

## RINGKASAN

HERLINA OKTAVIA NIM. B3210338, 2013. PENGAWASAN MUTU PRODUK JADI PADA PENGALENGAN IKAN LEMURU (*Sardinella Longiceps*) Di PT. MAYA MUNCAR BANYUWANGI, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh : Ir. Idrial selaku Dosen Pembimbing Utama dan Dr. Yossi Wibisono, S.Tp. MP selaku Dosen Pembimbing Anggota 1 Serta Ir. Bambang Poerwanto, MP selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR Banyuwangi, Jalan Dukuh Sampangan, Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi Pada Tanggal 18 Maret 2013 sampai dengan Tanggal 18 Mei 2013.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dalam bidang pengolahan hasil perikanan, mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan “PT.Maya Muncar” mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu hingga pada pemasaran produk, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapangan dengan yang didapat dibangku kuliah, mempelajari dan memahami proses pengawasan mutu produk jadi pengalengan ikan lemuru untuk menunjang mutu produk akhir sebelum dipasarkan di PT. Maya Muncar.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan yg dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR Banyuwangi dapat disimpulkan: (1) Memberikan pengetahuan dan wawasan yang luas kepada mahasiswa terutama dalam bidang pengolahan hasil perikanan. (2) Pengolahan hasil perikanan tidak hanya dipengaruhi oleh hal-hal yang bersifat teknis, namun juga hal-hal non-teknis meliputi kondisi alam dan sumber daya manusia. (3) Proses pengalengan adalah salah satu proses yang dibutuhkan dalam pengolahan hasil perikanan.

Saran yang diberikan : Mahasiswa harus mampu untuk berperan aktif dalam melaksanakan kegiatan dan pekerjaan yang ada di PT Maya Muncar sesuai dengan arahan pembimbing lapang. Sehingga mahasiswa akan lebih memahami pelaksanaan

kegiatan tersebut. Selain itu, melakukan wawancara dan diskusi untuk menggali ilmu pengetahuan seluas mungkin dari pembimbing lapang maupun para pekerja untuk menambah wawasan tentang pengolahan hasil perikanansecara teknis maupun non teknis.