

**PROSES PENGALENGAN IKAN
DI CV. SARI LAUT JAYA
MUNCAR-BANYUWANGI**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH :

STEFANIE APRILIANA W (6103012038)

NADIA KARINA SANTOSA (6103012119)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Stefanie Apriliana W

NRP : 6103012038

Nama : Nadia Karina S

NRP : 6103012119

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami dengan judul:

Proses Pengalengan Ikan di CV.Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi.

Untuk dipublikasikan / ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang - Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya,
Yang menyatakan,



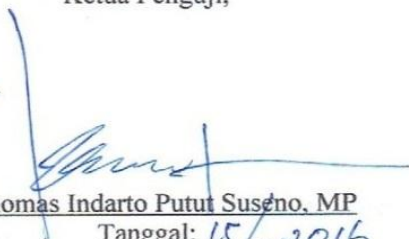
Stefanie Apriliana W

Nadia Karina S

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul "Proses Pengalengan Ikan di CV. Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi.", yang diajukan oleh Stefanie Apriliana Winarko (NRP. 6103012038) dan Nadia Karina Santosa (NRP. 6103012119) yang telah diajukan pada tanggal 29 Januari 2016 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,


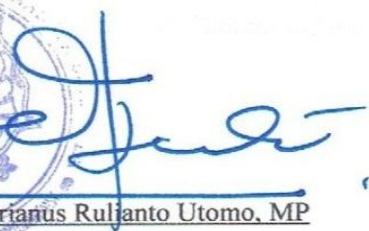


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP

Tanggal: 15/4/2016

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

LEMBAR PERSETUJUAN


Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul “Proses Pengalengan Ikan di CV. Sari Laut Jaya, Muncar-Banyuwangi”, yang diajukan oleh Stefanie Apriliana Winarko (NRP 6103012038) dan Nadia Karina Santosa (NRP 6103012119) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

CV. SARI LAUT JAYA
Pembimbing Lapangan,

 
SARI LAUT JAYA
PENGALANGAN IKAN

Bapak Budi

Dosen Pembimbing,


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam makalah praktek kerja industri pengolahan pangan kami yang berjudul:

Prases Pengalengan Ikan di CV. Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi.

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 11 Desember 2015



Stefanie Apriliana W

Nadia Karina S

Stefanie Apriliana Winarko (NRP. 6103012038), Nadia Karina Santosa (NRP. 6103012119). **Proses Pengalengan Ikan di CV.Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi.**

Di bawah bimbingan:

Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRAK

Ikan merupakan hasil hewani yang berasal dari laut. Di Indonesia, merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di dunia karena wilayah Indonesia yang sebagian besar terdiri dari lautan. CV. Sari Laut Jayamerupakan salah satu industri pengolahan ikan dalam kaleng yang cukup luas jangkauan distribusinya sampai ke luar negeri.

Perusahaan ini berlokasi di daerah pesisir dekat dengan perkampungan nelayan, Jalan Sampangan B1/A, Muncar-Banyuwangi. Struktur organisasi tertinggi dijabat oleh *General Manager* yang turun secara linier pada bagian-bagian dibawahnya.CV. Sari Laut Jaya memiliki hasil produksi utama berupa pengalengan ikan sarden dengan merek Biltan, Intan dan Daikin.

Bahan baku utama berupa ikan sarden atau ikan lemuru yang diperoleh langsung dari hasil laut dekat lokasi pabrik pengalengan ikan dan bahan baku tambahan dalam pengalengan ikan berupa saus sambal atau saus tomat yang dicampurkan bersama ikan dalam kaleng. Proses pengolahan meliputi sortasi ikan, tahap *pre-cooking*, tahap *decanting*, tahap sterilisasi dan proses pengalengan ikan. Pengemas yang digunakan adalah kaleng yang sudah disterilisasi dan terbebas dari bakteri kontaminan. Pengendalian mutu dilakukan dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk jadi yang siap dipasarkan.

Kata kunci: *decanting*, pengalengan ikan, *pre-cooking*

Stefanie Apriliana Winarko (NRP. 6103012038), Nadia Karina Santosa (NRP. 6103012119). **Fish Canning Process at CV. Sari Laut Jaya, Muncar - Banyuwangi.**

Advisory Committee:

Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRACT

Fish is the result of animal that comes from the sea. Indonesia is one of the largest fish producer in the world because the region of Indonesia which consists mostly of sea. CV. Sari Laut Jaya is one of the fish processing industry in cans fairly broad range of distribution to the overseas.

The company is located in coastal areas close to the fishing village, Jalan Sampangan B1 / A, Muncar-Banyuwangi. The highest organizational structure chaired by the General Manager down linearly on the parts underneath. CV. Sari Laut Jaya has major production results in the form of canning sardines with Biltan brands, Diamond and Daikin.

The main raw materials such as sardines or lemuru obtained directly from the sea near the site of a fish cannery and additional raw materials in the form of a fish canning chili sauce or tomato sauce mixed with the fish in cans. The treatment process includes sorting the fish, pre-cooking stage, decanting stage, the stage of sterilization and canning fish. Packaging used are cans that have been sterilized and free from contaminating bacteria. Quality control is done from the receipt of raw materials, production process to finished products ready for market.

