

RINGKASAN

DESY INTAN PERMATA SARI. Pengawasan Proses Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* spp.) di PT. Marinal Indoprime Pamekasan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Sudarno, Ir., M.Kes.

Ikan teri nasi merupakan ikan yang keberadaannya cukup melimpah di perairan Indonesia. Ikan teri merupakan ikan yang cepat sekali mengalami pembusukan, maka dari itu diperlukan proses pengolahan menjadi produk ikan teri nasi kering. Keberhasilan dalam membuat produk makanan yang bermutu dan sesuai dengan standart selalu menjadi keinginan dari setiap industri, oleh karena itu dilakukan suatu pengawasan supaya penyimpangan-penyimpangan yang terjadi dalam produksi segera diketahui dan langsung dilakukan perbaikan. Tujuan dari praktek Kerja Lapang ini adalah yaitu untuk mengetahui pengawasan proses produksi ikan teri nasi (*Stelephorus* spp.) di PT. Marinal Indoprime, Kabupaten Pamekasan, Propinsi Jawa Timur.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Marinal Indoprime, Desa Tanjung, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan Provinsi Jawa Timur pada tanggal 17 Desember 2018 - 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang adalah pengamatan langsung pada instansi terkait dengan pengambilan data berupa data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Pengawasan proses produksi ikan teri nasi dimulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan ikan teri nasi, pengemasan dan pelabelan hingga proses pengiriman produk. Pengawasan pengadaan bahan baku dimulai dengan mengecek secara visual bahan baku meliputi warna, kesegaran ikan, bau, dan jumlah campuran benda asing. Pengawasan proses pengolahan produk meliputi pengecekan secara visual kenampakan air, suhu air perebusan, kadar garam, kadar air ikan teri nasi, kebersihan peralatan yang digunakan, suhu ruang produksi, hasil sortasi, *sezing*, dan *cheking* serta menimbang ulang berat produk sebelum dikemas. Pengawasan pengemasan dan pelabelan meliputi pengecekan ulang pada produk dan kemasannya serta pemberian label pada kemasan. Pengawasan proses

pengiriman produk adalah suhu mobil *thermoking* dan penataan produk dengan benar dan rapi sesuai tanggal produksi.