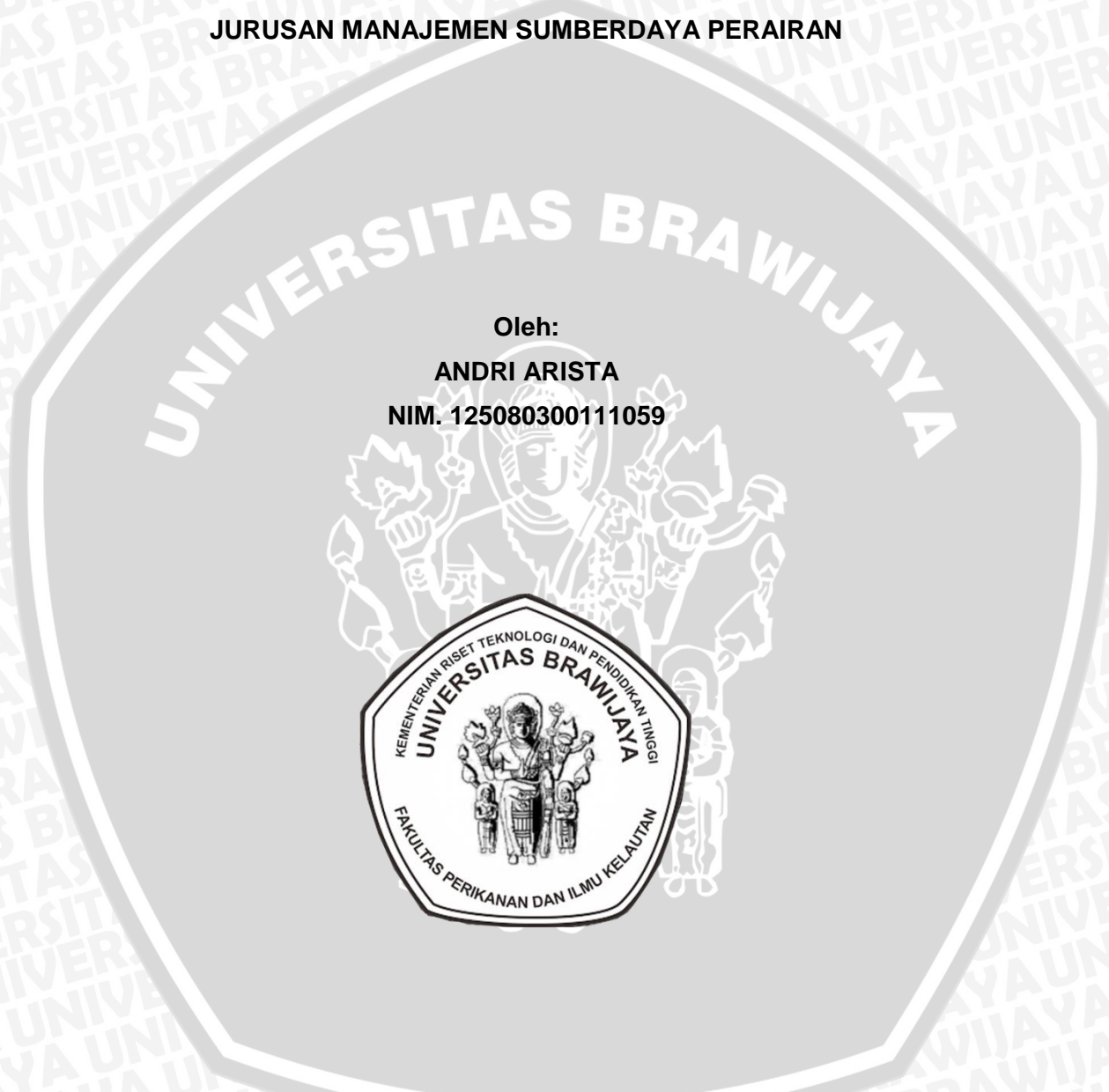


**PENGALENGAN IKAN LEMURU (*Sardinella sp.*) DI PT. MAYA MUNCAR,
KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

**PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN MANAJEMEN SUMBERDAYA PERAIRAN**



Oleh:

