

BENI ISROIL NRP.07.03.3.1.1.00004. Pengendalian Mutu Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus spp*) di PT. Madura Prima Interna Desa Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten sumenep. Dibawah bimbingan **Darimiyya Hidayati,STP.MP** dan **Cahyo Indarto, STP.MP**

ABSTRAK

Potensi produksi perikanan Indonesia cukup besar. Selama kurun waktu antara tahun 2000-2003 menunjukkan peningkatan produksi rata-rata 5,21%/tahun. Produksi perikanan tahun 2000 sebesar 5,11 juta ton dan tahun 2003 meningkat menjadi 5,95 juta ton. Memang sebagian besar produksi tersebut berasal dari perikanan tangkap di laut. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk Mengetahui pengendalian mutu pengadaan bahan baku, Mengetahui pengendalian mutu proses produksi, Mengetahui pengendalian mutu produk akhir pada pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus spp*) di PT. Madura Prima Interna Desa Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.

ikan teri nasi (*Stolephorus spp*) kering merupakan salah satu produk perikanan Indonesia. Ikan teri banyak ditangkap karena mempunyai arti penting sebagai bahan makanan yang dapat dimanfaatkan baik sebagai ikan segar maupun ikan kering.

Pengendalian mutu proses produksi ikan teri nasi di PT. Madura Prima Interna ini meliputi beberapa tahapan proses yaitu mulai dari tahap penimbangan, pencucian, perebusan, penirisan, dan pengipasan, pengeringan, sortasi,zising, pengemasan, dan penyimpanan.

Kata kunci : Pengendalian Mutu, Ikan Teri Nasi, PT. Madura Prima Interna

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
PERYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
RIWAYAT HIDUP.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Manfaat	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Teri.....	5
2.2. Proses Produksi.....	7
2.2.1. Bahan Baku	7
2.2.2. Proses Produksi Ikan Teri.....	9
2.2.3. Jumlah Dan Jenis Mutu Produksi	16
2.3. Pengendalian Mutu	16
2.4. Perencanaan Dan Rekayasa Mutu	20
2.5. Pengendalian Mutu Pangan.....	21

BAB III. METODE PELAKSANAAN

3.1. Tempat dan Waktu.....	25
3.1.1. Tempat.....	25
3.1.2. Waktu.....	25
3.2. Tahapan Pelaksanaan.....	25
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	26

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	27
4.1.1. Sejarah Singkat Perusahaan.....	27
4.1.2. Lokasi Usaha dan Tata Letak Perusahaan.....	28
4.1.2.1. Lokasi Usaha.....	28
4.1.2.2. Tata Letak Perusahaan.....	30
4.1.3. Struktur Organisasi	31
4.1.4. Ketenaga Kerjaan.....	33
4.1.4.1. Status Kepegawaian.....	33
4.1.4.2. Jumlah Tenaga Kerja.....	34
4.1.4.3. Jam Kerja.....	34
4.1.5. Keadaan Penduduk.....	35
4.2. Produksi Dan Alat Produksi Serta Kegunaannya	35
4.2.1. Produksi	35
4.2.2. Alat Produksi Dan Kegunaannya	37
4.3. Proses Produksi	37
4.3.1. Pengadaan Bahan Baku.....	38
4.3.2. Penimbangan.....	39
4.3.3. Pencucian.....	39
4.3.4. Perebusan dan Penggaraman	41
4.3.5. Penirisan dan Pengipasan	42

4.3.6. Pengeringan.....	42
4.3.7. Sortasi.....	43
4.3.8. Sizing.....	43
4.3.9. Pengemasan.....	44
4.3.10. Penyimpanan.....	45
4.4. Pengendalian Mutu.....	47
4.4.1. Pengendalian Mutu Pengadaan Bahan Baku.....	48
4.4.2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	48
4.4.2.1. Penimbangan.....	48
4.4.2.2. Penucucian.....	48
4.4.2.3. Perebusan dan Penggaraman.....	49
4.4.2.4. Penirisan dan Pengipasan.....	51
4.4.2.5. Pengeringan.....	51
4.4.2.6. Sortasi.....	51
4.4.2.7. Sizing.....	53
4.4.2.8. Pengemasan.....	54
4.4.2.9. Penyimpanan.....	54
4.4.3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	55
4.5. Penanganan Limbah Produksi.....	56
BAB V. PENUTUP	59
5.1. Kesimpulan.....	61
5.2. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penilaian Kualitas ikan teri nasi PT. Madura Prima Interna.....	57
Tabel 2. Standart Mutu Ekspor Ikan Teri Nasi Kering.....	57
Tabel 3. Standart Ikan Teri Asin berdasarkan Keputusan SPI-KAN-02-12-1984..	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Metode pengolahan ikan teri nasi.....	9
Gambar 2. Proses produksi ikan teri nasi.....	15
Gambar 3. Diagram alir proses produksi ikan teri nasi.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat produksi.....	63
Lampiran 2. Proses produksi ikan teri nasi.....	69
Lampiran 3. Struktur Organisasi PT. Madura Prima Interna.....	73
Lampiran 4. Tata letak PT. Madura Prima Interna.....	74