

RINGKASAN

CHRISTIAN DONOVAN PANDELAKI. Identifikasi bahaya pada proses pengalengan rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Prof.Dr.Hari Suprpto, Ir.,M.Agr.

Rajungan merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai jual cukup tinggi, dalam pemasarannya dapat dipasarkan dalam keadaan segar maupun olahan. Kesegaran produk perikanan (termasuk rajungan) merupakan salah satu hal yang penting dalam menentukan mutu suatu produk olahan. Dalam menjaga kesegaran dan keawetan daging rajungan dari pembusukan dalam jangka waktu tertentu dilakukan dengan cara pengolahan (pengalengan). Kontrol kualitas sangat penting pada proses pengalengan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui, mengerti, dan memahami identifikasi bahaya pada proses pengalengan rajungan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Jalan Raya Rembang-Tuban KM 31 Ds. Sumber Sari Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang Jawa tengah pada tanggal 12 Januari-12 Februari 2015 . metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Tahapan proses pengalengan dimulai dari penerimaan bahan baku daging rajungan di area penerimaan setiap hari, sortasi, penimbangan, pendeteksian logam, *mixing* (pencampuran), *filling* (pemasukan daging rajungan dalam kaleng), *seaming* (penutupan kaleng), *pasteurisasi* dengan suhu 86,1⁰C-88,1⁰C selama 140 menit , *chilling* dengan suhu 0⁰C-3⁰C selama 120 menit, pengemasan, penyimpanan cold storage dengan suhu 0-2⁰C, pengangkutan (*stuffing*).

Identifikasi bahaya bahan baku dan bahan pendukung dilakukan dengan pengambilan sampel dan diuji di laboratorium. Kontrol kualitas proses dilakukan pengontrolan secara periodic dengan lebih menekankan pendekatan pada *critical control point* (CCP). *Critical control point* (CCP) adalah titik kritis dimana bahaya-bahaya fisika, kimia, dan biologi sering ditemui pada setiap proses pengalengan rajungan mulai dari penerimaan bahan baku, proses, hingga tahap produk akhir.

Kendala di perusahaan ini adalah kurangnya kontinuitas bahan baku dikarenakan bersifat musiman sehingga proses produksi tidak bisa berlangsung

dengan stabil sepanjang tahun. Upaya yang dilakukan perusahaan dalam menanggulangi kendala tersebut ialah dengan menggunakan berbagai *mini plant* dari jawa hingga luar jawa.



SUMMARY

CHRISTIAN DONOVAN PANDELAKI. Identification of danger to the process of canning rajungan (*Portunus pelagicus*) in the application of HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) in PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Central Java . Supervisor Prof.Dr.Hari Suprpto, Ir.,M.Agr.

Rajungan is one of fisheries products of the sea that has the value of selling quite high , in omnipresence can be marketed in a state of fresh or processed. Freshness fisheries products (including rajungan) is one of the important thing in determining the quality of a the processed products .In maintaining freshness and durability of meat rajungan from decay in a particular period done by means of processing (canning). Identification danger very important to the process of canning. The purpose of the practice of roomy this work is to find, understand, and understand identification hazard on the process of canning rajungan .

Work is done on the broad highway km Rembang-Tuban 31 ds. The pollen kragan rembang district in central java by Januari 12th until February 12th date in 2015. The method used in the practice of working field it is a descriptive with data are taking data, the primary and secondaryAdoption of the observation made by the way, interviews, active participation and the library.

The canning process started from the raw material of meat rajungan revenue in the area every day , sorting , weighing , metal detection , mixing (mixing),(revenue filling of meat rajungan) in cans , the seaming (cans) , pasteurization with the temperature 86,10c-88,10c for 140 minutes , chilling with the temperature 0⁰C-3⁰C for 120 minutes , packaging , the storage of cold storage 0-2⁰C with the temperature, transporting (stuffing).

Identification danger of raw material and material advocates done with the sample collection and tested in the laboratory.Identification danger controlling proceedings are conducted periodically with more stressed closer look at a Critical Control Point (CCP). A Critical Control point (CCP) is a critical point where dangerous physics is that chemistry, and biological often found in any process of canning rajungan start of the receipt of the raw materials, process, to the stages of a finished product.

Constraints in this company is the lack of continuity due to the seasonal nature of raw materials so that the production process can not take place with stable throughout the year. Efforts made in the company overcome these obstacles is to use a variety of mini plant outside Java to Java.