

RINGKASAN

Proses Pembekuan *Scallop* Dengan Metode IQF di PT. Indo Lautan Makmur. Liana Anindhita Mahandi, NIM B32210320, Tahun 2024, 57 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur. Dilaksanakannya magang mempunyai tujuan yaitu meningkatkan pengetahuan, wawasan, dan melatih keterampilan. PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan industri pangan yang menghasilkan olahan perikanan berupa produk *frozen food*. Produk yang dihasilkan PT. Indo Lautan Makmur terdiri dari produk premium, produk *middle*, dan produk regular. Salah satu produk premium yang dihasilkan yaitu *scallop*. *Scallop* salah satu produk yang paling banyak peminatnya di pasaran, hal ini dibuktikan dengan produk *scallop* yang diproduksi setiap harinya.

Alur proses pembuatan *scallop* yaitu persiapan yang terdiri bahan baku yaitu surimi dan bahan tambahan lainnya, pembuatan adonan, pencetakan, perebusan I, perebusan II, pendinginan, pelepasan plastik, pemotongan, pembekuan, penyimpanan, dan pengemasan.

Proses pembekuan adalah salah satu cara pengawetan produk dengan proses yang cepat dan bahan baku akan beku secara individu. Pembekuan IQF merupakan teknik pembekuan bahan secara individu atau berpisah-pisah secara terus menerus dengan waktu yang relatif singkat dengan terbentuknya kristal es pada bahan yang lebih kecil dan merata. Proses pembekuan dengan metode IQF biasanya berjalan dengan cara terus menerus (*continuous*) dan tidak terpotong-potong. Manfaat metode IQF adalah mencegah kerusakan karena bakteri, menjamin penanganan yang cepat, menghasilkan penampilan yang baik.