

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Rajungan.....	3
2.2 Daging Rajungan.....	6
2.3 Kerusakan Daging Rajungan	7
2.4 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketahanan Panas Mikroba.....	8
2.5 Pasteurisasi	9
2.6 Kecukupan Panas Pasteurisasi	11
III PELAKSANAAN	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Metode Kerja	13
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Keadaan Umum Praktek Kerja Lapangan	16
4.1.1 Sejarah Perusahaan	16

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.1.2 Lokasi Perusahaan	16
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	17
4.1.4 Struktur Organisasi	17
4.1.5 Ketenagakerjaan	19
4.2 Sarana dan Prasarana.....	20
4.2.1 Sarana.....	20
A. Sarana Utama Produksi.....	20
B. Sarana Pendukung Produksi.....	23
C. Sarana Penunjang Produksi.....	24
4.2.2 Prasarana	27
4.3 Spesifikasi Produk PT. Sumber Mina Bahari	26
4.4 Penerapan Proses Pasteurisasi Pada Pengalengan Rajungan.....	31
4.4.1 Persiapan Proses Pasteurisasi	32
4.4.2 Pelaksanaan Proes Pasteuriasi	35
a. Penetrasi Panas Pasteurisasi	35
b. Kombinasi Suhu dan Waktu Pasteurisasi	37
c. <i>Chilling</i>	39
4.4.3 Pasca Pasteurisasi	40
V Simpulan dan Saran.....	43
5.1 Simpulan.....	43
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47