

**PROSES PENGOLAHAN IKAN DALAM
KALENG DI CV. PASIFIC HARVEST
BANYUWANGI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

JASON PHAN	6103022002
BRYAN RUSTANTO	6103022014
MATTHEW C. NATHANAEL	6103022022

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

**PROSES PENGOLAHAN IKAN DALAM KALENG
DI CV. PASIFIC HARVEST BANYUWANGI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

JASON PHAN	6103022002
BRYAN RUSTANTO	6103022014
MATTHEW C. NATHANAEL	6103022022

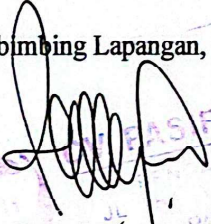
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest Banyuwangi”, yang diajukan oleh Jason Phan (6103022002), Bryan Rustanto (6103022014), dan Matthew Christian Nathanael (6103022022), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Pembimbing Lapangan,

Dosen Pembimbing,



Rony Fajar Laksana, S.ST.Pi.
PPIC Manager & Quality License
CV. Pasific Harvest
Tanggal: 11 / 05 / 2025



Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.
NIK: 611.95.0238
NUPTK: 1745748649230142
Tanggal: 08/07/2025

LEMBAR PENGESAHAN

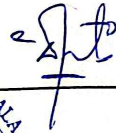
Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest Banyuwangi”** yang diajukan yang diajukan oleh Jason Phan (6103022002), Bryan Rustanto (6103022014), dan Matthew Christian Nathanael (6103022022), telah diujikan pada tanggal 1 Juli 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK/NUPTK: 611.95.0238/1745748649230142

Tanggal: 08/07/2025



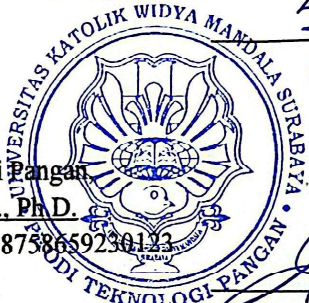
Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK/NUPTK: 611.03.0561/1058758659230123

Tanggal: 14 Juli 2025



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP.

NIK/NUPTK: 611.00.0429/8458752653138052

Tanggal: 14 Juli 2025



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

Anggota : Rony Fajar Laksana, S.ST.Pi.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN yang berjudul:

Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest Banyuwangi

Adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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, 9 Juli 2025

Yang menyatakan,



Jason Phan

Bryan Rustanto

Matthew C. Nathanael

**LEMBAR PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Jason Phan, Bryan Rustanto, Matthew Christian Nathanael

NRP : 6103022002, 6103022014, 6103022022

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest
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.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 9 Juli 2025

Yang menyatakan,



Jason Phan

Bryan Rustanto

Matthew C. Nathanael

Jason Phan (6103022002), Bryan Rustanto (6103022014), dan Matthew Christian Nathanael (6103022022). **Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest**
Pembimbing: Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

ABSTRAK

CV. Pasific Harvest merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan ikan dan menghasilkan produk berupa ikan dalam kaleng. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1993. CV. Pasific Harvest terletak di Jl. Tratas Nomor 61 Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur, Indonesia 68472 dengan luas area sekitar 4 hektar yang terbagi atas 2 pabrik. Produk CV. Pasific Harvest telah bersertifikat halal, serta telah memenuhi SNI 8222:2016 tentang produk sarden dan makarel dalam kaleng. Perusahaan ini menggunakan bahan baku berupa ikan lemuru, ikan tamban, dan ikan sembulak yang berasal dari pemasok lokal Bali, dan internasional (impor). Proses pengolahan ikan dalam kaleng meliputi penerimaan bahan baku berupa ikan lemuru/tamban/sembulak, pengujian mutu dan organoleptik, pencucian, pemotongan, pengisian ikan dalam kaleng, *exhausting*, *seaming*, pencucian kaleng, sterilisasi, dan inkubasi hingga dinyatakan ikan dalam kaleng aman dan siap untuk didistribusikan. CV. Pasific Harvest menerapkan pedoman GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan pengawasan mutu dari penanganan bahan baku hingga produk jadi untuk menjamin kualitas ikan dalam kaleng yang dihasilkan. Pengendalian mutu proses produksi dilakukan dengan mematuhi semua SOP yang berlaku agar didapatkan produk akhir sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Limbah yang dihasilkan oleh CV. Pasific Harvest selama proses produksi adalah limbah padat berupa kepala dan ekor ikan yang diolah menjadi tepung ikan oleh pihak lain, sedangkan limbah cair yang dihasilkan diolah oleh CV. Pasific Harvest dengan menggunakan sistem Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).