ANDRI ARISTA

NIM. 125080300111059



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2016

**PENGALENGAN IKAN LEMURU (*Sardinella sp.*) Di PT. MAYA MUNCAR,
KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

**PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN MANAJEMEN SUMBERDAYA PERAIRAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan
Di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya**

Oleh:

ANDRI ARISTA

NIM. 125080300111059



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

MALANG

2016

PENGAWATAN PRAKTEK KERJA MAGANG PRAKTEK KERJA MAGANG

**PENGALANGAN IKAN LEMURU (*Sardinella sp.*) di PT. MAYA MUNCAR,
KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

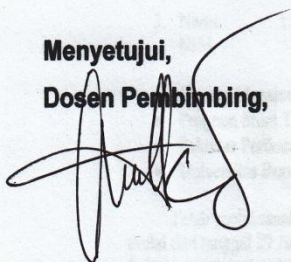
Oleh:

ANDRI ARISTA

NIM. 125080300111059

telah dipertahankan di depan penguji
pada tanggal 4 Januari 2016
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,
Dosen Pembimbing,

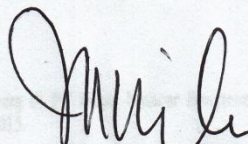


Dr. Ir. Anies Chamidah, MP

NIP. 19640912 199002 2 001

Tanggal : 28 JAN 2016

Dosen Penguji,



Dr. Ir. Muhamad Firdaus, MP

NIP. 19680919 200501 1 001

Tanggal : 28 JAN 2016

Mengetahui,
Ketua Jurusan,



Dr. Ir. Arning Wilangeng Ekawati, MS

NIP. 19620805 198603 2 001

Tanggal: 28 JAN 2016



PERNYATAAN TELAH MELAKUKAN PRAKTEK KERJA MAGANG

PT. MAYA MUNCAR

FISH CANNING INDUSTRY
JL. SAMPANGAN No. 22, KEDUNGREJO
MUNCAR - BANYUWANGI 68472

Telp. (62-333) 593463, 593464, 594361
Fax. (62-333) 593305, email : mayamcr@telkom.net

Bankers :
BCA KCP Muncar - Banyuwangi

SURAT KETERANGAN**No. 10/MM – Personalia /VIII/2015**

Yang bertanda tangan dibawah ini kami Kepala Personalia Perusahaan Pengalengan Ikan P.T. Maya Muncar, Muncar, Banyuwangi, menerangkan bahwa :

1. Nama : Dita Permata Sari
NIM : 125080300111135
2. Nama : Mirza Gulam Ahmad
NIM : 125080301111043
3. Nama : Andri Arista
NIM : 125080300111059

- Jurusan Manajemen Sumberdaya Perikanan
- Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
- Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
- Universitas Brawijaya - Malang

Telah melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapang di PT Maya Muncar Banyuwangi mulai dari tanggal 29 Juni 2015 s/d tanggal 15 Agustus 2015.
Selama menjalankan kegiatan berlangsung dengan baik.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Muncar, 15 Agustus 2015
Kepala Personalia PT. Maya Muncar



Sigit Pramudyo, SH

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Praktek Kerja Magang yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan Praktek Kerja Magang ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.

Malang, Januari 2016

Mahasiswa,

ANDRI ARISTA



UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. IbuDr. Ir. Anies Chamidah, MPselaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam mengerjakan laporan ini.
2. Bapak Dr. Ir. Muhamad Firdaus, MP selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan masukan untuk terselesaikannya laporan ini.
3. Bapak Sigit Pramudyo selaku kepala personalia dan umum yang telah memberikan izin penulis untuk melaksanakan Praktek Kerja Magang.
4. Bapak Emsi Kurniawan, S.Pt dan ibu Sumaryati selaku pembimbing selama pelaksanaan Praktek Kerja Magang.
5. Teman–teman THP angkatan 2012 terima kasih untuk dukungan dan doanya.
6. Sujud dan terima kasih penulis persembahkan kepada Ibu dan Bapak serta adik tercinta atas dukungan yang kuat dan do'a yang selalu menyertai setiap langkah tujuan hidup penulis.

