

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