

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengemasan berfungsi sebagai wadah suatu produk selama distribusi, melindungi produk dari kerusakan, sebagai identitas produk dari kerusakan, dan sebagai sarana informasi produk. Bagian-bagian dari pengemasan adalah bahan, bentuk, dan desain kemasan rajungan. Pengemasan juga dapat menambah daya tarik konsumen. Kemasan yang menarik dapat sebagai sarana promosi dan dapat meningkat jumlah penjualan. Pada pengalengan daging rajungan diperlukan sebuah upaya untuk menangani daging rajungan agar kualitas rajungan dapat dipertahankan, salah satunya yaitu teknik pengemasan daging rajungan dengan baik.

PT Sumber Mina Bahari adalah pabrik pengalengan rajungan terletak di Jl. Raya Rembang-Tuban Km. 31, Desa Sumber Sari, Kecamatan Kragan, Sumber Sari, Rembang, Kabupaten Rembang, Jawa Tengah. PT. Sumber Mina Bahari merupakan pabrik yang bergerak pada pengalengan rajungan. Kualitas rajungan termasuk komoditas yang sangat penting, sehingga proses penyimpanan dan distribusi agar tetap terjaga sampai ke tangan konsumen. Sehingga berdasarkan latar belakang tersebut, saya mengambil tema teknologi pengemasan. Pengemasan merupakan aktivitas merancang dan memproduksi kemasan atau pembungkus untuk produk. Biasanya fungsi utama dari kemasan adalah untuk menjaga produk. Namun, sekarang kemasan menjadi aktor yang cukup cenderung penting sebagai alata pemasaran (Rangkuti, 2010).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) atau biasa disebut kepiting bulan terang dengan cangkang yang lebih melebar ke samping (Ghufran dan Kordi, 2009). Rajungan memiliki kandungan protein yang sangat tinggi yaitu sekitar 16-17 g/100g daging rajungan. Rajungan merupakan hasil perikanan yang umumnya bersifat *perishable food* (mudah rusak/busuk) (Indriyani, 2006), sehingga rajungan harus ada teknik pengemasan, agar melindungi suatu produk daging rajungan dari kerusakan. Oleh karena itu perlu dilakukan praktik kerja lapang di PT. Sumber Mina Bahari dengan memilih tema “Teknik pengemasan pada

pengalengan daging rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Jawa Tengah”.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja lapang sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui kondisi nyata dalam dunia kerja, sehingga dari pelaksanaan Pratik Kerja Lapang tersebut dapat terjadi timbal balik yang menguntungkan pada kedua pihak.
2. Menegtahui jenis-jenis kemasan yang digunakan di PT. Sumber Mina Bahri dalam mengemas produk.
3. Menegetahui proses pengemasan pengalengan rajungan di PT. Sumber Mina Bahari

1.3 Manfaat

Pratik Kerja Lapang di PT. Sumber Mina Bahri diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait, diantaranya:

1. Manfaat bagi PT. Sumber Mina Bahari
Terjadinya tranformasi teknologi anatar mahasiswa dan perusahaan serta dapat memperoleh informasi mengenaikeadan maupun kondisi perusahaan.
2. Manfaat bagi Mahasiswa:
Menambah wawasan dan mendaptkan pengalamn secara langsung tentang kodisi nyata di PT. Sumber Mina Bahari.
3. Manfaat bagi Universitas:
 - a) Mampu menghasilkan SDM yang berkualitas dan sarjana-sarjana yang handa, berpengalaman di bidangnya.
 - b) Membina kerja sama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan Industri dan Perusahaan.