

RINGKASAN

“Implementasi Bauran Pemasaran Produk Rajungan Di PT. Rex Canning Kabupaten Pasuruan” oleh Ach. Iqbal Bhayundha, D41220219, 2025, 47 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, dibawah bimbingan Ibu Septine Brillyantina, S.ST., M.Tr.P. (Dosen Pembimbing) dan Ibu Yuyun Bariroh, S.Pi. (Pembimbing Lapangan)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang dalam kegiatan belajar dan mengajarnya menggunakan kurikulum yang di dalamnya disesuaikan dengan kebutuhan zaman dan industri. Salah satu memenuhi kebutuhan zaman dan industri diperlukannya suatu kegiatan magang. Kegiatan magang dilakukan di PT. Rex Canning yang berlokasi di Jalan Raya Beji Bangil KM. 4 no. 42, Kemloko Lor, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur dilaksanakan pada tanggal 16 Juli sampai 29 November 2025. Tujuan dilaksanakannya magang adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan kerja dalam berpikir kritis dan inovatif. Adapun kegiatan yang dilakukan selama magang terbagi atas dua kegiatan yaitu kegiatan umum dan kegiatan khusus magang.

Kegiatan umum selama magang dimulai dari konfirmasi izin magang. Penyerahan surat izin magang dari Program Studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember kepada pihak desa atau kelurahan setempat dilakukan sebagai langkah resmi untuk memperoleh izin pelaksanaan praktik kerja lapangan di PT. Rex Canning. Surat tersebut kemudian diteruskan kepada manajemen perusahaan guna mendapatkan persetujuan dan dukungan resmi. Selanjutnya adalah pengenalan perusahaan dilakukan pada awal minggu pertama magang, meliputi pemberian alat pelindung diri (APD), penjelasan lokasi dan tempat-tempat perusahaan, gambaran kegiatan umum, pengenalan tugas magang, serta struktur organisasi yang dipandu oleh Ibu Yuyun Bariroh selaku Asisten QC Manager dan pembimbing lapang PT. Rex Canning.

Kemudian, mahasiswa ikut serta dalam proses penerimaan bahan baku, hingga bongkar muat di area belakang. Bahan baku yang diproses meliputi rajungan (*fresh* dan *frozen* dalam plastik, dipilah menjadi daging utuh, daging hancur putih,

serta kaki/capit) dan bekicot (utuh dalam kotak besar, sudah direbus, dikupas kulit, dengan es batu untuk kesegaran, diturunkan menggunakan keranjang untuk memisahkan air lelehan es). Seluruh bahan baku diperiksa oleh staf QC sesuai Standar Operasional Perusahaan (SOP). Pada bagian produksi, berbagai kegiatan dilakukan mahasiswa pada produk bekicot, rajungan, dan kerang. Untuk bekicot, pemilihan dilakukan sesuai standar perusahaan guna memastikan kualitas dan pemisahan benda asing, diikuti pengisian kaleng serta penimbangan untuk konsistensi berat. Proses produksi rajungan dimulai dari *thawing*, *blanching*, *cooling*, *adiktif treatment*, *conveyor*, *metal detector*, pengisian produk-penambahan bumbu dan penutupan kaleng, *retorting* dan masuk ke gudang. Proses produksi kerang melalui pemasakan pada suhu di atas 90°C selama 10 menit dalam keranjang *stainless steel*, pencucian di tangki dengan gelembung udara untuk menghilangkan pasir, pendinginan di *box* es batu suhu di bawah 5°C serta *treatment* sulfit selama satu jam untuk menjaga warna, tekstur, dan kualitas. Proses *stuffing* melibatkan pengemasan barang jadi ke kontainer secara rapi berdasarkan steking, dengan urutan kode dari terkecil hingga terbesar, diikuti penyegelan untuk pengiriman. Pada bagian *packing* produk mencakup *labeling* dan pencetakan kode produksi serta tanggal kedaluwarsa lewat mesin *inkjet* untuk rajungan, sotong, kerang, dan jagung, dengan jumlah kaleng per karton sesuai permintaan *buyer*. Analisis efisiensi mesin mencatat durasi palet, jumlah kaleng, waktu pergantian palet, produktivitas karyawan per menit, serta jumlah pekerja per *line*. Kegiatan lainnya meliputi penempelan stiker *barcode*, pengisian *slipbox* rajungan, serta pencetakan informasi pada kaleng jagung besar menggunakan *conveyor* dan *inkjet*.

Pada kegiatan khusus magang mahasiswa di PT. Rex Canning memahami dan implementasi alur proses pengiriman rajungan kaleng (*stuffing*) meliputi persiapan kontainer 20 kaki, pembersihan dan dokumentasi, pengeluaran produk dari palet menggunakan *forklift*, identifikasi steking, penyusunan karton sesuai permintaan *buyer* oleh karyawan borongan, pembungkusan plastik pelindung, pemuatan ke kontainer dengan koordinasi presisi, serta dokumentasi akhir dan penyegelan bersama Manajer EXIM. Bauran pemasaran 9P produk rajungan kaleng mencakup produk berkualitas tinggi dengan sertifikasi HACCP dan halal yang

menjaga keaslian rasa serta aman dari logam berat, harga diciptakan kompetitif yang mencerminkan biaya produksi modern dan nilai premium untuk pasar internasional, tempat produksi modern dengan *cold storage* dan lini steril, promosi melalui pameran internasional untuk jaringan dan *feedback* pasar, *people* berupa tenaga kerja terlatih dalam keamanan pangan dan teknologi, *physical evidence* berupa fasilitas canggih seperti *metal detector*, *seaming machine*, boiler, *retort*, *cold storage*, mesin label-*inkjet*, serta *ice maker* ditambah sertifikasi, proses produksi sistematis dari penerimaan bahan baku beku, *thawing*, *blanching*, *cooling*, *additive treatment*, *conveyor*, *metal detector*, pengisian-penimbangan-penambahan bumbu-*seaming*, *retorting*, hingga penyimpanan gudang, *packaging* kaleng dengan *double seam* kedap udara, label lengkap sesuai regulasi ekspor ke AS dan Eropa, serta karton pelindung, serta *performance* dalam konsistensi dengan daging murni bebas kontaminan dan permintaan stabil dari distributor, semuanya dirancang untuk optimalisasi efisiensi, kualitas, dan kepuasan pelanggan global. Benturan garpu *forklift* yang tajam atau manuver kasar dapat menyebabkan penyok lokal pada kaleng rajungan, melemahkan integritas *double seam* dan berisiko korosi atau kebocoran selama penyimpanan panjang, sementara tumpukan berlebih juga memperburuknya. Untuk mengatasi masalah tersebut, operator *forklift* dapat dilatih agar lebih hati-hati saat menggunakan garpu berlapis karet, jalur gudang disediakan dengan lebar 3-4 meter, kaleng berdinding tebal 0,25-0,3 mm dengan *double seam grade A* digunakan, serta tumpukan dibatasi maksimal 3 lapis pada rak bertingkat dengan palet *interlocking*.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember PSDKU Kampus 4 Kabupaten Sidoarjo)