

RINGKASAN

"Kualitas Mutu Bahan Baku Pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) Media Minyak di CV. Pasific Harvest Banyuwangi", Exshi Nabilla, NIM B41190422, Tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing) dan Rony Fajar Laksana S.ST.Pi (Pembimbing Lapang).

CV. Pasific Harvest merupakan perusahaan yang bergerak di industri pangan dengan produk ikan lemuru, salah satu produk utama yang dihasilkan oleh CV. Pasific Harvest adalah merek Asahi. Pengalengan ikan merupakan suatu metode pengawetan ikan yang dikemas secara hermetis (kedap udara, air, mikroba dan benda asing lainnya) serta disterilkan. Pengalengan secara hermetis bertujuan agar makanan dapat terhindar dari kebusukan, perubahan kadar air, kerusakan karena oksidasi, atau perubahan cita rasa. Sedangkan, pada sterilisasi merupakan proses pemanasan kaleng dengan isinya pada suhu dan waktu tertentu yang bertujuan untuk menghilangkan atau mengurangi faktor-faktor penyebab kerusakan makanan terutama bakteri patogen (*Clostridium Botulinum*) pada suhu 121°C menggunakan *retort*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian mutu bahan baku yang akan digunakan pada proses pengalengan ikan lemuru serta proses pengalengan ikan lemuru yang dilakukan oleh CV. Pasific Harvest dengan menerapkan pengawasan dan pengendalian mutu yang tepat pada setiap tahapan proses.

Pengendalian dan pengawasan mutu merupakan bagian terpenting dalam pengolahan produk dalam suatu industri, karena dengan adanya pengendalian mutu ini akan mengurangi resiko kontaminasi pada produk. CV. Pasific Harvest menerapkan sistem pengendalian dan pengawasan mutu pada setiap proses produksi untuk memastikan kualitas produk yang akan dihasilkan. Pengujian yang dilakukan meliputi fisik seperti uji organoleptik serta kimia seperti uji histamin. Pengujian dan pengecekan ini dilakukan oleh bagian *Quality Control*. Setiap sampel ikan yang diambil dari supplier yang berbeda akan diuji oleh pihak QC untuk melihat kelayakan bahan baku ikan yang akan diproses.

Pihak perusahaan akan tetap memastikan bahwa proses yang dilakukan yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga evaluasi produk akhir menerapkan