

RINGKASAN

Pengaruh Kondisi Ikan terhadap Drain Weight pada Produk TANS 2 Layer with VB (Studi kasus di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry, Jembrana Bali). Faidatul Laili, NIM B41220865, Tahun 2025, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP., M.T.P (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan pengalengan ikan terbesar di Indonesia yang memproduksi berbagai produk seperti sarden, mackerel, dan tuna dengan orientasi pasar domestik maupun ekspor. Selama kegiatan magang, mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi tuna kaleng mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir, serta melakukan pengamatan terhadap parameter mutu produk, khususnya *drain weight*. *Drain weight* merupakan bobot padatan ikan setelah medium ditiriskan, yang menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas dan konsistensi produk tuna kaleng. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap nilai *drain weight* adalah kondisi ikan yang digunakan, yaitu ikan segar (*fresh*) dan ikan beku (*frozen*). Data yang digunakan dalam analisis merupakan data sekunder yang telah dibukukan oleh pihak perusahaan, meliputi *filling weight*, *net weight*, *drain weight*, serta proporsi flake. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa ikan *frozen* cenderung menghasilkan *drain weight* lebih tinggi dan stabil dibandingkan ikan *fresh*. Hal ini dipengaruhi oleh kehilangan cairan (*drip loss*) selama proses *thawing* yang menyebabkan daging menjadi lebih padat dan berpori, sehingga massa padatan lebih besar setelah penirisan. Selain itu, variasi pada *filling weight* dan proporsi flake juga berpengaruh terhadap nilai akhir *drain weight*. Berdasarkan hasil magang ini dapat disimpulkan bahwa kondisi bahan baku ikan serta pengendalian pada tahap *thawing*, *pre-cooking*, dan *filling* sangat berperan dalam menjaga konsistensi *drain weight* dan mutu produk tuna kaleng.