

**RINGKASAN**

**INTAN FIRDAUSY SAIIN. Pengelolaan Limbah Proses Pengalengan Ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Ikan tuna dalam kaleng didefinisikan sebagai potongan daging putih ikan tuna yang telah mengalami pemasakan pendahuluan dan dikalengkan dalam medium minyak atau air garam (*brine*). Limbah pada produksi ikan tuna dapat berupa kepala, isi perut, tulang, sirip, sisa daging dan kulit. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk mengetahui cara pengelolaan limbah cair dan limbah padat pada pengalengan ikan tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang (PKL) telah dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 23 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dan metode pengambilan data. Metode deskriptif yaitu metode yang berusaha mendeskripsikan suatu keadaan, peristiwa, objek atau segala sesuatu berdasarkan pengamatan dan fakta yang terjadi di lapangan. Sedangkan metode pengambilan data, meliputi data primer dan data sekunder yang dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka. Limbah yang dihasilkan PT. Aneka Tuna Indonesia adalah limbah yang dapat dimanfaatkan menjadi suatu produk, contohnya limbah padat yang akan diolah menjadi tepung ikan (*fish meal*), dan limbah cair berupa minyak yang akan diolah menjadi fish juice. Limbah cair yang tidak dapat dimanfaatkan akan di treatment di *Waste Water Treatment Plant* (WWTP) sehingga sesuai dengan baku mutu air limbah yang ditetapkan oleh PerGub Jatim Nomor 72 Tahun 2013. Hambatan yang terjadi dalam proses pengolahan fish juice dan tepung ikan yaitu adanya hama berupa lalat atau serangga. Sedangkan dalam mengoperasikan WWTP, hambatan yang terjadi yaitu timbul busa (*foam*) pada kolam aerasi.

**SUMMARY**

**INTAN FIRDAUSY SAIIN. Management of Tuna Canning Process Waste in PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan, East Java. Academic Advisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Canned tuna is defined as a piece of white meat tuna that has undergone preliminary cooking and canned in an oil or brine. Waste in tuna production can be in the form of a head, stomach contents, bones, fins, leftover meat and skin. The purpose of implementing Field Work Practices (PKL) is to find out how to manage liquid waste and solid waste in tuna canning at PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan, East Java. Field Work Practice (PKL) was held on December 17, 2018 until January 31, 2019. The working method used in this Field Work Practice is a descriptive method and data collection method. Descriptive method is a method that attempts to describe a situation, event, object or everything based on observations and facts that occur in the field. While the data collection method, including primary data and secondary data is done by means of active participation, observation, interviews and literature. Waste produced by PT. Aneka Tuna Indonesia is a waste that can be used as a product, for example solid waste which will be processed into fish meal, and liquid waste in the form of oil which will be processed into fish juice. Liquid waste that cannot be utilized will be treated in the Waste Water Treatment Plant (WWTP) so that it is in accordance with the waste water quality standards set by East Java Governor of the Republic of Indonesia Number 72 of 2013. Obstacles that occur in the process of processing fish juice and fish meal are pests in the form of flies or insects. Whereas in operating the WWTP, the obstacle that occurs is that foam arises in the aeration pond.