

RINGKASAN

SUSI SETYORINI. Pengendalian Mutu Bahan Baku Pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Di PT. Sumber Mina Bahari Rembang Jawa Tengah. Dosen Pembimbing M. Nur Ghoyatul Amin, S.TP., MP.,M.Sc

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu hasil perikanan di Indonesia yang memiliki potensi besar sebagai komoditas ekspor. Pengendalian mutu bahan baku menjadi salah satu faktor penting bagi industri pengalengan rajungan untuk menjaga konsistensi mutu produk akhir yang dihasilkan. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu untuk mengetahui penerapan pengendalian mutu bahan baku pada pengalengan rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Jawa Tengah.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di PT. Sumber Mina Bahari Rembang yang terletak di Jalan Raya Rembang Tuban Km. 31 Rembang, Jawa Tengah 59273. Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Pengendalian mutu bahan baku daging rajungan di PT. Sumber Mina Bahari dilakukan sesuai dengan langkah-langkah pengendalian mutu yaitu perencanaan (*plan*), pelaksanaan (*do*), pemeriksaan (*check*), dan penindakan (*action*). Hasil dari pelaksanaan pengendalian mutu bahan baku di PT. Sumber Mina Bahari yang dilakukan dengan pengujian organoleptik, fisik, kimia, mikrobiologi dan logam berat pada bahan baku daging rajungan menunjukkan bahwa bahan baku daging rajungan yang diterima perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan. Tindakan (*action*) yang dilakukan apabila bahan baku tidak sesuai dengan standar maka bahan baku akan ditolak (*reject*) dan diolah sebagai *second grade*.