

PROSES PENGOLAHAN PRODUK *CRAB CAKE* DI PT PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA LAMPUNG PLANT

Oleh

Fikri Maulana Aji

ABSTRAK

Crab Cake adalah salah satu produk olahan dari daging rajungan yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu seperti jahe, bawang putih, daun bawang, jeruk nipis, keju, lalu dimasukkan kembali ke dalam kulit yang direkatkan dan membentuk segitiga, lalu melalui tahap penggorengan. Praktik Kerja Lapangan di PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant bertujuan untuk mempelajari proses pengolahan produk *crab cake* di PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant. Data diperoleh melalui proses wawancara, observasi, studi pustaka dan dokumentasi. Hasil yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapangan yaitu proses pengolahan produk *crab cake* di PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant terdiri dari 11 tahap utama, yaitu penerimaan bahan baku (*receiving*), sortasi, sortasi *black light*, pencampuran (*mixing*), pencetakan adonan, pembekuan, penimbangan, pengemasan (*packaging*), pendeteksi logam (*metal detector*), pendinginan (*freezer*), dan pemasaran (*export*).

Kata kunci: *crab cake*, rajungan, proses pengolahan