

**PENGOLAHAN LIMBAH IKAN MENJADI TEPUNG IKAN DI PT. BALI
MAYA PERMAI DESA TEGAL BADENG BARAT KECAMATAN
NEGARE KABUPATEN JEMBRANA PROVINSI BALI**

**Disajikan Oleh: Sisi Arasi
Afriani H, S.Pt., M.P. ¹⁾ dan Dr. Yun Alwi, S.Pt., M.Sc. ²⁾**

*Program Studi DIII Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Peternakan Universitas Jambi
Alamat Kontak: Jl.Pangeran Diponegoro Rt 06 Rw02 Kelurahan Talang Babat -
Jambi
36361
Email: sisiarasisabak@gmail.com*

ABSTRAK

Tepung ikan adalah komoditas olahan hasil perairan yang diperoleh dari suatu proses reduksi bahan mentah menjadi suatu produk yang sebagian besar terdiri dari komponen protein ikan. Tujuan dari Kerja Praktek Akhir ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan tentang teknik pengolahan limbah ikan skala besar dan juga meningkatkan keterampilan mahasiswa tentang proses pengolahan tepung ikan di PT. Bali Maya Permai. Kerja praktek akhir ini dilaksanakan pada tanggal 13 maret 2019 hingga 13 april 2019 di PT. Bali Maya Permai Desa Tegal Badeng Barat Kecamatan Negare Kabupaten Jembrana Provinsi Bali. Metode pengumpulan data yang digunakan pada Kerja Praktek Akhir ini yaitu observasi, wawancara, pencatatan, study pustaka dan terjun langsung kelapangan pada kegiatan-kegiatan proses produksi. Pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan di PT. Bali Maya Permai dimulai dari penerimaan bahan baku, pemasakan, pengepresan, pengeringan, pengayakan, penggilingan, pendinginan, pengepakan, penyimpanan dan pemasaran sudah berjalan dengan baik dan tepung ikan yang dihasilkan sudah memiliki kadar air yaitu 4,28 % dan telah memenuhi standar SNI dengan standar kadar air yang telah ditentukan oleh SNI yaitu maksimal 10 %. Dari hasil kegiatan Kerja Praktek Akhir di PT. Bali Maya Permai dapat disimpulkan bahwa pengolahan limbah ikan menjadi tepung ikan mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan berjalan dengan baik.

Kata kunci: Tepung Ikan , Limbah Ikan. Keterangan: 1) Pembimbing Utama
2) Pembimbing Pendamping