan penampungan dalam proses penanganan bahan baku untuk tetap menjaga mutu dan kualitas sesuai dengan permintaan oleh komsumen atau buyer.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan bahan baku udang black pink tujuan ekspor. Sedangkan kegunaannya yaitu sebagai bahan acuan dari informasi tentang proses penanganan bahan baku udang black pink tujuan ekspor dan untuk menambah pengetahuan serta sebagai bahan informasi kepada semua pihak yang akan mengembangkan penanganan pada bahan baku udang black pink untuk dijadikan produ beku.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan mulai tanggal 06 Januari sampai dengan 31 Maret 2016 di PT.Syam Surya Mandiri, Jln.Propinsi No 1, Kampung Kajang, Kec.Anggana, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur.

Proses penanganan bahan bahan baku di PT. Syam Surya mandiri menerapkan tahapan penanganan tampungan bahan baku dengan cara memperhatikan box penampungan, standar penyusunan tampungan dan presentase jumlah es yang digunakan. Selain itu PT. Syam Surya Mndiri menerapkan kegiatan penaganan dengan cara melakukan proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, pencucian 1, sortir, pencucian 2, timbang product, pembekuan, metal detektor, packing/pengemasan, cold storange.

Kata Kunci : Bahan baku

Proses

Penanganan

Udang Black Pink

Kegiatan Analisis.

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **iii**

HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**

KATA PENGANTAR ..... **v**

ABSTRAK ..... **vii**

DAFTAR ISI ..... **viii**

DAFTAR TABEL ..... **x**

DAFTAR GAMBAR ..... **xi**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**

BAB I. PANDAHULUAN

1.1. LatarBelakang 1

1.2. Rumusan masalah 4

1.3. Tujuan dan Kegunaan 4

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Klasifikasi dan Morfologi Udang Black Pink 6

2.2. Penanganan Bahan Baku Udang 7

2.3. Sumber Bahan Baku 9

2.4. Tujuan Penanganan Bahan Baku 10

2.5. Persyaratan Ekspor Udang Beku 10

BAB III. METODOLOGI

3.1. Waktu dan Tempat 12

3.2. Jenis dan Sumber Data 12

3.3 Metode Pengambilan Data 12

3.4. Analisis Data 13
3.5. Definisi Operasional 13

BAB IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan..... 15
4.2. Lokasi Perusahaan 16
4.3. Fasilitas 17
4.4. Unit Usaha Perusahan 18
4.5. Struktur Organisasi 22

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Tahap Proses Penanganan Bahan Baku Udang Black Pink..... 27
5.2. Standar Kualitas Bahan Baku Udang Black Pink 29
5.3. Kegiatan Proses Penanganan Bahan Baku Udang Black Pink . 31

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan..... 40
6.2. Saran 40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 1.1 Eksport Udang Menurut Negara Tujuan Tahun 2014 2
Tabel 5.1 Range size untuk produk Udang Black Pink 34

DAFTAR GAMBAR

Hal.

Gambar 1.1 Udang Black Pink(*Metapenaeus affinis)* 6
Gambar 4.1 Gambar Struktur Organisasi PT. Syam Surya Mandiri 23

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Gambar Kegiatan Penimbangan Bahan Baku 43
Lampiran 2. Pencucian udang setelah sortir..... 43
Lampiran 3. Proses produksi udang black pink produk PUD 44
Lampran 4. Pembekuan Di *contect Frezeer*..... 44
Lampiran 5. Mesin *Metal Detecting*..... 45
Lampiran 6. Pengemasan 45

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kekayaan sumberdaya perairan yang dimiliki indonesia cukup besar. Menurut, sumberdaya ikan indonesia tak kurang dari 8,2 juta ton. Hasil sumberdaya perairan ini dapat di manfaatkan untuk meningkatkan perekonomian bangsa dengan cara mengolah hasil-hasil perikanan dan memberi nilai tambah pada produknya. Hasil perikanan yang memilki potensi cukup menjanjikan adalah udang. Udang termasuk makanan mewah yang sangat digemari oleh mayarakat Jepang, Amerika, Australia, Singapura, dan Eropa yang di ekspor dengan harga yang mahal dan cukup stabil. Hal tersebut merupkan peluang emas dalam meningkatkan pendapatan serta mendatangkan devisa negara. Nilai nominal komoditas udang lebih bes4ar dibandingakan komoditas lain di sektor perikanan, walaupun produksinya lebih sedikit dibandingkan produksi ikan tangkap. Jepang merupakan negara tujuan ekspor udang terbesar yakni mencapai 67% dalam volume dan 78% dalam devisa. Sampai dengan bulan Oktober 2005, ekpor udang indonesia adalah sebesar 131.529 ton dengan nilai US$ 807.280. Negara tujuan ekspor lainnya antara lain Amerika Serikat, Cina, Uni Eropa, Singapura, Hongkong, dan Korea (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2006). Ekspor udang terbanyak dan terendah dapat dilihat pada tabel 1.1 dibawah ini:

