

## RINGKASAN

**Proses Produksi Patin Steak di PT. Global Indo Segara Kabupaten Sidoarjo – Jawa Timur.** Muhammad Zidnalmuna Taufiqi, Nim B32210195, Tahun 2023, 33 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir Abi Bakri, M. Si. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan pada 1 November 2023 – 31 Desember 2023 di pabrik pembekuan ikan PT. Global Indo Segara, beralamatkan Pergudangan SunCity Biz, Jl. Arteri Baru Porong, Sawah, Munut, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Magang adalah kegiatan praktik lapang pada industri/perusahaan lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan, serta sebagai penerapan ilmu yang didapat pada saat perkuliahan. Ikan patin (*fangasius pangasius*) merupakan ikan yang memiliki daging yang rendah sodium sehingga sangat cocok bagi orang yang diet garam, mudah dicerna oleh usus serta mengandung kalsium, zat besi dan mineral yang hangat baik untuk kesehatan.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk) karena kandungan air dalam tubuh ikan yang tinggi (80%) dan pH tubuh ikan yang mendekati netral. Hal tersebut dapat dicegah dengan pengawetan menggunakan suhu rendah, yakni Teknik pembekuan. PT. Global Indo Segara merupakan pabrik di bidang industry pangan yang bergerak di bidang pengawetan ikan. Metode pengawetan ikan di PT. Global Indo Segara menggunakan suhu rendah yakni teknik pembekuan, pembekuan dilakukan dengan menggunakan metode Air Blast Freezer (ABF). Salah satu jenis ikan yang diawetkan di PT. Global Indo Segara adalah ikan Patin yang dijadikan produk steak ikan beku dan memiliki nama produk Patin Steak.

Tahapan proses produksi dari patin steak adalah penerimaan bahan baku,, pencucian 1, sortasi, penimbangan 1, pemotongan kepal ikan patin, pencucian 2, penimbangan 2, pemotongan, pembuangan insang dan isi perut, pencucian akhir, penyusunan, pembekuan, glazing, pengemasan, penyimpanan, dan stuffing.