

RINGKASAN

Proses Produksi Rajungan kaleng (*Portunus pelagicus*) Di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik, Jawa Timur. Barata Ananta Hendrawan, Nim B32202364. Tahun 2022, 91 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S. TP., MP (Dosen Pembimbing), Zulis Mufidah, S.Si. (Pembimbing Lapang).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambahkan wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang. magang dilaksanakan pada tanggal 1 september hingga 31 desember 2022 di PT. Grahamakmur Ciptapratama, jalan Veteran Madya Gg. 1. Rt. 011 RW. 003 Gending. Kebomas. Gresik. Jawa Timur.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang mempunyai potensi dan prospek yang cukup baik serta mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Rajungan mengandung protein yang cukup tinggi sehingga sangat mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek. Hal ini disebabkan karena adanya cemaran fisik dan *mikrobiologis* sehingga perlu dilakukan proses pengalengan daging rajungan. Proses ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan mempermudah dalam pendistribusian.

Proses produksi rajungan kaleng dimulai dari penerimaan bahan baku berupa daging rajungan yang sudah dikupas dari kulitnya beserta jenis daging nya. Bahan baku selanjutnya melalui proses uji organoleptik (*receiving*), sortasi daging (*sorting*), *Metal detector*, *Mixing*, *Fillling*, *Seaming*, *Pasteurisasi*, *chilling* dan *stuffing*. Kualitas produk rajungan dalam kaleng dikendalikan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan sebelum produk siap untuk didistribusikan. Kualitas mutu produk rajungan dalam kaleng yang dihasilkan cukup tinggi karena PT. Grahamakmur Ciptapratama menerapkan

dan memelihara system Manajemen Mutu sesuai dengan HACCP(*Hazard Analysis Critical Control Point*). PT. Grahamakmur Ciptapratama gresik memiliki Sertifikat kelayakan pengolahan (SKP) yang artinya perusahaan tersebut telah memenuhi persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operating Procedures* (SSOP) dalam pengolahan hasil perikanan. Perusahaan tersebut mendistribusikan produknya ke luar negeri yaitu Amerika.