

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan perairan yang luas. Perairan di Indonesia memiliki potensi yang besar dalam budidaya rumput laut dengan lahan seluas 4,5 juta hektar dan tingkat produksi sebesar 8,02 juta ton per Oktober 2024 (Burdames & Ngangi, 2014). Wilayah Indonesia dengan jumlah produksi rumput laut terbanyak diantaranya adalah Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, Kalimantan Utara, Nusa Tenggara Barat dan Jawa Timur (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2023). Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia (2023) menyebutkan bahwa berdasarkan data tahun 2021, Indonesia menjadi produsen utama rumput laut merah jenis *Eucheuma cottonii* yaitu sebanyak 7,058 juta ton atau sekitar 82,7% total produksi *Eucheuma cottonii* dunia.

PT. Centram didirikan pada tahun 1992 dengan tujuan untuk memenuhi permintaan global terkait *refined carrageenan* yang sesuai standar internasional, yaitu *Japanese Food Additive Association* (JAFA) dan *food additive standard Europe Union* (EU). Produk *refined carrageenan* di PT. Centram juga memenuhi standar lokal seperti Standar Nasional Indonesia (SNI). Proses pengolahan *refined carrageenan* dapat dipelajari di PT. Centram secara langsung selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP). Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah salah satu syarat wajib untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Program PKIPP bertujuan untuk membantu mahasiswa dalam menerapkan teori yang telah didapat selama perkuliahan serta memberikan pengalaman secara langsung dalam proses produksi suatu industri pangan. PT. Centram dipilih sebagai lokasi pelaksanaan PKIPP didasarkan pada reputasi perusahaan pertama dan penghasil *refined carrageenan* terbesar di Indonesia. PT. Centram adalah tempat ideal untuk memperoleh pengalaman kerja terkait proses pengolahan, dan distribusi *refined carrageenan* skala industri. Permintaan akan *refined carrageenan* di pasar global memperkuat urgensi dan relevansi *refined carrageenan* untuk kami pelajari secara mendalam.

1.2. Tujuan Umum

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah memperdalam pemahaman serta penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan PKIPP juga memberikan pengalaman serta pelatihan secara langsung terkait proses pengolahan, permasalahan dan cara pengendaliannya dalam industri pangan.

1.3. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mempelajari proses pengolahan *refined carrageenan*, meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian secara langsung
2. Menerapkan teori, pola pikir, sikap, dan keterampilan penyelesaian masalah pada pengolahan *refined carrageenan*
3. Menerapkan prinsip pengendalian mutu dan sanitasi yang dilakukan perusahaan mulai dari penyediaan bahan baku, produksi, dan pendistribusian *refined carrageenan*.
4. Menerapkan ilmu pengetahuan, ketrampilan, profesionalitas kerja, dan *problem solving* yang diterapkan di PT. Centram

1.4. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara observasi di lapangan, studi pustaka, dan wawancara langsung. Wawancara dilakukan dengan para karyawan PT. Centram diantaranya adalah kepala pabrik, *human resource development*, staf *quality control*, staf produksi, staf gudang, staf *maintenance*, staf departemen lingkungan, dan *general affair*.

1.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 2 minggu dimulai pada tanggal 13 Januari 2025 hingga 24 Januari 2025 di PT. Centram, Desa Carat, Kecamatan Gempol, Pasuruan, 67155, Jawa Timur.