

## RINGKASAN

**Proses Produksi Produk Surimi Beku di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Timur**, Irena Eka Lestari, NIM B32211877, Tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP, MP ( Dosen Pembimbing).

PT. Indo Lautan Makmur merupakan industri pengolahan yang bergerak pada bidang perikanan. PT. Indo Lautan Makmur ini memproduksi *frozen value added* dan *fish product* (Olahan ikan). Produk - produk yang diproduksi oleh PT.Indo Lautan Makmur dipasarkan pada wilayah jawa, bali, sumatra, sulawesi kalimantan, dan NTT.

Salah satu produk yang diproduksi oleh PT.Indo Lautan Makmur yaitu surimi. Surimi adalah daging lumat dan jaringan ikan yang telah melalui proses pencucian. Surimi yang diproduksi oleh PT. Indo Lautan Makmur diproses lebih lanjut menjadi bahan baku dalam pembuatan produk *frozen food* seperti bakso ikan, *scallop*, kue ikan odeng, dan lain-lain. Bahan baku pada pembuatan surimi umumnya dipilih dari jenis ikan laut yang mempunyai daging berwarna putih. Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam proses produksi produk surimi beku di PT.Indo Lautan Makmur adalah ikan swanggi (*Priacanthus tayenus* ). Ikan jenis ini tergolong ikan berdaging putih yang tinggi protein serta rendah lemak.

Proses produksi produk surimi beku mempunyai beberapa tahapan yaitu bahan baku (*receiving raw material*), penimbangan I (*weighing I*), pencucian ikan (*fish washing*), pelumatan daging (*meat bone separating*), penyaringan I (*rotary screening I*), *leaching*, penyaringan II (*rotary screening II*), pemurnian (*refining*), pengepresan (*dehydrating*), penimbangan II (*weighing II*), pencampuran (*mixing*), pencetakan dan pengemasan (*forming* dan *wrapping*), pembekuan (*freezing*), dan penyimpanan beku (*cold storage*). Hasil pengujian mutu surimi beku di PT.Indo Lautan Makmur masuk kategori grade AA dengan nilai pH 6,9, nilai *gel strength* sebesar 430,95 g/cm, nilai kadar air sebesar 76,20% dan nilai derajat putih sebesar 57,05.