

## RINGKASAN

**Pengawasan Mutu Ikan Dalam Kaleng Media Minyak di PT Sarana Tani Pratama, Jembrana - Bali**, Shabri Farrel Maulana, NIM B32190756, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negri Jember, Mulia W. Apriliyanti, S.TP., MP (Dosen pembimbing), Ratna Tirtawati S.Kom,MM (Pembimbing lapang).

PT Sarana Tani Pratama Jembrana Bali merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang usaha pengolahan ikan yaitu di bidang pengolahan ikan sarden dan pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan. tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang di PT Sarana Tani pertama adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi, dan pengiriman produk jadi ikan dalam kaleng. Selain itu juga untuk mengetahui dan memahami pengendalian mutu pada setiap tahapan proses yang meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi, pengendalian mutu dan pengiriman ikan sarden di PT Sarana Tani Pratama.

Pengawasan mutu ikan dalam Kaleng dilakukan beberapa pengujian fisik dan kimiawi. Pengujian fisik produk di PT Sarana Tani Pratama meliputi Uji Organoleptik, sedangkan pengujian kimiawi ikan sarden meliputi uji PH uji brix, uji histamin dan uji viskositas, analisa berat produk. penerapan pengendalian mutu ikan dalam kaleng di PT Sarana Tani Pratama untuk menjaga kualitas dan mutu produk sehingga dapat mengurangi kontaminasi pada produk tersebut.

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, pengisian (*Filling*), pemasakan awal (*pre-cooking*), penirisan, pengisian media, penutupan kaleng (*seaming*), pencucian kaleng, sterilisasi, pengelapan, pengkodean, inkubasi, pengemasan dan pengiriman.