

RINGKASAN

Proses Produksi Fish Tofu Premium di PT. Indo Lautan Makmur di Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur, Nabila Rizki Amalia, NIM B32180950. Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing), Cakra Laksana S.P (Pembimbing Lapangan 1) dan Anggia Ayu (Pembimbing Lapangan 2).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Jl. Raya Sawocangkring, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur pada tanggal 05 Oktober 2020 sampai 27 November 2020.

Tujuan dari pelaksanaan PKL adalah untuk menambah wawasan serta pemahaman kegiatan perusahaan secara umum dan untuk melatih fisik agar mendapat cukup bekal untuk bekerja dikemudian hari. Selain itu juga berfungsi sebagai untuk melatih mahasiswa lebih terampil, mandiri dan berfikir kritis terhadap lingkungan kerja serta dapat mengembangkan ketrampilan yang di peroleh selama Praktek Kerja Lapangan (PKL).

Proses produksi Fish Tofu dimulai dari penerimaan bahan baku, pembuatan adonan, pencetakan, perebusan, pendinginan, pemotongan, perendaman air es, penggorengan, pembekuan, packing.

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas maka digunakan bahan baku surimi yang bermutu baik. Pengawasan mutu surimi di bebaskan kepada QC (Quality Control) dengan dilakukan uji tekstur dan uji kekenyalan. Sedangkan hal terpenting pada Fish Tofu adalah penampakan hasil akhir yang menyerupai tahu, warna, tekstur dan aroma.