

RINGKASAN

“Proses Pemasakan Awal (*Precooking*) pada Produksi Pengalengan Ikan Mackarel”, Dede Ariga Setiawan, NIM B32171756, Tahun 2019, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh. Fatoni Kurnianto, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Proses *precooking* (pemasakan awal) atau biasa yang disebut proses penghampaan udara (*exhausting*) adalah proses pengeluaran oksigen dan gas – gas lain yang terdapat di dalam wadah kaleng agar tidak terjadi reaksi dengan produk (ikan) sehingga tidak mempengaruhi mutu, nilai gizi, dan umur simpan dari produk kalengan tersebut (Muchtadi, 1994 dalam Utami, 2012). Menurut Irianto dan Indra (2007), proses *precooking* bertujuan untuk mengurangi kandungan air dan lemak serta membuat daging ikan menjadi lebih kompak.

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mampu menghubungkan antara teori dan praktek langsung mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga pengolahan limbah yang dihasilkan di PT. Maya Food Industries. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) antara lain wawancara, observasi, studi pustaka, dokumentasi dan data-data serta aktivitas secara langsung yang dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober 2019 sampai 31 Desember 2019.

Proses *precooking* atau *exhausting* di PT Maya Food Industries dilakukan dengan menggunakan mesin *exhaust box horizontal*. Mesin *exhaust box* yang terdapat di PT Maya Food Industries terdapat empat buah yang masing – masing memiliki spesifikasi dan kapasitas yang berbeda – beda. Dari 4 buah mesin *exhaust box* tersebut terdiri dari 2 mesin *exhaust box* besar yang terdapat pada *line* 1 dan 3 dengan kapasitas \pm 2600 kaleng besar (300 x 407), untuk kaleng kecil (200 x 308) \pm 6400 kaleng, dan untuk *club can* \pm 3780 kaleng. 1 mesin kecil yang terdapat di *line* 2 dengan kapasitas \pm 3200 kaleng kecil dan 1 mesin *exhaust box* medium yang terdapat di *line* 4 dengan kapasitas \pm 6400 kaleng kecil.