

ABSTRAK

Fairuz Az Zahra, Analisis Mutu Ikan Kaleng Lemuru yang Diproduksi Di PT. SYS. Dibimbing oleh Muh. Hasan Wattiheluw, S.Farm., M.Farm., Apt.

Ikan digunakan sebagai bahan baku dalam industri perikanan untuk produksi makanan olahan seperti ikan kaleng, ikan asap, atau produk-produk laut lainnya. Salah satunya ikan dimanfaatkan sebagai produksi makanan olahan ikan kaleng atau yang sering disebut sarden. Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan analisis mutu ikan kaleng lemuru yang diproduksi di PT SYS. Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah Ikan Lemuru. Berdasarkan pengujian yang dilakukan bahwa mutu ikan kaleng lemuru yang di produksi di PT. SYS memenuhi persyaratan parameter Standar Nasional Indonesia baik dari bahan baku ikan segar sesuai dengan standart mutu SNI 2729-2021, media saus tomat sesuai dengan standart mutu SNI 01-3548-1994 dan produk akhirnya sesuai dengan standart mutu SNI 8222-2022.

Kata kunci : Mutu ikan kaleng, ikan lemuru, sarden