

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan merupakan salah satu komoditas ekspor yang sangat berpotensi di Indonesia. Tahun 2019 tren ekspor hasil perikanan tangkap rajungan pada periode Januari – Juni 2019 mencapai 13,32 ribu ton dengan nilai 201, 81 juta US\$ (Kementrian Kelautan dan perikanan 2019). Tahun 2017 produksi rajungan mencapai 27,07 ribu ton dengan nilai ekspor sebesar 409,82 juta USD. Beberapa Negara yang menjadi tujuan ekspor rajungan diantaranya yakni Amerika Serikat, Tiongkok, Jepang, Singapura, Hongkong, Inggris, Kanada dan beberapa Negara lainnya. Amerika Serikat merupakan Negara dengan volume ekspor rajungan tertinggi yakni 71% (Kementrian Kelautan dan Perikanan 2018). Jawa Tengah merupakan salah satu daerah yang berpotensi dalam hasil tangkap komoditas rajungan, hal ini dapat di ketahui melalui data hasil tangkap rajungan pada tahun 2017 yang mencapai 23.458,851 ton dengan nilai sebesar 102.363,05 USD (Pusat Data Statistik dan Informasi 2018).

Komoditas hasil perikanan memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) karena secara umum komoditas perikanan memiliki komposisi air sekitar 60% dari berat bersihnya. Air merupakan media utama dalam pertumbuhan bakteri, jamur dan mikroba lainnya yang bisa mempercepat penurunan kualitas hasil perikanan, untuk memperlambat penurunan kualitas hasil perikanan perlu adanya upaya atau penanganan yang tepat dan cepat untuk menjaga kualitas dari komoditas hasil perikanan. Beberapa upaya yang dapat dilakukan yakni: proses pengeringan, pengukusan, pengasapan, pasteurisasi, pembekuan dan pengalengan (Intyas dan Zainal 2018).

Menurut Yusuf (2007) rajungan dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi beberapa produk diantaranya yakni rajungan dalam kaleng dan masakan berbahan dasar rajungan seperti crab lumpia dan crab nugget. Rajungan kaleng merupakan olahan yang banyak diminati oleh pasar luar negeri. Rajungan kaleng memiliki kualitas daya tahan yang lebih baik dibanding jenis olahan rajungan lainnya, karena prosesnya menggunakan suhu yang tinggi.

PT. Pan Putra Samudra berada di Jalan Raya Rembang Tawang – Tuban km. 32, merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengolahan dan eksporter makanan laut Indonesia. Salah satu produk unggulan dari PT. Pan Putra Samudra yakni pengalengan rajungan, beberapa produk pengalengan rajungan yang terdapat di PT. Pan Putra Samudra diantaranya yakni: *colossal*, *jumbo lump*, *backfin*, *special*, dan *claw meet*. Selain itu PT. Pan Putra Samudra juga memproduksi beberapa produk seperti *Soft Shell Crab*, *Squid*, *Slipper Lobster* dan *whole clean cuttle fish*. Pabrik yang berada di Kecamatan Kragan ini hingga sekarang telah melakukan kegiatan ekspor ke berbagai manca negara seperti Amerika Serikat, Hongkong, Malaysia, dan Singapura.

Produk yang baik mutunya harus selalu terjaga, untuk menjaga mutu dari suatu produk perlu dilakukan upaya penanganan untuk menghambat proses kerusakan selama penyimpanan. Penanganan yang dapat dilakukan yakni dengan cara menurunkan kadar air serendah mungkin, selain itu wadah atau kemasan yang digunakan untuk penyimpanan juga harus memenuhi persyaratan fisik sehingga suhu, kelembaban relatif, cahaya serta kandungan oksigen cukup baik. Kondisi lingkungan penyimpanan yang baik adalah ruangan yang kering dan dingin dengan sirkulasi udara yang baik serta tanpa cahaya yang berlebihan, suhu di seluruh ruang penyimpanan harus diusahakan relatif sama. Suhu yang relatif tinggi terutama di pojok – pojok ruangan merupakan tempat yang cocok bagi pertumbuhan mikroba dan serangga. Aktivitas mikroba dan serangga akan menimbulkan pemanasan setempat (*local heating*) sehingga memungkinkan timbulnya migrasi air (Afrianto dan Evi 2005).

Manajemen penggudangan menurut Warman (2012) merupakan suatu aktivitas penggudangan yang saling terkait antara aktivitas penerimaan, aktivitas penyimpanan, aktivitas pemeliharaan, aktivitas pendistribusian serta aktivitas pengendalian. Aktivitas yang dilakukan bertujuan untuk menjaga kualitas dan kuantitas dari produk agar tidak menurun. Sehingga dalam praktiknya manajemen penggudangan perlu di perhatikan dan dilakukan dengan cara yang tepat agar kualitas dan kuantitas dari produk dapat terjaga.

Menurut Priyambodo (2007) gudang bermanfaat dalam menjaga mutu serta kualitas barang, bermanfaat dalam pengendalian serta pengawasan bahan baku

maupun produk jadi, bermanfaat dalam tersedianya data dan informasi yang lebih akurat, *actual* serta dapat dipertanggung jawabkan. Manajemen penggudangan sangat penting diterapkan di perusahaan pengalengan rajungan, hal ini berkaitan dengan mutu dari produk rajungan kaleng yang akan di ekspor harus benar – benar terjaga serta dan ketersediaannya di gudang harus terpantau melalui data yang ada sehingga perusahaan dapat mengetahui berapa stok bahan baku maupun produk yang tersedia di gudang.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapang yaitu untuk mengetahui manajemen penggudangan rajungan kaleng (*Portunus pelagicus*) di PT Pan Putra Samudra.

1.3 Manfaat

Manfaat Praktik Kerja Lapang:

1. Bagi Mahasiswa

Mampu meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman dan keterampilan mahasiswa mengenai proses manajemen penggudangan pada pengalengan rajungan yang dapat dilakukan dengan cara mengaitkan teori yang diterima selama kuliah dengan kenyataan yang diperoleh di lapangan pada saat PKL, selain itu juga bermanfaat untuk melatih mahasiswa menyesuaikan diri dengan kondisi real dunia kerja yang nantinya akan ditekuni ketika sudah lulus.

2. Bagi Institusi

Membangun kerjasama yang baik antara Institusi dengan Perusahaan.