

RINGKASAN

NADIA GITA BESTARI. PROSES PENGEMASAN IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) DI CV. PASIFIC HARVEST, MUNCAR, BANYUWANGI, JAWA TIMUR. Dosen Pembimbing : Agustono, Ir., M. Kes.

Perairan di Indonesia memiliki potensi perikanan yang amat besar untuk dioptimalkan, salah satunya perairan di Banyuwangi dan Bali. Salah satu hasil tangkapan yang potensial yang secara ekonomis bernilai tinggi dan paling banyak ditangkap oleh nelayan adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Ikan lemuru dari perairan Banyuwangi dan Selat Bali kebanyakan diolah menjadi produk perikanan. Tujuan dari proses pengolahan ikan yaitu untuk menghindarkan ikan dari proses pembusukan dan kerusakan, sehingga memperpanjang umur simpan dari produk olahan ikan. Salah satu produk olahan ikan lemuru adalah ikan kaleng, dimana ikan dikemas dalam kondisi hermetis di wadah kaleng sebagai kemasan primer, kemudian disterilkan untuk selanjutnya diberi kode dan label serta dikemas dalam kemasan sekunder.

Metode kerja yang digunakan adalah dengan teknik pengumpulan data berupa data primer dan data sekunder dengan cara partisipasi aktif, observasi, dan wawancara. Kegiatan praktek kerja lapang ini dilaksanakan pada tanggal 30 Desember 2019 hingga 23 Januari 2020 bertempat di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur.

Hasil dari kegiatan praktek kerja lapang di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur adalah pengemasan yang diterapkan di perusahaan ini dibagi menjadi dua, yaitu kemasan primer berupa kaleng dan kemasan sekunder berupa karton box. Kemasan primer berfungsi untuk melindungi ikan lemuru dari kontaminasi yang disebabkan oleh mikroorganisme dan lingkungan, sedangkan kemasan sekunder berfungsi untuk melindungi ikan lemuru dalam kaleng selama proses penyimpanan dan pengiriman. Tahapan dalam proses pengemasan di CV. Pasific Harvest adalah pengemasan primer, pengkodean, pelabelan, pengemasan sekunder, penyimpanan, dan pengiriman.

SUMMARY

NADIA GITA BESTARI. Process of Lemuru Fish (*Sardinella longiceps*) Packaging on CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, East Java. Supervisor Agustono, Ir., M.Kes.

The territorial waters in Indonesia have enormous potential for fisheries to be optimized, one of which is the territorial waters in Banyuwangi and Bali. One of the potential catches that are economically high-value and most caught by fisherman is lemuru fish (*Sardinella longiceps*). Lemuru fish from the territorial waters of Banyuwangi and Bali Strait are mostly processed into fishery products. The purpose of fish processing is to prevent fish from decaying and damaging, thereby extending the shelf life of processed products. One of the processed products of Lemuru is canned fish, where fish are packed in hermitis conditions in a can container as primary packaging, then sterilized for further coded and labeled then packaged in secondary packaging.

The work method used is the data collection technique in the form of primary data and secondary data by means of active participation, observation, and interviews. This fieldwork practices was carried out on 30 December 2019 until 23 January 2020 at CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, East Java.

The result of fieldwork practices in CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, East Java, is the packagin that applied in this company divided by two, the first one is cans as primary packaging, and cardboar boxes as secondary packaging. The primary packaging serves to protect lemuru fish from contamination caused by microorganisms and the environment, while the secondary packaging serves to protect lemuru fish in cans during the storage and shipping process. The stages of the packaging proses at CV. Pasific Harvest is primary packaging, coding, labelling, secondary packaging, storage and shipping.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan nikmat, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga Praktek Kerja Lapang tentang teknik pengemasan ikan lemuru dalam kaleng ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur pada tanggal 30 Desember 2019 – 23 Januari 2020.

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses pengemasan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, menambah wawasan, mengetahui proses pengemasan dan pengalengan ikan, serta memadukan teori yang diperoleh di perkuliahan dan kenyataan yang ada di lapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran sangat diharapkan demi penyempurnaan laporan selanjutnya. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Surabaya, 1 Maret 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, tidak lupa saya sebagai penulis mengucapkan syukur dan terima kasih sebesar-besarnya kepada Allah SWT atas segala rahmat dan ridha-Nya, sehingga kegiatan PKL saya dari tahap awal menyusun proposal hingga akhir menyelesaikan laporan PKL ini dapat terselesaikan dengan baik. Saya juga berterima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku dosen pembimbing dan dosen wali yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan petunjuk dalam penyusunan usulan proposal hingga selesainya laporan PKL ini.
3. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP dan Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D. sebagai dosen penguji laporan PKL
4. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya, yang telah membagikan ilmu bermanfaat, baik akademik maupun non akademik, selama perkuliahan awal sampai akhir.
5. Ibunda Lis Winarni dan Ayahanda Wachid Zainul Arifin, yang selalu memberikan doa, perhatian, kasih sayang, motivasi, dan dukungan tiada henti dari lahir hingga saat ini.
6. Kakak-kakakku Ardani, Shony, Ade, dan Angga, yang telah memberikan doa, dukungan, perhatian dan motivasi selama ini
7. Bapak Aminoto sebagai pemilik perusahaan CV. Pasific Harvest yang telah mengizinkan saya melaksanakan PKL di perusahaannya.
8. Ibu Dyah Anggraini, selaku HRD Manager di CV. Pasific Harvest yang telah mempermudah dalam mengurus ijin pelaksanaan PKL
9. Bapak Restu Hidayat, sebagai pembimbing lapangan selama pelaksanaan PKL di CV. Pasific Harvest
10. Bapak Roni, Ibu Susi, Kakak Fadna, Kak Asni, Kakak Ulum, Kakak Ridho, sebagai pengarah setiap proses produksi dan pengemasan ikan lemuru di CV. Pasific Harvest.

11. Bapak Zainal Abidin dan Ibu Musarofah, yang telah mengizinkan saya tinggal selama satu bulan di rumah beliau dan membantu proses kelancaran PKL saya selama di Banyuwangi.
12. Teman seperjuangan PKL Banyuwangi Ghishella Ayu Rahmawati, Rahmitha Mutiara Zahirah, Alifah Narulita Putri Hernowo, Arfian Dewananda, Faiz Setyarizqy Muharram, Syamsi Mirobbi Anugrah, dan Julio Alexander Brema, yang selalu memberikan bantuan, dukungan dan motivasi selama PKL.
13. Seluruh teman Dolphin 2017 atas kebaikan dan kebersamaan selama ini.
14. Seluruh teman di Tulungagung, Afina Maulidiani Rahma, Nazya Puput, Nova Herli Briliyan Putri, Novi Elfirani, Dama Laksita Apta Sukaton, Aisyah Nur Laili, Milza Charina Timur, dan Mareno Bhakti Hakado yang telah memberikan doa, dukungan serta motivasi.
15. Semua pihak yang telah membantu hingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini bisa terselesaikan dengan baik.

Surabaya, 1 Maret 2020