

RINGKASAN

ALUR PROSES PRODUKSI TERI NASI (NIKE) PADA PT INTI LUHUR FUJA ABADI PASURUAN, Much Nurul Ainul Yakin, D41161895, Tahun 2020, 44 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi M. Ismail, S.ST, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan khususnya produksi teri nasi yang sudah mulai beroperasi sejak tanggal 2 Januari 1990. Selain nike beku beberapa produk yang dihasilkan antara lain *Fillet*, *Whole (Whole Round, Whole Gutted, Whole Gilled and Gutted*, dan *Whole Gilled Gutted and Scaled*), *Steak* dan *Loin*. Produk hasil produksi tersebut diekspor ke negara-negara Asia seperti Jepang, Cina, Korea, Vietnam, Malaysia juga ke Amerika, Uni Eropa serta Australia. Oleh karena itu, perlu dikembangkan proses produksi dan pengolahan ikan teri nasi yang cepat dan cermat sehingga dapat memberikan hasil yang baik meskipun ikan disimpan dalam waktu cukup lama yaitu dengan cara pembekuan. Pembekuan adalah salah satu cara pengawetan sekaligus pengolahan. Pembekuan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan dalam suhu rendah (*cold storage*). Adawyah (2007) mengatakan agar dapat memanfaatkan ikan dengan baik maka perlu diketahui sifat-sifat alami ikan seperti struktur, perbandingan ukuran tubuh dengan berat ikan, sifat fisik dan kimia, protein lemak, vitamin, dan kandungan senyawa lain

Proses produksi teri nasi (*nike*) pada PT. Inti Luhur Fuja Abadi melalui beberapa tahapan produksi diantaranya pencucian satu, sortasi, pencucian kedua, penimbangan (*Weighing*), pengisian air (*Water Filling*), pengecekan terakhir (*Final Checking*), pengesealan (*Seal*), penataan di pan (*Layering*), pembekuan (*Freezing*), pendeteksian logam (*Metal detector*), pengemasan dan pebelan, penyimpanan. Semua proses dilakukan sesuai SOP yang telah ditetapkan agar produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang diharapkan.

Kendala dalam proses produksi teri nasi (*nike*) terjadi karena disebabkan tidak dilakukannya pemeriksaan pada setiap alat dan bahan yang digunakan, hal lain yang bisa menjadi kendala saat berjalannya proses produksi yaitu ketelitian karyawan yang menurun juga bisa disebabkan kurangnya istirahat. Untuk mengurangi kendala atau kesalahan yang terjadi karyawan harus lebih teliti disetiap proses produksi yang dilakukan terutama pada pendeteksian logam (*metal detector*) karena jika tidak dilakukan pemeriksaan pada sensornya bisa saja mesin mengalami kerusakan sehingga menghasilkan produk yang terdapat logam atau *metal* didalamnya.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)