

RINGKASAN

Pengawasan Mutu Proses Produksi Surimi Beku Ikan Swangi di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Amelia Putri Puspitasari, NIM B41202004, Tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Agung Wahyono, SP., M.Si., Ph.D.

Pola hidup masyarakat selalu berkembang, masyarakat semakin cerdas dalam memilih makanan yang higienis, bergizi, rendah kolesterol, praktis, dan dapat memenuhi kebutuhan gizi mereka. Akibatnya, muncul berbagai jenis produk olahan dari hasil perikanan yang dapat dijadikan sumber gizi dari aneka ikan. Melimpahnya produksi perikanan di berbagai sektor di Indonesia juga perlu diimbangi dengan pengolahan diversifikasi yang tepat, salah satunya surimi. Surimi merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan setengah jadi (*Intermediate Product*) yang berupa lumatan daging yang telah dicuci dengan air dingin berulang ulang sehingga protein larut air, lemak, darah, pigmen dan baunya hilang.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan khususnya pada ikan. Hasil olahan yang dihasilkan yaitu surimi, scallop, aneka bakso ikan, nugget dan masih banyak produk lainnya dalam kemasan frozen. Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT. Indo Lautan Makmur ini yaitu untuk mengetahui dan memahami tentang proses produksi dan pengawasan mutu pada produk surimi berbahan baku ikan swangi.

Hasil kegiatan magang ini yaitu dapat diketahui bahwa proses produksi surimi beku terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, pencucian ikan, pelumatan daging (*meat bone separating*), penyaringan I (*rotary screening I*), *leaching*, penyaringan II (*rotary screening II*), pemurnian (*refining*), pengepresan (*dehydrating*), penimbangan II, pencampuran (*mixing*), pencetakan dan pengemasan, pembekuan (*freezing*), penyimpanan beku (*cold storage*). Untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas, PT. Indo Lautan Makmur melakukan

pengawasan mutu yang dilakukan pada 4 tahap yaitu pengawasan mutu bahan baku utama, pengawasan mutu bahan tambahan, pengawasan mutu selama proses dan pengawasan mutu hasil akhir yang meliputi uji kadar air air, uji derajat putih dan uji kekuatan gel.