

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah bahan pangan yang memerlukan penganganan khusus karena sifatnya mudah busuk (*perishable*). Rajungan memiliki kandungan protein yang cukup dan tersusun oleh asam-asam amino. Kandungan gizi pada rajungan per 100 gram diantaranya karbohidrat 14,1 gram, kalsium 210 mg, fosfor 1,1 mg, zat besi 200 SI dan vitamin A dan B1 sebesar 0,05 mg. Keunggulan nilai gizi rajungan adalah kandungan proteinnya yang cukup tinggi sekitar 16, 17 gram (Suhubawa 2016).

Rajungan merupakan hasil perikanan dengan nilai jual tinggi sehingga menjadi komoditas ekspor. Indonesia merupakan negara pengekspor rajungan ke berbagai negara seperti Singapura, Malaysia, China, Jepang, dan beberapa negara di Eropa khususnya Amerika. Setiap tahunnya hampir 90% produksi daging rajungan Indonesia masuk ke pasaran Amerika (Agustina *et al.* 2014). Volume ekspor rajungan di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 21,57 ribu ton, hal tersebut sebanding dengan 2,69% dari volume ekspor perikanan Indonesia (Kementrian Kelautan dan Perikanan 2018). Nilai ekspor rajungan pada tahun 2017 menempati urutan ke tiga terbesar setelah udang dan tuna-tongkol-cakalang dengan nilai mencapai US\$ 152.739.729 (BPS 2018). Tingginya nilai ekspor rajungan mengindikasikan permintaan pasar yang besar terhadap rajungan (Sulmartiwi dan Juwita 2010). Jawa Tengah memiliki volume produksi rajungan hingga mencapai 2.458.851 kg pada tahun 2017 (Data Kelautan dan Perikanan 2018).

Rajungan dapat diolah menjadi beberapa produk diantaranya rajungan dalam kaleng, masakan berbahan dasar rajungan (*lumpia* dan *crab nugget*) , dan olahan rajungan sampingan (Yusuf 2007). Olahan rajungan sampingan, yaitu pembuatan kitin dan kitosan yaitu dengan memanfaatkan limbah cangkang rajungan (Rochima 2014). Salah satu contoh produk olahan rajungan yang skala ekspor adalah rajungan kaleng, produk ini banyak diminati oleh pasar luar negeri karena memiliki kualitas daya tahan yang sangat baik dibandingkan dengan olahan rajungan yang lain (Yusuf 2007).

PT. Pan Putra Samudra yang teletak di Jalan Raya Rembang Sumurtawang

Tuban km. 32 merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan rajungan. Perusahaan ini telah melayani ekspor ke negara lain seperti Amerika Serikat, Hongkong dan Singapura. Salah satu produk dari PT Pan Putra Samudra adalah *pasteurized crab meat*. Suatu proses produksi dapat berjalan efektif dan efisien apabila perusahaan menerapkan pengaturan tata letak fasilitas dengan baik, dengan menerapkan hal tersebut proses produksi akan berjalan dengan lancar sehingga akan meningkatkan produktivitas perusahaan.

Tata letak pabrik adalah suatu proses perancangan dan pengaturan tata letak fasilitas fisik seperti mesin atau peralatan, lahan, bangunan, dan ruang. Tujuan adanya tata letak ini yaitu mengoptimalkan keterkaitan antara pekerja, aliran bahan, aliran informasi dan metode yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan perusahaan (Apple 1990). Tata letak merupakan hal yang penting karena dengan merencanakan tata letak dengan baik akan berdampak positif pada kelancaran proses produksi sehingga produktivitas perusahaan meningkat, karena pentingnya perencanaan tata letak tersebut maka dalam Praktik Kerja Lapangan ini membahas tentang topik tata letak.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan yaitu untuk mengetahui tata letak pabrik di PT Pan Putra Samudra.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa

Manfaat Praktik Kerja Lapangan bagi mahasiswa yaitu dapat mengetahui lebih jauh realita ilmu yang diterima di perkuliahan dengan kenyataan di lapang.

2. Bagi Institusi

Manfaat Praktik Kerja Lapangan bagi institusi yaitu sebagai relasi dalam rangka membangun jaringan.