

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai jual tinggi, sebagai komoditas lokal maupun ekspor. Sejak tahun 1990– an, rajungan menjadi salah satu komoditas ekspor yang terus berkembang setiap tahunnya. Produk rajungan ini di ekspor dalam bentuk beku segar tanpa kulit dan daging rajungan olahan kaleng. Pada tahun 2020, permintaan rajungan dunia mencapai USD5,4 Miliar, sedangkan ekspor indonesia baru mencapai 6,8% senilai USD 367,5 juta. Tidak hanya itu, permintaan rajungan dunia telah tumbuh sebesar 5% per tahun dalam lima tahun terakhir, menunjukkan bahwa pasar rajungan masih terbuka dan memiliki potensi untuk terus dikembangkan (KKP 2021).

Rajungan adalah salah satu produk hasil perikanan paling mudah rusak. penyebab penurunan kualitas daging rajungan adalah aktivitas enzim dan bakteri, oleh karena itu, perlu dipastikan bahwa penanganan dan kebersihan selama pemrosesan terjamin (Supriadi et al.,2019). Salah satu teknik pengawetan makanan yang banyak digunakan adalah pengawetan dengan suhu tinggi yaitu pengalengan. Pengalengan adalah bentuk pengolahan dan pengawetan ikan kemasannya ditutup dengan cara modern dan kemudian disterilkan (Sahubawa&Ustadi,2019). Pengalengan ikan adalah tindakan mengawetkan ikan dengan cara memasukkan ikan ke dalam kaleng yang dipanaskan dengan tujuan membunuh atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang serta penguraian enzimatis (Jacoeb et al.,2012).

Standar mutu mutlak harus dijalankan untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan (*food safety*) sesuai dengan kebutuhan konsumen. Perihal ini sejalan dengan terdapatnya tuntutan ekivalensi sistem pembinaan serta pengawasan kualitas hasil perikanan yang diterapkan di Indonesia yang diperuntukan buat melindungi konsumen (Pudjirahayu, 2018). Pengawasan mutu ialah penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta manajerial dalam hal penanganan mutu kualitas pada proses produksi, perdagangan dan distribusi komoditas (Christine 2016).

Quality Control atau pengendalian mutu merupakan suatu usaha untuk menjamin hasil produksi sesuai dengan rencana yang telah dibuat sehingga konsumen merasa puas (Y.S.Tampai 2018). Tujuan *quality control* agar tidak terjadi penyimpangan dengan standar yang ditetapkan (*second quality*) terus menerus dan bisa mengendalikan, menetapkan, menilai kualitas sehingga konsumen merasa puas dan perusahaan tidak mengalami kerugian (Y.S.Tampai 2018).

Proses pengolahan daging rajungan buat kebutuhan bahan baku paling utama *pasteurize crab meat* membutuhkan bahan baku daging rajungan yang bermutu prima. Manajemen mutu daging rajungan yang baik dibutuhkan untuk melindungi kualitas daging rajungan yang sesuai dengan standar kualitas pengalengan, mulai dari bahan baku *fresh* dari nelayan, daging rajungan kupas di *mini plant* hingga ke pabrik pengalengan rajungan (Jumiati & Zainudin, 2019).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari pelaksanaan magang di PT. GrahaMakmur Cipta Pratama yaitu:

1. Menambah pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara ilmu pengetahuan yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan.
3. Menyiapkan psikologis mahasiswa agar lebih profesional dan terlatih dalam menempuh dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. GrahaMakmur CiptaPratama: yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada proses produksi di PT. GrahaMakmur CiptaPratama meliputi: penerimaan daging, penyortiran, pengecekan akhir, pengecekan logam, pencampuran, pengisian, penimbangan akhir, penutupan kaleng, pasteurisasi, pendinginan, pengepakan, penyimpanan dingin, pemberangkatan.

2. Mengetahui proses pembuatan olahan utamanya *pasteurisasi crab meat*.
3. Mampu mengetahui pengendalian mutu/*Quality control* pada proses produksi pengalengan daging rajungan.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang dilakukan di PT. Grahamakmur Ciptapratama yaitu:

1. Mahasiswa piawai untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian ketarampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengasah keterampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
4. Menumbuhkan sikap etos kerja mahasiswa berkarakter.
5. Menambah wawasan setiap mahasiswa dalam hal dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 1 september 2022 sampai tanggal 31 desember 2022. kegiatan magang ini dilakukan di PT. GrahaMakmur CiptaPratama PT. Grahamakmur CiptaPratama berlokasi di JL. Veteran Madya 1 no. 1 Kelurahan Gending, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik , Jawa Timur. 61123. Berikut peta lokasi PT. GrahaMakmur CiptaPratama. pada gambar 1.1



Gambar 1. 1 Peta Lokasi PT. Grahamakmur Ciptapratama Sumber : *Google Maps*

1.3.2 Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan mulai tanggal 1 september sampai 31 desember 2022.jadwal magang dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1. 1 Jadwal kerja magang di PT.Grahamakmur Ciptapratama Gresik

No	Hari	Jam Kerja
1	Senin	09.00-12.00 Istirahat 13.00-16.00
2	Selasa	09.00-12.00 Istirahat 13.00-16.00
3	Rabu	09.00-12.00 Istirahat 13.00-16.00
4	Kamis	09.00-12.00 Istirahat 13.00-16.00
5	Jumat	09.00-11.00 Istirahat 13.00-16.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan magang yang dilakukan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik ini digunakan metode deskriptif yang memperoleh informasi (data). Metode deskriptif merupakan kegiatan pengamatan yang diadakan untuk memperoleh fakta dan gejala yang ada dan mencari keterangan secara faktual.

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang diantaranya:

1. Observasi
2. Wawancara
3. Praktek Lapangan
4. Studi Pustaka
5. Dokumentasi dan data-data