

RINGKASAN

AISYAH TRI EMILIA. Sistem Rantai Dingin pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. PAN PUTRA SAMUDRA, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Rajungan merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang memiliki nilai jual cukup tinggi, dalam pemasarannya dapat dipasarkan dalam keadaan segar maupun olahan. Kesegaran produk perikanan (termasuk rajungan) merupakan salah satu hal yang penting dalam menentukan mutu suatu produk olahan. Dalam menjaga kesegaran dan keawetan daging rajungan dari pembusukan dalam jangka waktu tertentu dilakukan dengan cara menjaga suhu pada proses pengolahan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah mengetahui, memahami mengenai rantai dingin dan permasalahan yang sering dihadapi mengenai rantai dingin.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Pan Putra Samudra yang terletak di Desa Sumurtawang, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan mulai 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Rantai dingin merupakan penggunaan suhu dingin dalam semua proses pengolahan bahan baku rajungan yang bertujuan mencegah kenaikan suhu daging terlalu cepat serta menghambat pertumbuhan mikroba selama proses pengolahan dan mempertankan mutu. Pokok pembahasan penerapan rantai dingin meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pencampuran daging, pengalengan, seaming, pasteurisasi, pendinginan, pengepakan, penyimpanan *cold storage* dan pengangkutan.

SUMMARY

AISYAH TRI EMILIA. Cold chain system in the process of canned blue crab (*Portunus pelagicus*) in PT. PAN SAMUDRA, Rembang, Central Java. Academic advisor Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Blue crab is one of fisheries products of the sea that has the value of selling quite high, in omnipresence can be marketed in a state of fresh or processed. Freshness fisheries products (including rajungan) is one of the important thing in determining the quality of the processed products. In order to maintain the freshness and the durability of the blue crab and keep it from decaying in a period of time can be done with keeping the temperature of the processing. The purpose of this field work practice is to understand, comprehend about the cold chain system, and the problems that usually occurs in the cold chain system.

The activities of this Field Work Practice performed in PT. Pan Putra Samudra, Rembang, East Java. These activities have been implemented from December, 17th 2018 to January, 17th 2019. The working method used descriptive of collecting data through observation, documentation, interviews, and active participation.

Cold chain system is the use of cold temperature in all crab's raw material processing which aims to prevent a sudden increase of meat's temperature also to inhibit the microbial growth during the processing as well as maintain the quality. The subject of the application of cold chain system include receiving raw material, sorting, mixing, canning, seaming, pasteurization, chilling, packing, the storage of cold storage, and stuffing.

Kata Pengantar

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan taufik, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan mengenai Sistem Rantai Dingin pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Pan Putra Samudra, Rembang, Jawa Tengah dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan di PT. Pan Putra Samudra, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang-Jawa Tengah pada tanggal 17 Desember 2018 sampai dengan 17 Januari 2019. Karya ilmiah ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapangan ini masih membelum sempurna baik dalam penyusunan maupun penulisan, sehingga kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Karya Ilmiah ini. Akhir kata semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan pengetahuan terutama dibidang pengolahan pasca panen.

Surabaya, 11 Maret 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan inipenulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dan penyusunan Karya Ilmiah ini, oleh karena penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.
3. Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP. selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
5. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis.
6. Bapak Daromi, selaku *plant manager* di PT. Pan Putra Samudra yang telah mengizinkan kegiatan Praktek Kerja Lapang dan memberikan arahan, bimbingan, dan materi kepada penulis.
7. Bapak Ariefuddin Sigit, S.Pi, selaku pembimbing di lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, materi, dan motivasi kepada penulis.
8. Segenap karyawan di PT Pan Putra Samudra, Rembang yang bersedia membantu dalam keberlangsungan kegiatan Praktek Kerja Lapangan

9. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat kebersamaannya.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 6 Maret 2019

Penulis