

RINGKASAN

Evaluasi Proses Seaming Produk TANS PT. Bali Maya Terhadap Kualitas Fisik Kaleng dan Keamanan Pangan. Dila Nuraeni Tri Agustini, NIM. B41220972, Tahun 2025, 67 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Silvia Oktavia Nur Yudiaastuti, S.TP, M.T.P.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry merupakan salah satu perusahaan pengalengan ikan terbesar di Indonesia yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis makanan laut kalengan seperti sarden, tuna, dan mackerel. Salah satu tahapan penting dalam proses pengalengan adalah *seaming* atau penutupan kaleng, yang berperan dalam menjaga mutu fisik dan keamanan produk akhir.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi proses *seaming* terhadap kualitas fisik kaleng tuna dan mengetahui bagaimana implikasinya pada keamanan pangan. Evaluasi dilakukan dengan meninjau beberapa parameter teknis seperti tinggi dan lebar *seam*, *body hook*, *cover hook*, *overlap*, serta meninjau jenis cacat yang dihasilkan pada kaleng. Data dikumpulkan melalui observasi langsung di lapangan kepada quality control seaming yang biasa melakukan pengukuran sampel dimensi kaleng menggunakan alat *jangka sorong* atau *seam analyzer* berdasarkan standar industri pengalengan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar kaleng memenuhi standar mutu yang ditetapkan, namun ditemukan beberapa penyimpangan yang disebabkan oleh pengaturan mesin *seaming* yang kurang optimal dan keausan komponen mekanis. Ketidaksesuaian ini dapat memengaruhi kekedapan kaleng dan ketahanan produk selama masa simpan.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa pengendalian parameter *seaming* dan perawatan mesin secara berkala sangat diperlukan untuk menjaga kualitas fisik kaleng tuna, sehingga produk yang dihasilkan aman, awet, dan sesuai dengan standar mutu industri pangan.