

RINGKASAN

Pengawasan Proses Termal (Pasteurisasi) Pada Pengalengan Rajungan di PT.Grahamakmur Ciptapratama Gresik, Meilya Indrawati, Nim B41191456, Tahun 2022, 46 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc. (Dosen Pembimbing) dan Zulis Mufidah (Pembimbing Lapangan).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan komoditi ekspor yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan diproduksi dalam kondisi segar, beku dan kaleng. Rajungan termasuk produk perikanan yang bersifat mudah rusak/busuk. Penurunan kualitas daging rajungan dikarenakan aktivitas enzim dan bakteri sehingga penanganan pada setiap proses pengolahannya harus terjamin. Pasteurisasi merupakan proses pengolahan yang melibatkan pemanasan dengan suhu tinggi untuk mencegah pembusukan dan mempertahankan mutu daging rajungan.

Tujuan kegiatan ini yaitu untuk mengetahui alur proses produksi, mengetahui proses pasteurisasi yang sesuai dengan standar dan dapat mengkaji penerapan pasteurisasi pada produk daging rajungan dalam kaleng. Metode pengambilan data yaitu metode deskriptif dengan teknik pengumpulan data diantaranya wawancara, observasi, studi pustaka, praktik lapang dan data dokumentasi. Target nilai F-Value yaitu ≥ 41 dan target umur simpan selama 18 bulan. Kombinasi suhu dan waktu pasteurisasi selama 130 menit (kaleng 16 oz) dan 60 menit (kaleng 6 oz) dengan suhu media penetrasi (air) 187-193°F, sehingga suhu pusat produk 185°F. Proses *chilling* dengan suhu media 32-34°F sampai suhu pusat produk 37°F selama 145 menit (kaleng 16oz) dan 65 menit (kaleng 6oz). Produk akhir pengalengan daging rajungan telah memenuhi standar perusahaan dan juga SNI 6929:2016 sehingga produk aman untuk dikonsumsi.