

## RINGKASAN

**Proses Produksi Otak – Otak Ikan Premium di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo – Jawa Timur**, Pramesti Anggun Cindi Febrianti, NIM B32180772, Tahun 2020, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Dr.Yossi Wibisono, S. Tp, MP

Proses merupakan urutan pelaksanaan yang saling terkait menjadi keluaran sedangkan produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda atau barang baru yang bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Maka dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa definisi dari sebuah proses produksi adalah suatu kegiatan atau urutan pelaksanaan yang dikerjakan dan saling berkaitan menjadi sebuah keluaran benda atau barang baru yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan.

Otak – otak ikan premium merupakan salah satu jenis produk beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. PT. Indo Lautan Makmur memproduksi otak – otak ikan premium yang disimpan diruangan bersuhu rendah pada proses pembuatannya sehingga memiliki umur simpan yang lama.

Produk Otak – Otak Ikan PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo – Jawa Timur menggunakan ikan swanggi. Ikan swanggi sendiri diolah menjadi surimi. Surimi sendiri merupakan bahan makanan dari ikan yang dihaluskan yang nantinya akan diproses lebih lanjut lagi.

Bahan yang digunakan pada pembuatan Otak – Otak Ikan Premium diantaranya adalah ikan swanggi, surimi, premix, tepung tapioka, Isolate Soy Protein (ISP), STTP, tepung telur.

Ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan Otak – Otak Ikan Premium adalah ikan swanggi. Surimi yang terbuat dari ikan swanggi memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan dengan ikan yang lain. Kandungan gizi pada ikan swanggi lebih tinggi dibandingkan dengan ikan lain. Dan ikan swanggi berdaging putih dan mempunyai elastisitas yang tinggi. Selain itu ikan swanggi memiliki harga yang terjangkau dan sangat mudah untuk dijumpai setiap harinya.

Banyak sekali jenis ikan yang dapat digunakan untuk diolah menjadi surimi. Tetapi ikan surimi dapat menghasilkan surimi dengan nilai gel strength tertinggi dibandingkan dengan jenis ikan lain.

Proses pengolahan Otak – Otak Ikan Premium adalah persiapan bahan baku surimi, persiapan bahan penunjang dan *premix*, pengecilan ukuran, thawing, pembuatan isolate protein kedelai, pembuatan adonan, pencetakan, *boiling I*, *boiling II*, perendaman air es, penirisan, pembekuan, penyimpanan.

Mesin dan peralatan yang digunakan adalah *meat car*, keranjang, *bowl cutter*, IQF, mesin pencetak otak – otak ikan, boiling tank, continuous band sealer machine, contact plate freezer, cold storage, hand pallet.