

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| RINGKASAN | iv |
| SUMMARY | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| UCAPAN TERIMAKASIH..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiv |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 2 |
| 1.3 Manfaat | 2 |
| II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)..... | 4 |
| 2.2 Komposisi Kimia Daging Rajungan | 5 |
| 2.3 Pengalengan Rajungan..... | 6 |
| 2.4 Sistem Rantai Dingin (<i>Cold Chain System</i>)..... | 8 |
| 2.4.1 Tujuan Sistem Rantai Dingin (<i>Cold Chain System</i>)..... | 9 |
| 2.4.2 Penerapan Sitem Rantai Dingin (<i>Cold Chain System</i>)..... | 9 |
| III PELAKSANAAN KEGIATAN | 11 |
| 3.1 Tempat dan Waktu | 11 |
| 3.2 Metode Kerja | 11 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data..... | 11 |
| 3.3.1 Data Primer..... | 12 |
| 3.3.2 Data Sekunder | 13 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 14 |
| 4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan | 14 |

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

| | |
|---|----|
| 4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Berdirinya Perusahaan | 14 |
| 4.1.2 Lokasi dan Letak Geografis Perusahaan | 15 |
| 4.1.3 Stuktur Organisasi Perusahaan | 16 |
| 4.1.4 Ketenagakerjaan | 17 |
| 4.2 Sarana dan Prasarana Perusahaan | 18 |
| 4.2.1 Sarana | 18 |
| 4.2.2 Prasarana | 23 |
| 4.3 Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapang | 24 |
| 4.3.1. Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>) | 24 |
| 4.3.2 Sortasi | 28 |
| 4.3.3 Pengalengan (<i>Canning</i>) | 30 |
| 4.3.4 Penutupan Kaleng | 33 |
| 4.3.5 Pasteurisasi dan Pendinginan (<i>Pasteurization and Chilling</i>) | 34 |
| 4.3.6 Pengemasan dan Pelabelan (<i>packing and labelling</i>) | 35 |
| 4.3.7 Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>) | 36 |
| 4.3.6. Pengiriman (<i>Stuffing</i>) | 37 |
| 4.4 Permasalahan dalam Sistem Rantai Dingin | 38 |
| V SIMPULAN DAN SARAN | 39 |
| 5.1 Simpulan | 39 |
| 5.2 Saran | 39 |
| DAFTAR PUSTAKA | 40 |
| LAMPIRAN | 43 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|----------------|
| 1 Morfologi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) | 4 |
| 2 Alur proses pengalangan rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>) di PT Pan Putra Samudra..... | 25 |
| 3 Pengukuran suhu pada proses penerimaan bahan baku | 28 |
| 4 Pengukuran suhu pusat daging pada proses penyortiran | 30 |
| 5 Pengukuran suhu pusat daging pada proses <i>canning</i> | 32 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 1 Hasil analisis kimia daging kepiting dan rajungan | 6 |
| 2 Jumlah Tenaga Kerja Masing-Masing Divisi PT Pan Putra Samudra | 17 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Lokasi Praktek Kerja Lapang PT Pan Putra Samudra | 43 |
| 2. Stuktur Organisasi PT. Pan Putra Samudra | 43 |
| 3. Pengujian Air dan Es..... | 44 |
| 4 Keterangan Hasil Pengujian <i>Special</i> | 45 |
| 5 Keterangan Hasil Pengujian <i>Super Lump</i> | 46 |
| 6 Keterangan Hasil Pengujian <i>Jumbo Lump</i> | 47 |
| 7 Keterangan Hasil Pengujian <i>Clawmeat</i> | 48 |
| 8 Form Pengecekan Suhu <i>Receiving</i> | 49 |
| 9 Form Pengecekan Suhu Sortasi..... | 50 |
| 10 Form Pengecekan Suhu <i>Canning</i> | 51 |
| 11 Form Pengecekan <i>Cassing room</i> | 52 |
| 12 Form Pengecekan Suhu <i>Cold Storage</i> | 53 |
| 13 Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang..... | 54 |