

RINGKASAN

Proses Produksi Ikan Nila Merah Whole *Frozen* di PT Global Indo Segara. Maulidia, NIM. B32231562, Tahun 2025, 48 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fathoni K., S.T.P., M.P. (Dosen Pembimbing), Achmad Aris Budi S. (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang ini dilakukan pada tanggal 1 Agustus 2025 hingga 30 November 2025 di PT Global Indo Segara yang berlokasi di Pergudangan SunCity Biz, Jalan Arteri Baru Porong Blok 18, Sawah, Wunut, Porong, Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan akademik yang diberikan oleh Politeknik Negeri Jember sebagai bekal bagi mahasiswa untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya.

PT Global Indo Segara merupakan salah satu perusahaan pengolahan hasil perikanan dengan memproduksi berbagai macam produk ikan utuh dan fillet beku. Tujuan khusus pada kegiatan magang ini untuk mengetahui proses produksi ikan nila merah whole *frozen* serta memahami karakteristik ikan nila merah di PT Global Indo Segara. Ikan nila merah memiliki mata berwarna merah dan cemerlang, beraroma segar, serta memiliki tekstur yang elastis, padat dan kompak. Proses produksi ikan nila merah whole *frozen* pada PT Global Indo Segara terdapat beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, penyisiran ikan nila, pembuangan insang dan isi perut, pemotongan, pencucian I, penimbangan II, pencucian II, pencucian III, penyusunan, pembekuan ikan, *metal detecting*, glazing ikan, penimbangan III, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dan *stuffing*. Untuk mengetahui permasalahan dalam proses produksi dilakukan dengan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan pengerjaan laporan. Permasalahan yang terjadi dalam proses produksi disebabkan oleh faktor tenaga kerja. Upaya mengatasi permasalahan tersebut perlu adanya pelatihan karyawan dan mengawasi penerapan SOP secara ketat, serta memberikan sanksi tegas atas pelanggaran guna meningkatkan kedisiplinan.