

RINGKASAN

KUALITAS MUTU PRODUK JADI PENGALENGAN IKAN LEMURU MEDIA VEGETABLE OIL DI CV. PASIFIC HARVEST, Vivie Azizah, NIM B41190780, Tahun 2023, 99 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Surya Ningsih, M. Si (Dosen Pembimbing) dan Rony Fajar Laksana S.ST.Pi (Pembimbing Lapangan)

CV. Pasific Harvest merupakan industri dibidang pengalengan ikan sarden, makarel dan tuna. Kegiatan magang ini bertujuan untuk Mengetahui Standar dan Hasil dari Kualitas mutu Produk pengalengan ikan lemuru media *Vegetable Oil* merk NuReen di CV. Pasific Harvest. Metodologi pelaksanaan magang dilakukan dengan observasi yaitu praktik secara langsung, wawancara yaitu tanya jawab dengan pihak industri, Demonstrasi yaitu mengamati kegiatan dan *Study Literature* yaitu pengumpulan data dari literatur. Hasil menunjukkan mutu produk jadi ikan kaleng di CV. Pasific Harvest pada produk NuReen 125 gr telah sesuai dengan kriteria industri dan ketetapan SNI 8222:2016. Pengawasan mutu produk jadi pengalengan ikan yang diterapkan di CV. Pasific Harvest utamanya produk merk NuReen meliputi pengujian bobot tuntas ikan (*drain weight*), berat media, jumlah ikan, *head space*, kadar histamin, *prosentase oil*, vakum, nilai sensori kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Parameter standar kualitas ikan kaleng merk NuReen berukuran 125 gr yaitu bobot tuntas ikan sebesar 90 gr, berat media 35 gram, jumlah ikan 3-5 ekor, *head space* 1-2 mm, kadar histamin 13 ppm, prosentase minyak 100% dan vakum sebesar 3 MmHg.