

ADLN Perpustakaan Universitas Airlangga

**PROSES PENGALENGAN RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*) DI PT. PAN
PUTRA SAMUDRA REMBANG, JAWA TENGAH**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG
PROGRAM STUDI S-1 BUDIDAYA PERAIRAN**



Oleh:

ERNI SAFITRI
LAMONGAN – JAWA TIMUR

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2015**

PROSES PENGALENGAN RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*) DI PT. PAN
PUTRA SAMUDRA REMBANG, JAWA TENGAH

Oleh:

ERNI SAFITRI
NIM. 141211131231

Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan,
Universitas Airlangga



Prof. Dr. Hj. Sri Sobekti, drh., DEA.
NIP. 19520517 197803 2 001

Menyetujui,
Dosen Pembimbing,

Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes.
NIP. 195910221 198601 2 001

Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ERNI SAFITRI

Nim : 141211131231

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan PKL yang berjudul PROSES PENGALENGAN RAJUNGAN (*PORTUNUS PELAGICUS*) DI PT PAN PUTRA SAMUDRA REMBANG, JAWA TENGAH adalah benar hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan PKL tersebut diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk berupa pembatalan nilai yang telah saya peroleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan PKL.

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 16 Oktober 2015

Yang membuat pernyataan,


ERNI SAFITRI
141211131231

**PROSES PENGALENGAN RAJUNGAN (*PORTUNUS PELAGICUS*) DI PT
PAN PUTRA SAMUDRA REMBANG, JAWA TENGAH**

Oleh :

ERNI SAFITRI
NIM : 141211131231

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Telah diujikan pada
Tanggal : 7 Juli 2015

KOMISI PENGUJI

Ketua : Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes
A n g g o t a : Dr. Kismiyati, Ir., M.Si
Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech

Surabaya, 16 Oktober 2015

Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Airlangga
Dekan,



Prof. Dr. Diah Ij. Sri Subekti, B.S.,DEA.
NIP. 49520517 197803 2 001

RINGKASAN

ERNI SAFITRI. Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Rahayu Kusdarwati, Ir., M. Kes.

Rajungan termasuk salah satu komoditas hasil perikanan yang berpotensi di Indonesia. Kelebihan rajungan adalah kandungan protein yang baik untuk perkembangan otak, sebaliknya kelemahan rajungan yaitu mudah mengalami kerusakan secara fisik dan kualitas (*perishable food*), sehingga diperlukan adanya pengolahan lebih lanjut pada rajungan. Jenis pengolahan yang dapat mengawetkan rajungan dalam jangka waktu yang lama yaitu dengan cara pengalengan. Tujuan dari praktek kerja lapang ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja serta mengetahui hambatan dalam usaha pengalengan rajungan.

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di PT Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah pada tanggal 12 januari hingga 13 febuari 2015. Praktek kerja lapang ini menggunakan metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Pan Putra Samudra merupakan perusahaan swasta nasional dan berbentuk badan hukum perseroan terbatas. Pengalengan rajungan terdiri dari tahap penerimaan bahan baku, penyortiran, pencampuran daging, pengisian dalam kaleng dan penimbangan, penutupan kaleng dan pemberian kode, pasteurisasi, pendinginan, pengepakan, penyimpanan dan *stuffing*.

SUMMARY

ERNI SAFITRI. The Process of Canned Swimming Crab (*Portunus pelagicus*) in PT.Pan Putra Samudra, Central Java. Academic Advisor Rahayu Kusdarwati, Ir., M. Kes.

Blue swimming crab is one of the potential fishery commodities in Indonesia. Blue swimming crab has many advantages such as child's brain developments in the other side blue swimming crab has disadvantages such as easily damage physically and quality (perishable food), it requires the continuation processing on blue swimming crab. One of preserve processing which has long period of storage time for blue swimming crab is canning. The purpose of this field work practice was to gain knowledge, experience and practice skill as well as knowing the obstacles in the canning the blue swimming crab business.

Field work practice was conducted in PT Pan Putra Samudra Rembang, Central Java on 12th January to 13th February 2015. This field work practice used descriptive methods with primary and secondary data retrieval. Data retrieval were done by active participation, observation, interview and literature study.

PT Pan Putra Samudra is a national company and limited liability company law Board-shaped. Canning process of blue swimming crab meat such as receipt of raw materials, sorting, mixing meat, *filling* in a can, and weighing, the closure of the code and the granting of cans, pasteurization, *chilling*, packing, storage and *stuffing*.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq, serta hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang tentang proses pengalengan rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah. Penulis mengucapkan terimakasih kepada bu Rahayu selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga terselesainya Praktek Kerja Lapang ini. Karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Progam Studi Budidaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan Karya Ilmiah ini. Akhirnya penulis berharap semoga Karya Ilmiah ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Progam Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama bidang teknologi industry hasil perikanan.

