

RINGKASAN

Analisis Alur Proses Pembekuan Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dengan Metode Pembekuan Lambat di PT. Global Indo Segara. Moh. Riski Aldiansyah, B32232217, Tahun 2025, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhamad Fatoni K, S.T.P., M.P. (Dosen Pembimbing), PT. Global Indo Segara, Achmad Aris Budi S. (Pembimbing Lapang).

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di salah satu perusahaan industri yaitu PT. Global Indo Segara yang berlokasi di Jl. Arteri Baru Porong, Wunut, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur pada bulan Agustus hingga November 2025. Tujuan dari diadakannya kegiatan magang ini adalah sebagai wadah bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu, teori dan penerapannya, sehingga dapat menjadi bekal dan menambah keterampilan mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya agar siap terjun di dunia kerja.

PT. Global Indo Segara merupakan salah satu perusahaan pengolahan hasil perikanan dengan memproduksi berbagai macam produk ikan utuh dan fillet beku. Adapun produk yang dihasilkan adalah Ikan Demersal Beku, Ikan Hasil Budidaya Beku, Ikan Pelagis Beku, Fillet Ikan Beku dan Cephalopoda Beku. Ikan merupakan komoditi yang cepat mangalami pembusukan. Penanganan yang dapat dilakukan adalah dengan metode pembekuan dan pemberian es pada ikan. Ikan terbagi kedalam 2 jenis yaitu ikan air laut dan ikan air tawar. Ikan air tawar sangat digemari oleh kesehatan karena rasa dagingnya yang gurih dan lezat, serta ikan air tawar juga memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Contohnya ikan air tawar adalah ikan patin.

Proses produksi pembekuan ikan patin / frozen fish patin Whole Gilled, Gutted and Scaled (WGGS) dengan metode pembekuan lambat di PT Global Indo Segara melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi ikan patin, penimbangan I, pembuangan insang dan isi perut ikan patin, pencucian II, penimbangan II, penyusunan, pembekuan ikan patin, glazing ikan patin, pengemasan dan pelabelan ikan patin. penyimpanan dan stuffing.