

RINGKASAN

ANISA NURJANA. Proses Pengalengan Crab Meat di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant, Lampung. Dosen Pembimbing : Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si.

Rajungan merupakan produk perikanan yang menjadi salah satu komoditas ekspor andalan di Indonesia. Daging rajungan mudah mengalami kemunduran kualitas sehingga dapat menyebabkan masalah selama proses distribusi, terutama ekspor yang membutuhkan persyaratan kualitas yang ketat. Oleh karena itu, diperlukan penanganan untuk mempertahankan mutu daging rajungan seperti pengalengan. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant* ini adalah untuk mengetahui dan memahami tahapan proses pengalengan daging rajungan serta mengetahui hambatan yang sering terjadi selama proses produksi.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang dilaksanakan tanggal 30 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan yaitu partisipasi aktif pada setiap tahapan proses produksi. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi pustaka. Hasil yang didapatkan berupa tahapan proses pengalengan daging rajungan , yaitu *receiving, sorting, metal detecting, mixing and filling, weighing, canning, coding, pasteurization, chilling, packing and labelling, dan stuffing*. Permasalahan yang dapat terjadi dan menghambat kelancaran proses produksi antara lain bahan baku yang diterima tidak memenuhi standar mutu sehingga dapat terjadi kekurangan bahan baku. Proses *sorting* yang kurang teliti juga akan menghasilkan produk yang kurang berkualitas.

SUMMARY

ANISA NURJANAH. The Process of Canning of Crab Meat at PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant, Lampung. Academic Advisor : Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si.

Swimming crab is one of fishery product that the mainstay export commodities in Indonesia. Crab meat deteriorates easily and can cause problems during the distribution process, especially exports that require stringent quality requirements. Therefore, handling is needed to maintain the quality of crab meat such as canning. The purpose of implementing Field Work Practices at PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant* is to know and understand the stages of the crab meat canning process and to know the obstacles that often occur during the production process.

Field Work Practices activities are carried out from 30 December 2019 to 23 January 2020. The working method used is active participation at each stage of the production process. Data is collected by observation, interview and literature study. The results obtained in the form of stages of crab meat canning process, namely receiving, sorting, metal detecting, mixing and filling, weighing, canning, coding, pasteurization, chilling, packing, labeling, and stuffing. Problems that can occur and hinder the smooth production process, such as the raw materials received do not meet the quality standards so that there can be a shortage of raw materials. A less thorough sorting process will also produce less quality products.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga Praktek Kerja Lapangan (PKL) dengan judul Proses Pengalengan *Crab Meat* di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant*, Bandar Lampung, Lampung dapat dilaksanakan dengan baik.

Pada kesempatan ini, penulis haturkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua yang selalu mendoakan, mendidik, dan memberi motivasi dan juga ibu Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing yang selalu memberi arahan kepada penulis hingga selesainya Praktek Kerja Lapangan ini. Laporan hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini masih belum sempurna sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat dan dapat memberi informasi kepada semua pihak khususnya bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta pengembangan ilmu dan teknologi pada bidang perikanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari banyak pihak yang telah terlibat dan ikut berpartisipasi dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini, sehingga penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga Praktek Kerja Lapang dan laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat terselesaikan.
2. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
3. Bapak Agustono, Ir., M.Kes. selaku Koordinator Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.
4. Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan doa, semangat dan motivasi dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
6. Bapak Dicki Ramadlon, selaku General Manajer PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant* atas kesempatan dalam memberikan izin dan bantuan fasilitas selama Praktek Kerja Lapang ini,
7. Ibu Siti Laelatul Musyarofah selaku Pembimbing Lapang, Bapak Abdurroni, Ibu Tri, Bapak Kelik, Bapak Nanang , Ibu Fatimah serta seluruh karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant* yang telah membantu selama

pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung
Plant, Bandar Lampung,

8. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
9. Afif Tamara selaku teman seperjuangan dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapang di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant*, Teprin Ani serta rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2017 dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang.

Berharap semoga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapang ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi S1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya, guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan.