

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan merupakan komoditas penting dengan nilai ekspor hasil perikanan terbesar ketiga di Indonesia dengan tujuan ekspor utama adalah Amerika. Pada tahun 2017 nilai ekspor komoditas utama rajungan mengalami kenaikan 27,81% dari tahun 2016 yang nilai ekspornya 337 juta USD. Pada tahun 2017 nilai ekspor rajungan Negara Indonesia mencapai 411 juta USD (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Nilai ekspor rajungan Provinsi Jawa Tengah mencapai Rp 1,36 triliun di tahun 2018 (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Rajungan memiliki kandungan karbohidrat, kalsium, besi, fosfor, vitamin A dan Vitamin B berturut-turut adalah 14,1%, 210 mg/100g, 1,1 mg/100g, 200 SI, dan 0,05 mg/100g nilai ini membuat rajungan dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein yang cukup baik dan juga sangat berpotensi (Muchtadi dan Sugiyono 1992). Rajungan dapat diolah menjadi beberapa produk diantaranya rajungan dalam kaleng dan masakan berbahan dasar rajungan. Rajungan kaleng banyak diminati oleh pasar luar negeri karena memiliki kualitas daya tahan yang sangat baik dari olahan lain. Rajungan dapat diolah menjadi produk makanan berupa lumpia dan crab nugget (Yusuf 2007). Rajungan juga dapat diolah menjadi produk sampingan berupa kitin dan kitosan dengan memanfaatkan limbah cangkang rajungan (Rochima 2014).

PT. Pan Putra Samudra Rembang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan rajungan dengan produk *pasteurized crab meat*. Perusahaan ini melayani ekspor ke negara lain seperti Amerika Serikat, Hongkong dan Singapura. Untuk mendapatkan kualitas produk yang baik perlu diperhatikan persyaratan mutu agar berkualitas dan aman untuk konsumen. Keamanan makanan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit dan keracunan pada konsumen. Dalam penjaminan mutu produk yang dihasilkan, suatu perusahaan sudah seharusnya menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup syarat produksi, syarat lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2013). Tujuan penerapan GMP dalam industri pangan adalah memberikan prinsip – prinsip dasar makanan yang diterapkan dalam memproduksi makanan sepanjang rantai dan jalur makanan (mulai dari produk primer hingga produk siap konsumsi). Penerapan GMP dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap beberapa aspek meliputi lokasi pabrik, bangunan, produk akhir, peralatan pengolahan, bahan produksi, personal hygiene, pengendalian proses pengolahan, fasilitas sanitasi, label, keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi, laboratorium, kemasan dan transportasi (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) sangat penting dilaksanakan karena mahasiswa dapat mempelajari secara langsung tentang proses produksi pengalengan rajungan, penerapan manajemen tata latak proses produksi, dan mengetahui permasalahan yang timbul dalam penerapan manajemen GMP proses produksi di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mengetahui proses pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan mengenai GMP pada proses produksi dan alur produksi pada pengalengan rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Timur serta untuk membandingkan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di

lapangan, sehingga dapat mengetahui permasalahan yang timbul dilapangan. Serta melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di dunia pekerjaan yang nantinya akan dijalani saat bekerja setelah lulus kuliah.