

**PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI
PENGALANGAN PRODUK MACKEREL
di PT MAYA FOOD INDUSTRIES
PEKALONGAN**



**Disusun oleh:
Ariska Rafi Tri Yaningsih
(1700033019)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
SEPTEMBER, 2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI PENGALENGAN PRODUK
MACKEREL DI PT. MAYA FOOD INDUSTRIES PEKALONGAN
2020**

Disusun oleh:

**Ariska Rafi Tri Yaningsih
(1700033019)**

Yogyakarta, 10 Agustus 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

(Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

RINGKASAN

Pengalengan merupakan pengawetan pangan menggunakan kemasan tertutup dengan cara dipanaskan untuk membunuh mikroorganisme patogen penyebab kebusukan beserta spora dan menginaktivasi enzim yang dapat merusak mutu. Pengalengan dapat mempertahankan daya simpan produk lebih dari enam bulan. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan ikan yaitu dengan sterilisasi. Pengawasan mutu proses produksi pengalengan produk mackerel meliputi penimbangan ulang, *exhausting*, penirisan, pengisian saus, sterilisasi dan pendinginan. Tujuan dari kerja praktik ini yaitu untuk mengetahui proses pengawasan mutu proses produksi pengalengan produk mackerel, untuk mengidentifikasi pengawasan mutu, untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi sterilisasi di PT Maya Food Industries. Metode yang digunakan dalam pengambilan data antara lain wawancara, pengamatan, studi pustaka, dokumentasi data-data dan aktivitas secara langsung. Spesifikasi perusahaan untuk saus pada parameter warna dan rasa dengan nilai A-Ab, untuk kekentalan dengan nilai A, kemudian untuk parameter brix berkisar 8-9 dan pH 4-5. Spesifikasi perusahaan untuk ikan dengan parameter kesegaran, rasa dan bentuk dengan nilai A-B. Kemudian untuk parameter jumlah ikan untuk kaleng besar berisi 4-5 ikan dan untuk kaleng kecil berisi 2-3 ikan. Untuk pengujian fisik, sensori, kimia dan biologi dilakukan oleh Laboratorium eksternal yang mengacu pada SNI 8222:2016. Dari keseluruhan parameter yang diawasi sudah sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan SNI 8222:2016, hal ini menunjukkan bahwa pengawasan mutu pada proses produksisudah dilaksanakan dengan baik.