

RINGKASAN

Krisdiana, B32180893, 2020. “Proses Pengolahan Olahan Ikan, Kornet Ikan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen pembimbing: Ir. Abi Bakri, M.Si (Selaku Dosen Pembimbing Utama)

PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo merupakan perusahaan yang khusus bergerak dalam bidang industri *value added* pengolahan ikan. Produk-produk yang dihasilkan antara lain : surimi, aneka bakso ikan, scallop, baso tahu, kornet, stik surimi, nugget, dan tempura. dalam kemasan *frozen*. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan pengolahan limbah. Selain itu juga untuk mengetahui dan memahami penanganan yang diterapkan pada setiap tahapan proses yang meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi serta produk akhir di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, audit internal serta kaji ulang manajemen.

Kornet ikan adalah salah satu produk olahan premium dari PT. Indo Lautan Makmur. Dalam proses pembuatannya diperlukan kecermatan pada proses pencetakan agar dapat menghasilkan produk akhir yang presisi serta tidak banyak ditemukan kecacatan produk akhir. Agar memaksimalkan adonan yang ada menjadi produk akhir yang siap dipasarkan.