Kata kunci: CV. Pasific Harvest, pengolahan ikan, ikan dalam kaleng, pengendalian mutu, proses pengolahan.

Jason Phan (6103022002), Bryan Rustanto (6103022014), dan Matthew Christian Nathanael (6103022022). **Processing of Canned Fish at CV. Pasific Harvest**

Advisor: Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

ABSTRACT

CV. Pasific Harvest is a company engaged in fish processing that produces canned fish products. The company was established in 1993. It is located on Jl. Tratas Number 61 Muncar, Banyuwangi, East Java, Indonesia 68472 occupying an area of approximately 4 hectares which is allocated into 2 factories. The products manufactured by CV. Pasific Harvest are halal certified, and its products comply with SNI 8222:2016. The company uses raw materials such as lemuru fish, tamban fish, and sembulak fish which come from local suppliers (Bali), and international suppliers (imports). The processing steps of canned fish include raw material arrivals such as lemuru/tamban/sembulak fish, quality and organoleptic testing, washing, cutting, *filling* fish in cans, *exhausting*, seaming, washing cans, sterilization, and incubation until it is declared that the canned fish product is safe and ready for distribution. CV. Pasific Harvest applies GMP (Good Manufacturing Practices) guidelines and quality control from handling raw materials to finished products to ensure the quality of canned fish produced. The quality control of the production process is carried out by complying with all applicable SOP so that the final product is obtained in accordance with predetermined standards. Waste generated by CV. Pasific Harvest during the production process is solid waste in the form of fish heads and tails which are processed by third parties to be utilized as fish feed, while the liquid waste produced is processed by CV. Pasific Harvest by using the Waste Water Treatment Plant (WWTP) system.

Keywords: CV. Pasific Harvest, fish processing, canned fish, quality control, processing process.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “**Proses Pengolahan Ikan dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi**”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Ibu Sherly Indrawati Kho, selaku direktur pemasaran di CV. Pasific Harvest, yang telah berkenan memberikan kesempatan melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Pasific Harvest
3. Bapak Rony, Bapak Restu, Bapak Kemal dan seluruh *staf* di CV. Pasific Harvest yang membantu dan mendampingi selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.
4. Keluarga, teman-teman, yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan tulisan ini dengan semaksimal mungkin namun kami menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 26 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR KEASLIAN.....	v
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2. Tujuan3	
1.2.1. Tujuan Umum.....	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	4
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	5
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	8
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan.....	8
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	9
2.2.1. Visi Perusahaan	9
2.2.2. Misi Perusahaan.....	9
2.2.3. Komitmen Perusahaan	9
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	9
2.3.1. Lokasi Pabrik.....	9
2.3.2. Tata letak Pabrik	11
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	15
3.1. Struktur Organisasi	15
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan.....	15
3.3. Ketenagakerjaan	40

