

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Bahan Baku Produk Ikan Sarden/Makarel Dalam Saus Tomat Di PT. Bali Maya Permai Jembrana, Bali, oleh Ach Faizin Abrori, NIM D41150406, Tahun 2019, 54 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si.

Pengalengan ikan sarden merupakan kegiatan mengawetkan daging ikan sarden yang dilakukan dengan cara memasukkan daging ikan ke dalam kaleng dan menerapkan sistem penghampaan udara didalam kaleng, kemudian dilakukan sterilisasi untuk melumpuhkan bakteri yang ada didalam kaleng sehingga diiperoleh produk yang tahan lama. Proses pengalengan ikan sarden memiliki tahapan yang kompleks dan harus dilalui sampai produk ikan sarden dalam kaleng siap untuk didistribusikan. Proses produksi harus memperhatikan bahan baku yang akan diproduksi sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

PT. Bali Maya Permai merupakan perusahaan pengalengan ikan yang mampu memproduksi ikan sarden dala kaleng ± 20 ton per hari. Melalui kegiatan praktek kerja lapang (PKL) mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk belajar dan memahami bahan baku yang akan diproduksi, bahan baku utama, bahan baku ingredient dan bahan pengemas. Sehingga mahasiswa dapat mengetahui perbedaan antara teori yang diperoleh diperkuliahan dengan realita yang ada di lapangan.

Sebelum proses produksi dilakukan, maka dilakukan perencanaan bahan baku yang akan diproduksi, mulai dari bahan baku ikan segar atau ikan beku yang akan diperoduksi, bahan ingredient seperti saus tomat, pati modifikasi (tepung pengental), garam dan juga air serta bahan pengemas perlu dilakukan perencanaan terlebih dahulu, sehingga ada saat proses produksi tidak terjadi kendala dan berjalan dengan lancar.