



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI IKAN MACKEREL (*Scomber japonicus*) KALENG DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES, PEKALONGAN

© 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.

SITI MUSAROFAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Mackerel (*Scomber japonicus*) Kaleng 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Siti Musarofah

NIM J3E117129

© 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

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



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)

Bogor Agricultural University

© 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 yang wajar IPB

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI IKAN MACKEREL (*Scomber japonicus*) KALENG DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES, PEKALONGAN

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

SITI MUSAROFAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

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

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)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Penguji pada ujian laporan akhir : M. Agung Zaim Adzkiya, S.Si., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Mackerel
(*Scomber japonicus*) Kaleng Di PT Maya Food Industries,
Pekalongan

Nama : Siti Musarofah
NIM : J3E117129

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing : Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P.,M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian : 14 Juli 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.