

RINGKASAN

STANDARISASI PENGISIAN (*FILLING*) IKAN DALAM KALENG (*Sardinella sp.*) PADA PT.SARANA TANI PRATAMA-BALI, Putri Herawati Husnul Hotimah, NIM B32190576, Tahun 2021, 104 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Bapak Ir. Agus Santoso., M.Si (Selaku Dosen Pembimbing Utama), Ratna Tirtawati S.Kom., MM (Pembimbing Lapangan).

Ikan merupakan sumber gizi yang lengkap, murah, dan disukai oleh masyarakat luas. Ikan seperti bahan pangan hewani lainnya memiliki sifat yang mudah rusak jika tidak ditangani dengan tepat. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan ikan adalah pengalengan. Pengalengan ikan tidak hanya menambah umur simpan, tetapi juga meningkatkan nilai jual dengan menyediakan sumber nutrisi lengkap yang nikmat dan praktis.

PT.Sarana Tani Pratama merupakan anak perusahaan dari PT. Sumber Yalagamudra yang telah memproduksi ikan sarden kaleng sejak tahun 1970. Ikan yang digunakan berasal dari daerah sekitar Negara, WPP-NRI 713, WPP-NRI 573, Pakistan, Oman, Yaman, Jepang, dan Maroko. Proses pembuatan ikan sarden kaleng meliputi: penerimaan, thawing (ikan beku), pengguntingan, pencucian ikan, pengisian dalam kaleng, pemasakan awal (*exhausting*), penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pengelapan, pengkodean, inkubasi, pengemasan, dan pengiriman. Penjualan produk PT. Sarana Tani Pratama sudah mencakup seluruh Indonesia, serta luar negeri, seperti Afrika, Malaysia, Singapura, dan Filipina.

Mutu merupakan aspek yang diutamakan di PT. Sarana Tani Pratama. Penjaminan mutu di lakukan dengan menerapkan sistem ISO 22000:2015 (*food safety management system*) dan ISO 9001:2015 (*quality management*). Sistem tersebut mencakup GMP/SSOP, PRPS (*Pre Requisite Program*), OPRP (*Operational Pre Requisite Program*), dan HACCP untuk menjamin keamanan pangan ikan sarden kaleng. Sanitasi juga di perlukan untuk menjaga mutu produk, dimana sanitasi yang

dilakukan meliputi sanitasi pabrik, mesin dan peralatan, bahan baku dan bahan pembantu, serta pekerja.

Proses pembuatan ikan sarden kaleng menghasilkan limbah cair dan padat. Limbah padat berupa kepala, isi perut, ekor ikan, dan ikan yang tidak layak dikalengkan akan dijadikan tepung ikan dan minyak ikan yang memiliki nilai jual sebagai pakan ternak maupun pupuk. Limbah cair yang dihasilkan akan diolah dengan menggunakan IPAL, yang prosesnya meliputi: penyaringan, penampungan limbah sementara, penangkapan lemak (*grease trap*), ekualisasi, reaktor anaerob, reaktor aerob, sedimentasi (*clarifier*), filtrasi, indikator, penampung lumpur, pengering lumpur, dan pelepasan limbah ke pantai.