

RINGKASAN

Proses Produksi Bakso Ikan Aneka Warna Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Aliffika Sherly Maulidyarani, NIM B32181151, Tahun 2020, 85 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Dr. Yossi Wibisono, S. TP, MP

PT Indo Lautan Makmur adalah perusahaan produk makanan beku dan olahan perikanan di Sidoarjo Jawa Timur. PT. Indo Lautan Makmur berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming warga negara Taiwan. Pada awal produksi CV. Mutiara Bahari memasarkan produknya di berbagai wilayah di Jawa dan Palembang. Melihat permintaan pasar yang cukup besar dari produk olahan hasil perikanan maka CV. Mutiara Bahari memperbesar lingkungan industrinya dan berganti nama menjadi PT. Indo Lautan Makmur hingga sekarang. PT Indo Lautan Makmur terus mengembangkan inovasi-inovasi produk olahan ikan hingga banyak produk yang telah dipasarkan baik dari luar provinsi hingga luar jawa. Kegiatan usaha yang dijalankan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah memproduksi produk-produk *value added*. Produk yang dihasilkan terdiri dari dua jenis yaitu produk reguler dan produk premium. Produk reguler terbuat dari bahan baku daging ikan giling seperti tempura, bakso ikan, bintang, nugget dan lain-lain sedangkan produk premium diproduksi dari bahan baku surimi seperti bakso ikan, olahan ikan bentuk tahu, scallop, olahan ikan (kornet), nugget ikan, olahan ikan tempura, bakso ikan bandeng, soki, stik soki dan otak-otak.

Salah satu produk dari PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah bakso ikan aneka warna. Bakso ikan aneka warna ini menggunakan pewarna makanan dari paprika untuk menghasilkan warna bakso oranye dan pewarna makanan dari sari bayam untuk menghasilkan warna bakso hijau. Proses produksi bakso ikan aneka warna terdiri dari persiapan bahan baku (ikan swanggi), bahan penunjang dan bumbu, pencampuran adonan, pencetakan adonan bakso, perebusan I suhu 45°C selama 10-15 menit dan perebusan II suhu 95-100°C selama 20 menit, pendinginan dengan air es, pembekuan suhu (-50°C) – (-85°C) selama ±15 menit, pengemasan primer dengan plastik *polyethilen* serta pengemasan sekunder dengan master karton (kardus) dan penyimpanan di *cold storage* suhu -20°C. Cara mengkonsumsinya yaitu dengan memasak sebelum dikonsumsi. Produk ini pun dapat ditemui di agen-agen khusus serta produk ini telah dipasarkan baik di seluruh pulau jawa hingga diluar pulau jawa.