

**RINGKASAN**

**IMADA ICHA WAHYUNINGSIH. Proses Produksi *Dried Anchovy* (*Stolephorus* sp.) di PT. Kelola Mina Laut (KML), Sumenep, Madura. Dosen Pembimbing Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.**

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein dan air yang tinggi. Bahan pangan ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang relatif murah dan melimpah, akan tetapi beberapa jenis diantaranya mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi adalah ikan teri. Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan merupakan salah satu komoditas ekspor andalan dari subsektor perikanan. Setiap tahunnya terjadi peningkatan pasar ekspor ke negara-negara tujuan ekspor misalnya Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa.

*Dried anchovy* merupakan produk olahan secara tradisional atau *cured fish* ikan teri asin kering dengan pengawetan berupa penggaraman dan pengeringan. Produk *dried anchovy* tidak hanya terkenal di Indonesia, tetapi juga di negara lain di Asia, Afrika, bahkan di negara Eropa seperti Inggris, Norwegia, dan Polandia. *Dried anchovy* merupakan ikan teri yang dikeringkan dan ikan ekspor komersial Indonesia yang memiliki nilai protein yang tinggi, memiliki spesifik rasa, proses pengawetan yang relatif lebih mudah, serta masa simpan yang relatif panjang.

Praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep yang terletak di Desa Lobuk, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019. Metode pengumpulan data dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dengan pengumpulan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Sedangkan data sekunder didapat dari studi literatur dan dokumen perusahaan PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep.

Proses produksi *dried anchovy* meliputi beberapa tahapan antara lain *receiving, washing, boiling, drying, sortasi I, grading/sizing, weighing, sortasi II, packing* dan *labelling*, penyimpanan dalam *cold storage* dan diakhiri dengan proses *stuffing*. Proses pengolahan *dried anchovy* yang dilakukan oleh PT. KML Unit Lobuk-Sumenep dibedakan menjadi dua yaitu modern dan tradisional. Bahan baku produk *dried anchovy* berupa ikan teri nasi basah dan ikan teri nasi kering (BLS). Pengendalian mutu dilakukan sejak penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk *finish good dried anchovy*. Kendala yang dialami selama proses produksi *dried anchovy* diantaranya bahan baku ikan teri nasi yang bersifat musiman dan cuaca yang tidak menentu.

**SUMMARY**

**IMADA ICHA WAHYUNINGSIH. The Production Process of *Dried Anchovy (Stolephorus sp.)* at PT. Kelola Mina Laut (KML), Sumenep, Madura. Academic advisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.**

Fish is a food that contains high protein and water. Fish food is a source of animal protein that is relatively cheap and abundant, but some of them have high economic value. One type of fish that is widely consumed is anchovy. Anchovy (*Stolephorus sp.*) is one of the marine biological resources available in almost all Indonesian waters and is one of the mainstay export commodities from the fisheries sub-sector. Every year there is an increase in export markets to export destination countries such as Japan, the United States, and the European Union.

Dried anchovies are traditionally processed products or cured fish dried salted anchovy with preservation in the form of salting and drying. Dried anchovy products are not only well-known in Indonesia, but also in other countries in Asia, Africa, even in European countries such as Britain, Norway and Poland. Dried anchovies are Indonesian commercial export fish that have high protein values, have specific taste, relatively easier curing process, and a relatively long shelf life.

Field work practices are carried out at PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep located in Lobuk Village, Bluto Sub-district, Sumenep Regency, East Java Province on December 17, 2018 until January 17, 2019. The method of collecting data in this field work practice is collecting primary data and secondary data. Primary data is obtained from observation, interviews, and active participation. While secondary data obtained from literature studies and company documents PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep.

The dried anchovy production process includes several stages are receiving, washing, boiling, drying, sorting I, grading/sizing, weighing, sorting II, packing and labeling, storage in cold storage and ending with the stuffing process. The dried anchovy processing carried out by PT. KML Unit Lobuk-Sumenep is divided into two, namely modern and traditional. The raw material for dried anchovy products is wet anchovy and dried anchovy (BLS). Quality control is

carried out since the receipt of raw materials, the production process, until the finished good dried anchovy products. Constraints experienced during the dried anchovy production process include raw materials of anchovy which are seasonal and the weather is uncertain.