Malang, Januari 2016

Penulis

RINGKASAN

ANDRI ARISTA. Praktek Kerja Magang tentang pengalengan ikan lemuru (*Sardinella sp.*) di PT. Maya Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur (Dibawahbimbingan **Dr. Ir. ANIES CHAMIDAH, MP**).

Praktek Kerja Magang ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juni 2015-15 Agustus 2015 di PT. MAYA MUNCAR yang beralamatkan di Jalan Sampangan No. 22, Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

Tujuan Praktek Kerja Magang yang dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR adalah mempelajari proses pengalengan ikan lemuru, melakukan analisa proksimat produk ikan lemuru kaleng, mempelajari penerapan HACCP dan mempelajari prosedur sanitasi dan higien yang diterapkan di PT. MAYA MUNCAR.

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Magang ini adalah metode deskriptif dengan teknik pengambilan data yang meliputi data primer dan data sekunder. Data primer terdiri dari observasi, wawancara, partisipasi aktif dan dokumentasi. Data sekunder berupa informasi-informasi terkait pengalengan ikan lemuru yang berasal dari sumber-sumber lainnya. Pengambilan data dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk akhir.

Tahapan proses pengalengan ikan lemuru di PT. MAYA MUNCAR meliputi penerimaan bahan baku, *thawing*, pemotongan, penghilangan sisik, pengisian ikan, *pre cooking*, pengisian media, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan dan pengepakan.

Hasil analisa proksimat produk Maya Sardine Saus Tomat adalah kadar protein 14,11%, kadar lemak 7,32%, kadar air 70,41% dan kadar abu 2,79%. Sedangkan produk Maya Sardine Chilli adalah kadar protein 13,82%, kadar lemak 6,88%, kadar air 68,96% dan kadar abu 3,08%.

Prosedur HACCP diterapkan dengan baik di PT. MAYA MUNCAR. Tahapan proses yang merupakan CCP dalam pengalengan ikan lemuru ada tiga, yaitu penerimaan bahan baku, penutupan kaleng dan sterilisasi. Pengendalian serta pengawasan dilakukan terhadap tiga tahapan proses tersebut untuk mendapatkan produk yang berkualitas.

Penerapan sanitasi dan higien pada pengalengan ikan lemuru diterapkan terhadap sanitasi bahan baku, bahan tambahan, peralatan, air, pekerja, ruangan dan pengendalian hama. Sanitasi dan higien dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi silang yang dapat mempengaruhi kualitas produk.

Pengolahan limbah cair dari proses pengalengan ikan lemuru dilakukan dibagian IPAL. Proses pengolahan limbah cair dilakukan dengan fermentasi secara aerob dan anaerob. Pengolahan limbah cair tersebut bertujuan untuk menetralkan air limbah dari kandungan kimia dan logam sebelum dibuang ke perairan, sehingga tidak menimbulkan pencemaran pada perairan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga laporan Praktek Kerja Magangyang berjudul "Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) di PT. MAYA MUNCAR, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur" dapat terselesaikan dengan baik. Dalam pembuatan laporan ini, penyusun mengambil referensi-referensi baik itu dari buku, jurnal, artikel dan internet untuk dijadikan acuan dalam penulisan laporan ini.

Tak ada yang sempurna selain sang pencipta, begitupun laporan ini yang sangat jauh dari sempurna. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Dan semoga persembahan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca khususnya bagi mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.

