

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seafood atau makanan laut merupakan komoditas dagang yang penting baik dalam negeri maupun internasional. Indonesia dikenal sebagai negara maritim dengan keunggulan dalam laut dan hasil lautnya, oleh karena itu penanganan dan pengolahan *seafood* yang tepat akan meningkatkan nilai jual produk makanan laut. *Seafood* merupakan sumber protein hewani dan omega 3 yang penting untuk tubuh. Kandungan nutrisi dalam *seafood* menyebabkan *seafood* mudah mengalami kerusakan baik kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik, oleh karena itu penanganan pasca panen serta pengolahan yang tepat dapat mencegah kerusakan tersebut.

Salah satu hasil tangkapan *seafood* yang banyak di perairan Indonesia adalah rajungan. Rajungan juga memiliki keunggulan-keunggulan yang sangat potensial untuk dikembangkan. Hal inilah yang menjadi salah satu alasan bagi PT. Phillips Seafoods Indonesia untuk memasuki bisnis dalam bidang pengolahan *seafood*. PT. Phillips Seafoods Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan *seafood*, khususnya pada bidang pengalengan rajungan. Hal inilah yang mendasari penulis untuk memahami dan mengetahui secara langsung proses pengolahan rajungan di PT. Phillips Seafoods Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP)

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Phillips Seafoods Indonesia adalah agar mahasiswa mampu menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Phillips Seafoods Indonesia adalah:

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses pengolahan rajungan dalam kaleng meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengalengan rajungan yang siap dipasarkan oleh PT. Phillips Seafoods Indonesia.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian rajungan dalam kaleng, serta mengetahui cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Melakukan Wawancara Langsung

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, karyawan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

3. Observasi Lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi, serta *survey* utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan selama satu bulan dimulai tanggal 18 Desember 2014 – 18 Januari 2015. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Phillips Seafoods Indonesia yang terletak di jalan Kemantren Rejo Km 10, Pasuruan, Indonesia.