Tabel 1.1 Ekspor Udang Menurut Negara Tujuan Tahun 2014

No	Negara Tujuan Ekspor	Jumlah Ekspor (Ton)
1	Jepang	27.597,7
2	Hongkong	2.464,0
3	Tiongkok	5.531,1
4	Singapure	3.433,8
5	Malaysia	4.071,2
6	Australia	780,7
7	Amerika Serikat	85.838,7
8	Inggris	2.145,0
9	Belanda	1.095,2
10	Prancis	262,4
11	Jerman	380,9
12	Belgia	885,0
13	Italia	1.268,6
Jumlah		**135.700,3**

Sumber : Badan Pust Statistik,2016

Udang merupakan salah satu bahan makanan sumber protein hewani yang bermutu tinggi. Bagi indonesia udang merupakan primadona ekspor non migas. Permintaan konsumen dunia terhadap udang rata-rata naik 11,5% per tahun. Walaupun masih banyak kendala, namun hingga saat ini negara produsen udang yang menjadi pesaing baru eksport udang indonesia terus bermunculan (Choirul, 2008).

Udang adalah jenis ikan konsumsi air payau, badan beruas berjumlah 13 (5 ruas kepala dan 8 ruas dada) dan seluruh tubuh ditutupi oleh kerangka luar yang disebut eksosketelon. Umumnya udang yang terapat di pasaran sebagaian besar

terdiri dari udang laut. Hanya sebagian kecil saja yang terdiri dari udang air tawar, terutama di daerah sekitar sungai besar dan rawa dekat pantai. Udang air tawar pada umumnya termasuk dalam keluarga palaemonidae, sehingga para ahli sering menyebutnya sebagai kelompok udang palaemonid. Udang laut, terutama dari keluarga penaidae, yang bisa disebut udang penaeid oleh para ahli (choirul, 2008). Udang sebagai salah satu produk perikanan yang memiliki sifat mudah busuk, maka penanagnan yang baik mutlak diperlukan agar mutu udang tetap segar pada saat dikonsumsi. Mutu udang terutama ditentukan oleh keadaan fisik dan organoleptik (rupa, warna, bau, rasa dan tekstur) dari udang tersebut. Kemudian, ukuran dan keseragaman udang juga dapat menentukan tingkat mutunya. Oleh karena itu, tidak boleh ada cacat, rusak yang akan mengurangi nilai dari mutu udang (Hadiwiyoto, 1993).

Udang Black Pink adalah jenis udang kecil dengan ciri-ciri fisik berwarna coklat mudah menyerupai warna kopi susu berukuran kecil yaitu 2-4 cm panjangnya. Menurut (Irawan, 2006), Udang Black Pink(*Metapenaeus affinis)*terdiri dari dua bagian, yaitu bagian kepala yang sebenarnya terdiridari gabungan bagian kepala dan dadamenyatu*(cepalotorax)* sedangkan bagian lainnya adalah bagian perut (abdomen) yang terdapat ekor dibelakangnya, terdapat banyak bintik padat yang jelas bentuk bulat dan lonjong dan ususnya mudah dicabut.

Proses penanganan bahan baku udang black pink merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting untuk dilakukan agar mutu dan kualitas bahan baku yang tidak siap proses dapat bertahan hingga proses pengolahan bahan baku selanjutnya. Karena tidak semua bahan baku yang masuk ke perusahaan akan

diproses langsung pada hari itu, oleh karena itu akan dilakukan penampungan dalam proses penanganan bahan baku untuk tetap menjaga mutu dan kualitas sesuai dengan permintaan oleh komsumen atau buyer.

