

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Rajungan merupakan salah satu hasil perikanan yang sangat potensial. Selain memiliki rasa daging yang lezat, nilai gizi dari rajungan cukup tinggi sehingga permintaan akan komoditas ini semakin meningkat baik dari pasar local maupun ekspor. Di Indonesia, rajungan merupakan komoditas perikanan yang diekspor terutama ke Negara Amerika Serikat. Jumlah ekspor rajungan mencapai 60% dari total hasil tangkapan. Sampai saat ini komoditas rajungan menduduki peringkat ketiga atau keempat dari total nilai ekspor produk perikanan Indonesia setelah udang, tuna dan rumput laut (Setiyowati, 2016).

Rajungan merupakan salah satu anggota kelas crustacea yang menjadi komoditas ekspor penting dari Indonesia. Rajungan termasuk komoditas ekspor karena memiliki daging yang sangat enak dan dapat diolah menjadi berbagai macam masakan sehingga hewan ini sangat diminati. Rajungan dari Indonesia sering diekspor dalam bentuk segar, beku maupun olahan. Salah satu bentuk olahan rajungan adalah pengalengan (Jacoeb dan Lingga, 2012).

Pengalengan merupakan suatu kegiatan olahan perikanan yang memberikan nilai tambah pada produk perikanan (Aji dan Harahab, 2018). Pengalengan adalah suatu proses yang dilakukan untuk mengawetkan makanan dengan menggunakan panas, dimana tahapan proses yang paling banyak menggunakan panas adalah proses strerilisasi (Tangke dkk., 2018). Dalam proses produksi pengalengan, ada kemungkinan timbulnya cemaran yang dapat diakibatkan oleh tiga kelompok penyebab salah satunya adalah cemaran fisik.

Cemaran fisik dapat meliputi benda asing seperti pecahan logam, kayu, potongan rambut serta bagian dari binatang penyebar penyakit seperti tikus, kecoa dan lalat (Santoso dkk., 2009). Keberadaan benda asing atau *foreign material* dalam produk tidak diperkenankan karena dapat menyebabkan hilangnya kepercayaan dari pihak konsumen. Adanya benda-benda asing mencerminkan kecerobohan dan pelaksanaan kerja yang tidak higienis. Yang dimaksud dengan benda-benda asing adalah berbagai kotoran misalnya tanah, pasir, kerikil, dan rambut (Ambarsari dkk., 2009).

Untuk menghindari hal tersebut maka perlu dilakukan *quality control* pada setiap proses pengolahan. *Quality control* atau pengendalian kualitas adalah kegiatan terpadu mulai dari pengendalian standar kualitas bahan, standar proses produksi, sampai standar pengiriman produk akhir ke konsumen. *Quality control* bertujuan agar barang atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi kualitas yang direncanakan (Andriani dkk., 2019). *Quality control* dilakukan guna menghindari hilangnya kepercayaan konsumen serta meminimalisir kerugian pada suatu kegiatan pengolahan.

## 1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung tentang cara melakukan pemeriksaan terkait *quality control* terhadap *foreign material* di PT. Philips Seafood Indonesia Lampung Plant.
2. Mengetahui hambatan yang terdapat pada proses *quality control* terhadap *foreign material*.

### 1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah mahasiswa dapat menambah ilmu pengetahuan, memperoleh keterampilan, mengimplementasikan ilmu, serta mendapat pengalaman kerja pada bidang *quality control* di PT. Philips Seafood Indonesia Lampung Plant.