

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Raw Material dan Produk Jadi Ikan Dalam Kaleng dengan Media Saus Tomat di PT Sarana Tani Pratama Jembrana - Bali, Khoirul Anam, Nim B32191538, Tahun 2022, 117 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Dosen Pembimbing), Ratna Tirtawati, S.Kom., M.M. (Pembimbing Lapangan).

PT Sarana Tani Pratama merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan ikan. Produk – produk yang dihasilkan oleh PT Sarana Tani Pratama yaitu ikan dalam kaleng, tepung ikan dan minyak ikan serta juga memproduksi es balok dan biasa dijual ke para nelayan sekitar dan digunakan untuk proses pengolahan atau produksi.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan mulai tanggal 15 September – 31 Desember 2021 di PT Sarana Tani Pratama, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali dengan tujuan untuk memperoleh pengalaman kerja dan juga untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan dan proses produksi, selain itu juga untuk mengetahui dan memahami pengawasan mutu bagian bahan baku ikan (*raw material*) dan pengawasan mutu produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat yang ada di PT Sarana Tani Pratama.

Selama proses produksi, mutu raw material atau bahan baku ikan yang digunakan harus memenuhi Standard Nasional Indonesia dan memenuhi standard yang telah ditetapkan perusahaan. Hal ini juga berlaku pada produk yang sudah jadi, dimana setiap produk yang telah jadi akan diuji mutunya melalui beberapa pengujian.

Pengawasan mutu pada bahan baku ikan (*raw material*) dilakukan beberapa pengujian yaitu cek visual ikan (jenis bahan baku, insang, mata, dan sisik), lalu diuji sifat fisiknya berupa uji organoleptik (penampakan, bau, rasa, dan tekstur) dan uji mutu bahan baku ikan (kadar garam, aroma, penampakan, formalin, histamin, dan reject). Sedangkan untuk pengawasan mutu produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat dilakukan beberapa pengujian yaitu analisa berat produk dan nilai vakum, analisa besar headspace, analisa jumlah ikan dalam produk, uji pH, uji derajat brix, uji organoleptik, uji viskositas (kekentalan) dan uji histamin.

Pengawasan mutu raw material atau bahan baku ikan dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat telah dilaksanakan dengan sangat baik dan memnuhi SNI 2729:2013 (ikan segar) dan SNI 8222:2016 (sarden dan makerel dalam kemasan kaleng) dimana telah

dilakukan banyak pengujian pada bahan baku ikan dan produk jadi sehingga sesuai atau memenuhi Standard Nasional Indonesia. Penerapan pengawasan mutu raw material dan produk jadi ikan dalam kaleng dengan media saus tomat dilakukan untuk menjaga kualitas dan mutu produk akhir sehingga akan menghasilkan produk yang bermutu atau berkualitas dan aman untuk dikonsumsi, dan akan berujung pada kepuasan konsumen yang akan menggunakan dan membeli produk tersebut.