

RINGKASAN

Proses Produksi Ikan Kurisi (*Nemipterus Japonicus*) Di PT. Global Indo Segara. Revina Rizkika Rahmadanti, NIM. B32230767, Tahun 2026, 40 halaman, Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing)

Magang merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Program Magang Mahasiswa ini diharapkan dapat mengoptimalkan peranan Politeknik Negeri Jember dalam mencetak SDM Indonesia yang unggul, kompeten serta siap kerja dan siap usaha.

PT. Global Indo Segara merupakan Perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan yang memproduksi beberapa macam produk ikan beku baik secara utuh maupun *fillet*. Berbagai macam jenis ikan seperti Ikan Patin, Ikan Nila Merah, Ikan Nila Hitam, Ikan Gurame, Ikan Kurisi hingga Udang. Distribusinya pun hampir ke berbagai daerah di Indonesia.

Proses produksi Ikan Kurisi di PT. Global Indo Segara dimulai dari tahap penerimaan bahan baku, sortasi, penimbangan I, penyisikan, pembuangan insang dan isi perut, pencucian I, penimbangan II, penyusunan dalam *Long Pan*, pembekuan, *metal detector*, *glazing*, pengemasan dan *labelling* hingga penyimpanan *cold storage*.