PT. Syam Surya Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak dalam bisnis pengolahan udang. Perusahaan ini menerapkan sistem penampungan bahan baku dalam melakukan proses penanganan bahan baku udang black pink. Hal ini dimaksud dkan untuk mengendalikan dan mempertahankan mutu bahan baku udang black pink agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

1.2 Rumusan Masalah

Penanganan sangat penting dilakukan dalam menjaga kulitas dan mutu sutu bahan baku yang akan diproses. Dalam melakukan suatu penanganan yang baik harus betul-betul mengetahui bagaimana proses penanganan bahan baku udang black pink tujuan ekspor Di PT. Syam Surya Mandiri (SSM) Kutai Karta Negara Kalimantan Timur?

1.3 Tujuan dan kegunaan

1. **Tujuan penelitian**

   Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses penanganan bahan baku udang black pink tujuan ekspor Di PT. Syam Surya Mandiri (SSM) Kutai Karta Negara Kalimantan Timur.

2. **Kegunaan penelitian**

   Kegunaan penelitian ini yaitu untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang proses penanganan bahan baku udang black pink tujuan ekspor Di

PT. Syam Surya Mandiri (SSM) Kutai Karta Negara Kalimantan Timur. Dalam meningkatkan proses penanganan bahan baku udang black pink, Dan untuk menjadikan bahan informasi dan referensi terhadap pelaku usaha pengolahan udang dalam melakukan penanganan bahan baku

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi dan Morfologi Udang Black Pink

2.1.1 Klasifikasi

Udang Black Pink adalah jenis udang kecil dengan ciri-ciri fisik berwarna coklat muda menyerupai warna kopi susu berukuran kecil yaitu 2-4 cm panjangnya. Menurut boore (1931) diacu dalam Irawan (2006), Udang Black Pink dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Pillum *: Arthropoda*

Subfilum *: Crustacea*

Kelas *: MalacostraceSubkelas*

Superrordo *:Eucari*

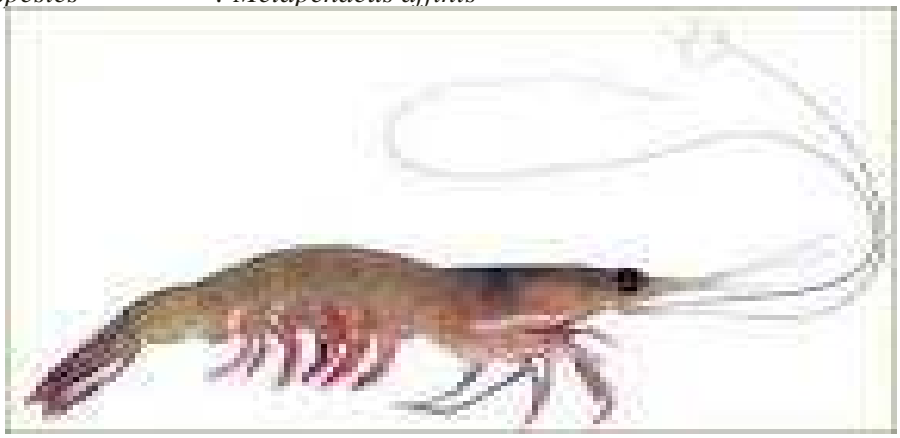
Ordo *:Decapodo*

Subordo *: Natantipenaeus*

Famili *:Metapenelirus*

Ganus *: Metapenaeus*

Spesies *: Metapenaeus affinis*



Gambar 1.1 Udang Black Pink(*Metapenaeus affinis)*

2.1.2 Morfologi

Morfologi Udang Black Pink (*Metapenaeus affinis)*terdiri dari dua bagian, yaitu bagian kepala yang sebenarnya terdiri dari gabungan bagian kepala dan dada menyatu *(cepalotorax)* sedangkan bagian lainnya adalah bagian perut *(abdomen)* yang terdapat ekor dibelakangnya, terdapat banyak bintik padat yang jelas bentuk bulat dan lonjong dan ususnya mudah dicabut.