Surabaya, Oktober 2015

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tidak lupa pula penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Ibu Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Keselaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing PKL.
3. Ibu Dr. Kismiyati, Ir., M.Si dan Bapak Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech selaku dosen penguji.
4. Kedua orang tua tercinta, Bapak Nur Ihsan dan Ibu Ninik, kakak Khusnul Yakin dan adiktersayang Hanum, Mukit dan Mufid.
5. Bapak Daromi selaku Manager Produksi PT. Pan Putra Samudra, Bapak Asrofi, bapak Mukhlis, bapak Ahmadi, bapak Bowo, bapak Roni, bapak Edi, bapak Agung, bapak Sigit, bapak Dariana dan bapak Syamsul yang telah memberikan bimbingan, nasehat serta bantuan selama pelaksanaan PKL di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.
6. Uus, Widi, Aida, Ery, Nanik, Dovan, Sa'di, Mela, Prilla, Abadi, Irma, Opik, Nina, Vanren yang memberikan semangat dan kebahagiaan selama praktek kerja lapang.
7. Teman-teman FPK 2012 khususnya minat studi TIHP yang telah memberikan motivasi dan semangat.
8. Semua pihak yang telah membantu selama kegiatan PKL dan penyusunan laporan PKL ini

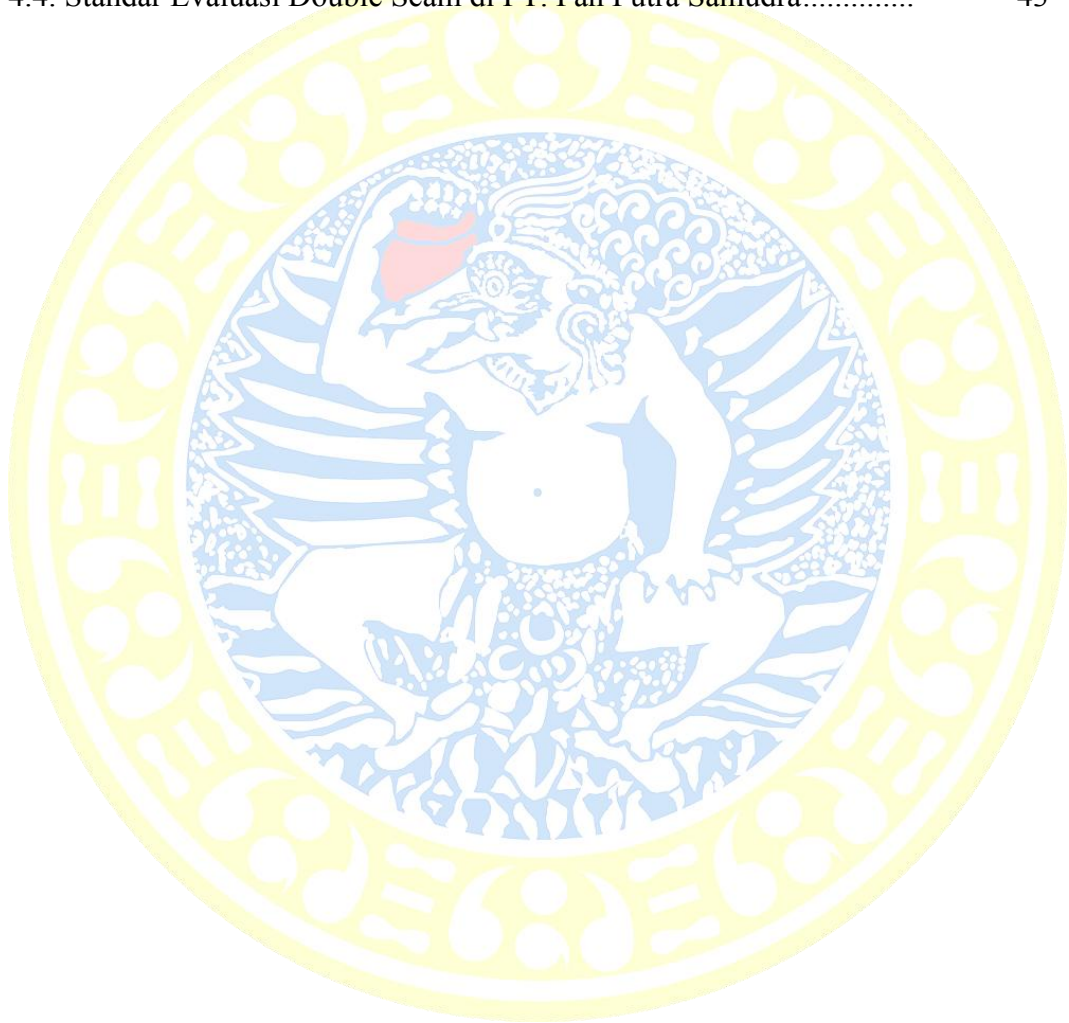
DAFTAR ISI

Ringkasan.....	iii
Summary	iv
Kata Pengantar	v
Ucapan TerimaKasih.....	vi
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II Tinjauan Pustaka	4
2.1 Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.2 Morfologi	4
2.1.3 Perbedaan Antara Rajungan jantan dan Rajungan Betina.....	5
2.1.4 Habitat Rajungan.....	7
2.2 Komposisi Kimia Daging Rajungan	7
2.3 Jenis Daging Rajungan.....	8
2.4 Proses Pengalengan Rajungan.....	11
III Pelaksanaan.....	17
3.1 Tempat Dan Waktu	17
3.2 Metode Kerja.....	17
3.3 Metode Pengumpulan Data	17
3.2.1 Data Primer	17
3.3.2 Data Sekunder	19
IV Hasil Dan Pembahasan	20
4.1 KeadaanUmum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	20
4.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan	20
4.1.2 Letak Geografis Perusahaan	22
4.1.3 Struktur Organisasi	22
4.1.4 Ketenagakerjaan.....	26
4.1.5 Skema Ruang Produksi	28
4.1.6 Visi Dan Misi PT. Pan Putra Samudra.....	28
4.2 Sarana dan Prasarana.....	29
4.2.1 Sarana.....	29
A. Sarana Bangunan.....	29
B. Sarana Produksi.....	29

C. Sarana Penunjang Produksi	30
