

RINGKASAN

Mutu Organoleptik Pada Alur Proses Pengolahan Udang Kipas (*Thenus orientalis*) Menjadi Produk *Bugmeat* Di PT. Bee Jay Seafood Probolinggo. Fauziah Fajri Nursetyanti, NIM B32201141, Tahun 2023, 48 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia W. Apriliyanti, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai syarat kelulusan. Magang adalah metode lain dari perkuliahan yang berlangsung di dalam kelas melainkan mahasiswa terjun langsung ke industri guna pengembangan profesi mahasiswa yang sesuai dengan keilmuannya untuk dipergunakan sebagai bekal memasuki dunia kerja kemudian hari. Magang dilaksanakan di PT. Bee Jay Seafood, Probolinggo yang termasuk kedalam salah satu industri perikanan dengan hasil olahan *fillet* ikan beku dan *frozen food* yang berlokasi di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo.

Pelaksanaan magang yang dilakukan diantaranya melalui metode wawancara, observasi, praktik langsung, studi literatur dan pengambilan data di perusahaan. Secara garis besar, keseluruhan alur proses produksi di PT. Bee Jay Seafood meliputi proses penerimaan bahan baku, *fillet*, cabut duri, *trimming*, *skinning*, *checking* oleh *checker*, *portion*, pencucian, pengemasan, penyimpanan dalam *cold storage*, pendistribusian produk dan input data proses produksi *fillet* ikan beku.

Alur proses produk *bugmeat* tidak jauh berbeda dengan alur proses produksi *fillet* ikan beku, alur proses produksi *bugmeat* terdiri dari penerimaan bahan, penyimpanan dalam box, pengambilan daging, penimbangan, penyortiran, *trimming*, *portion*, pencucian, pengemasan, *cold storage* dan pendistribusian. Selanjutnya dilakukan penilaian mutu organoleptik pada produk dengan tiga aspek penilaian yakni keutuhan, bau dan *blackspot* dengan skor minimal 7 pada lembar QC kontrol.