2.2 Penanganan Bahan Baku Udang

Penanganan adalah rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu. Penanganan udang dapat dilakukan berdasarkan asal produksinya antara lain dari hasil tangkapan di laut, perairan umum ataupun dari hasil panen budidaya di tambak. Dari mana pun asalnya, penanganan udang harus dilakukan secara cepat, cermat, hati-hati, bersih dan melalui sistem rantai dingin dengan tetap menjaga suhunya sekitar 0^0C. Penanganan seperti ini dilakukan karena ciri produk udang yang sangat mudah rusak. Udang segar diterima biasanya berada dalam bak plastik atau *sterofoam*yang berisi es. Penanganan yang terlambat dapat mengakibatkan timbulnya bercak-bercak hitam (*black spot)* atau garis-garis hitam pada bagian dalam terutama kulit ruas atau melintang pada bagian ekor udang juga pada ujung kulit yang menutupi kulit ruas belakang (Moeljanto, 1992). Mutu udang sebagai bahan baku akan mempengaruhi produk akhir. Udang yang memiliki kesegaran baik akan menghasilkan produk akhir yang baik pula atau sebaliknya. Berdasarkan kesegarannya, udang dibedakan menjadi 4 kelas mutu, yaitu (Hadiwiyotoh, 1993):

a. Udang yang mempunyai mutu prima (*prime)* atau baik sekali, yaitu udang-udang yang benar masih segar, belum ada perubahan warna, transparan dan tidak ada kotoran dan noda-nodanya.
b. Udang yang mempunyai mutu baik *(fancy).* Udang ini mutunya dibawa prima, ditandai dengan adanya kulit udang yang sudah tampak pecah-pecah atau retak-retak, tubuh udang lunak tetapi warnanya masih baik dan tidak terdapat kotoran dan noda-nodanya.
c. Udang yang bermutu sedang *(medium, balck dan sport).* Pecah-pecah pada kulit udang lebih banyak dari pada udang yang bermutu baik. Udang sudah tidak utuh lagi, kakinya patah, ekornya hilang atau sebagian tubuhnya putus. Daging udang sudah tidak lentur lagi, pada permukaan tubuhnya sudah tampak banyak noda berwarna hitam atau merah gelap.
d. Udang yang bermutu rendah *(jelek dan rusak).* Kulit udang banyak yang pecah atau mengelupas, ruas-ruas tubuh sudah banyak yang mengelupas dan tubuh sudah banyak yang putus, tidak utuh lagi .

Bahan baku udang segar adalah semua jenis udang hasil perikanan yang baru ditangkap/dipanen dan belum mengalami penanganan dan pengolahan. Mutu bahan baku yang harus dipenuhi adalah bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan (BSN, 2006).

2.3 Sumber Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku udang pada suatu perusahaan cold storage, hasil perikanan pada dasarnya sangat erat hubunganya sistem tataniaga hasil perikanan yang terjadi pada suatu tempat yang bersangkutan. Perusahan yang mengolah hasil-hasil perikanan menjadi produk beku, maka sistem tata niaga hasil perikanan yang diangap efisien adalah apabila sistem penyediaan barang yang dibutuhkan tepat pada waktunya tersedia dalam jumlah yang dibutuhkan dan mempunyai kualitas seperti yang diinginkan. Harga suatu komoditi yang digunakan oleh suatu perusahaan yang bersangkutan tentang bahan baku yang digunakan oleh perusahaan harga dari bahan baku yang dibeli akan menjadi salah satu faktor penentu dalam persediaan bahan baku harga bahan baku ini merupakan dasar perhitungan berapa besar dana perusahaan yang harus disediakan untuk investasi dalam tersediannya bahan baku (Ahyani, 1977).

Ketersedian udang segar sebagai bahan pokok perusahaan cold storage merupakan kunci berhasil tidaknya perusahaan untuk memproduksi secara berkesinanbungan. Ketersediaan bahan baku udang bagi perusahaan selain dipengaruhi oleh sistem tata niaga yang berlaku di tempat yang bersangkutan, terutama disebabkan oleh faktor produksi bahan baku dengan demikian perusahaan konsumen bahan baku dengan pihak produksi bahan baku sangat erat kaitannya dengan keduannya mempunyai huungan saling ketergantungan, dengan demikian pihak konsumen dengan produksi bahan baku dapat dipandang sebagai suatu sistem oleh karena itu, dalam rangka ketersedian bahan baku udang dari produsen ke

konsumen, maka dalam proses pengolahan melalui beberapa tahap (Hanapia, 1986).

