

RINGKASAN

PENGARUH KONTROL SUHU TERHADAP PRODUK IKAN DALAM KALENG PADA MEDIA SAUS TOMAT DI PT SARANA TANI

PRATAMA, Nur Anggun Mellinia Diantoro, NIM B32191492, Tahun 2021, 101 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Bapak Ir. Agus Santoso., M.Si (Selaku Dosen Pembimbing Utama), Ratna Tirtawati S.Kom., MM (Pembimbing Lapang).

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik kerja lapang dilakukan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pembelajaran di dalam ruangan, sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak, dan ketat dalam persaingannya dan dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang berkompeten dan handal dalam bidangnya.

PT Sarana Tani Pratama adalah salah satu perusahaan industri pengolahan hasil perikanan yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan, penepungan ikan dan minyak ikan yang terletak di Jalan KUD Mina Karya Dusun Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Jembrana, Bali yang mulai beroperasi pada tahun 2009. Awalnya PT Sarana Tani Pratama berasal dari sebuah perusahaan yang tidak produktif yang kemudian dipindah tangankan kepada Bapak Widjaja Putra Tjoek yang mulai mengembangkan usaha dengan mengikuti sistem dari PT Sumber Yalasangraha. Perusahaan ini selalu mengedepankan produk yang berkualitas dengan menggunakan fasilitas peralatan yang canggih.

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) diantaranya yaitu observasi, orientasi, wawancara, kerja nyata, dan studi pustaka. Proses produksi yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama secara umum terdiri dari penerimaan bahan baku (*Receiving Raw Material*), pengguntingan (*Trimming*), pencucian (*Washing*), pengisian (*Filling*), pemasakan awal (*pre-cooking*),

penirisan, pengisian media, penutupan kaleng (*seaming*), pencucian kaleng, sterilisasi, pengelapan, pengkodean, inkubasi, pengemasan dan pengiriman.

Dalam produksi pengalengan ikan ini sangat penting dilakukan penerapan terhadap suhu. Oleh karena itu, untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan ikan yaitu dengan penggunaan suhu rendah dan suhu tinggi. Penggunaan suhu rendah salah satu contohnya yaitu proses pembekuan ikan, sedangkan penggunaan suhu tinggi salah satu contohnya yaitu proses sterilisasi.

Suhu dingin merupakan usaha mempertahankan kesegaran ikan dengan cara menerapkan suhu rendah mendekati 0°C. Penerapan suhu dingin mempunyai peranan penting dalam suatu proses pengolahan karena akan mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Pada PT Sarana Tani Pratama penerapan rantai dingin dilakukan pada tahap *Receiving Raw Material* (penerimaan bahan baku) sampai *trimming* (pengguntingan). Rantai panas merupakan proses pengawetan ikan dengan suhu tinggi untuk menonaktifkan bakteri. Penerapan suhu panas mempunyai peranan penting dalam suatu proses pengolahan karena akan mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Pada PT Sarana Tani Pratama penerapan rantai panas dilakukan pada tahap pemasakan awal (*pre-cooking*) sampai sterilisasi.