

## RINGKASAN

**Proses Pengalengan Ikan Lemuru Vegetable Oil di PT. Pasific Harvest Banyuwangi Jawa Timur**, Monicha Camalia Analisty, NIM B41190370, Tahun 2022, 78 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsi, M.Si (Dosen Pembimbing), Rony Fajar Laksana, S.ST. Pi (Pembimbing Lapang).

CV. Pasific Harvest merupakan industri pengalengan ikan dan lemuru dan makarel. Kegiatan magang ini untuk menambah pengetahuan proses pengalengan ikan dan mengetahui seluruh alur proses pengalengan ikan. Kegiatan magang menggunakan metode demonstrasi, observasi, wawancara dan *study literature*. Hasilnya menunjukkan bahwa proses produksi ikan kaleng di CV. Pasific Harvest terdiri dari penerimaan bahan baku, thawing, pengguntingan, pencucian ikan, pengisian ikan, pemasakan awal, penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, sterilisasi, pengkodean, inkubasi dan *realise*. Ada 2 macam uji bahan baku yaitu uji histamine dan uji sensorik. Bahan baku yang dipilih telah sesuai dengan SNI yang berlaku di Indonesia, kadar histamin yang diterima dibawah 50mg/kg. Bahan baku pengemas dan bahan baku tambahan sudah memiliki sertifikat. Proses *thawing* terdapat dua metode yaitu *thawing* air dan *thawing* udara. Proses pemasakan awal sudah memenuhi standar perusahaan yaitu 10-13 menit dengan suhu 93°C. Proses sterilisasi terdapat 3 tahap yaitu venting, sterilisasi dan *cooling*, suhu yang digunakan 118°C dengan tekanan 8.7bar. Inkubasi dilakukan selama 5-7 hari dengan suhu ruang.