

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Klasifikasi, Morfologi, dan Habitat Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	3

IR - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2.2 Daging Rajungan (<i>Crab meat</i>)	4
2.3 Komposisi Kimia Daging Rajungan (<i>Crab meat</i>).....	6
2.4 Pengalengan Daging Rajungan (<i>Crab meat</i>).....	6
III PELAKSANAAN	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Metode Kerja.....	9
3.3 Pengumpulan Data	9
3.3.1 Data Primer.....	9
a. Metode Observasi.....	10
b. Metode Wawancara.....	10
c. Partisipasi Aktif.....	10
3.3.2 Data Sekunder.....	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan	11
4.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan	11
4.1.2 Letak Geografis dan Topografi Perusahaan	12
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan	12
4.1.4 Struktur Organisasi	13
4.1.5 Sarana dan Prasarana	15
4.2 Proses Pengalengan Daging Rajungan (<i>Crab meat</i>)	19
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>)	19
4.2.2 Sortasi (<i>Sorting</i>).....	21
4.2.3 <i>Metal Detecting</i>	22
4.2.4 Pencampuran dan Pengisian (<i>Mixing and Filling</i>)	22
4.2.5 Penimbangan (<i>Weighing</i>).....	26
4.2.6 <i>Canning</i>	26
4.2.7 Pasteurisasi	27
4.2.8 Pendinginan (<i>Chilling</i>).....	29
4.2.9 Pengemasan dan Pelabelan (<i>Packing and Labelling</i>).....	29
4.2.10 <i>Stuffing</i>	30
4.3 Hambatan dalam Proses Pengalengan <i>Crab meat</i>	30
4.4 Pengujian Produk	31
4.4.1 Uji CAP (Chloramphenicol).....	32
4.4.2 Uji Filth.....	32
4.4.3 Uji Mikrobiologi.....	33

V SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Simpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Komposisi gizi, protein larut air dan protein larut garam daging rajungan ...	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rajungan Jantan dan Betina	4
2. Jenis-jenis Daging Rajungan	5
3. Pengecekan Suhu <i>Receiving</i>	20
4. Produk Colossal, Produk Jumbo.....	24
5. Susunan Produk Lump.....	25
6. Susunan Produk Claw Meat.....	25
7. Contoh Kode pada Kaleng.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi PT. Phillips Seafoods Indonesia Lampung <i>Plant</i>	39
2. Denah PT. Phillips Seafoods Indonesia Lampung <i>Plant</i>	40
3. Struktur Organisasi PT. Phillips Seafoods Indonesia Lampung <i>Plant</i>	41
4. Diagram Alir Proses Pengalengan Daging Rajungan.....	42
5. Sertifikat Halal	43
6. Gambar Proses Produksi <i>Crab Meat</i> Kaleng.....	44