

## RINGKASAN

**Proses Produksi Bakso Ikan Bentuk Bintang di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo - Jawa Timur**, St Nur Asita Al Mustafidah, NIM B32180157, Tahun 2021, 56 hlm., Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP. MP (Pembimbing utama) dan Cakra Laksana Margi Putra, A.Md Pi (Pembimbing lapang).

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari produk hasil laut. Produk yang di produksi oleh perusahaan ini diantaranya bakso ikan bentuk bintang, bakso ikan bandeng, bakso ikan aneka, bakso isi keju, naget ikan, scallop, bakso tahu, otak-otak, dan lain - lain.

Bakso ikan merupakan salah satu jenis produk beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. PT. Indo Lautan Makmur memproduksi bakso ikan yang disimpan diruangan bersuhu rendah dan pada proses pembuatannya sebelum dikemas bakso divakum terlebih dahulu sehingga menjadikan umur simpan lebih lama. Daging yang digunakan adalah ikan swangi yang dihaluskan kemudian di olah menjadi surimi. Daging ini dipilih karena kaya akan vitamin, protein, mineral, dan nilai gizi lain yang dibutuhkan oleh tubuh. Ikan swangi mempunyai rasa yang gurih dan tekstur daging kenyal. Bagian ikan swangi yang digunakan untuk surimi yaitubadan tanpa kepala, kulit, dan duri. Daging ikan yang akan digunakan dilakukan pengecekan meliputi pengujian aroma, warna, tekstur dan kenampakan dan kenampakan daging ikan.

Proses pengolahan bakso ikan bentuk bintang yang pertama yaitu penerimaanbahan baku, penimbangan, penggiligan, pencampuran, perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan, pengecekan berat bahan, penyimpanan produk, dan pemasaran. Mesin dan peralatan yang digunakan adalah meat car, keranjang, bowl

cutter, IQF, boiling tank, contact plate freezer, mesin pencetak bakso ikan bentuk bintang. Produk yang telah melewati proses penyimpanan selanjutnya dipasarkan ke berbagai wilayah Indonesia seperti Jawa, Kalimantan, Bali, dan Sumatra. Pendistribusian produk dilakukan menggunakan mobil box yang dalamnya terdapat mesin pendingin suhu yang digunakan  $\pm -20^{\circ}\text{C}$  dengan tujuan agar produk tidak mengalami kerusakan saat di perjalanan. PT. Indo Lautan Makmur juga mengeksport surimi ke Taiwan.

