

## RINGKASAN

**FARIS ABIDIN, Teknik Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Kaleng di PT. Pan Putra Samudra, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing M. Nur Ghoyatul Amin, S. TP., MP., M.Sc.**

*P. pelagicus* (Rajungan) adalah kepiting yang berenang dan mempunyai sepasang kaki renang yang dimodifikasi untuk mendayung. Karapasnya bertekstur kasar dan lebar yang mempunyai proyeksi tertinggi di setiap sudutnya. Capitnya panjang dan ramping. Pada umumnya daging rajungan memiliki sifat yang sama dengan *seafood* lainnya yaitu mudah busuk jika disimpan pada suhu normal dan tidak dikemas dengan kemasan yang hermetis. Salah satu cara menjaga kesegaran daging rajungan yaitu dikemas dalam kemasan kaleng.

Praktek Kerja Lapang yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui teknik pengemasan rajungan kaleng yang terdapat di perusahaan PT. Pan Putra Samudra Rembang. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 hingga 18 Januari 2018. Pengambilan data dilakukan dengan metode partisipasi aktif, wawancara, observasi, serta studi pustaka.

Pengalengan daging rajungan memiliki dua jenis kemasan, yaitu kemasan kaleng (kemasan primer) dan kemasan *master carton* (kemasan sekunder). Teknik pengemasan rajungan kaleng yang terdapat di PT. Pan Putra Samudra Rembang menggunakan metode semi-otomatis dengan menggunakan mesin *coder* dan *seamer* yang menggabungkan antara pengerjaan yang dikerjakan oleh operator mesin serta sistem komputer. Adapun tahapan pengalengan daging rajungan meliputi penerimaan kemasan kaleng, *coding*, *canning*, *seaming*, dan *casing*.

## SUMMARY

**FARIS ABIDIN, Canned Crab Technique (*Portunus pelagicus*) Cans at PT. Pan Putra Samudra, Rembang, Central of Java. Supervisor M. Nur Ghoyatul Amin, S. TP., MP., M.Sc.**

*Portunus pelagicus* is a swimming crab and has a pair of modified swimming legs for rowing. Its rough and wide textured carapace has the highest projection in every corner. The claws are long and slender. In general, crab meat has the same properties with other seafood that is easy to rot if stored at normal temperatures and not packed with hermetic packaging. One way to keep the freshness of the crab meat is packaged in cans.

Field Work Practices conducted aims to know the packaging techniques cans crabs contained in the company of PT. Pan Putra Samudra Rembang. This activity was held on December 18, 2017 to January 18, 2018. Data collection was done by active participation method, interview, observation, and literature study.

Crab meat canning has two types of packaging, which is packing cans (primary packaging) and packing master carton (secondary packaging). Packaging technique of canned crabs contained in PT. Pan Putra Samudra Rembang uses semi-automatic method by using coder and seamer engine which combines workmanship done by machine operator and computer system. The stages of canning of crab meat include acceptance of canned packaging, coding, canning, seaming, and casing.