Malang, Januari 2016

Penulis

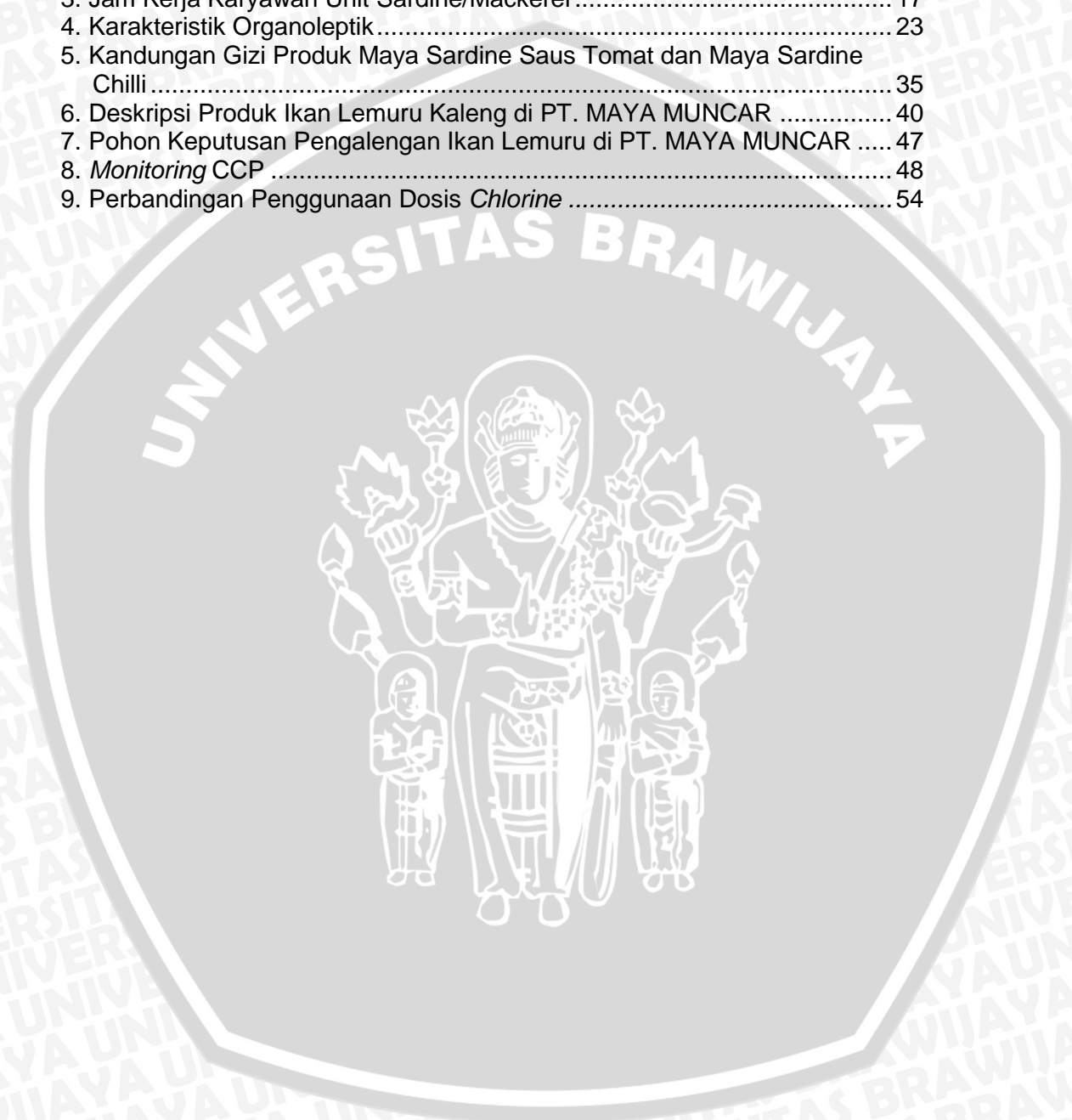
DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan	2
1.3 Kegunaan	3
1.4 Waktu dan Tempat	3
2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Lemuru	4
2.1.1 Deskripsi Ikan Lemuru	4
2.1.2 Komposisi Kimia Ikan Lemuru	5
2.2 Pengalengan	5
3. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA MAGANG	8
3.1 Metode Pendekatan Praktek Kerja Magang	8
3.2 Metode Pengambilan Data	8
3.2.1 Data Primer	9
3.2.2 Data Sekunder	10
4. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	11
4.1 Sejarah dan Keadaan Umum Perusahaan	11
4.2 Lokasi Perusahaan	11
4.3 Organisasi Perusahaan	12
4.4 Ketenaga Kerjaan	16
4.4.1 Tenaga Kerja	16
4.4.2 Sistem Penggajian	17
4.4.3 Jam Kerja	17
4.5 Fasilitas Produksi	18
4.5.1 Peralatan Produksi	18
4.5.2 Perlengkapan Karyawan	21
5. PEMBAHASAN	22
5.1 Proses Pengalengan Ikan Lemuru	22
5.1.1 Penerimaan Bahan Baku	22
5.1.2 <i>Thawing</i>	23
5.1.3 Pemotongan/ <i>Cutting</i>	24
5.1.4 Penghilangan Sisik	25
5.1.5 Pengisian Ikan	26
5.1.6 <i>Pre Cooking</i>	27
5.1.7 Pengisian Media	28
5.1.8 Penutupan Kaleng	29
5.1.9 Sterilisasi	31
5.1.10 Pendinginan/ <i>Colling</i>	32
5.1.11 Pengepakan	33

