

## RINGKASAN

**Mutu Organoleptik pada Alur Proses Pengolahan Anggoli (*Pristipomoides sp.*) menjadi Produk Ocean Chef (OC) di PT. Beejay Seafood Probolinggo**, Debora Alta Gracia Simamora, Nim B32202013, Tahun 2023, 49 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP, (Dosen Pembimbing). Ike Holifatur Rodiyah (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang yang dilaksanakan merupakan kegiatan untuk menambah pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik yang sudah dilaksanakan dalam suatu industri untuk meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri dan melatih keterampilan serta menambah pengalaman kerja dalam bidang usaha yang dilaksanakan ditempat Magang.

Kegiatan Magang dilaksanakan mulai dari tanggal 01 September 2022 hingga 31 Desember 2022 di PT Beejay Seafood Probolinggo yang berada di Jalan Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Kec Mayangan, Kota Probolinggo, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan magang yang dilakukan diantaranya melalui metode wawancara, observasi, praktik langsung studi leteratur dan pengambilan data. Fillet ikan beku merupakan salah satu produksi terbanyak yang diperoleh oleh PT Beejay Seafood yang mana daerah pemasarannya pun mencakup hingga Malaysia dan Australia. Produk fillet yang dihasilkan salah satunya adalah *Skin On*. Pembuatan produk *skin on* merupakan paling sering diproduksi karena sesuai permintaan namun bisa dengan jenis ikan yang berbeda. Salah satunya menggunakan ikan Anggoli. Alur proses selama pengolahan produk fillet ikan beku menentukan mutu hasil produk. Urutan proses pengolahan Anggoli *skin on* yaitu : penerimaan, penysisikan, fillet, cabut duri, trimming, *checker*, *portion*, pencucian, bungkus, pembekuan, *packing*, distribusi.