BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara maritim dan memiliki keunggulan dalam komoditas hasil laut, oleh karena itu penanganan dan pengolahan hasil laut yang tepat akan meningkatkan nilai jual. Salah satu komoditas hasil laut yang banyak di perairan Indonesia adalah rajungan. Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu komoditas perikanan dengan nilai jual tinggi, baik sebagai komoditas lokal maupun komoditas ekspor. Permintaan pasar global akan rajungan meningkat setiap tahunnya tentunya harus diimbangi dengan penyediaan rajungan yang memadai. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan RI tahun 2018 menunjukkan terjadi peningkatan ekspor perikanan untuk komoditas rajungan pada triwulan III 2015 hingga 2018. Pada Triwulan III 2015 (5.363.274 ton) kemudian naik 5,24% pada periode yang sama pada 2016 (5.664.326 ton). Pada tahun 2017 periode yang sama, terjadi peningkatan ekspor sebesar 8,51% dengan jumlah (6.124.552) hingga pada tahun 2018 mencapai 6.242.846 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2018).

Rajungan termasuk *perishable food* (mudah rusak) karena mengandung nutrisi protein tinggi dengan kandungan asam amino yang berpola mendekati kebutuhan manusia sehingga dapat menimbulkan masalah dalam proses distribusi, terutama untuk keperluan ekspor yang memerlukan persyaratan mutu yang ketat. Permasalahan yang ditimbulkan dapat diatasi apabila sejak awal rajungan mendapat penanganan yang baik yaitu

pengolahan menjadi produk yang bisa tahan terhadap proses pembusukan. Oleh karena itu untuk memudahkan pendistribusian tanpa menurunkan mutu, rajungan diekspor dalam bentuk daging yang telah dikalengkan dan disimpan pada suhu rendah untuk mencegah kerusakan produk. Rajungan yang telah diolah dalam bentuk kemasan kaleng memiliki nilai ekspor yang tinggi. Hal ini dapat membantu meningkatkan devisa negara.

Ketersediaan rajungan cukup banyak belum sepenuhnya didukung oleh industri yang dapat menampung bahan baku ini dan mengolahnya. Demak Jawa Tengah telah dikenal sebagai salah satu daerah penghasil rajungan terutama jenis *Blue Crab*. Namun, belum banyaknya industri yang bergerak di bidang pengalengan rajungan menyebabkan supplier menyalurkan hasil tangkapan mereka ke industri pengalengan rajungan di luar daerah Demak yakni Rembang dan Semarang.

PT. Morenzo Abadi Perkasa merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan pada bidang pengalengan rajungan. Perusahaan ini menjadi satu-satunya perusahaan di bidang pengalengan rajungan yang bertempat di Demak. Adanya industri pengalengan rajungan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat disekitar daerah industri tersebut.

Hal inilah yang mendasari penulis untuk memilih PT. Morenzo Abadi Perkasa sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) untuk mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan rajungan.

1.2 Tujuan PKIPP

1.2.1 Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung proses pengalengan daging rajungan dan permasalahannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dilaksanakannya Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Morezo Abadi Perkasa adalah:

- a. Mahasiswa dapat menerapkan berbagai teori yang diperoleh selama perkuliahan.
- b. Mahasiswa dapat memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penerimaan bahan baku, proses sortasi, *mixing*, *filling*, *seaming*, pasteurisasi, penyimpanan hingga produk siap untuk dipasarkan.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi dan penanganan limbah perusahaan selama proses produksi.
- d. Mahasiswa dapat mengetahui masalah yang dihadapi selama proses dan mengetahui cara pemecahan masalah tersebut.

1.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT. Morezo Abadi Perkasa dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Wawancara

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 atau pengamatan di lapangan berlangsung selama 16 hari efektif. Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap obyek kegiatan dalam manajemen produksi, serta *survey* utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

4. Studi pustaka

Studi pustaka yang dilakukan mengenai proses pengalengan daging rajungan, struktur organisasi, mesin pengolahan, sanitasi industri pangan, pengolahan limbah, dan sebagainya.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan PKIPP

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 26 Desember 2018 sampai 19 Januari 2019. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Morenzo Abadi Perkasa yang berlokasi di Desa Gajah RT 02 RW 03 Kecamatan Gajah Kabupaten Demak, Jawa Tengah.