

RINGKASAN

Analisis Bahan Baku Ikan Berdasarkan *Supplier* di PT. Sarana Tani Pratama, Istirokhah, NIM B41201281, Tahun 2023, 106 hlm, Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dr. Ir. Budi Hariono M.Si (Dosen Pembimbing).

Supplier bahan baku ikan sangat berpengaruh terhadap tingkat produksi yang dilakukan oleh suatu perusahaan. Ikan lemuru (*Sardinella sp*) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki populasi cukup tinggi. Tujuan dari melakukan topik ini yaitu dapat mengetahui *supplier* pengiriman bahan baku ikan di PT. Sarana Tani Pratama. Data yang digunakan merupakan data *supplier* bahan baku ikan dari bulan Februari-Juli 2023. Pada bulan Februari-Juli bahan baku ikan yang paling banyak diterima yaitu pada bulan Juni, sedangkan terendah pada bulan Februari. *Supplier* yang paling sering melakukan pengangkutan bahan baku ikan yaitu *supplier* Selamat. *Supplier* bahan baku ikan cukup memenuhi komitmen yang telah disepakati. Kualitas bahan baku ikan *fresh* yang diterima harus sesuai dengan SNI 2729:2021, sedangkan kualitas bahan baku ikan beku harus memenuhi SNI 4111:2020. Pengujian sensori untuk perbandingan produk jadi yang dilakukan yaitu menggunakan 4 sampel dengan jenis produk yang berbeda. Panelis yang melakukan pengujian sensori sebanyak 20 panelis. Parameter aroma pada sampel 2 didapatkan hasil tertinggi yaitu $7,9 \pm 1,21$. Parameter rasa pada sampel 4 didapatkan hasil tertinggi yaitu $7,7 \pm 1,17$. Parameter tekstur pada sampel 2 didapatkan hasil tertinggi yaitu $8,1 \pm 1,02$. Kualitas produk yang dihasilkan harus sesuai dengan SNI 8222:2022.

Kata Kunci: Pemasok, Perbandingan Kualitas, Metode lembar *scoresheet*