

## RINGKASAN

**Analisis Pengujian Kandungan Histamin dan Mutu Organoleptik pada Bahan Baku dan Produk Jadi di PT. Sarana Tani Pratama**, Dhella Putri Agustin, NIM. B41210192, Tahun 2025, 102 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Ir. Wahyu Suryaningsih, M. Si (Dosen Pembimbing).

PT. Sarana Tani Pratama merupakan perusahaan yang memproduksi ikan sarden dalam kaleng dengan beberapa merk. PT. Sarana Tani Pratama juga memproduksi tepung dan minyak ikan. Produk ikan dalam kaleng yang diproduksi oleh PT. Sarana Tani Pratama terdiri dari dua produk yaitu produk *roll can* dan *club can* dengan produksi dua jenis media berupa saos dan minyak sayur.

Tujuan khusus dari kegiatan magang yaitu untuk mengetahui penerapan pengujian organoleptik dalam menilai karakteristik sensori pada bahan baku dan produk jadi, serta menganalisis kandungan histamin yang terdapat dalam bahan baku maupun produk jadi di PT. Sarana Tani Pratama. Pelaksanaan magang disertai dengan pengumpulan informasi melalui tim ISO, observasi langsung, dan studi literatur melalui media digital.

Proses produksi ikan sarden dalam kaleng terdiri dari pengujian bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku apabila kapasitas ikan berlebih, pengguntingan, pencucian ikan menggunakan *rotary drum*, pengisian ikan dalam kaleng (*filling*), *precooking (exhausting)*, penirisan, pengisian media berupa saos untuk produk *roll can* dan media minyak sayur untuk produk *club can*, penutupan kaleng (*seaming*), pencucian kaleng dengan *can washer*, pencucian kaleng dalam bak penampungan (*holding*), sterilisasi, pengelapan, dan pengemasan (*packing*).

Pengujian organoleptik bahan baku dan produk jadi memiliki parameter yang sama meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan penilaian yang sama, namun kriteria bahan baku dan produk jadi berbeda. Kandungan kimia histamin bahan baku yang ditetapkan PT. Sarana Tani Pratama yaitu sebesar 20 ppm, dan untuk produk jadi yaitu 50 ppm. Batas maksimum kadar histamin ikan sesuai standart yaitu 100 mg/kg (ppm). Standar uji organoleptik dan penetapan kandungan histamin di PT. Sarana Tani Pratama sudah cukup memadai.