3.4. Kesejahteraan Karyawan	41
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	44
4.1. Bahan Baku	44
4.1.1. Ikan Lemuru	44
4.1.2. Ikan Sembulak	45
4.1.3. Ikan Tamban	46
4.2. Bahan Pembantu	47
4.2.1. Minyak Nabati	47
4.2.1.1. Minyak Biji Bunga Matahari	47
4.2.1.2. Minyak Kelapa Sawit	47
4.2.1.3. Minyak Kacang Kedelai	48
4.2.2. Air	48
4.2.3. Garam	48
4.2.4. Pasta Tomat	49
4.2.5. Cabai	49
4.2.6. Gula Pasir	50
4.2.7. Tepung Pengental	50
4.2.8. Monosodium Glutamat	50
V. PROSES PRODUKSI	51
5.1. Pengetahuan dan Proses Produksi	51
5.2. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan	52
5.2.1. Penerimaan Ikan	53
5.2.2. <i>Thawing</i>	56
5.2.3. Sortasi dan Pengguntingan	56
5.2.4. Pendeteksian Logam	57
5.2.5. Pengisian Ikan kedalam Kaleng	57
5.2.6. <i>Exhausting</i>	58
5.2.7. Pengisian Media	58
5.2.8. Penutupan Kaleng (<i>Seaming</i>)	59
5.2.9. Pencucian Kaleng	59
5.2.10. Sterilisasi (<i>Retort</i>)	59
5.2.11. Pencucian Kaleng	60
5.2.12. Pelabelan	60
5.2.13. Inkubasi	60
VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, DAN DISTRIBUSI	62
6.1. Bahan Pengemas dan Metode Penyimpanan	62

6.2.	Proses Pengemasan	63
6.3.	Penyimpanan dan Distribusi	63
VII.	SPESIFIKASI MESIN	64
7.1.	Macam, Jumlah, dan Spesifikasi Mesin	64
7.1.1.	Mesin Pembersih Ikan / <i>Descaler</i>	64
7.1.2.	Timbangan Meja (Jadever, JWI 501).....	65
7.1.3.	Timbangan Digital	66
7.1.4.	Mesin Pendeteksi Logam.....	66
7.1.5.	Mesin <i>Exhausting (Exhaust Box)</i>	68
7.1.5.	Peniris (<i>Decanter</i>).....	68
7.1.6.	<i>Filling</i> (Interpack IP-F3000).....	69
7.1.7.	<i>Seaming</i> (Shin'i; 24EM0006 / 5-M446 (0225)).....	70
7.1.8.	<i>Can Washer</i>	71
7.1.9.	<i>Empty Can Washer</i>	72
7.1.10.	<i>Mixing Tank</i>	72
7.1.11.	<i>Boiler</i> 73	
7.1.12.	Autoklaf (Inchoi R2024-0268//IRS-1254).....	74
7.1.13.	<i>Hoist Crane</i>	75
7.1.14.	<i>Can Drying</i> (Interpack, IP-W3).....	76
7.1.15.	<i>Printing</i> (Hitachi)	77
7.1.16.	<i>Forklift</i> (Tavol, CPD20)	78
7.1.17.	<i>Air Blast Freezer</i> (Bitzer S6F-30, 2Y-40P).....	79
7.1.18.	<i>Cold Storage</i> (Bitzer 4HE-18Y-40P).....	80
7.2.	Penyediaan Suku Cadang.....	80
VIII.	DAYA.....	81
8.1.	Sumber Daya Listrik.....	81
8.2.	Sumber Daya Uap.....	81
8.3.	Sumber Daya Air	82
IX.	SANITASI PABRIK	83
9.1.	Sanitasi Pabrik	83
9.2.	Sanitasi Peralatan.....	83
9.3.	Sanitasi Bahan Baku	84
9.4.	Sanitasi Pekerja.....	84
X.	PENGAWASAN MUTU	85
10.1.	Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu....	85
10.1.1.	Ikan Lemuru, Ikan Tamban, Ikan Sembulak	85

