

RINGKASAN

Proses Produksi Ikan Tongkol Beku CV. Hasil Laut di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi, Miftahul Hidayati, Nim D41170057, Tahun 2021, 69 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si. (Dosen Pembimbing)

Manajemen Agroindustri merupakan salah satu prodi yang menyusun suatu perencanaan pengolahan hasil pertanian. Praktek Kerja Lapangan di Politeknik Negeri Jember bertujuan untuk meningkatkan kualitas keterampilan serta mampu menghadapi permasalahan yang ada dengan kenyataan dunia kerja sebenarnya.

CV Hasil Hasil Laut merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan segar (*Cold Storage*). Perusahaan ini salah satu perusahaan yang cukup banyak menyerap tenaga kerja. Pabrik pembekuan ikan ini berdiri sejak tahun 2007. Awal mula usaha pembekuan ikan ini dimulai dari memproses ikan tongkol kemudian dengan banyaknya permintaan dan beragamnya jenis ikan maka pada tahun 2008 mulai memproduksi seperti ikan layang, lemuru, makarel, cakalang, caraca, baby tuna, ekor merah, Slengseng dan sebagainya.

Pembekuan ikan yaitu proses mempertahankan kandungan kualitas ikan agar ikan tetap segar dan tidak membusuk. Pembekuan ikan yang terjadi di CV. Hasil Laut yaitu membutuhkan suhu ruang 35°C sesuai dengan jenis ikan yang ada. Pembekuan ikan ini harus sesuai dengan tahapan yang ada, agar ikan yang akan dibekukan memiliki tingkat kematangan yang sesuai dan tetap segar.

Tahapan pertama alur produksi pengolahan ikan tongkol dimulai dari pengadaan bahan baku ikan tongkol yang sesuai standart ketentuan pabrik, jika ikan tongkol tidak sesuai maka ikan tidak masuk dalam proses produksi pembekuan. Tahapan kedua yaitu proses penimbangan bahan baku ikan dengan menggunakan timbangan manual dengan kapasitas timbangan 5 kw. Tahapan ketiga proses penampungan ikan didalam bak dengan daya tampung kapasitas bak yaitu 1 ton. Tahapan keempat yaitu proses sortasi yang

dilakukan untuk memilih ikan yang layak diproduksi. Tahapan kelima yaitu proses penimbangan ikan 10,5 kg. Tahapan keenam yaitu proses pencucian ikan untuk menjaga kebersihan terhadap ikan. Tahapan ketujuh yaitu penataan ikan dengan teknik prosedur perhitungan. Tahapan kedelapan yaitu pembekuan ikan pada *ABF* dengan suhu 40°C. Tahapan kesembilan yaitu pengemasan dan pemasukan produk di *cold room*. Tahapan kesepuluh yaitu penjualan dan pengiriman. Tahapan kesebelas yaitu administrasi yang dilakukan oleh perusahaan. Proses produksi pembekuan ikan tongkol ini memerlukan waktu 2 hari dalam proses pengolahannya.

Adapun permasalahan yang dihadapi pabrik CV. Hasil Laut yaitu terhadap pengadaan bahan baku yang tidak menentu tergantung kondisi alam, Sistem mesin yang mengalami kerusakan, Bahan baku ikan yang tidak segera diproses. Solusi dari masalah pabrik CV. Hasil Laut yaitu dengan memperbaharui mesin produksi, dan mengetahui karakteristik ikan tertentu agar tidak mudah membusuk.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, prodi studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)