2.4 Tujuan penanganan bahan baku

Penanganan bahan baku bertujuan mempertahankan kualitas dan kesegaran udang harus tetap terjaga dengan baik mulai proses pengolahan hingga ketangan konsumen. Penanganan udang harus dilakukan dengan cepat, karena kualits udang mudah rusak. Kesalahan atau keterlambatan penanganan mengakibatkan udang tidak bisa diharapkan menjadi komoditas ekspor. Untuk mempertahankan agar mutu udang tetap baik, harus ditangani dengan hati-hati dan jangan sembarang, penanganan tersebut yang harus cepat dan cermat, hindarkan terkena sinar matahari secara langsung, mencuci udang dari kotoran dan lumpur dengan air bersih memasukan kedalam keranjang, lebih baik lagi dari mulai awal menggunakan es batu untuk mendinginkannya, dan mengelompokannya menurut jenis dan ukuran.

2.5 Persyaratan ekspor udang beku

Tuntutan konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan pangan produk perikanan semakin meningkat di era globalisasi. Adanya bakteri pathogen seperti Escherichia coli dan salmonella dengan jumlah yang berlebihan dalam produk perikanan dapat menjadi masalah kesehatan bagi yang mengkonsumsinya seperti gangguan pencernaan, diare, pusing dll. Sehingga ditetapkan suatu persyatan oleh pasar internasional terhadap produk-produk perikanan yang akan di ekspor wajib dilengkapi dengan sertifikasi kesehatan *(Health Certificate)*. Adapun pengujian bakteri yang dilakukan yaitu Escherichia coli dan Salmonell, karena bakteri E. Coli

merupakan persyaratan sanitasi dan higienis yang banyak terhadap pada air sebagai media pencucian produk sedangkan untuk Salmonella merupakan bateri tercemar sehingga dalm hal ini kedua parameter tersebut kedua bateri ini wajib diuji syarat ekspor pada Negara Jepang, Amerika Serikat dan Uni Eropa. (Sapto Andriyono, 2012)

Pengujian secara mikrobiologi yang telah dilakukan terhadap produk udang beku (Frozen Shrimp) yang akan diekspor, diperoleh hasil bahwa produk perikanan tersebut layak mendapatkan Sertifikasi Kesehatan dan dapat diekspor ke Negara tujuan karena pada uji Ecoli menujukan hasil < 3 MPN/g *(Most Probable Number)* dan pada uji Salmonella menunjukan hasil negatif, hal ini sesuai dengan SNI yang sudah diakui oleh pemerintah dan mengadopsi dari BAM *(Bacteriological Analytical Manual)* sebagai standar yang yang digunakan untuk memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas produk perikanan.

(Sapton Andriyono, 2012).

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan mulai tanggal 06 Januari sampai dengan 31 Maret 2016 di PT.Syam Surya Mandiri, Jln.Propinsi No 1, Kampung Kajang, Kec.Anggana, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penyusunan tugas akhir yaitu, Data Kualitatif yang merupakan data yang berhubungan dengan kategorisasi, karakteristik, berwujud pertanyaan atau berupa kata-kata.

Sumber data yang digunakan yaitu sebagai berikut :

1. Data sekunder

   Data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen. Data ini diperoleh dengan menggunakan studi literatur yang dilakukan terhadap banyak buku dan diperoleh berdasarkan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian, selain itu peneliti mempergunakan data yang diperoleh dari internet. Sugiyono (2005:62).

2. Metode Pengambilan Data

Metode pengambilan data yang digunakan yaitu sebagai berikut

1. Observasi

   Observasi adalah sebuah metode kegiatan yang dilakukan secara langsung kelapangan dengan melihat dan melaksanakan langsung proses kegiatan penanganan bahan baku udang black pink.

2. Studi literatur

   Studi literatur yaitu penelusuran pustaka melalui literatur yang berhubungan dengan penanagan bahan baku udang black pink.

3.3 Analisis Data

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, metode analisis data yang digunakan adalah analisis Kualitatif yaitu penggambaran tentang suatu gejala dengan menggunakan catatan.

3.4 Definisi operasional

1. Perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan.
2. Udang black pink adalah salah satu jenis bahan baku udang yang akan di proses menjadi produk beku di PT. Syam Surya Mandiri.
3. Proses penanganan adalah suatu tahapan dalam tindakan untuk menjaga, mempertahankan kualitas dan nilai guna bahan baku yang akan diolah.
4. Bahan baku adalah bahan atau udang yang akan digunakan dan diolah menjadi sutu produk oleh PT. Syam Surya Mandiri.

5. Eksport adalah proses transportasi dan distribusi dari PT. Syam Surya Mandiri ke negara tujuan ekspor.
6. Ukuran acak menurut PT. Syam Surya Mandiri yaitu pertengahan antara besar dan kecil.