

LAPORAN KERJA PRAKTIK

PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU IKAN PADA PRODUK SARDEN MINYAK NABATI DI CV. PASIFIC HARVEST



Siap diuji!

Aee

[Handwritten signature]

28.07.20

Disusun oleh :

Indah Nur Rahma Syafirah
(1700033006)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Maret, 2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU IKAN PADA PRODUK
SARDEN MINYAK NABATI DI CV. PASIFIC HARVEST MUNCAR,
BANYUWANGI, JAWA TIMUR
2020**

Disusun oleh:

Indah Nur Rahma Syafirah

(1700033006)

Yogyakarta, 31 Agustus 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY 60160914

Daftar Isi

Halaman Judul	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
Pernyataan Keaslian	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	1
Daftar Tabel.....	3
Daftar Gambar	4
Daftar Lampiran	5
Ringkasan	6
Bab I Tinjauan Umum Perusahaan.....	6
1.1. Profil Perusahaan	6
1.1.1. Sejarah Perusahaan	6
1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan	7
1.1.3. Struktur Organisasi	8
1.1.3.1. Sistem Ketenagakerjaan	8
1.1.3.2. Pelaksanaan Kerja	8
1.1.3.3. Kesejahteraan Karyawan.....	9
1.2. Proses Produksi.....	11
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	11
1.2.1.1. Bahan Baku	11
1.2.1.2. Produk Antara	15
1.2.1.3. Produk Akhir	16
1.2.2. Proses Produksi : diagram alir	19
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	34
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	42
1.2.4.1. Sarana	42
1.2.4.2. Prasarana Penunjang	43
Bab II Tugas Khusus Kerja Praktik.....	45
2.1. Latar Belakang	45
2.2. Rumusan Masalah.....	47

2.3.	Tujuan	47
2.3.1.	Tujuan Umum.....	47
2.3.2.	Tujuan Khusus.....	47
2.4.	Metodologi Pemecahan Masalah	47
2.4.1.	Waktu dan Tempat.....	47
2.4.2.	Metode Pengumpulan Data	47
2.4.3.	Data yang digunakan	47
2.4.4.	Masalah yang Terjadi di Perusahaan.....	48
2.5.	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	49
2.5.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku Ikan.....	50
2.5.2.	Metode Pengambilan Sampel.....	51
2.5.3.	Analisis Fisik	51
2.5.4.	Analisis Kimia (Histamin, Formalin dan Boraks).....	51
2.5.4.1.	Histamin	52
2.5.4.2.	Formalin	52
2.5.4.3.	Boraks.....	53
2.6.	Perbandingan SNI.....	53
2.6.1.	Analisis Fisik	53
2.6.2.	Analisis Kimia	54
2.7.	Titik Kritis Pengendalian Mutu Bahan Baku	57
2.8.	Penanganan Bahan Baku dan Jumlah Produk <i>Reject</i>	59
2.9.	Kesimpulan	60
	Daftar Pustaka	61
	Lampiran.....	63

Daftar Tabel

Tabel 1. 1 Produk Ikan Kaleng CV. Pasific Harves	17
Tabel 1. 2 Kapasitas Mesin <i>Seamer</i>	26
Tabel 1. 3 Suhu dan Waktu Sterilisasi.....	28
Tabel 1. 4 Jumlah Kaleng dalam Karton	30
Tabel 1. 5 Mesin dan Peralatan	34
Tabel 1. 6 Sarana di CV. Pasific Harvest	42
Tabel 1. 7 Prasarana Penunjang di CV. Pasific Harvest.....	43
Tabel 2. 1 Persyaratan Ikan Segar	53
Tabel 2. 2 Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Ikan	54

