

ABSTRAK

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) adalah ikan yang termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis kecil, yang diduga merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di Indonesia. Oleh karena itu suatu perusahaan mempunyai peranan penting dalam menangani dan mengelola ikan teri tersebut serta mempunyai sistem pengendalian intern sebagai penunjang dalam menjalankan usahanya.

Perumusan masalah yang dikemukakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah tentang bagaimanakah proses pengelolaan pengeringan Ikan Teri secara manual serta apakah proses pengelolaan pengeringan secara manual berpengaruh terhadap kualitas Ikan Teri di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep Tahun 2016.

Objek penelitian adalah proses pengelolaan pengeringan Ikan Teri secara manual apakah berpengaruh terhadap kualitas ikan teri. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara dan observasi. Data yang dikumpulkan dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian memberikan informasi pada penulis tentang: (1) Proses pengeringan ikan teri nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep meliputi proses persiapan bahan baku, penimbangan, pencucian, pemasakan dengan penambahan garam, penirisan, pengeringan, sotasi, pemisahan ukuran, pengepakan hingga penyimpanan. (2) Proses pengelolaan pengeringan secara manual berpengaruh positif terhadap kualitas ikan teri nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep yaitu menjadi ikan teri kering yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berkualitas ikan teri nasi super.

Kata Kunci : Apakah Proses pengelolaan pengeringan Ikan Teri secara manual, dapat berpengaruh terhadap Kualitas ikan teri

ABSTRACT

Anchovy (*Stolephorus* sp.) Is a fish that belongs to the group of small pelagic fish, which is thought to be one of the most abundant fishery resources in Indonesia. Therefore, a company has an important role in handling and managing the anchovy and has internal control systems as a support to conduct business.

The formulation of the problem raised in the writing of this final project is about how the process of drying Anchovy management manual as well as whether the management process manually drying effect on the quality of anchovy in PT. Manage Mina Laut subdistrict Lobuk Unit Bluto Sumenep 2016.

The object of research is the process of managing drying manually Anchovy does affect the quality of anchovy. Data were collected by interview and observation. Data collected were analyzed using qualitative descriptive technique.

The results of the study provide information on the author of: (1) The drying process anchovy rice in PT. Manage Mina Laut Lobuk Unit - Sumenep include raw material preparation process, weighing, washing, cooking with the addition of salt, draining, drying, sotasi, sizing, packaging through to storage. (2) The process of drying manually managing positive effect on the quality of anchovy rice in PT. Manage Mina Laut Lobuk Unit – Sumenep is become dried anchovies that have high economic value and quality anchovy super rice.

Keywords: Is the management process of drying Anchovy manually, can affect the quality of anchovy