

RINGKASAN

Pengaruh Kualitas Pasteurisasi pada Pengalengan Rajungan di PT. Grahamkmur Ciptapratama Gresik, Dwi Era Eka Priswana, Nim B41190175, Tahun 2022, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati., S.TP., MT., M.Sc. (Dosen pembimbing) dan Zulis Mufidah (Pembimbing lapang).

Rajungan merupakan hasil laut yang bernilai ekonomi tinggi. Rajungan termasuk produk ikan yang mudah rusak atau busuk (*perishible food*). Penurunan mutu daging rajungan dapat disebabkan oleh aktivitas enzim dan bakteri. Teknik pengawetan yang banyak dilakukan adalah pengalengan dengan pemanasan suhu tinggi. Pasteurisasi, proses pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk mematikan bakteri patogen yang ada dalam produk kaleng. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui alur proses produksi, mengkaji penerapan proses pasteurisasi di PT. Grahamkmur Ciptapratama Gresik yang mempengaruhi kualitas daging rajungan (*finish product*) secara sensori (kenampakan, bau, rasa, dan tekstur daging), kimia, dan mikrobiologi (TPC, *E.coli*, *Salmonella sp*, dan *Stapphylococcus aureus*). Penelitian deskriptif dengan menggunakan metode observasi, wawancara, praktik lapang, studi pustaka, dan data – data. Analisis data dengan membandingkan hasil uji dengan standar perusahaan dan SNI. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas secara sensori nilai rata - rata daging rajungan adalah 7. Nilai kimia (*chloramphenicol*) adalah 0,032 ppb. Nilai rata – rata TPC sebesar 5.0×10^0 , *E.coli* sebesar 0, *Salmonella sp* harus negatif, dan *Stapphylococcus aureus* 1.8×10^0 sudah memenuhi standar perusahaan dan SNI 6929:2016 serta penerapan proses pasteurisasi sesuai dengan pesyaratan perusahaan.