

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki garis pantai yang luas. Letak geografis tersebut yang menyebabkan Indonesia memiliki tangkapan *seafood* atau perikanan yang menjanjikan (Agustina dkk., 2014). Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2014), hasil tangkapan *seafood* di Indonesia sebesar 20,84 juta ton dan setiap tahun menunjukkan adanya peningkatan. Hal ini dikarenakan *seafood* merupakan sumber bahan pangan yang memiliki nilai/harga jual yang tinggi dengan nilai gizi yang baik, contohnya rajungan. Menurut Sumiono dkk. (2011) daerah di Indonesia yang menghasilkan tangkapan hasil laut terbesar terletak di perairan pantai yang cukup dangkal, antar lain Selat Malaka, pantai timur Sumatera, utara Jawa, Kalimantan Selatan dan Timur, Sulawesi Selatan dan Tenggara, dan Laut Arafu. Di daerah Jawa penyebaran rajungan terdapat di Teluk Jakarta, Cirebon, utara Jawa, Rembang, dan Selat Madura. Rajungan (*Portunus pelagicus*) tergolong hewan yang hidup di dasar laut yang mampu berenang ke dekat permukaan laut untuk mencari makan, sehingga disebut pula *swimming crab* atau *blue swimming crab* (Sahubawa, 2018). Nilai gizi yang terkandung dalam rajungan bergantung pada umur simpan rajungan itu sendiri. Nilai gizi tersebut antara lain protein, lemak (seperti omega 3), dan mineral. Fakta ini memberikan dampak positif pada unit pengolahan pangan yang berbahan dasar rajungan.

Namun rajungan sendiri memiliki umur simpan yang relatif singkat, karena nilai gizinya yang tinggi (Gardijito, 2014). Umur simpan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu fisik, kimia, maupun mikrobiologi.

Faktor-faktor tersebut yang mempengaruhi organoleptik dan tingkat kualitas dari daging rajungan, sehingga dapat berpengaruh pada nilai jualnya. Oleh karena itu daging rajungan memerlukan proses untuk menjaga kualitas sampai ke konsumen, salah satunya digunakan proses yang menggabungkan antara pasteurisasi dengan pengalengan (Anggahini, 1997).

Hal tersebut yang menjadi alasan PT. Morenzo Abadi Perkasa berbisnis dalam bidang pengolahan rajungan. PT. Morenzo Abadi Perkasa merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan *seafood*, khususnya pada bidang pasteurisasi dan pengalengan rajungan di daerah Desa Gajah, Kabupaten Demak, Jawa Tengah. Hal ini yang mendasari penulis untuk memahami dan mengetahui secara langsung proses pengolahan rajungan di PT. Morenzo Abadi Perkasa 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. Morenzo Abadi Perkasa 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. Morenzo Abadi Perkasa adalah:

1. Memahami proses-proses pengolahan pasteurisasi rajungan dalam kaleng meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengalengan rajungan yang siap dipasarkan oleh PT. Morenzo Abadi Perkasa.
2. 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 survei 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 26 Desember 2018 – 20 Januari 2019. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Morenzo Abadi Perkasa yang terletak di Desa Gajah, RT 002, RW 003, Kelurahan Gajah, Kecamatan Gajah, Kabupaten Demak, Jawa Tengah.