

**RINGKASAN**

**GAYUH SIH PUSPITO DEWI. Penerapan Proses Pasteurisasi Pada Pengalengan Rajungan ( *Portunus pelagicus* ) Di PT. Sumber Mina Bahari Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Kismiyati, M.Si.**

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan komoditas perikanan yang saat ini permintaan pasar global semakin meningkat seiring dengan meningkatnya tingkat konsumsi dunia. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman, dan ketrampilan kerja serta mengetahui penerapan proses pasteurisasi pada pengalengan rajungan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Jl. Raya Rembang-Tuban Km 31 Desa Sumber Sari, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang, Propinsi Jawa Tengah pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan pada Praktek Kerja Lapang ini yaitu metode partisipasi aktif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Penerapan proses pasteurisasi menggunakan sistem *batch* berisi kaleng-kaleng yang sudah melalui proses *double seam*. Prinsip kerja pasteurisasi menggunakan sistem FIFO (*First in first out*). Pasteurisasi dilakukan dengan menggunakan bak terbuka berbahan *stainless steel* berukuran 642 cm x 98 cm x 82 cm dan penutup menggunakan terpal. Media penetrasi panas untuk proses pasteurisasi menggunakan air RO (*reserved osmosis*) yaitu merupakan hasil pengolahan air payau menjadi air tawar. PT. Sumber Mina Bahari menerapkan proses pasteurisasi rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan suhu 187-189 °F atau setara dengan 86,1-87,2 °C selama 140 menit (2 jam 20 menit) dan suhu internal daging 185 °F. Sedangkan untuk proses *Chilling* yang diterapkan di PT. Sumber Mina Bahari adalah 32-36° F atau setara dengan 0-2 °C selama 120 menit.

**SUMMARY**

**GAYUH SIH PUSPITO DEWI. Application of Pasteurization Process on Canning Blue Crab ( *Portunus pelagicus* ) In Sumber Mina Bahari Industry Rembang, Central Java. Academic Advisor Dr. Ir. Kismiyati, M.Si.**

Blue crab (*Portunus pelagicus*) is a fishery commodity which is currently increasing global market demand along with increasing world consumption level. The objectives of this Field Work Practice is to gain knowledge, experience, and work skills and to know the application of pasteurization process on canning blue crab.

This Field Work Practice is carried out at Raya Rembang street km 31 Sumber Sari village, Kragan District, Rembang Regency, Central Java on Desember 18, 2017 until Januari 18, 2018. Working methods used in this Field Work Practice is the method of active participation with data collection includes primary and secondary data. Data collection by observation, interview, and literature study.

Application of pasteurization process using batch system containing cans that have been through the process of double seam. The working principle of pasteurization using FIFO system (First in first out). Pasteurization is done by using an open tub made of stainless steel measuring 642 cm x 98 cm x 82 cm and the cover using a tarp. Hot penetration medium for pasteurization process using RO water (reserved osmosis) is the result of brackish water processing into fresh water. Sumber Mina Bahari Industry applies a pasteurized crab process (*Portunus pelagicus*) with a temperature of 187-189 ° F or equivalent to 86.1 - 87.2 ° C for 140 minutes (2 hours 20 minutes) and an internal temperature of meat of 185 ° F. As for the Chilling process applied in Sumber Mina Bahari Industry is 32-36 ° F or equivalent to 0-2 ° C for 120 minutes.