

RINGKASAN

SITI MUSAROFAH. Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Mackerel (*Scomber japonicus*) Kaleng Di PT Maya Food Industries, Pekalongan. *Quality Control of Canned Mackerel (Scomber japonicus) Fish Production Process at PT Maya Food Industries, Pekalongan*. Dibimbing oleh Mrr. LUKIE TRIANAWATI.

PT Maya Food Industries merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pengalengan ikan sarden dan mackerel. Pada Praktik Kerja Lapangan ini dipelajari pengawasan mutu proses produksi pengalengan ikan mackerel kaleng. Produk ini berisi ikan mackerel dengan medium saus tomat yang dikemas dalam kaleng yang tertutup secara hermetis dan menerima perlakuan sterilisasi komersial. Perusahaan ini menghasilkan ikan mackerel kaleng dengan dua ukuran berat bersih yaitu 425 dan 155 g. Spesifikasi mutu produk ikan mackerel kaleng yaitu tidak bocor serta tidak kembung. Selama proses produksi sering terjadi ketidaksesuaian proses yang menyebabkan terjadinya penyimpangan mutu produk akhir, oleh karena itu perlu adanya proses pengawasan mutu di setiap proses produksi.

Pengawasan mutu proses produksi ikan mackerel kaleng dimulai dari penerimaan bahan baku ikan, *thawing*, pengisian ikan dalam kaleng (*filling*), pemasakan awal (*precooking*), pemasakan dan pengisian saus, *seaming*, sterilisasi, pendinginan, pengujian produk akhir, pelabelan dan pengemasan, inkubasi, serta penyimpanan produk akhir. Proses pengawasan mutu proses produksi dilakukan dengan menggunakan alat ukur yang telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan seperti termometer tusuk, penggaris *stainless steel*, refraktometer, *test kit*, jangka sorong, dan neraca digital. Pencatatan hasil pengawasan mutu dituliskan dalam formulir *Quality Control (QC)* yang disediakan oleh perusahaan.

Hasil pengawasan mutu proses produksi ikan mackerel kaleng telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Pada tahap penerimaan bahan baku kondisi fisik ikan setelah dilakukan uji organoleptik masuk dalam kelas A dan B, suhu ikan beku $-18\text{ }^{\circ}\text{C} \pm -5\text{ }^{\circ}\text{C}$, suhu ikan saat proses $> 4\text{ }^{\circ}\text{C}$, berat ikan saat *filling* untuk kaleng besar berkisar 310-320 g dan untuk kaleng kecil berkisar 115-120 g, suhu pemasakan awal berkisar 90-100 $^{\circ}\text{C}$, suhu saus $> 70^{\circ}\text{C}$, *overlap* $> 45\%$, serta suhu, waktu dan tekanan telah tercapai yaitu 116 $^{\circ}\text{C}$, 90 menit dan 0.70-0.80 kg/cm² untuk kaleng besar, untuk kaleng kecil 116 $^{\circ}\text{C}$, 80 menit dan 0.70-0.80 kg/cm².

Berdasarkan hasil pengawasan mutu proses produksi ikan mackerel kaleng didapatkan bahwa pengawasan mutu telah dilakukan dengan baik. Proses pengawasan mutu ini perlu adanya kerjasama antara QC dengan operator agar berjalan optimal serta produk yang dihasilkan memiliki kualitas dan mutu yang baik.

Kata Kunci : pengawasan mutu, proses produksi, ikan mackerel kaleng

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.