



PENGENDALIAN MUTU PROSES PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN SEMBULAK DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

ATSY EDIARTY AZIZAH AIMAR TAMIR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Sembulak di PT Maya Food Industries” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor

Bogor, Agustus 2020

Atsy Ediarty Azizah Aimar Tamir
J3E117079



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

ATSY EDIARTY AZIZAH AIMAR TAMIR. Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Sembulak di PT Maya Food Industries. *Quality Control of Sembulak Fish Raw Material Admission Process at PT Maya Food Industries*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Maya Food Industries (PT. MFI) merupakan salah satu industri pengalengan ikan sarden dan mackerel. Produk yang dihasilkan dijual di dalam negeri maupun diekspor ke luar negeri. PT. MFI menjamin mutu produknya tetap baik dengan melakukan pengendalian mutu pada seluruh tahapan proses produksi. Salah satu proses yang dikendalikan yaitu proses penerimaan bahan baku ikan Sembulak. Tujuan praktik kerja lapangan (PKL) yaitu mengetahui hasil pengendalian mutu bahan baku ikan Sembulak selama proses penerimaan bahan baku. Kegiatan PKL ini berlangsung mulai tanggal 10 Februari hingga 28 Maret 2020 yang berlokasi di Jl. Jlamprang, Krapyak Lor, Pekalongan Utara.

Data yang diperoleh selama kegiatan PKL berupa data primer meliputi data hasil pengukuran suhu pusat ikan, data pengukuran bobot ikan sebelum dan setelah *thawing*, serta data pengecekan fisik ikan. Parameter mutu tersebut dikendalikan saat proses penerimaan agar ikan sembulak yang diterima sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

Sampel ikan beku yang akan dianalisis diambil dengan menggunakan teknik sampling. Berdasarkan data yang diperoleh dan pengamatan selama PKL di perusahaan, PT. MFI telah menerapkan pengendalian mutu dengan baik. Data hasil pengukuran suhu pusat ikan dan bobot ikan menunjukkan terdapat beberapa titik yang tidak terkendali. Standar suhu pusat ikan beku yang ditetapkan oleh perusahaan adalah -18°C . Data menunjukkan tidak terdapat suhu ikan yang melebihi batas maksimum standar namun melewati batas bawah (LCL) berdasarkan bagan kendali. Ikan tersebut tetap diterima oleh perusahaan karena perusahaan tidak menetapkan batas suhu minimum untuk suhu pusat ikan beku. Hal ini dapat menyebabkan suhu ikan yang diterima terlalu rendah sehingga pada saat proses *thawing* memerlukan waktu yang lebih lama. Jika ini terjadi, secara tidak langsung dapat mengakibatkan produktivitas perusahaan menurun. Berdasarkan data bobot ikan beku sebelum dan setelah *thawing* dapat diketahui banyaknya bobot yang hilang. Jika bobot yang hilang besar artinya balok es yang digunakan pemasok banyak sedangkan ikannya sedikit sehingga merugikan perusahaan. Pada parameter fisik ikan yang dicek secara manual menggunakan alat indera, menunjukkan bahwa tidak terdapat bahan baku ikan beku yang mengalami *reject* dan dikembalikan ke pemasok. Rata-rata bahan baku ikan sembulak memiliki skor 3,1 dan memiliki kelas B+ (*Fairly good*).

Kata kunci : Bobot ikan, pengecekan fisik ikan, pengendalian mutu, suhu pusat ikan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang – Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB yang wajar

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



PENGENDALIAN MUTU PROSES PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN SEMBULAK DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES

ATSY EDIARTY AZIZAH AIMAR TAMIR

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan
 **Sekolah Vokasi**
College of Vocational Studies

**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Mrr Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan
Sembulak di PT Maya Food Industries
Nama : Atsy Ediarty Azizah Aimar Tamir
NIM : J3E117079

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



Sekolah Vokasi
Diketahui Oleh
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwiti, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 04 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.