

Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P.
NIP. 196201161992032001

RINGKASAN

HIMNA SAYYIDATUL ISLAMIYAH. Proses Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Sp.*) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D.

Ikan merupakan produk pangan yang mengandung protein dan air yang tinggi. Ikan sebagai sumber pangan memiliki kandungan gizi yang sangat baik misalnya protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega-3, omega-6, vitamin, serta berbagai mineral. Ikan termasuk salah satu komoditas perikanan sumber protein hewani yang relatif murah dan melimpah serta beberapa jenis diantaranya mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi adalah Ikan Teri yang merupakan komoditas hasil perikanan yang potensial.

Ikan Teri Nasi merupakan ikan yang cepat sekali mengalami pembusukan (*perishable food*) apabila dibiarkan cukup lama di suhu ruang dan tidak diberikan perlakuan seperti pengawetan ataupun dilakukan pengolahan. Industri olahan teri khususnya jenis Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) di Jawa Timur banyak terdapat di Madura dan Kabupaten Tuban. PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan berbahan dasar *seafood*, eksportir hasil laut, dan *added value product*. Salah satu produk perikanan yang dihasilkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban adalah Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) kering. Atas dasar pemikiran tersebut maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan untuk mengetahui secara langsung proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban, Jawa Timur.

Proses produksi Ikan Teri Nasi Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi beberapa tahapan seperti penerimaan bahan baku (*receiving*), pencucian (*washing*), perebusan (*boiling*), pengeringan (*drying*), sortasi I, *sizing*, sortasi II, *finishing and metal magneting*, *precooling*, penimbangan (*weighing*), *packing and*

labelling, penyimpanan dingin (*cold storage*), dan Pengiriman (*stuffing*). Hambatan atau kendala yang dihadapi oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera pada proses produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) kering adalah bahan baku Ikan Teri Nasi yang musiman dan tidak menentunya cuaca yang akan mempengaruhi pada proses pengeringan tradisional yang menggunakan metode *sun direct drying*.

SUMMARY

HIMNA SAYYIDATUL ISLAMIAH. Production Process of Dried Rice Anchovy (*Stolephorus* sp.) at PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, East Java. Supervising Lecturer Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D.

Fish is a food product with especially high protein and water content. It has a great nutritional value with its composition of high protein, omega-3 and 6 fatty acids, and many kinds of minerals that supports growth. It is also classified as one of the most ubiquitous cheaper animal sourced protein though some variant has a relatively high economical value. One of the most consumed fish is the anchovy, a fisheries commodity with high potential.

Rice anchovy is a variant that undergoes spoilage rather quickly (perishable) if let rest in room temperature without any treatments such as preservation or processing. Anchovy processing industry, especially rice anchovies (*Stolephorus* sp.), in East Java is abundant in Madura and Tuban district. PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, is a company focusing on seafood based food processing, marine products exporter, and value added product processing. One of these products is the dried rice anchovy (*Stolephorus* sp.). In accordance to this concept, the internship were held to learn the production process of dried rice anchovy (*Stolephorus* sp.) at PT. Insan Citaprima Sejahtera Tuban, East Java.

The production process of dried fish anchovy at PT. Insan Citaprima Sejahtera includes a few steps such as receiving, washing, boiling, drying, sorting I, sizing, sorting II, finishing and metal magneting, precooling, weighing, packing and labelling, cold storage, and last, stuffing. Known factors that hinders the production process were the seasonal characteristics of the anchovy and the uncertain weather which affects the sun drying process.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan hidayahnya lah penulis mampu menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) serta Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan suri tauladan kepada seluruh umat manusia. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Progam Studi S-1 Teknologi Industri Hasil Perikanan Universitas Airlangga

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada Allah SWT karena atas karunia, anugrah, dan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan laporan praktek kerja lapang ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih banyak kepada seluruh rekan rekan yang telah membantu dalam menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang terutama kedua orang tua yang telah memberikan motivasi, *support*, dan semangat kepada penulis.

Penulis mengharapkan kritik dan saran demi membangun laporan ini menjadi lebih baik. Penulis berharap laporan ini bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak yang membutuhkan, khususnya bagi Mahasiswa Progam Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Airlangga guna kemajuan serta perkembangan ilmu teknologi dalam bidang pengolahan produk perikanan

Surabaya, 31 Januari 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini melibatkan banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan nikmat tiada henti, serta kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan
2. Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing PKL yang senantiasa memberikan nasehat dan pengarahan
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes selaku sekretaris penguji, dan Bapak Ir. Boedi Setya Rahardja, M. P. selaku anggota penguji yang telah memberikan pelajaran, pengetahuan, serta saran yang sangat penulis perlukan untuk menyelesaikan laporan PKL ini
4. Bapak Ardina selaku Factory Manager PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban yang telah memberikan izin dan fasilitas, serta selalu memberi arahan, informasi dan ilmu selama pelaksanaan PKL
5. Bapak Munjar wanto selaku pembimbing lapangan yang telah membantu selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dan membantu penulis dalam memberikan informasi.
6. Bapak alm. Moh. Yusuf dan Ibu Shofiyah selaku kedua orangtua yang senantiasa mendoakan dan mendukung penulis dalam kondisi apapun.
7. Salma Nada Fauziyah selaku sahabat penulis yang senantiasa kebersamainya dalam keadaan apapun
8. Dion Sultansyah selaku rekan PKL yang selalu membantu penulis pada masa PKL di Tuban
9. Teman-teman seperjuangan, angkatan dolphin program studi Teknologi Hasil Perikanan yang senantiasa memberikan *support* dan saling menguatkan