

RINGKASAN

RIVALDI ALIF SOFIANTO. Teknik Pengolahan Limbah Ikan Menjadi Tepung Ikan Di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si.

Sumberdaya perikanan memiliki potensi yang dikaitkan dengan produksi atau olahan hasil perikanan. Pengolahan hasil perikanan selain menghasilkan produk yang bernilai tambah (*value added*), memenuhi kebutuhan industri sebagai sumber pendapatan dan produk yang dimanfaatkan sebagai kebutuhan pangan juga menghasilkan limbah atau hasil samping olahan yang berupa limbah padat, cair dan gas. Salah satu jenis limbah yakni limbah padat yang merupakan sisa olahan hasil perikanan yang tidak dipakai seperti kepala ikan dan tulang ikan yang dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai tambah, antara lain dengan pengolahan tepung ikan. Tujuan Praktek Kerja Lapangan adalah mempelajari secara langsung teknik pembuatan tepung ikan dan mengetahui kandungan tepung ikan di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah.

Praktek Kerja Lapangan telah dilaksanakan di PT. Karya Mina Putra, Dk. Matalan, Ds. Purworejo, Kec. Kaliorejo, Kab. Rembang, propinsi Jawa Tengah pada tanggal 23 Desember 2019 hingga 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Hasil Praktek Kerja Lapangan yakni menunjukkan alur proses tepung ikan meliputi penerimaan bahan baku, pemanasan *boiler*, pemanasan (*cooker*), pengepresan, pengeringan (*dryer*), penggilingan dan penyaringan, pendinginan, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran. Bahan baku yang diterima baik dalam kondisi segar maupun kurang segar memiliki pengaruh pada hasil akhir tepung. Hasil tepung ikan yang bagus memiliki warna coklat kebiru-biruan dan tepung ikan yang kurang bagus memiliki warna coklat keputihan. Tepung ikan memiliki rendemen 20-22 %. Mutu tepung ikan termasuk pada Mutu I dan Mutu III.

Pengolahan tepung ikan memiliki hasil samping yakni asap pembakaran *boiler* dan minyak ikan hasil dari pengepresan.

SUMMARY

RIVALDI ALIF SOFIANTO. Fish Waste Processing Technique Into Fish Meal In PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. Academic Advisor Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si.

Fishery resources hold the potentials that are closely related to the process of production or the result of the product. The cultivation of fishery products result in increasing value as well as fulfilling the industrial needs as the source of income and dietary necessity, also in producing waste. One of the forms of the waste, solid form, for instance the head of the fish, is beneficial in the process of fish meal cultivation. The aim of the field practice was to study the techniques of the fish meal production as well as to find out the contents of the flour at PT. Karya Mina Putra, Rembang, East Java.

This was conducted at PT. Karya Mina Putra, dk. Matalan, Desa Purworejo, Kecamatan Kaliori, Kabupaten Rembang, East Java on 23rd of December 2019 until 23rd of January 2020. The method that was used in this course was descriptive method in which the data collection covers both primer and secondary data. Observation, interview and active participation were conducted in order to collect the data.

The result of this field practice shows the steps of the fish meal production that starts from the reception of raw materials continued by heating up the boiler followed by the cooker, the pressing process, drying process, milling and filtering, cooling the product, packing, as for the last step is storing and marketing. The outcome of the flour is highly influenced by the initial condition of the raw material. The result of a good fish flour which is in a condition shows the color of blueish brown, on the contrary the fish meal with the color whitish brown shows the poor condition of the initial raw material. A fish flour consists yield of 20-22%. Each of the fish flour quality are also involved in to Quality I and Quality III. The cultivation of a fish flour has some other results which are smoke produced by the boiler and fish oil as a result of pressing.