Keywords: decanting, canning, pre-cooking.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengalengan Ikan di CV.Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi”**.

Kami selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikannya praktek kerja industri pengolahan pangan.
2. Bapak Furiyanto, selaku Pimpinan CV. Sari Laut Jaya. Muncar-Banyuwangi. yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan praktek kerja.
3. Bapak Budi, selaku pembimbing lapangan dari bagian QC yang telah bersedia meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan.
4. Ibu Maria, Bapak Tri, Bapak Beki, Bapak Supri, Ibu Lilik, Bapak Safri, dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan praktek kerja industri pengolahan pangan.
5. Orang tua, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan ini sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 11 Desember 2015

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Praktek Kerja	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	2
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	3
2.1.Riwayat Singkat Perusahaan	3
2.2. Lokasi Pabrik.....	4
2.3. Tata Letak Pabrik	4
BAB III. STRUKTUR DAN ORGANISASI PERSUSAHAAN.....	5
3.1. Struktur Organisasi	5
3.2. Tugas dan Wewenang	7
3.3. Ketenagakerjaan	11
3.3.1.Tenaga Kerja.....	12
3.3.2.Hari dan Jam Kerja.....	12
3.3.3.Pengupahan	12
3.3.4.Perhitungan Upah Lembur.....	13
3.3.4.1.Kerja Lembur pada Jam Kerja Biasa.....	13
3.3.4.2.Kerja Lembur pada Hari Minggu/ Libur Resmi.....	13
3.3.4.3.Kerja Lembur pada Hari Minggu/ Libur Resmi dan Jatuh Pada Hari Kerja Terpendek	13
3.3.5.Kesejahteraan Tenaga Kerja	13
BAB IV. BAHAN BAKU	15
4.1.Bahan Baku	15
4.2.Bahan Saus	15
4.3 Penggolongan dalam pengalengan.....	16
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	19
5.1.Proses Pengolahan	19
5.2 Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	20
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	26

6.1. Proses pengemasan	26
6.1.1 Keuntungan Pengalengan Ikan.....	26
6.1.2 Mekanisme Pengalengan.....	29
6.1.3 Penutupan Kaleng.....	29
6.2 Pengartonan (Case Up)	30
6.3 Penyimpanan dan Penggudangan	32
6.4 <i>Labelling</i> dan <i>Packaging</i>	32
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN	34
7.1. Alat yang digunakan	34
7.2. Alat Proses Pengalengan.....	35
7.3 Alat Pengolahan Saus.....	35
BAB VIII. DAYA DAN PERAWATAN MESIN.....	39
8.1. Macam dan Daya yang Digunakan	39
8.2. Pemeliharaan dan Perawatan Mesin	39
8.2.1. Prosedur <i>Maintenance</i> pada Alat Pengalengan Ikan.....	40
8.2.2. <i>Maintenance</i> Peralatan Pengalengan Ikan.....	40
BAB IX. SANITASI PABRIK	42
9.1. Sanitasi Peralatan	42
9.2. Sanitasi Ruang Pengolahan dan Laboratorium	43
9.3. <i>Personal Hygiene</i>	43
BAB X. PENGENDALIAN MUTU	45
10.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	45
10.2. Pengendalian Mutu Selama Proses	46
10.3. Pengendalian Mutu Produk Sebelum Distribusi	47
BAB XI. PEMASARAN	48
BAB XII. TUGAS KHUSUS	50
12.1. Pengolahan Limbah Cair yang Aman bagi Lingkungan	50
12.1.1. Perlakuan Pendahuluan.....	50
12.2. Tugas Khusus.....	51
BAB XIII. KESIMPULAN.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 4.1 dan Gambar 4.2	Ikan yang disimpan dengan cara dibekukan agar kualitasnya tetap terjamin.	17
Gambar 4.3	Tahap Penerimaan ikan dari laut.	17
Gambar 4.4	Produk Hasil CV. Sari Laut Jaya.	18
Gambar 5.2	Tahap Pensortasian Awal.	24
Gambar 5.3	Proses Pensortasian, Pengisian, dan <i>Decanting</i>	24
Gambar 5.4	Ikan yang Dibekukan.	25
Gambar 5.5	Ikan yang Ditolak.	25
Gambar 6.1	Kardus Berisi Produk Kaleng Ikan Sarden yang Siap Dipasarkan.	31
Gambar 6.2	Kardus Berisi Produk Kaleng Ikan Sarden yang Ditolak.	31
Gambar 7.1	<i>Autoclave</i> yang Digunakan untuk Sterilisasi Kaleng	37
Gambar 7.2	Mesin Penghilang Sisik Ikan Sebelum Diproses	37
Gambar 7.3	Mesin Penghancur Bumbu Saus Sarden	38
Gambar 7.4	Mesin <i>Decanting</i> Setelah proses <i>pre-cooking</i>	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 8.1	Rincian Alat dan Daya yang Digunakan di CV. Sari Laut Jaya 39
Tabel 10.1	Tabel Syarat Mutu Ikan dalam Kaleng 46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Denah Lokasi CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi 54
Lampiran 2	Tata Letak Pabrik dan Kantor CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi 55
Lampiran 3	Beberapa Produk CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi 56