

RINGKASAN

Proses Produksi Produk Olahan Ikan Odeng (*fish cake*) di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur, Marselinda Dwi Fauziah, NIM. B32220338. Tahun 2024, 48 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP.,M.P. (Dosen Pembimbing).

PT Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT Indo Lautan Makmur saat ini memiliki beberapa jenis produk *frozen food* yang dihasilkan yaitu produk setengah jadi dan produk jadi. Produk setengah jadi yang diproduksi yaitu surimi, sedangkan produk jadi yang diproduksi yaitu nugget stik ikan, tahu ikan, scallop, bakso ikan isi keju, bakso ikan isi ayam, otak-otak, tempura, sosis ikan, odeng, dan bakso bintang. Pemasaran produk-produk tersebut dipasarkan di berbagai wilayah di Jawa Timur, Solo, Yogyakarta, Jakarta, dan Palembang.

Odeng (*fish cake*) adalah salah satu jenis produk beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*) kemudian dibekukan. Odeng merupakan salah satu produk turunan surimi yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bahan hidrokoloid, dan bumbu-bumbu serta melalui beberapa tahapan proses pengolahan. Odeng biasanya disajikan dalam bentuk lembaran lalu ditusuk dengan tusukan sate dan dimasak dalam air kaldu atau disajikan dengan berbagai saus. Cara pematangannya dapat dikukus, direbus ataupun digoreng. Bahan baku yang digunakan adalah ikan swanggi yang dihaluskan kemudian di olah menjadi surimi dan diolah kembali hingga menjadi adonan odeng. Ikan swanggi mempunyai rasa yang gurih dan tekstur daging yang kenyal sehingga cocok diolah menjadi berbagai makanan berbahan dasar ikan.

Pembuatan odeng di PT Indo Lautan Makmur menggunakan bahan baku surimi ikan swanggi, dan bahan tambahan yaitu tepung tapioka, wortel, bengkuang, penyedap rasa, gula, garam, ketumbar, es batu, dan *Monosodium glutamate* (MSG). Proses produksi odeng (*fishcake*) dimulai dari persiapan bahan baku surimi, *thawing*, pengecilan ukuran, pengadonan, pencetakan, penggorengan I, penggorengan II, penirisan minyak, perendaman air es, pembekuan, pegemasan dan penyimpanan. Mesin dan peralatan yang digunakan pada produksi odeng (*fishcake*)

adalah keranjang, bak, *hand pallet*, timbangan duduk, mesin *meat slicer*, mesin pengadonan, mesin pencetak odeng, *deep frying pan*, mesin peniris, mesin *Individually Quick Frozen (IQF)*, mesin *continuous band sealer*, *contact plate freezer* dan *cold storage*.