

RINGKASAN

Produk Siomay Merah merupakan salah satu produk *Value Added Product* (VAP) yang diproduksi oleh PT. Beejay Seafood Probolinggo. Produk ini berbasis daging ikan kakap merah segar sebagai bahan baku utama. Pelaksanaan magang ini bertujuan untuk memahami alur proses produksi, standar mutu, serta evaluasi organoleptik yang berperan penting dalam menjamin keamanan dan kualitas produk. Selama proses magang, dilakukan observasi terhadap alur produksi mulai dari penerimaan bahan baku, penggilingan, pencampuran, pencetakan, pengukusan, pembekuan, penyortiran, pengepakan hingga penyimpanan.

Penelitian dan analisis mutu organoleptik dilakukan untuk menilai kualitas produk berdasarkan parameter standar seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampakan. Analisis ini mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) terkait produk ikan beku serta standar keamanan pangan HACCP yang diterapkan di PT. Beejay Seafood. Hasil analisis menunjukkan bahwa siomay merah yang diproduksi perusahaan telah memenuhi parameter mutu organoleptik yang dipersyaratkan, seperti warna khas, aroma ikan segar tanpa bau asing, tekstur kenyal, serta rasa yang harmonis. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa proses produksi telah sesuai standar dan menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan layak konsumsi.