

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia dikenal sebagai Negara bahari dimana wilayah lautnya mencakup tiga perempat luas Indonesia atau 5,8 juta km² dengan garis pantai sepanjang 81.000 km, sedangkan luas daratannya hanya mencapai 1,9 juta km². Wilayah laut yang sangat luas tersebut mengandung sumber daya alam perikanan yang sangat berlimpah (Bahar,2004) salah satunya adalah kepiting. Kepiting yang ada diperairan Indo pasifik lebih dari 234 jenis dan sebagian besar yaitu 124 jenis ada di perairan Indonesia. Jenis kepiting yang populer sebagai bahan makanan yang mempunyai harga yang cukup mahal adalah *Scylla Serrate* dan jenis lain yang tidak kalah penting di pasaran adalah *Portunus Pelagicus* yang biasa disebut rajungan (Bahar,2004). Rajungan termasuk salah satu hasil perikanan yang umumnya bersifat *perishable food* (mudah rusak/busuk).

Salah satu teknik pengawetan pangan yang banyak diterapkan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, yaitu pengalengan, pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan/rajungan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan (Sahubawa et,al 2019). Pengalengan merupakan tindakan pengawetan dengan cara memasukan ikan/rajungan ke wadah yang tertutup dan di panaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian enzimatis (Jacoeb et,al 2012).

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan laporan kerja praktek akhir ini yaitu untuk mengetahui dan mempermudah mahasiswa melakukan penerapan pada proses pengalengan rajungan (*portunus pelagicus*).

1.3 Manfaat

Manfaat bagi penulisan yaitu sebagai bahan informasi ilmiah bagi mahasiswa mengenai penerapan pada proses pengalengan rajungan (*portunus pelagicus*) dan menambah wawasan mahasiswa.