

RINGKASAN

NAFISAH AL MUFIDAH. Proses Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) dalam Kaleng Di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing: Dwi Yuli Pujiastuti, S. Pi., M.P.

Ikan lemuru merupakan salah satu ikan golongan kecil yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Pada umumnya ikan lemuru dikonsumsi dalam keadaan segar tetapi ada pula yang dimanfaatkan sebagai bahan olahan dalam bentuk pengalengan. Pengalengan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui, mempelajari dan memahami proses pengalengan ikan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia serta mengetahui permasalahan yang timbul dalam proses pengalengan ikan lemuru dan penyelesaiannya di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2018 sampai dengan 18 Januari 2019. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang bertempat di Jalan Sampangan No. 1 Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Banyuwangi. Metode kerja yang digunakan adalah metode kerja deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Proses pengalengan ikan lemuru di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia meliputi penerimaan bahan baku, *thawing*, *trimming*, pencucian, pengisian ke dalam kaleng, *precooking*, *drinning*, pengisian saus, penghampaan udara dan penutupan kaleng, sterilisasi dan pendinginan, inkubasi, pelabelan dan pengepakan, pengemasan dan penyimpanan, dan kemudian pemasaran. Setiap tahapan proses, mutu bahan baku hingga mutu produk akhir diawasi dan dikendalikan oleh *Quality Control* sehingga mutu produk memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan.

SUMMARY

NAFISAH AL MUFIDAH. Production Process of Lemuru (*Sardinella lemuru*) In Cans In PT. Blambangan Foodpackers Muncar, Banyuwangi, Indonesia, East Java. Academic Advisor: Dwi Yuli Pujiastuti, S. Pi., M. P.

Lemuru fish is one small group of fish that has a high economic value. In general, lemuru fish are consumed in a fresh state but some are used as processed ingredients in the form of canning. Canning is a way of preserving food that is packaged hermetically and then sterilized. The purpose of implementing this Field Work Practice is to find out, learn and understand the process of canning fish at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia and find out the problems that arise in the process of canning lemuru fish and its completion at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

Field Work Practice activities are held on December 18, 2018 until January 18, 2019. Field Work Practices are held at PT. Blambangan Foodpackers Indonesia which is located on Jalan Sampangan No. 1 Kedungrejo Village, Muncar District, Banyuwangi. The working method used is descriptive work method with data collection including primary data and secondary data. Data retrieval is done by observation, interview, active participation, and literature study.

The process of canning lemuru fish in PT. Blambangan Foodpackers Indonesia include acceptance of raw materials, thawing, trimming, washing, filling into cans, precooking, draining, sauce filling, air venting and can closure, sterilization and cooling, incubation, labeling and packing, packaging and storage, and then marketing. The quality of raw materials and the final product is supervised and controlled by Quality Control until the product quality meets the standards set by the company.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi Jawa Timur telah terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2018 sampai dengan 18 Januari 2019. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan di masa yang mendatang. Akhir kata semoga laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan pasca panen.

Surabaya, 18 April 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dan penyusunan laporan ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.
3. Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen wali yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran selama awal hingga akhir perkuliahan.
4. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S. Pi., M. P. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
5. Dr. Rr. Juni Triastuti, S. Pi., M. Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, masukan dan saran dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang.
6. Dr. Laksmi Sulmartiwi, S. Pi., MP. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, masukan dan saran dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang.
7. Ibunda Endah Tri Astuti, Ayahanda Sumarsono, Muhammad Fakhri Basyir selaku Kakak kandung, Ilham Zakariyya dan Hasnaul Fajriyah selaku adik kandung serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moral maupun motivasi selama Praktek Kerja Lapang.
8. Bapak Ir. I Putu Gede Wiriana, selaku direktur PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
9. Ibu Sriyami beserta staf Divisi Produksi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.

10. Bapak Suyadi beserta staf Divisi Procurement PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
11. Ibu Desy Ayu beserta staf Divisi Quality Assurance dan Research & Development PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
12. Ibu Luluk M. beserta staf Divisi Warehouse PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
13. Ibu Nurul H. beserta staf Divisi Work in Process PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
14. Bapak Nanang W. beserta staf Divisi Teknik PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
15. Rizaldi Ruswandi, Fina Fatimatus Zahro dan Mochammad Diedin Arief selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.
16. Bapak Zainal Abidin, Ibu Musarofah, Mbak Dya A'yun, dan Ghishella Ayu selaku keluarga yang telah mengurus saya selama di Banyuwangi dan turut memberi semangat dan motivasi pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
17. Rekan-rekan Teknologi Industri Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat dan kebersamaannya.
18. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 18 April 2019

Penulis