

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini, industri pangan di Indonesia sedang berkembang sangat pesat. Produk pangan yang merupakan kebutuhan pokok bagi manusia merupakan salah satu pemicu berkembangnya industri pangan di Indonesia. Para pelaku industri pangan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk pangan yang tidak hanya memenuhi kepuasan konsumen tetapi juga produk pangan yang memiliki mutu yang bagus. Dengan terjaminnya kualitas yang dimiliki suatu produk maka konsumen tidak akan ragu untuk memilih produk tersebut.

Indonesia yang merupakan negara kepulauan merupakan salah satu yang memanfaatkan hasil lautnya untuk menghasilkan produk pangan. Salah satu hasil laut yang dimanfaatkan yaitu rajungan. Daging rajungan tidak hanya dimanfaatkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi daging rajungan juga dimanfaatkan oleh beberapa perusahaan untuk diekspor ke berbagai macam negara di dunia. Rajungan merupakan hasil laut yang memiliki nilai ekonomis yang baik, hal itu karena daging rajungan memiliki rasa yang lezat sehingga digemari masyarakat.

Rajungan merupakan salah satu hasil laut yang mudah rusak, hal itu karena rajungan memiliki kandungan gizi yang cukup baik sehingga memungkinkan tumbuhnya mikroorganisme yang mempercepat kerusakan pada rajungan. Sifat rajungan yang mudah rusak menyebabkan rajungan membutuhkan penanganan yang tepat dan cepat. Rajungan segar harus segera diolah dan diawasi dalam setiap perlakuannya. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian mutu dalam penerimaan bahan baku sampai produk akhir rajungan pada PT. Kelola Mina Laut Mini Plant (MP) Pandang Laut Bangkalan.

PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut Bangkalan merupakan perusahaan divisi *crab* yang menghasilkan daging rajungan untuk PT. Kelola Mina Laut. PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pangan yang memanfaatkan hasil laut untuk selanjutnya dikalengkan dan diekspor ke luar negeri. PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut selalu berusaha untuk mempertahankan mutu daging rajungan agar tetap dalam kondisi baik saat dikirim ke PT. Kelola Mina Laut yang berada di Gresik. Untuk itu pengendalian

mutu perlu untuk diterapkan oleh perusahaan ini untuk menjaga mutu daging rajungan yang dihasilkan agar tetap dalam kondisi yang baik.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan Praktek Kerja Lapang sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi umum perusahaan pada PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut Bangkalan?
2. Bagaimana pengendalian mutu pada PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut Bangkalan?

1.3. Tujuan Praktek Kerja Lapang

Tujuan kegiatan Praktek Kerja Lapang sebagai berikut:

1. Mengetahui kondisi umum pada PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut Bangkalan.
2. Mengetahui pengendalian mutu pada PT. Kelola Mina Laut Mini Plant Pandang Laut Bangkalan.

1.4. Manfaat Praktek Kerja Lapang

Adapun dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Menambah pengetahuan di dalam dunia industri serta dapat pengalaman langsung mengenai kondisi umum perusahaan serta kondisi perusahaan tentang pengendalian mutu dan proses produksi di PT. Kelola Mina Laut Mini Plant (MP) Pandang Laut Bangkalan serta sebagai pengalaman kerja untuk bekal yang nantinya akan siap terjun ke dunia kerja.

2. Bagi Industri

Dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menyusun strategi dalam pengembangan PT. Kelola Mina Laut Mini Plant (MP) Pandang Laut Bangkalan dan dapat mengetahui mengenai keadaan maupun kondisi serta permasalahan yang dihadapi perusahaan tersebut.

3. Bagi Universitas

Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan pengalaman di bidangnya serta membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri.