

**Proses Produksi Sarden dalam Saus Tomat
Di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*
Jembrana-Bali**

Titi Septis Handayani
Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) wajib dilakukan oleh mahasiswa untuk memperoleh gelar Sarjana Saint Terapan (S.ST). Tujuan PKL adalah melatih mahasiswa untuk terjun langsung dalam suatu kegiatan dalam dunia kerja dan mampu menjadi lulusan yang memiliki keahlian dan keterampilan mengenai rangkaian proses pengolahan pengalengan ikan, khususnya Proses Produksi Sarden dalam Saus Tomat. PKL dilaksanakan mulai tanggal 01 Febuari 2016 sampai dengan tanggal 30 April 2016, di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Desa Tegal Bandeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jemberana, Provinsi Bali. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKL ini adalah dengan wawancara, observasi, praktek lapang, dan studi pustaka. Berdasarkan hasil kegiatan PKL yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses produksi pengalengan ikan sarden di PT. Bali Maya *Food Canning Industry* meliputi: Penerimaan bahan baku, *Thawing*, *trimming*, *filling*, *exhausting*, *sausing*, *seaming*, *retorting*, pengelapan, *packing and despatching*.

Kata kunci : Sarden, proses produksi sarden, saus tomat, PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.