

**RINGKASAN**

**LARAS SANTY OKTAVIA PUTRI. Teknik Pengalengan Ikan Tuna Dengan Metode Sterilisasi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Gempol, Pasuruan. Dosen Pembimbing : Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir. Msi., Ph.D.**

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas ekspor andalan dari Indonesia. Penangkapan tuna dilakukan dengan alat tangkap *longline* sudah dimulai sejak tahun 70an. Jumlah kapal tuna *longline* juga meningkat dari tahun ke tahun. Produksi tuna tahun 2007 sebesar 191.558 ton. Samudera Hindia memiliki potensi perikanan yang cukup tinggi yaitu sebesar 6.409 juta ton per tahun dengan potensi yang di manfaatkan sebesar 5.127 juta ton per tahun. Samudera Hindia memiliki potensi sumberdaya ikan pelagis besar diantaranya termasuk ikan tuna yaitu sebesar 386.260 ton per tahun dengan produksi sebesar 188.280 ton per tahun dan tingkat pemanfaatan sebesar 48,74%. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh tambahan ilmu pengetahuan, pengalaman dan keterampilan dalam proses pengalengan ikan tuna dengan metode sterilisasi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Gempol, Pasuruan.

Praktek Kerja Lapang ini di laksanakan di PT. Aneka Tuna Indonesia, Jl. Surabaya-Malang km. 38 Desa Gempol, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 17 Desember – 23 Januari 2019. Metode Kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Produk tuna kaleng awalnya berasal dari penerimaan bahan baku ikan tuna lalu dilakukan pengelompokkan ukuran setiap jenis ikan, dimasukkan *cold storage*, pencucian atau dilakukan *thawing*, pemotongan atau *cutting*, selanjutnya dimasak atau *cooking*, dilakukan *showering* atau *fish cooling*, setelah itu dilakukan *pre cleaning* dan *cleaning*, dilakukan *metal detecting*, dan selanjutnya pengisian daging, pengisian medium, penutupan kaleng atau *seaming*, sterilisasi, diinkubasi (disimpan di gudang), dilakukan *labeling and packaging*, dan terakhir dikumpulkan ke container atau *stuffing*.