

RINGKASAN

Proses Pengolahan Ikan Bentuk Scallop – PT. Indo Lautan Makmur – Sidoarjo, Dwi Nur Azizah, NIM B32182103, Tahun 2020, 51 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : Dr. Titik Budiati, S.TP., MP., M.Sc.

Pelaksanaan Praktik kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan. Perusahaan ini memadukan hasil pemikiran dan perkembangan teknologi dalam mengolah daging dan bahan tambahan lainnya untuk memproduksi olahan ikan bentuk scallop yang bermutu tinggi.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui keadaan umum perusahaan, sistem produksi yang ada di perusahaan, mengetahui alur produksi pengolahan dari penyiapan bahan baku sampai pengemasan, mengetahui permasalahan yang timbul dalam proses pembuatan pengolahan. Dan mencari improvement tentang masalah yang didapat serta penyelesaiannya.

Dalam proses pengolahan ikan bentuk scallop di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Terdiri dari penyimpanan bahan baku, pembuatan adonan, proses pencetakan, proses pemasakan, Proses pemotongan, pembekuan, sortir, dan pengemasan. Pemilihan bahan PT. Indo Lautan menggunakan bahan yang premium, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

Proses pengolahan ikan bentuk scallop memiliki sisa limbah padat yaitu scallop yang memiliki bentuk cacat. Permasalahannya semakin banyak limbah yang dihasilkan maka nilai waste pabrik semakin tinggi. Sehingga dapat dilakukan penyelesaiannya dengan mengolah limbah padat scallop menjadikan produk baru seperti kripik scallop.