5.2	Alur Proses Pengalengan Ikan Lemuru	34
5.3	Analisa Proksimat Produk Akhir	35
5.3.1	Kadar Protein	35
5.3.2	Kadar Lemak	36
5.3.3	Kadar Air	37
5.3.4	Kadar Abu	38
6.	PENERAPAN HACCP	39
6.1	Pengertian HACCP	39
6.2	Tahapan Penerapan HACCP	39
6.2.1	Pembentukan Tim HACCP	39
6.2.2	Deskripsi Produk	40
6.2.3	Identifikasi Pengguna	40
6.2.4	Penyusunan Diagram Alir	40
6.2.5	Verifikasi Diagram Alir	42
6.2.6	Analisa Bahaya	42
6.2.7	Identifikasi CCP	45
6.2.8	Penetapan Batas Kritis Dalam Setiap CCP	47
6.2.9	Sistem Monitoring	48
6.2.10	Tindakan Perbaikan	49
6.2.11	Prosedur Identifikasi	49
6.2.12	Dokumentasi	50
7.	SANITASI DAN HIGIEN	51
7.1	Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Tambahan	51
7.2	Sanitasi Air	51
7.3	Sanitasi Peralatan	52
7.4	Sanitasi Ruangan	55
7.5	Pengendalian Hama	58
7.6	Higien Pekerja	59
8.	PENGOLAHAN LIMBAH CAIR	60
8.1	Limbah Cair	60
8.2	Tahapan Proses Pengolahan Limbah Cair	61
9.	KESIMPULAN DAN SARAN	64
9.1	Kesimpulan	64
9.2	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA	66
	LAMPIRAN	69