4.3 Produk Rajungan di PT. Pan Putra Samudra	30
4.3.1 Jenis Produk	30
4.3.2 Asal Bahan Baku	30
4.4 Proses Produksi Rajungan Di PT. Pan Putra Samudra	30
4.4.1 Persiapan Wadah	31
4.4.2 Penerimaan Bahan Baku	32
4.4.3 Sortasi	33
4.4.4 <i>Canning</i>	38
4.4.5 <i>Seaming</i>	42
4.4.6 Pasteurisasi	44
4.4.7 <i>Chilling</i>	45
4.4.8 <i>Packing</i>	46
4.4.9 Penyimpanan	47
4.4.10 Stuffing	48
4.5 Hambatan Yang Terjadi di PT. Pan Putra Samudra	49
V Kesimpulan Dan Saran	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
Daftar Pustaka	52
Lampiran	55

Daftar Tabel

Tabel	Halaman
2.1. Hasil Analisa Proksimat Daging Kepiting dan Rajungan	8
4.1. Pembagian Tugas Supervisor	25
4.2 Jenis-Jenis Daging Jumbo Berdasarkan Ukuran	34
4.3. Contoh Pengkodean Berdasarkan Berdasarkan <i>Brand</i>	40
4.4. Standar Evaluasi Double Seam di PT. Pan Putra Samudra.....	43



Daftar Gambar

Gambar	Halaman
2.1. Rajungan	5
2.2. Perbedaan Abdomen Rajungan Jantan Dan Betina.....	6
2.3. Daging Rajungan <i>Jumbo</i>	9
2.4. Posisi Daging <i>Jumbo</i> Dalam Tubuh Rajungan	9
2.5. Daging Rajungan <i>Special</i>	10
2.6. Posisi Daging <i>Special</i> Dalam Tubuh Rajungan	10
2.7. Daging Rajungan <i>Clawmeat</i>	10
2.8. Posisi Daging <i>Clawmeat</i> Dalam Tubuh Rajungan.....	11
4.1. Kenampakan Rajungan Daging <i>Jumbo</i>	35
4.2. Kenampakan Daging Jenis <i>Claw meat</i>	36
4.3. Kenampakan Daging Rajungan <i>Special</i>	36
4.4. Kenampakan Daging Rajungan <i>Flower</i>	37
4.5. Pemasangan Termokople Pada Rajungan Kaleng.....	45

Daftar Lampiran

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	55
2. <i>Layout</i> Proses PT. Pan Putra Samudra.....	56
3. Struktur Organisasi PT. Pan Putra Samudra	57
4. <i>Form</i> Hasil Pengujian Mikrobiologi Bahan Baku	58
5. <i>Form</i> Hasil Pengujian <i>Cloramphenicol</i> Bahan Baku.....	59
6. <i>Form</i> Hasil <i>Metal Detecting</i>	60
7. <i>Form</i> Hasil Pengecekan <i>Double Seam</i>	61
8. <i>Form</i> Hasil Pengecekan Suhu <i>Tank</i> Pasteurisasi dan Pendinginan .	62
9. <i>Form</i> Hasil Pengecekan Suhu Ruang Pengepakan	63
10. <i>Form</i> Hasil Pengecekan Suhu <i>Cold Storage</i>	64
11. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapangan.....	65
12. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	66
13. Sertifikat Haccp.....	67
14. Sertifikat Air Dan Es Proses	68
15. Sarana Produksi.....	6