

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
<b>I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2Tujuan .....	2
1.3Manfaat .....	2
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
2.1 Rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ).....	3
2.1.1. KlasifikasiRajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) .....	3
2.1.2.Morfologi .....	3
2.1.3.Habitat dan Tingkah Laku.....	4
2.2.Daging Rajungan .....	5
2.3 Pengemasan.....	7
2.3.1.Pengertian dan Fungsi Kemasan .....	7
2.3.2.Bahan Pengemas .....	8
2.3.3. Klasifikasi Pengemasan .....	8
2.3.4. TeknikPengemasan .....	11
<b>IIIPELAKSANAAN KEGIATAN</b> .....	<b>13</b>
3.1 TempatdanWaktu .....	13
3.2 MetodeKerja .....	13
3.3 MetodePengumpulan Data .....	13
3.3.1 Data Primer .....	14
3.3.2 Data Sekunder .....	15
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>17</b>
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	17
4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan .....	17
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	18
4.1.3 Lokasi dan Letak Geografis Perusahaan .....	18
4.1.4 Struktur Organisai Perusahaan .....	19
4.2 Proses Pengalengan Daging Rajungan di PT. Pan Putra Samudra .....	19
4.2.1 Bahan Baku di PT. Pan Putra Samudra.....	19
4.2.2 Bahan Pengemas .....	20
4.3 Proses Pengemasan Daging Rajungan Kaleng di PT. Pan Putra Samudra .....	21

<b>V PENUTUP</b> .....	28
5.1 Kesimpulan .....	28
5.2 Saran .....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	29
<b>LAMPIRAN</b> .....	31