

## RINGKASAN

**NANIK SETIYORINI. Teknik Kontrol Kualitas Pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Prof.Dr.Hari Suprpto, Ir.,M.Agr.**

Rajungan merupakan salah satu komoditas ekspor yang sangat diminati baik di dalam maupun di luar negeri. Rajungan umumnya diekspor dalam bentuk segar maupun olahan. Salah satu produk olahan rajungan yang telah banyak diekspor adalah rajungan dalam kaleng. Proses pengalengan rajungan harus dilakukan sesuai standar agar kualitas rajungan kaleng dapat terjaga. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas adalah dengan menerapkan kontrol kualitas pada setiap tahapan proses pengalengan rajungan. Kontrol kualitas sangat penting pada proses pengalengan.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 12 Januari-13 Februari 2015 di PT. Sumber Mina Bahari Desa Sumber Sari Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui penerapan kontrol kualitas pada pengalengan rajungan. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka. PT. Sumber Mina Bahari merupakan salah satu perusahaan eksportir rajungan kaleng yang telah menerapkan kontrol kualitas.

Penerapan kontrol kualitas pada proses pengalengan rajungan dilakukan mulai dari tahapan penerimaan bahan baku sampai tahap pemberangkatan (*stuffing*). Kontrol kualitas bahan baku dan bahan pendukung dilakukan dengan pengambilan sampel dan diuji di laboratorium. Kontrol kualitas proses dilakukan pengontrolan secara periodik dengan lebih menekankan pendekatan pada *critical control point* (CCP). Kontrol kualitas pada *finish product* (produk akhir) dilakukan dengan cara melakukan pengujian sensori dan pengecekan jumlah *shell* pada daging rajungan. Penerapan sanitasi dan higiene dilakukan pada bahan baku, mesin dan peralatan, pekerja, lingkungan dan air serta distribusi es.