

RINGKASAN

Proses Pembekuan Ikan Layang Pada CV. Hasil Laut Muncar Banyuwangi,
Rizal Wahyu Pristiwanto Alam, Nim D41170083, Tahun 2021, 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 Lapang 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^oc 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.

Packing ikan beku dilakukan setelah terlaksananya proses pembekuan di ABF. setelah ikan beku, ikan akan dikeluarkan kemudian dilakukan proses glazing yaitu pembilasan ikan beku yang baru keluar ABF dengan menggunakan air es. Setelah di glazing ikan akan di packing menggunakan dua kemasan yaitu plastik dan karton.