

RINGKASAN

Proses Pengolahan Sarden dengan Saos Tomat di PT. Bali Maya Food Canning Industry. Yolanda Puspita Anggraini, NIM B32170435, Tahun 2020, 38 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Robin EWH (Pembimbing lapang)

Ikan sarden merupakan salah satu ikan komoditas penting dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dalam berbagai bentuk olahan. Salah satu yaitu ikan sarden saos tomat yang sangat banyak dipasarkan di supermarket di seluruh Indonesia. Produk ini merupakan olahan produk yang cukup awet jika disimpan dan dijadikan sebagai makanan yang praktis dalam keadaan apapun.

Jenis ikan yang digunakan di PT. Bali Maya yaitu kebanyakan ikan lemuru. Ikan ini sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) dan cepat membusuk, sehingga perlu adanya pengolahan terhadap ikan jenis ini. Jenis pengolahan yang dapat mengawetkan ikan dalam jangka waktu yang lama yaitu dengan cara pengalengan. Bahan baku yang biasa digunakan yaitu ikan beku. Yang biasa didatangkan dari berbagai macam daerah.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja serta mengetahui hambatan dalam usaha pengalengan ikan sarden dan manajemen perusahaan. PT. Bali Maya Food Industries merupakan perusahaan swasta nasional dan berbentuk badan hukum perseroan terbatas. Perusahaan ini selain bergerak dibidang pengalengan ikan juga mampu memproduksi produk perikanan lain seperti *Pet food* dan *tepung* sebagainya. Dalam menjalankan usahanya dipimpin oleh seorang *Managing Director* yang dibantu oleh manajer dan beberapa departemen serta staf.

Manfaat yang didapatkan dari Praktek Kerja Lapang ini sangatlah bermanfaat dan menambah ilmu serta pengetahuan dari cara mengolah ikan dalam kemasan kaleng dengan baik dan benar. Dari cara penerimaan bahan baku, thawing, seleksi ukuran size ikan, pengolahan, mutu pengawasan sampai

pengemasan sampai aman di edarkan atau dijual dan diterima di tangan konsumen.