

RINGKASAN

“Evaluasi Kesesuaian Bobot Tuntas Ikan Sarden Kaleng Terhadap Standar Mutu Di CV Pasific Harvest Banyuwangi”, Trisma Septiana, NIM B41221872, Tahun 2025, 68 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing).

CV Pasific Harvest merupakan sebuah perusahaan industri pengolahan produk hasil laut yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan sarden. CV Pasific Harvest memiliki merek dagang sarden GAGA dan Asahi. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Aminoto pada tanggal 3 April 1993, yang berlokasi di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. CV Pasific Harvest memiliki kapasitas produksi mencapai 10 – 30 ton ikan per hari. Perusahaan ini memproduksi ikan sarden dalam kaleng yang dikemas dalam tipe kaleng club can dengan media minyak sebagai produk impor.

Proses pengalengan ikan sarden di CV. Pasific Harvest didasarkan pada prinsip sterilisasi komersial dan pengemasan hermetis. Alur proses pengalengan ikan sarden meliputi penerimaan bahan baku, peleahan ikan (*thawing*), pemotongan (*trimming*), pencucian ikan, pendekripsi logam, pengisian ikan dalam kaleng, pemanasan awal (*precooking*), penirisan (*decanting*), pengisian media, penutupan kaleng (*seaming*), sterilisasi, pencucian dan pengeringan produk kaleng, pengkodean, pengepakan, inkubasi, sortasi dan finishing.

Tujuan umum magang ini yaitu untuk meningkatkan wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri pengalengan ikan, memberikan pengalaman kerja praktik, dan melatih kemampuan berpikir kritis. Tujuan khusus magang ini adalah untuk mengetahui kesesuaian bobot tuntas ikan sarden kaleng dengan standar mutu.

Bobot tuntas (*drained weight*) merupakan berat bersih dari komponen padat (ikan) yang terdapat dalam kemasan produk kaleng setelah medium cair pengisi dihilangkan melalui penirisan. Hasil analisis bobot tuntas produk kaleng sarden menunjukkan nilai rata-rata sebesar 78%. Nilai rata-rata ini jauh melampaui batas minimum 50% yang disyaratkan oleh SNI 8222:2022, sehingga produk dinyatakan memenuhi standar mutu nasional. Analisis stabilitas proses menggunakan peta

kendali X-bar dan R menunjukkan bahwa seluruh titik data rata-rata dan variasi berada di dalam batas kendali. Hal ini menunjukkan bahwa proses produksi terhadap bobot tuntas ikan sarden kaleng berada dalam kondisi stabil dan terkendali secara statistik, sehingga menegaskan bahwa sistem pengendalian mutu perusahaan efektif menjaga konsistensi dan kualitas produk.

Keywords: bobot tuntas, ikan sarden kaleng, kualitas mutu, peta kendali.