

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produk Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru Fish Canning*) Merk Bandung di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia Muncar-Banyuwangi, Amelia Martha Fortuna, NIM B32181793. Tahun 2020, 56 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (selaku Dosen Pembimbing PKL).

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia yang berada di Jalan Sampangan No. 01, Dusun Sampangan RT. 001 RW. 003 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang ini dilakukan pada tanggal 30 September 2020 sampai 30 Oktober 2020.

Tujuan dilaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu memperoleh pengalaman kerja dan juga membandingkan teori yang diperoleh di perkuliahan kemudian dibandingkan dengan kenyataan yang ada di industri. Selain itu juga untuk menambah pengetahuan dan pemahaman kegiatan yang ada di industri dalam bidang hasil pertanian.

PT. Blambangan FoodPackers Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan sarden dan makarel, salah satu produk pengalengan ikan yang dihasilkan oleh PT. Blambangan FoodPackers Indonesia adalah sarden merk Bandung. Sarden dengan merk Bandung ini diproduksi menggunakan ikan jenis lemuru grade II. Ikan yang termasuk dalam ikan dengan grade II adalah ikan yang memiliki ukuran masih sesuai dengan standar akan tetapi bentuk dan ukuran ikan tidak seragam. Selain itu yang membedakan produk sarden merk Bandung dengan merk lainnya adalah kekentalan atau viskositas dari medium saos yang dibuat, dimana nilai viskositasnya rendah. Produk sarden merk bandung ini di distribusikan dengan harga yang terjangkau daripada sarden merk ABC.

Proses produksi pengalengan ikan dimulai dari proses penerimaan bahan baku ikan (ikan segar maupun ikan beku), pengecekan dan thawing, pengguntingan (trimming),

pencucian (washing), pengisian dalam kaleng (filling), pemasakan awal (pre cooking), penirisan, pengisian medium, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pendinginan, pengepakan, inkubasi, serta pengecekan dan evaluasi finish good product.

Pengendalian mutu merupakan bagian terpenting dalam suatu industri, karena dengan adanya pengendalian mutu dapat mengurangi resiko kontaminasi pada produk. PT. Blambangan FoodPackers Indonesia telah menerapkan pengendalian mutu pada setiap produknya agar tetap terjaga mutunya. Untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan dilakukan beberapa pemantauan mulai dari pengecekan bahan baku hingga pengecekan produk akhir. Bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi harus memiliki mutu bagus dan sesuai dengan standar sehingga perlu dilakukan pengujian sebelum dilakukan proses produksi. Pengecekan mutu produk akhir dilakukan oleh bagian Quality Control dengan mengambil sampling 1 pallet 5 karton. Pengecekan mutu produk akhir meliputi pengecekan organoleptik, yang meliputi warna, aroma dan rasa. Selanjutnya dilakukan pengujian cutting net weight, vacuum, head space, drained weight, fish/can, pH, Brix dan kadar asam. Pengecekan mutu sampel produk tersebut dilakukan setelah produk telah melalui masa inkubasi selama kurang lebih 5 hari . Inkubasi tersebut dilakukan perusahaan untuk memastikan bahwa produk kalengnya aman untuk dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Setelah proses inkubasi selesai dengan waktu 5- 7 hari selanjutnya juga dilakukan pengecekan secara visual kaleng oleh bagian QC.