

RINGKASAN

Proses Produksi *Frozen Food* Bakso Ikan Bandeng di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Wulan Febrianti, Nim B32181372, Tahun 2020, 60 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP.,MP (Dosen Pembimbing), Cakra Laksana Margi Putra A.Md.,Pi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industry makanan yaitu bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan atau *Frozen Value Added* (olahan ikan). Produk yang di produksi di perusahaan ini antara lain yaitu, bakso ikan bandeng, bakso aneka, bakso isi keju, nugget ikan, otak-otak, dan lain-lain.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui macam-macam produk yang ada di perusahaan, mengetahui system produksi yang ada di perusahaan, mengetahui bagaimana penanganan bahan baku dari awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Proses pengolahan bakso ikan bandeng di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Terdiri dari penyiapan bahan baku, pengadonan atau *mixing*, pencetakan, perebusan, perendaman, penirisan, pembekuan, pengemasan dan penyimpanan. Tahapan dalam proses pembuatan bakso ikan bandeng ini diawali dengan persiapan bahan baku, persiapan peralatan, pengadonan untuk pertamakali dilakukan yaitu dengan pengilingan atau untuk melumatkan bahan baku surimi, daging ikan bandeng hingga halus setelah itu di masukan bahan-bahan pendukung lainnya dan di aduk hingga homogen, selama proses pengadonan sedikit demi sedikit ditambahkan es batu yang bertujuan untuk menjaga kestabilan suhu agar tetap rendah sehingga tidak mengakibatkan protein daging terdenaturasi akibat pergerakan mesin pada saat pengadonan. Selanjutnya dalam pengadonan dimasukkan batang saledri yang sudah di

potong kecil-kecil bertujuan sebagai topping, selain itu juga untuk mendapatkan cita rasa dan aroma yang khas. Tahap berikutnya yaitu pencetakan yang dilakukan dengan memasukkan adonan ke dalam corong yang ada dimesin pencetak. Setiap bakso ikan bandeng memiliki berat kurang lebih 13 gram perbijinya. Selanjutnya yaitu tahap perebusan, perebusan ini dilakukan dua kali perebusan dengan suhu yang berbeda.

Perebusan ke I dengan suhu 40°C - 50°C selama \pm 15 menit, perebusan ke II dengan suhu 80°C - 90°C. Selanjutnya tahap perendaman dan penirisan yaitu bakso ikan bandeng setelah dari perebusan terakhir akan dilakukan perendaman di air es agar menurunkan suhu bakso ikan bandeng dan tiriskan agar kadar air berkurang sebelum memasuki mesin *IQF* untuk pembekuan. Memasuki tahap pembekuan dengan mesin *IQF*, bakso ikan bandeng dimasukkan ke dalam mesin *IQF* dengan suhu \pm 40°C selama 10-20 menit. Tahap berikutnya yaitu pengemasan dalam kemasan plastic *polietilen* dan penyegelan kemasan dengan alat *Countinuos Sealer Maching* serta mencetak tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan, selanjutnya dilakukan pengepakan dalam kardus kotak. Tahap terakhir yaitu penyimpanan di ruang *Could Storage* dengan suhu -23°C.

Daerah pemasaran produk PT. Indo Lautan Makmur yaitu Jawa, Bali, Palembang, Nusa Tenggara Timur, Palangkaraya, Makasar. Pemasaran produk dilakukan dengan penyaluran ke setiap agen *frozen food* dan berkerja sama dengan beberapa restoran di Indonesia, selain itu dilakukan ekspor surimi. Pendistribusian produk di perusahaan ini yaitu menggunakan mobil box dan truk *countainer* yang dilengkapi dengan mesin pendingin di dalam mobil tersebut. Suhu yang digunakan pendinginan --20°C.