

RINGKASAN

Proses Pembekuan Ikan Kakatua (*Scarus Rivulatus Valesciennes*) Menjadi Produk Butterfly Bentuk Skin On (SKO) di PT. Bee Jay Seafood Probolinggo Jawa Timur, Dania Adista Sari, NIM. B32222591, Tahun 2025, 59 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing), Bagas Wahyu Dimas Pratama (Pembimbing Lapangan).

Program magang ini dilaksanakan di PT. BeeJay Seafood yang dilaksanakan selama empat bulan terhitung mulai 01 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024. PT Beejay Seafood adalah perusahaan yang bergerak di bidang ekspor ikan beku dan produk makanan beku Value Added Product (VAP). Produk yang dihasilkan meliputi ikan demersal dan ikan pelagis. Untuk ikan demersal, perusahaan ini memproduksi fillet ikan SKL (skinless) dan SKO (skin on), dengan jenis ikan yang digunakan antara lain ikan kaka tua, ikan halibut, ikan gulama, anggoli, dan kakap seto.

Ikan kakatua atau Parrot Fish adalah spesies ikan laut yang cukup digemari masyarakat. Ikan ini memiliki banyak manfaat dan kandungan nutrisi untuk kesehatan, yang terkenal adalah sebagai sumber protein yang rendah lemak. Selain itu, ikan ini juga banyak mengandung omega 3 dan omega 6 yang berfungsi untuk pertumbuhan otak. Ikan kakatua adalah produk yang paling banyak dihasilkan oleh PT Beejay Seafood, untuk memenuhi pesanan dari buyer yang berencana mengekspor ke Malaysia dan Australia. Bahan baku yang digunakan berasal dari Jakarta dan Probolinggo, sebelum mengambil bahan baku dari pemasok, ikan dilakukan proses sampling untuk memastikan kualitas bahan baku tersebut.

Metode pembekuan yang digunakan adalah Air Blast Freezer (ABF). Metode ABF menggunakan media dingin ber bahan amoniak dan

freon yang disemprotkan untuk membekukan atau mematangkan ikan (Dewayani 2016). Proses pembekuan ini dilakukan dengan cara meletakkan produk di rak pembeku di dalam freezer dan menghembuskan udara dingin di sekitar produk dengan suhu antara 25°C sampai 40°C selama 4-6 jam. Pembekuan merupakan 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.

Tahapan alur proses pengolahan ikan kakatua skin on (SKO) beku, dimulai dari tahap penerimaan bahan baku, penimbangan 1, thawing, sortasi, penimbangan 2, fillet, cabut duri, gunting, trimming, checker, penimbang all, portion, penimbangan 1 st, pencucian, pembungkusan, vakum, penyusunan, pembekuan ABF, penimbangan, packing, metal detector, strafing, penyimpanan cold storage, distribusi.