

RINGKASAN

MAINTENANCE RETORT TEACHING FACTORY FISH CANNING POLITEKNIK NEGERI JEMBER. Lukman Adi Burhanudin, NIM H41170582, 39 Halaman, Tahun 2021. Politeknik Negeri Jember. Dedy Eko Rahmanto, S.TP.M.Si. (Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang Internal) Aditya Wahyu Winadi A., ST.MT.(Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang Eksternal).

Seiring berkembangnya zaman dan populasi permintaan akan produk makanan kaleng mengalami peningkatan hal ini berefek kepada industri kaleng dalam negeri. Permintaan kaleng sarden saat ini meningkat beberapa kali lipat dikarenakan pandemi covid-19. TEFA *Fish Canning* merupakan tempat produksi makan kaleng di politeknik negeri jember.

Proses produksi di TEFA yaitu proses receiving, proses sorting 1, proses pembersihan sisik ikan, proses sorting 2, pengisian ikan dalam kaleng, proses penghampaan udara (*Exhausting*), proses pembuatan dan pemberian saus, proses penghilangan minyak, proses penutupan wadah, proses sterilisasi (*retort*) dan inkubasi.

Retort berfungsi untuk mensterilkan kaleng, alat ini sangat penting untuk menjaga agar makanan dalam kaleng tidak cepat tumbuh mikroorganismenya. *Retort* di TEFA POLIJE adalah bejana jenis *batch*, bertekanan dan tanpa agitasi. *Retort* biasanya digunakan untuk mengolah makanan yang dikemas dalam wadah bersegel kedap udara.

Kegiatan perawatan dilakukan untuk merawat ataupun memperbaiki peralatan agar dapat melaksanakan kegiatan produksi dengan efektif dan efisien dengan hasil produk yang berkualitas. Pemeriksaan *retort* secara rutin sesuai jadwal adalah tindakan yang tepat untuk mencegah kerusakan yang mengganggu kinerja dari *retort*.