

**Pembuatan *fillet* ikan patin beku (*Pangasius hypophthalmus*)
di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM)
Purwakarta- Jawa Barat**

Asep Sudrajat

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan yaitu dalam pembekuan ikan tawar. Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan yang diolah di perusahaan ini yaitu dengan dijadikan *fillet* ikan patin beku. *Fillet* merupakan bahan setengah jadi dari daging ikan yang akan diolah lagi menjadi makanan lain seperti abon, bakso, sosis, dan juga dapat digunakan untuk fortifikasi berbagai aneka produk olahan. Secara teknis, proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* tidak sulit. Magang Kerja Industri (MKI) ini adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan-kegiatan yang ada di perusahaan, mengembangkan teori yang telah didapatkan di dalam kampus serta mengetahui proses dari hulu sampai hilir di CV. Karunia Mitra Makmur (KMM) Purwakarta Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini meliputi praktek lapang, demonstrasi, wawancara, observasi, studi pustaka dan tugas proyek perusahaan, yang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai 30 April 2016. Proses Pembuatan *fillet* ikan patin beku ini meliputi penerimaan bahan baku, *sorting dan sizing, weighing, filleting, boning, skinning, trimming, weighing, washing, layering, freezing, glazing, packing dan labeling, coldstorage, loading dan stufing.*

Kata Kunci: CV. Karunia Mitra Makmur (KMM), *Fillet* Ikan Patin Beku