

## RINGKASAN

**Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Kakap Merah di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Beji Pasuruan**, Putri Nurina Pujaningtyas, Nim B3210591, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Bambang Purwanto, MP (Pembimbing I) dan Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Pembimbing II).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi - Beji, Pasuruan. Jalan Raya Cangkringmalang, kec. Beji Pasuruan Jawa Timur Pada Tanggal 15 Maret sampai dengan 30 April 2013.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu proses belajar mengajar yang diselenggarakan oleh Politeknik Negeri Jember yang didasarkan pada pengalaman di luar bangku kuliah. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian, meningkatkan ketrampilan fisik maupun non fisik pada bidang pembekuan *fillet* ikan kakap merah, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada di lapangan dengan yang didapat selama di bangku kuliah, mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pembekuan *fillet* ikan “PT. Inti Luhur Fuja Abadi – Beji, Pasuruan” mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi hingga pada pemasaran produk.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi – Beji Pasuruan, dapat disimpulkan: (1) PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan bahan hasil perikanan, terutama pembekuan fillet ikan yang menggunakan cara pembekuan cepat dengan metode Air Blast Freezer (ABF). (2) Proses pembekuan *fillet* ikan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi terdiri dari proses penanganan bahan baku, sortasi awal

dan *grading* serta perlakuan seperti penyisikan, *filleting*, pencucian, pemberian gas CO, pembekuan, penyimpanan beku, sortasi akhir, pengemasan dan *stuffing*. (3) Produk *fillet* ikan beku yang di hasilkan oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi sesuai dengan standart kualitas yang telah di tetapkan. Standart kualitas *fillet* yang di tetapkan yaitu pembekuan sempurna dengan daging berwarna merah segar, beraroma khas ikan segar, ukuran *cutting* yang seragam, tidak terdapat cacat, testur daging tidak lembek, tidak terdapat benda asing, kandungan mikroba TPC seperti *Salmonella*, *E. coli* dan *staphylococcus*, tidak boleh lebih dari  $1 \times 10^5$  dan residu klorin tidak boleh lebih dari 10 ppm.

Saran yang diberikan : Mahasiswa harus mampu untuk berperan aktif dalam melaksanakan kegiatan setiap proses yang ada di PT. Inti Luhur Fuja Abadi sesuai dengan arahan pembimbing lapang sehingga mahasiswa dapat memahami pelaksanaan kegiatan tersebut dengan seksama. Peran aktif mahasiswa untuk menggali informasi dengan pihak yang berkompeten pada perusahaan dengan cara melakukan wawancara serta studi pustaka perusahaan untuk memahami kegiatan yang berlangsung secara keseluruhan.