



PENGARUH WAKTU SORTASI TERHADAP KUALITAS BAHAN BAKU PRODUK DAGING RAJUNGAN KALENG DI PT. BSA PEMALANG

NANDA SHALWA AULIA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Kualitas Bahan Baku Produk Daging Rajungan Kaleng di PT. BSA Pematang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir proposal proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Nanda Shalwa Aulia
J0305201094



ABSTRAK

NANDA SHALWA AULIA. Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Kualitas Bahan Baku Produk Daging Rajungan Kaleng di PT. BSA Pemasang. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Proses pengolahan rajungan perlu diperhatikan dari tahap penerimaan hingga proses pengiriman produk kepada konsumen. Tahap penyortiran merupakan tahapan penting dalam pengolahan produk rajungan pasteurisasi. Waktu yang dibutuhkan untuk penyortiran berisiko terhadap penurunan kualitas bahan baku dan produk akhir. Tujuan penelitian yaitu mengetahui alur proses pengolahan rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. BSA dan pengaruh waktu sortasi terhadap kenaikan suhu, jumlah *shell* (serpihan cangkang), dan organoleptik daging rajungan. Pengamatan yang dilakukan meliputi alur proses pengolahan, pengaruh waktu sortasi terhadap kenaikan suhu, jumlah *shell*, dan organoleptik daging rajungan. Data yang digunakan meliputi alur proses pengolahan, kenaikan suhu, jumlah *shell*, dan nilai organoleptik. Data yang diperoleh diolah dengan SPSS uji ANOVA. Alur proses pengolahan rajungan di PT. BSA telah memenuhi standar produk rajungan kaleng sesuai SNI 6929:2016. Perlakuan lima waktu sortasi berpengaruh terhadap kenaikan suhu, penampakan, dan tekstur daging rajungan, namun tidak berpengaruh terhadap jumlah *shell*, aroma, dan rasa daging rajungan.

Kata kunci: daging rajungan, jumlah *shell*, pengolahan rajungan, sortasi

ABSTRACT

NANDA SHALWA AULIA. The Effect of Sorting Time on the Quality of Raw Materials for Canned Crab Meat Products at PT. BSA Pemasang. Supervised by RIANTI DYAH HAPSARI.

The crab processing process needs to be monitored from the initial stage of receiving raw materials to the product delivery process to consumers. The sorting stage is an important stage in the processing of pasteurized crab meat products. The time required for the sorting risks reducing the quality of raw materials and final products. The aim of this research is to determine the crab (*Portunus pelagicus*) processing process flow at PT. BSA and the effect of sorting time on the temperature rise, number of shells (shells fragments), and organoleptics of crab meat. The observations made included processing process flow, the effect of sorting time on temperature increase, number of *shells*, and organoleptics. Data utilized include processing process flow, temperature increase, number of *shells*, and organoleptics. The data was analyzed using the SPSS Anova test. The crab processing process flow at PT. BSA has met the standards for canned crab according to SNI 6929:2016. The five sorting time treatments had an effect on the temperature rise, appearance and texture of the crab meat, but had no effect on the number of shells, aroma and taste of the crab meat.

Keywords: crab meat, crab processing, number of shells, sorting



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Judul Proyek Akhir : Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Kualitas Bahan Baku Produk Daging Rajungan Kaleng di PT. BSA Pemalang
Nama : Nanda Shalwa Aulia
NIM : J0305201094

Disetujui oleh

Pembimbing:

Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian: 29 Juli 2024

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul Pengaruh Waktu Sortasi Terhadap Kualitas Bahan Baku Produk Daging Rajungan Kaleng di PT. BSA Pemasang. Proyek akhir ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini, terutama kepada:

1. Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M. Sc. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran kepada penulis.
2. Taufik Budianto dan Silva Indira selaku pembimbing lapangan di PT. BSA Pemasang yang telah memberikan kesempatan dan ilmu selama penulis melakukan kegiatan magang industri dan penelitian proyek akhir.
3. Seluruh dosen program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan bimbingan dan ilmu.
4. Orang tua serta keluarga yang telah mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis.
5. Fadhlika Ardy yang telah banyak membantu, memberikan dukungan, dan saran kepada penulis dari awal penulis diterima sebagai mahasiswa program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan hingga penulisan proyek akhir dapat terselesaikan.
6. Masyita Ainin Rifa, Annisa Virgiani, Putri Ananda, Desyta Pratiwi, dan teman-teman SJMP 57 yang telah memberikan dukungan, dan saran kepada penulis.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam perkuliahan serta penyusunan proyek akhir.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan proyek akhir ini, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dalam penyempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini dapat memberikan manfaat dan informasi kepada pembaca.

Bogor, Juli 2024

Nanda Shalwa Aulia



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi dan Deskripsi Rajungan	3
2.2 Morfologi Rajungan	4
2.3 Pengelompokkan Mutu Daging Rajungan	5
2.4 Komposisi Daging Rajungan	5
2.5 SNI 4224:2015 Tentang Daging Rajungan Rebus Dingin	6
2.6 SNI 6929:2016 Tentang Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kaleng	7
2.7 Proses Pengalengan Rajungan	9
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	11
3.2 Alat dan Bahan	11
3.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	11
3.4 Analisis Data	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Alur Proses Pengolahan Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	15
4.2 Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Kenaikan Suhu Daging Rajungan	18
4.3 Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Jumlah <i>Shell</i> Daging Rajungan	20
4.4 Pengaruh Waktu Sortasi terhadap Organoleptik Daging Rajungan	21
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	52



DAFTAR TABEL

1	Komposisi proksimat daging rajungan	6
2	Persyaratan mutu dan keamanan daging rajungan rebus dingin	6
3	Persyaratan mutu dan keamanan pangan daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng	8
4	Penilaian organoleptik daging rajungan	12
5	Kenaikan suhu daging rajungan selama proses sortasi dengan lima perlakuan waktu sortasi	19
6	Jumlah shell daging rajungan yang dapat dipisahkan selama proses sortasi dengan lima perlakuan waktu	20
7	Nilai organoleptik penampakan daging rajungan	22
8	Nilai organoleptik aroma daging rajungan	23
9	Nilai organoleptik tekstur daging rajungan	25
10	Nilai organoleptik rasa daging rajungan	26

DAFTAR GAMBAR

1	Rajungan jantan dan betina	4
2	Diagram alir prosedur kerja proyek akhir	14

DAFTAR LAMPIRAN

1	Matriks rencana proyek akhir	33
2	Alur proses pengolahan rajungan	34
3	Formulir penilaian organoleptik daging rajungan	35
4	Hasil kenaikan suhu daging rajungan dan jumlah shell daging rajungan	39
5	Hasil uji organoleptik daging rajungan setelah sortasi	40
6	Hasil uji ANOVA dan Duncan	41
7	Dokumentasi penelitian proyek akhir	48