Daftar Gambar

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan.....	10
Gambar 1. 2 Ikan <i>Sardinella longiceps</i>	12
Gambar 1. 3 Ikan <i>Sardinella fimbriata</i>	13
Gambar 1. 4 Ikan <i>Katsuwonus pelamis</i>	13
Gambar 1. 5 Ikan <i>Scomberjaponicus</i>	14
Gambar 1. 6 Ikan <i>Thunnus alalunga</i>	14
Gambar 1. 7 Ikan <i>Thunnus albacares</i>	15
Gambar 1. 8 Produk Antara CV. Pasific Harvest.....	16
Gambar 1. 9 Penerimaan Bahan Baku Ikan Segar.....	20
Gambar 1. 10 Penerimaan Bahan Baku Ikan Beku	20
Gambar 1. 11 Proses Pelelehan Ikan	21
Gambar 1. 12 Proses Pemotongan Ikan.....	22
Gambar 1. 13 Proses Pencucian Ikan	23
Gambar 1. 14 Ruangan Pengisian Ikan	24
Gambar 1. 15 Proses Pengisian Ikan ke dalam Kaleng.....	24
Gambar 1. 16 Hasil Pemasakan Awal (<i>precooking</i>).....	25
Gambar 1. 17 Proses Pemasakan Awal (<i>precooking</i>) pada mesin <i>Exhausting Box</i>	25
Gambar 1. 18 Mesin <i>Seamer</i>	26
Gambar 1. 19 Proses Penutupan Kaleng	26
Gambar 1. 20 Proses Pencucian Kaleng Awal	27
Gambar 1. 21 Bak Air Pencucian Kaleng	27
Gambar 1. 22 Keranjang Besi Penampungan Kaleng	27
Gambar 1. 23 Mesin <i>Retort</i>	29
Gambar 1. 24 Penempelan Label pada Kaleng.....	31
Gambar 1. 25 Pengepakan Kaleng	31
Gambar 1. 26 Proses Pengiriman	32
Gambar 1. 27 Diagram Alir Produksi Ikan Kaleng.....	33
Gambar 2. 1 Contoh Bahan Baku Ikan yang Mutunya Kurang Baik.....	49

Daftar Lampiran

Lampiran 1 Daftar Alat dan Mesin di CV. Pasific Harvest.....	63
Lampiran 2 <i>Site Plan</i> CV. Pasific Harvest	66
Lampiran 3 <i>Site Plan</i> Ruang Produksi	67
Lampiran 4 <i>Site Plan</i> Gudang Raw Material & Packaging Material	68
Lampiran 5 <i>Site Plan</i> Kantor Lantai 2.....	69

Ringkasan

PENGENDALIAN MUTU BAHAN BAKU IKAN PADA PRODUK SARDEN MINYAK NABATI DI CV. PASIFIC HARVEST

Oleh :

Indah Nur Rahma Syafirah

(1700033006)

Universitas Ahmad Dahlan

Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan ikan adalah pengalengan. Pengalengan ikan tidak hanya menambah umur simpan, tetapi juga meningkatkan nilai jual dengan menyediakan sumber nutrisi lengkap yang nikmat dan praktis. CV. Pasific Harvest merupakan suatu perusahaan yang bekerja dibidang pengalengan ikan sejak tahun 1993 yang terletak di Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur, Indonesia. Ikan-ikan yang digunakan dalam proses pengalengan ini merupakan ikan yang berasal dari dalam Negeri maupun luar Negeri. Adapun jenis-jenis ikan yang digunakan perusahaan ini adalah *Sardinella longiceps*, *Sardinella fimbriata*, *Katsuwonus pelamis*, *Scomberjaponicus*, *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*. Proses pembuatan ikan kaleng meliputi : penerimaan bahan baku, *thawing*, pemotongan ikan, pencucian, pengisian ikan ke dalam kaleng, pemasakan pendahuluan dan penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian produk kaleng, sterilisasi, pendinginan, pembersihan dan pengeringan produk, pengkodean, pelabelan, pengepakan, inkubasi, penyimpanan, dan pengiriman.

Mutu bahan baku merupakan salah satu hal yang diutamakan dalam proses pengalengan ikan sarden. Penjaminan mutu bahan baku pada CV. Pasific Harvest dilakukan dengan menguji bahan baku menggunakan berbagai jenis pengujian. Pengujian yang paling utama adalah uji histamin, boraks, formalin, dan uji organoleptik. Titik kritis proses terdapat pada ikan yang digunakan, air, garam, cemaran logam.

Pengendalian mutu yang baik sesuai dengan standar yang telah diterapkan pada perusahaan akan menyebabkan produk akhir yang baik, sehingga dibutuhkan penanganan mutu yang baik pula. Titik kritis bahan baku yang paling utama adalah cemaran histamin, kontaminasi kimia, mikroba patogen, dan benda asing.