

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI FILLET IKAN KAKAP MERAP DI PT. INTI LUHUR FUJA ABADI PASURUAN, Debby karina Hardiyanti, NIM D41161919, Tahun 2020, 46 hlm , Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi Mumammad Ismail,S.ST, M.Si (Pembimbing).

Dalam masa persaingan yang sedemikian sekarang ini, menyadari sumber daya manusia merupakan model utama dalam suatu usaha, maka kualitas tenaga kerja harus dikembangkan dengan baik. Jadi perusahaan atau instansi diharapkan memberikan kesempatan pada mahasiswa-mahasiswi untuk lebih mengenal dunia kerja dengan cara menerima mahasiswa-mahasiswi yang ingin mengadakan kegiatan praktek kerja lapangan. Praktek kerja lapangan yang bertujuan untuk mengembangkan ketrampilan dan etika pekerjaan serta untuk mendapatkan kesempatan dalam menerapkan ilmu.

Ikan merupakan kandungan sumber protein yang sangat potensial dan sangat diperlukan oleh manusia, selain itu protein adalah komponen terbesar setelah air yang terdapat pada daging ikan. Ikan kakap merah memiliki nilai ekonomis yang tinggi dikarenakan ikan ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Tingginya kandungan protein dan kadar air pada tubuh ikan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan..

PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang terletak di Jalan Raya Camgkringmalang Km 6, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. PT. Inti Luhur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang cold storage dengan bahan baku hasil perikanan. Salah satu jenis ikan yang di produksi salah satunya yaitu ikan kakan merah yang akan di ekspor ke luar negeri. Proses produksi ikan kakap merah ini menghasilkan fillet ikan kakap merah dengan melalui berbagai proses, yang nantinya akan siap dikirim ke berbagai Negara.

Proses produksi fillet ikan kakap merah menggunakan antara lain pencucian I, sortasi I (sizing dan grading), penimbangan I, pencucian II, penyisikan, pencucian III, filleting, pembuangan duri, skinning dan trimming, sortasi II, penimbangan II, pengemasan, pengemasan vakum, layering, pembekuan.Salah satu alat pembeku fillet ikan kakap merah memiliki kelebihan dapat digunakan untuk membekukan ikan dengan bentuk dan ukuran yang berlainan sedangkan kelemahannya kurang meratanya aliran udara melalui semua ikan yang akan dibekukan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)