

**RINGKASAN**

**ALIFAH NARULITA PUTRI HARNOWO. Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi S.Pi., M.P.**

Pengawasan mutu pada pengalengan ikan dilakukan untuk menjamin bahwa proses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yang diinginkan dan memiliki mutu yang baik. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Suatu produk dikatakan memiliki mutu yang baik apabila produk tersebut telah memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV. Pasific Harvest, Jalan Tratas Nomor 61 Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 30 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengumpulan data berupa data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan partisipasi aktif.

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa pengawasan mutu proses produksi di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur telah menerapkan prosedur yang sesuai dengan GMP dan SSOP. Penerapan pengawasan mutu produksi ikan lemuru dalam kaleng yang ada di CV. Pasific Harvest meliputi pengawasan bahan baku, pengawasan proses produksi, pengawasan produk akhir, pengawasan sanitasi dan *higiene* serta pengawasan hama yang dilakukan oleh *Quality Control*, *leader*, dan *Production Manager*. Pengawasan mutu proses produksi ikan lemuru dalam kaleng meliputi tahap penerimaan bahan baku, *cutting*, pencucian, pendeteksian logam, pengisian (*filling*), *precooking*, penirisan, *filling media*, *seaming*, sterilisasi, *cooling*, *post retort*, pengkodean dan pelabelan, inkubasi, pengepakan dan penyimpanan.

**SUMMARY**

**ALIFAH NARULITA PUTRI HARNOWO. Quality Control of Lemuru (*Sardinella longiceps*) Production Process in Cans at CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, East Java. Advisor Dr. Laksmi Sulmartiwi S.Pi., M.P.**

Quality control on fish canning is carried out to ensure that the processes that occur will procedure products according to the desired objectives and have good quality. This includes all activities in the context of routine supervision starting from raw materials, production processes to the final product. A product is said to have good quality if the product has conformed to established standards.

This Field Work Practice is carried out at CV. Pasific Harvest, Jalan Tratas Number 61 Muncar, Banyuwangi, East Java. This activity was carried out on the steps of 30 December 2019 until 23 January 2020. The work methods used in the Field Work Practice are descriptive methods with data collection in the form of primary data and secondary data. Data is collected by interview, observation and active participation.

The results of interviews and observations show that the quality control of the production process at CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, East Java has implemented procedures in accordance with GMP and SSOP. Application of quality control of Lemuru fish production in cans in CV. Pacific Harvest includes supervision of raw materials, supervision of the production process, supervision of final products, supervision of sanitation and hygiene and pest control conducted by Quality Control, leaders, and Production Managers. Supervision of the quality of the production process of lemuru fish in cans includes the stages of receiving raw materials, cutting, washing, metal detection, filling, precooking, draining, media filling, seaming, sterilizing, cooling, post retort, coding and labeling, incubation, packing and packing storage.

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang tentang Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur pada tanggal 30 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020 dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Penulis berharap semoga Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 15 Februari 2020

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh. MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi S.Pi.,M.P selaku dosen pembimbing PKL yang telah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi mulai dari penyusunan usulan hingga selesainya Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Ibu Dr. Endang Dewi Masithah Ir., MP selaku dosen wali yang telah memberikan motivasi dan saran agar terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya yang telah banyak membagikan ilmu bermanfaat dan memberikan masukan dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.
5. Ibunda Sri Wahtuti dan Ayahanda Kenang Dwi Harnowo selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan motivasi, doa, dan semangat selama Praktek Kerja Lapang.
6. Ibu Dyah Anggraini selaku HRD dan Bapak Restu Hidayat selaku pembimbing lapang, yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
7. Segenap pegawai CV. Pasific Harvest yang telah memberikan pengajaran dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Bapak Zainal Abidin dan Ibu Musarofah yang telah mengizinkan penulis tinggal selama satu bulan di rumah dan membantu proses kelancaran PKL penulis selama di Banyuwangi.
9. Ghishella Ayu Rahmawati, Rahmitha Mutiara Zahirah, Nadia Gita Bestari, Arfian Dewananda, Faiz Setyarizqy Muharram, Julio Alexander Ginting,

dan Syamsi Mirobbi Anugrah selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang yang selalu mendukung, memberikan saran, dan membantu selama penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang.

10. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2017, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 28 Januari 2020

Penulis