

RINGKASAN

AIDA NURAINI. Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) Kering di PT. Marinal Indoprima, Desa Tanjung, Pamekasan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Adriana Monica Sahidu Ir., M.Kes.

Ikan teri nasi (*Stolephorus spp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis kecil yang mempunyai nilai ekonomi penting dan mengandung nilai gizi protein yang tinggi. Ikan teri nasi bersifat *perishable food*, sehingga perlu dilakukan penanganan yang baik untuk mempertahankan mutu ikan tetap baik selama proses pengadaan sampai proses produksi misalnya dengan pengeringan ikan. Ikan teri nasi kering (asin) merupakan produk perikanan yang dihasilkan dari proses penggaraman dan pengeringan yang dapat memperpanjang daya simpan ikan. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mengetahui proses pengolahan, mutu karakteristik bahan baku dan produk, serta kendala dalam proses pengolahan ikan teri nasi kering (*Stolephorus spp.*) PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, Jawa Timur.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Marinal Indoprima bertempat di Desa Tanjung, Kecamatan Pademawu, Pamekasan, Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan menggunakan metode observatif deskriptif yaitu metode dalam suatu pemecahan masalah dengan cara mendeskripsikan, menggambarkan dan menjelaskan situasi dan kondisi objek pengamatan berdasarkan pengamatan dan fakta yang terjadi di lapangan. Pengumpulan data kegiatan Praktek Kerja Lapangan menggunakan metode pengumpulan data primer hasil wawancara, partisipasi aktif, observasi dan data sekunder studi pustaka.

Proses pengolahan ikan teri nasi kering meliputi pengadaan bahan baku, pencucian tahap I dan II, perebusan air garam, penirisan ikan, penyusunan ikan di para-para dan ikan dikeringkan dengan sinar matahari selama 10-12 jam. Selanjutnya, penimbangan ikan untuk proses sortasi, proses *sizing* memisahkan

ikan teri nasi sesuai ukurannya, proses *checking* pemilahan patahan kepala ikan dan kerikil, proses *metal detecting* untuk menarik logam yang menempel pada ikan, penimbangan ikan teri nasi kering, dan proses pengemasan dengan kardus karton dan labelling. Produk disimpan pada cold storage dengan suhu -18°C hingga proses pengiriman. Uji mutu kesegaran bahan baku ikan teri nasi segar dan produk ikan teri nasi kering dilakukan sesuai dengan pedoman mutu yang telah diterapkan PT. Marinal Indoprima. Kendala proses pengolahan ikan teri nasi kering yaitu bahan baku bersifat musiman dan pengeringan ikan bergantung pada kondisi cuaca.

SUMMARY

AIDA NURAINI. Processing of Dried Anchovy (*Stolephorus* spp.) In PT. Marinal Indoprima, Tanjung Village, Pamekasan, East Java. Academic advisor Dr. Adriana Monica Sahidu Ir., M.Kes.

Anchovy (*Stolephorus* spp.) is one of the small pelagic fisheries commodities that have important economic value and contain high protein nutritional value. Anchovy is perishable food, so good handling needs to be done to maintain the quality of the fish both during the procurement process and the production process for example by drying fish. Dry anchovy (salted) is a fishery product that is produced from the salting and drying process that can extend the shelf life of the fish. The purpose of implementing Praktek Kerja Lapangan (PKL) is to know the processing process, the quality characteristics of raw materials and products, and the obstacles in the processing of dried anchovy (*Stolephorus* spp.) PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, East Java.

Field Work Practices (PKL) was held on December 17, 2018 until January 17, 2019. Field Work Practices in PT. Marinal Indoprima, which located in Jumiang Hamlet, Tanjung Village, Pamekasan, East Java. This Field Work Practice activities use descriptive observational methods, which is a methods in solving a problem by describing, describing and explaining the situation and condition of the object of observation based on observations and facts that occur in the field. Data collection on Field Work Practices uses primary data collection methods from interviews, active participation, observation and secondary data through literature.

The dried anchovy processing includes the procurement of raw materials, washing stages I and II, boiling salt water, slicing fish, arranging fish in para-para and fish drying in the sun for 8-10 hours. Furthermore, weighing the fish for the sorting process, the sizing process separating the anchovy according to the size of the checking process sorting the fracture of the fish and gravel head, the process of metal detecting to pull the metal attached to the fish, weighing dried anchovy,

and packaging with cardboard and labeling. The product is stored in cold storage at -18°C until the shipment process. Freshness quality test for raw materials of fresh anchovy and dried anchovy products is carried out in accordance with the quality guidelines that have been applied by PT. Marinal Indoprima. Constraints on the processing of dried anchovy, namely raw materials are seasonal and drying of fish depends on weather conditions.

Kata Pengantar

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan taufik, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan mengenai Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp.*) Kering di PT. Marinal Indoprima, Desa Tanjung, Pamekasan, Jawa Timur dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan di industri pengeringan ikan teri nasi PT. Marinal Indoprima, Desa Tanjung, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan tanggal 17 Desember 2018 hingga 17 Januari 2019. Karya ilmiah ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapangan ini masih belum sempurna baik dalam penyusunan maupun penulisan, sehingga kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Karya Ilmiah ini. Akhir kata semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan pengetahuan terutama dibidang pengolahan pasca panen.

Surabaya, 6 Maret 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dan penyusunan Karya Ilmiah ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terimakasih 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. Ibu Dr. Adriana Monica Sahidu, Ir., M.Kes selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P. dan bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
5. Seluruh staf kependidikan Fakultas Perikanan dan Kelautan yang telah bersedia membantu penulis dalam administrasi demi kelancaran pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis.
7. Bapak Kamaluddin, S.E. selaku manager perusahaan PT. Marinal Indoprima Pamekasan yang telah mengizinkan kegiatan Praktek Kerja Lapang dan memberikan arahan, bimbingan, dan materi kepada penulis.

8. Bapak Thohir, Bapak Sholeh, Bapak Samito, Bapak Helmi, Ibu Eni, dan Ibu Yuyun, selaku pendamping di lapangan yang telah membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Marinal Indoprima Pamekasan.
9. Desy Intan, Iis Suryani, Eko Meliawati, dan Ula Zidni selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang yang setia memberikan semangat dan dukungan penulis untuk menyelesaikan penyusunan laporan.
10. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat kebersamaannya.

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

Surabaya, 6 Maret 2019

Penulis