

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan merupakan salah satu produk perikanan bernilai ekonomis tinggi dan banyak diminati oleh sebagian besar orang di dunia sehingga menjadi salah satu komoditas ekspor andalan di Indonesia. Rajungan biasa diekspor dalam keadaan beku atau kemasan daging dalam kaleng (Rochima, 2014). Daging rajungan (*crab meat*) mempunyai rasa yang lezat dan aroma yang unik dan menyenangkan, dan juga memiliki nilai gizi yang baik. Daging rajungan (*crab meat*) adalah sumber mineral yang sangat baik, terutama kalsium, besi, seng, kalium dan fosfor (Biji *et al.*, 2013).

Daging rajungan (*crab meat*) termasuk bahan pangan yang bersifat *perishable* (mudah rusak). Penurunan kualitas dalam *crab meat* terutama disebabkan oleh aktivitas enzim dan bakteri. *Crab meat* yang mudah mengalami kemunduran kualitas dapat menyebabkan masalah selama proses distribusi, terutama ekspor yang membutuhkan persyaratan kualitas yang ketat. Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang tepat untuk menahan proses pembusukan seperti diolah menjadi produk makanan kaleng (Junaidi *et al.*, 2019).

Pengalengan merupakan suatu metode pengawetan bahan pangan dalam wadah tertutup rapat serta disterilisasi dengan panas. Proses pengalengan daging rajungan (*crab meat*) melalui tahapan seperti penerimaan bahan baku, pengecekan kualitas, sortasi, pencampuran, pengisian daging, penimbangan, penutupan kaleng, pengkodean, sterilisasi, pendinginan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dingin, dan pengangkutan (Junaidi *et al.*, 2019). PT. Phillips Seafood Indonesia

merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi hasil olahan perikanan. Proses pengalengan *crab meat* di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant* diharapkan dapat menjadi sumber ilmu, wawasan dan pengalaman dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapang.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Pratek Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut:

- a. Sebagai prasyarat untuk menyelesaikan pendidikan S1 program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
- b. Mengetahui tahapan proses pengalengan daging rajungan (*crab meat*) di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant*.
- c. Mengetahui permasalahan yang sering ada pada proses pengalengan *crab meat* dan usaha penanganannya di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung *Plant*.

1.3 Manfaat

Praktek Kerja Lapang yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan mahasiswa dalam mengoptimalkan penanganan daging rajungan (*crab meat*) sebagai bahan pangan yang aman dan berkualitas pada setiap tahap pengalengan dengan cara memadukan teori yang dipelajari dan kenyataan yang ada di lapangan.