

RINGKASAN

Mutu Organoleptik Pada Alur Proses Pengolahan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) Menjadi Produk Gold Band/King Snapper Butterfly di PT Beejay Seafood Probolinggo, Jawa Timur, Putri Angelina Br Ginting, Nim B32201550, Tahun 2023, 62 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti,S.TP.,MP, (Pembimbing I). Ike Holifatur Rodiyah (Pembimbing II)

Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 September hingga 31 Desember 2022 di PT Beejay Seafood Jl. Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Probolinggo, Jawa Timur. PT Bee Jay Seafood merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan perikanan dengan hasil produk *frozen food*. Alur proses pengolahan ikan fillet beku akan menentukan kualitas dan mutu ikan dengan uji organoleptik. Urutan alur proses produksi Anggoli Butterfly yaitu : penerimaan, penyisikan, fillet, cabut duri, potong tulang, *cheker*, *size/portion*, pencucian, bungkus, pembekuan, *packing*, distribusi. Metode kerja yang digunakan pada Magang ini adalah metode observasi, wawancara, partisipasi langsung dengan pengumpulan data baik primer maupun skunder.