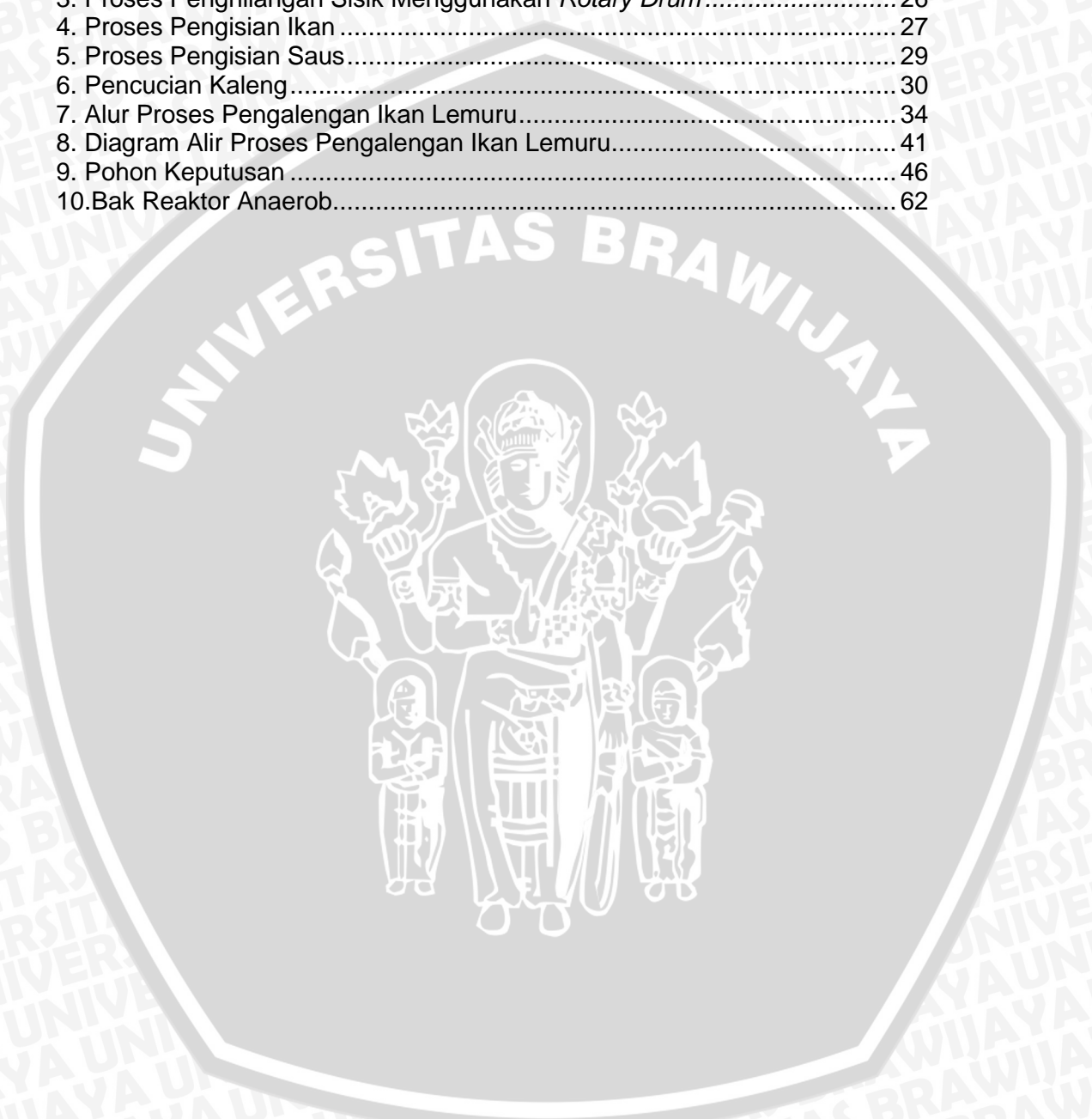
DAFTAR TABEL

1. Komposisi Kimia Ikan Lemuru.....	5
2. Tenaga Kerja di PT. MAYA MUNCAR	16
3. Jam Kerja Karyawan Unit Sardine/Mackerel	17
4. Karakteristik Organoleptik.....	23
5. Kandungan Gizi Produk Maya Sardine Saus Tomat dan Maya Sardine Chilli	35
6. Deskripsi Produk Ikan Lemuru Kaleng di PT. MAYA MUNCAR	40
7. Pohon Keputusan Pengalengan Ikan Lemuru di PT. MAYA MUNCAR	47
8. <i>Monitoring</i> CCP	48
9. Perbandingan Penggunaan Dosis <i>Chlorine</i>	54



DAFTAR GAMBAR

1. Ikan Lemuru.....	4
2. Proses Pemotongan Ikan.....	24
3. Proses Penghilangan Sisik Menggunakan <i>Rotary Drum</i>	26
4. Proses Pengisian Ikan.....	27
5. Proses Pengisian Saus.....	29
6. Pencucian Kaleng.....	30
7. Alur Proses Pengalengan Ikan Lemuru.....	34
8. Diagram Alir Proses Pengalengan Ikan Lemuru.....	41
9. Pohon Keputusan.....	46
10. Bak Reaktor Anaerob.....	62



DAFTAR LAMPIRAN

1. Denah Lokasi Perusahaan.....	69
2. Denah Dalam Perusahaan.....	70
3. Struktur Organisasi.....	71
4. Skema Proses IPAL.....	72
5. Hasil Analisa Proksimat Produk Maya Sardine Saus Tomat dan Maya Sardine Chilli.....	73

