

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Balakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	5
2.1.1Klasifikasi dan Morfologi Rajungan	5
2.1.2 Habitat Rajungan.....	6
2.1.3 Komposisi Kimia Daging Rajungan	7
2.1.4Jenis Daging Rajungan.....	8
2.2 Proses PengalenganRajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	8
2.3 Pengujian.....	17
III PELAKSANAAN KEGIATAN	21
3.1 Tempat dan Waktu	21
3.2 Metode Kerja	22
3.3 Metode Pengumpulan Data	22
3.3.1 Data Primer.....	22
3.3.2 Data Sekunder.....	24

PRAKTEK KERJA LAPANG PROSES PENGALENGAN.. HILDA NIHAYATUL..

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	26
4.1.1 Latar Belakang Berdirinya PT.Sumber Mina Bahari	26
4.1.2 Luas, Tata Letak, Topografi dan Geografi	27
4.1.3 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	28
4.1.4 Visi dan Misi PT.Sumber Mina Bahari	32
4.1.5 Sarana dan Prasaran	32
4.2 Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapang	38
4.2.1 Proses Pengalengan Rajungan	38
4.2.1.1 Penerimaan (<i>Receiveng</i>)	38
4.2.1.2 <i>Sorting</i>	40
4.2.1.3 Metal Detector	45
4.2.1.4 <i>Canning</i>	46
4.2.1.5 Penimbangan akhir (<i>Final weighing</i>)	52
4.2.1.6 Penutupan Kaleng (<i>Seaming</i>)	53
4.2.1.7 Pasteurisasi	56
4.2.1.8 Pendinginan (<i>Chilling</i>)	58
4.2.1.9 Pengemasan (<i>Packing</i>)	59
4.2.1.10 <i>Stuffing</i>	61
4.3 Laboratorium	62
4.4 Sanitasi	69
4.3 Hambatan Produksi	72
V PENUTUP	73
5.1 Simpulan	73
5.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	78