

RINGKASAN

Proses Produksi Ikan Gurame Whole di PT. Global Indo Segara Kota Sidoarjo, Jawa Timur. Alya Putri Ramadhani, NIM, B32231514, Tahun 2025, halaman 49 , Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K, S. T.P., M.P. (Dosen Pembimbing), Achmad Aris Budi S. (Pembimbing Lapang). Kegiatan magang merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa kedalam dunia kerja. Selain itu, mahasiswa juga dapat mempraktikan teori maupun praktik selama dibangku perkuliahan dalam dunia industri dan juga dapat mengembangkan kemampuan mahasiswa sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

PT. Global Indo Segara merupakan perusahaan penyedia produk olahan ikan frozen di Indonesia. Terdapat berbagai spesies ikan yang diproduksi seperti, Nila hitam (*Tilapia mossambicus*), Nila merah (*Tilapia Nilotica*), Gurame (*Osphronemus Gouramy*), Lele (*Clarias Sp*), Bandeng (*Chanos Chanos*), Patin (*Pangasius Sp*), Belut (*Monopterus Albus*), Ikan mas (*Cyprinus Carpio*), Bawal air tawa (*Colossoma Macropomum*). Ikan adalah salah satu pangan yang mengandung banyak protein, mineral dan termasuk pangan yang mudah rusak oleh kadar air yang sangat tinggi, dengan ph netral, kandungan gizi tinggi dan bertekstur lunak hal tersebut yang membuat bakteri bertumbuh dengan baik. Adapun ikan yang dapat ditemukan oleh masyarakat, yaitu ikan air tawar seperti ikan bawal, ikan gabus, ikan gurame, ikan lele, ikan nila, dan ikan patin. Kemudian ada ikan air laut seperti ikan tongkol, tun, salmon, kakap, tenggiri, dan ikan kembung.

Proses produksi ikan gurame frozen gurame *whole* di PT. Global Indo Segara melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi ikan, penimbangan I, Penyisikan ikan, pembuangan insang, isi perut dan kepala jika diperlukan, pencucian II, penimbangan II, penyusunan, pembekuan ikan, glazing ikan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan.

Ikan gurame (*Osphronemus Gouramy*) merupakan salah satu ikan konsumsi air tawar yang telah lama dikenal di Indonesia dan cukup banyak peminatnya. Citarasanya yang gurih serta tekstur daging yang tidak lembek menjadikan ikan gurame sangat dicintai dimasyarakat. Secara morfologi, ikan ini memiliki satu garis lateral yang utuh dan tidak terputus dengan sisik bertipe stenoid serta gigi pada bagian rahang bawah. Bentuk sirip ekornya cenderung membulat, sedangkan jari-jari lemah pertama pada sirip perut memanjang menyerupai benang yang berfungsi sebagai alat peraba. Proporsi tubuhnya memiliki tinggi badan sekitar

2,0 hingga 2,1 kali dari panjang standar. Pada fase juvenil, ikan ini biasanya memiliki 8 hingga 10 garis tegak berwarna hitam ditubuhnya serta sebuah titik hitam berbentuk bulat yang terletak dipangkal ekor (Balai Budidaya Air Tawar Sukabumi, 2002).