

RINGKASAN

HILDA NIHAYATUL MAGHFIROH. Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT.Sumber Mina Bahari, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr.Gunanti Mahasri, Ir.,M.Si.

Rajungan merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang memiliki potensi dan prospek yang cukup tinggi. Namun, memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami pembusukan serta kehilangan kesegaran. Salah satu cara untuk dapat mempertahankan mutu dan kualitas Rajungan adalah dengan pengalengan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui proses pengalengan rajungan dan mengetahui permasalahan yang terjadi dalam proses pengalengan rajungan.

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT.Sumber Mina Bahari, Rembang, Jawa Tengah pada tanggal 18 Desember 2017 sampai dengan 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah metode partisipasi aktif pada semua kegiatan proses pengalengan rajungan di PT.Sumber Mina Bahari. Sedangkan metode pengambilan data dilakukan dengan observasi, wawancara dan studi pustaka.

Hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) menunjukkan bahwa, proses pengalengan rajungan meliputi: penerimaan bahan baku (*Receiving*), *sorting*, penimbangan 1, metal detector, *canning*, penimbangan 2, *final weighing*, *seaming*, pasteurisasi, *chilling*, *cassing*, *coding*, dan *stuffing*. Hasil produksi dari proses pengalengan rajungan di PT.Sumber Mina Bahari tergantung dari ketersediaan bahan baku yang ada, bahan baku bersifat musiman dan tergantung kondisi alam. Jumlah bahan baku biasanya berkisar antara 2,7- 4 ton setiap harinya. Dari bahan baku yang ada biasanya dapat memproduksi 5.440-8.000 kaleng perhari.

Masalah yang sering dihadapi pada proses pengalengan rajungan adalah ketersediaan bahan baku yang musiman. Sehingga, proses produksi tidak bisa berlangsung secara stabil setiap harinya. Untuk menanggulangi kendala tersebut perusahaan menggunakan berbagai miniplant dari berbagai daerah hingga luar

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

jawa. Perlu diperhatikan proses pendistribusian dari mini plant ke perusahaan harus memperhatikan kesegaran bahan baku dengan memberikan es yang cukup agar tidak terjadi penurunan mutu dan pembusukan bahan baku saat setelah sampai di perusahaan.

SUMMARY

HILDA NIHAYATUL MAGHFIROH. The process of canning of Rajungan (Portunus pelagicus) at PT.Sumber Mina Bahari, Rembang, Central Java. Supervisor Dr.Gunanti Mahasri, Ir., M.Sc.

Rajungan is one of Indonesian fishery commodities that have high potential and prospect. However, have weakness that is easy to decompose and lose freshness. One way to be able to maintain the quality and quality of the Rajungan is by canning. The purpose of this Field Work Practice (PKL) is to process the problems that occur in the process of canning crab.

Field Work Practice (PKL) is conducted in PT.Sumber Mina Bahari, Rembang, Central Java on December 18, 2017 until January 18, 2018. Working methods in this Field Work Practice (PKL) is an active activity in all activities of canning process in small crabs PT.Sumber Mina Bahari. While the method of data retrieval is done using, interview and literature study.

The results of the Field Work Practice (PKL) show that the crepe canning process includes: Receiving, sorting, weighing 1, metal detector, canning, weighing, final weighing, seaming, pasteurization, chilling, cassing, coding and stuffing . The production result of canning process in PT.Sumber Mina Bahari depends on the availability of raw materials, raw materials are seasonal and depend on natural conditions. The amount of raw material usually ranges from 2.7 to 4 tons per day. From the existing raw materials can usually produce 5440-8000 cans per day.

The problem often encountered in the process of canning crabs is the availability of seasonal raw materials. Thus, the production process can not take place stable every day. To overcome these obstacles the company uses various miniplant from various regions to outside Java. It should be noted that the distribution process from the mini plant to the company should pay attention to freshness of raw materials by providing enough ice so as not to decrease the quality and decay of raw materials when after arriving at the company.