

RINGKASAN

Perbedaan Tekstur Dan Kenampakan Pada Ikan Lemuru Yang Disebabkan Oleh Perbedaan Waktu Thawing Di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi. Rozana Herlina, NIM. B32222511, Tahun 2024, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP.,M.Sc. (Dosen Pembimbing), Roni Fajar Laksana, S.St.,Pi. (Pembimbing Lapangan).

CV. Pacific Harvest adalah sebuah pabrik yang bergerak dalam bidang makanan kaleng berupa sarden. CV. Pacific Harvest merupakan anak cabang perusahaan *haecery* yang bergerak di bidang pembenihan udang bertempat di desa ketapang dengan nama windu laut. Pada tanggal 3 April 1993 Bapak Aminoto mendirikan CV. Pacific Harvest di Jl. Tratas No. 61 Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Tepat pada tanggal 22 November 1993 CV. Pacific Harvest mendapat ijin usaha dari Departement Perdagangan Republik Indonesia No. 00/1/13 – 10/PM/XI/1993. Setahun kemudian yaitu pada tanggal 14 Februari perusahaan ini mulai memproduksi pengolahan ikan untuk pertama kalinya.

Tujuan magang di CV. Pasific Harvest ini mahasiswa mampu meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan produksi pengalengan ikan di dalam perusahaan.

Dan pada penyelesaian laporan magang ini menggunakan metode uji mutu hedonik untuk menganalisis permasalahan yang terjadi pada bahan baku (ikan lemuru). Laporan ini diharapkan dapat memberikan beberapa rekomendasi untuk menekan produksi *grade* rendah dan meningkatkan produksi *grade* tinggi.