

RINGKASAN

PROSES PEMBEKUAN IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commersoni*) PREMIUM DI PT. BEE JAY SEAFOOD PROBOLINGGO JAWA TIMUR, Nadia Bunga Adelia, NIM B32222690, Tahun 2024, 61 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing), Bagas Wahyu Dimas Pratama (Pembimbing Lapangan).

PT. Bee Jay Seafood yang berlokasi di Probolinggo, Jawa Timur merupakan salah satu industri di Indonesia yang memproduksi pengolahan hasil perikanan terutama usaha produksi udang kipas beku. Alur proses pengolahan udang kipas bentuk halfcut beku akan menentukan kualitas dan mutu udang. Urutan alur proses pembekuan ikan tenggiri vakum, yaitu: penerimaan bahan baku, thawing, penimbangan 1, fillet, pembelahan tulang, skinning, trimming, penimbangan 2, checker, pembentukan slice, sizing, pencucian, pembungkusan (vakum) dan penyusunan, pembekuan, sortir, penimbangan 3, packing, metal detector, checker, strapping, penyimpanan cold storage, dan pendistribusian ekspor.

PT. Bee Jay Seafood adalah salah satu perusahaan yang pengolahan hasil perikanan yang berfokus pada produksi fillet ikan laut dan hasil laut lainnya diantaranya udang kipas serta aneka olahan Value Added Product (VAP) yang terdapat di Probolinggo. Teknologi pembekuan ikan, udang serta aneka olahan Value Added Product (VAP) di PT. Bee Jay Seafood salah satunya adalah Air Blast Freezing (ABF). Metode ini adalah kombinasi pembekuan melalui suhu rendah yaitu -30 C sampai -40 C dengan udara dingin yang dihembuskan secara cepat ke arah produk hingga membeku (Widodo dan Hasan, 2008).

Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) adalah jenis ikan laut yang banyak ditemukan di berbagai daerah perlautan, namun di Indonesia ikan ini paling banyak ditemukan di Gorontalo. Ikan tenggiri hidup di iklim tropis perairan laut yang dimiliki Indonesia merupakan surga bagi ikan tenggiri. Ikan tenggiri menjadi komoditas perikanan laut yang paling utama karena memiliki nilai komersil yang tinggi dan ikan tenggiri mengandung gizi yang cukup tinggi sehingga kebutuhan protein hewani dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi ikan ini. Produk ikan tenggiri vakum ini merupakan ikan tenggiri yang sudah di fillet

dan dibuang kulitnya lalu di slice sehingga ikan tenggiri disusun membentuk seperti daun mangga yang kemudian dibekukan untuk mempertahankan kualitas produk dan menjaganya agar tetap fresh.

Pembekuan ikan adalah salah satu teknik pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim. Mutu produk udang beku yang dihasilkan diwajibkan sesuai dengan standar SNI.