

RINGKASAN

Proses Produksi Nugget Ikan Swangi Premium di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo". Desi Eka Wulandari, Nim B32180122, tahun 2021, 80 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Pembimbing Utama), Cakra Laksana Margi Putra, A.Md.Pi dan Anggia Ayu Andina Fatah, S.Pi (Pembimbing Lapang).

Perkembangan zaman yang semakin maju membuat para pelaku industri pangan harus kreatif. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri pangan yaitu PT. Indo Lautan Makmur. Perusahaan ini memanfaatkan ikan sebagai bahan utama untuk semua produknya. Ikan yang digunakan adalah jenis ikan air laut dangkal seperti ikan swangi. Jenis ikan ini memiliki daging putih dan berprotein tinggi, sehingga menghasilkan surimi dengan kualitas yang baik. Produk - produk olahannya yaitu bakso ikan aneka warna, bakso ikan bentuk bintang, bakso ikan bandeng, bakso ikan isi keju, bakso ikan isi ayam, bakso ikan bentuk stik, scallop dan nugget.

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi nugget ikan swangi. Bahan – bahan yang digunakan yaitu surimi dan daging ayam (bahan baku), tepung terigu, tepung tapioca, tepung panir, ISP, minyak sayur dan es batu. Bumbu-bumbu tambahan yang digunakan seperti gula, bawang putih, garam, merica, daun bawang, minyak atsiri dari kayu manis, dan MSG.

Proses produksi nugget ikan swangi diawali dengan persiapan bahan baku dan bahan tambahan. Pemasanan terhadap mesin-mesin sebelum digunakan produksi. Tahap selanjutnya yaitu penggilingan, bertujuan untuk memperkecil ukuran surimi dan daging ayam, agar memudahkan dalam proses pengadonan. Pengadonan dengan kecepatan mesin 3600 rpm. Pencetakan dengan bentuk kotak menyerupai angka “8”. Pelumuran dengan adonan cair dan tepung panir. Penggorengan yang bersuhu 160 - 170°C yang menggunakan *heater* sebagai pemanasnya. Penirisan yang menggunakan blower. Pembekuan menggunakan mesin IQF bersuhu -35°C. Pengemasan primer dan sekunder. Penyimpanan bersuhu -23°C ±2°C.