10.1.2. Minyak Nabati.....	86
10.1.2.1. Minyak Kelapa Sawit	87
10.1.2.2. Minyak Kedelai.....	87
10.1.2.3. Minyak Bunga Matahari.....	88
10.1.3. Pasta Tomat.....	88
10.1.4. Garam (Non Yodium)	89
10.1.5. Gula (Sukrosa).....	89
10.1.6. Tepung Pengental	90
10.1.7. MSG (Monosodium Glutamat)	90
10.1.8. Cabai	91
10.1.9. Bawang Putih	91
10.1.10. Bawang Merah	91
10.1.11. Air	92
10.2. Pengawasan Mutu Proses Produksi	92
10.2.1. Sortasi dan Pemotongan Ikan	93
10.2.2. Pencucian dan Penirisan Ikan.....	93
10.2.3. Pengisian Ikan ke dalam Kaleng	93
10.2.4. <i>Exhausting</i>	94
10.2.5. Penirisan, pengisian media, <i>seaming</i>	94
10.2.6. Pencucian Kaleng	95
10.2.7. Sterilisasi, Pendinginan, dan Pencucian II.....	96
10.2.8. Pemberian Kode Produksi, <i>EXP</i> dan Pengemasan Sekunder	96
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	97
XI. PENGOLAHAN LIMBAH.....	99
11.1. Limbah Cair.....	99
11.2. Limbah Padat.....	102
XII. TUGAS KHUSUS	103
12.1. Pengendalian Mutu Massa Ikan melalui Kinerja	103
Penimbangan pada Tahap Pengisian dan <i>Exhausting</i>	103
(Jason Phan- 6103022002).....	103
12.2. Analisis SWOT Alat <i>Biofish 3000-HIS</i> dalam Penentuan Kadar Histamin Pada Tahap Penerimaan Ikan. (Bryan Rustanto - 6103022014).....	109

12.3. Evaluasi Praktik Sanitasi <i>Handling</i> berdasarkan Standar BPOM dan SNI (Matthew Christian Nathanael - 6103022022).....	117
XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	121
13.1. Kesimpulan.....	121
13.2. Saran	122
DAFTAR PUSTAKA.....	123
LAMPIRAN	132

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi <i>Plant</i> 1 CV. Pasific Harvest	10
Gambar 2.2. Lokasi <i>Plant</i> 2 CV. Pasific Harvest	10
Gambar 2.3. Tata Letak Lantai 1 <i>Plant</i> 2 CV. Pasific Harvest	13
Gambar 2.4. Tata Letak Lantai 2 <i>Plant</i> 2 CV. Pasific Harvest	14
Gambar 3.1. Struktur Organisasi di CV. Pasific Harvest	16
Gambar 4.1. Ikan Lemuru	45
Gambar 4.2. Ikan Sembulak	46
Gambar 4.3. Ikan Tamban	46
Gambar 5.1. Diagram alir proses pengolahan ikan dalam kaleng di 53	
Gambar 6.1. Kemasan Sekunder dari Ikan yang Diproduksi	62
Gambar 7.1. <i>Descaler</i>	64
Gambar 7.2. Timbangan Meja	65
Gambar 7.3. Timbangan Digital	66
Gambar 7.4. Mesin Pendeteksi Logam	67
Gambar 7.5. Mesin <i>Exhausting</i>	68
Gambar 7.6. Mesin <i>Filling</i>	70
Gambar 7.7. <i>Seaming Machine</i>	71
Gambar 7.8. <i>Can washer</i>	71
Gambar 7.9. <i>Can washer</i>	72
Gambar 7.10. <i>Mixing Tank</i>	73
Gambar 7.11. <i>Boiler</i>	74
Gambar 7.12. Autoklaf	75
Gambar 7.13. <i>Crane</i>	76
Gambar 7.14. <i>Can Dryer</i>	77
Gambar 7.15. <i>Printer</i>	78
Gambar 7.16. <i>Forklift</i>	79
Gambar 7.17. <i>Air Blast Freezer</i>	79

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Jadwal Aktivitas Mahasiswa selama PKIPP	5
Tabel 5.1. Spesifikasi Mutu Ikan Segar / Beku di CV. Pasific Harvest	54
Tabel 10.1. Kriteria Organoleptik Ikan dalam Kaleng.....	97
Tabel 12.1. Data Hasil Pengukuran Berat Kaleng	103
Tabel 12.2. Data Berat Ikan pada Tahap Pengisian (g).....	104
Tabel 12.3. Data Berat Ikan pada Tahap setelah Exhausting (g) ...	104
Tabel 12.4. Evaluasi Hubungan SOP, Regulasi, dan Potensi Risiko dalam Produksi Sarden dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest	118
Tabel 5.1. Spesifikasi Mutu Ikan Segar / Beku di CV. Pasific Harvest	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Sebelum Memasuki Ruang Produksi	132
Lampiran 2. Foto di depan Kantor PT. Pasifik Harvest Indonesia	132