

RINGKASAN

NYONO ADI PRASETYO, NIM B3211178, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Proses pembekuan udang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Komisi Pembimbing, Ketua : Ir. Abi Bakri. Msi., Sekretaris: Ir. Agus Santoso, M.si, Anggota: Drs. Syaiful Bachri

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 3 Maret sampai dengan 26 April 2014 di PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) Pasuruan. Dengan menggunakan metode pelaksanaan : Wawancara, Observasi, Dokumentasi, Studi Pustaka, Pratek Langsung.

Produk udang beku merupakan produk yang dihasilkan oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi dengan bahan baku ikan kerapu (*Ephinephgelus fuscoguttatus*). Produk ini banyak diminati oleh penduduk dunia terutama Jepang, Eropa, dan Amerika. Untuk menghasilkan ikan kerapu yang bermutu tinggi dan dapat diterima oleh pasar internasional maka dilakukan penanganan dimulai dari bahan baku sampai produk akhir yang dihasilkan.

Tujuan dari praktek kerja lapang ini adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan, meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan atau proses pembekuan ikan kerapu mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pembekuan ikan kerapu, penyimpanan dan pendistribusian.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang yang dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan dapat disimpulkan: (1) Proses pembekuan ikan kerapu (*Ephinephellus fuscoguttatus*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi terdiri atas beberapa tahapan proses, yaitu penerimaan bahan baku, pencucian 1, sortasi penerimaan, penimbangan bahan baku, pencucian 2, penyisikan, pencucian 3, penfilletan, trimming, Grading dan Sazing, penimbangan hasil fillet, pencucian 4 (*Rinsing*), pewadahan, pengisian gas CO₂, penyimpanan dingin, pengeluaran gas CO₂, pengecekan fillet (*Retouching*), pencucian 5 (*Rinsing*), penvakuman, pembekuan, pengecekan logam (*metal detecting*), packing, penyimpanan beku dan export. (2)

Alat-alat produksi yang digunakan pada proses pembekuan ikan kerapu meja produks, pisau, bak plastik, *metal detector*, mesin vakum.(3) Lay out bangunan pabrik prinsipnya yaitu bahan baku yang dilakukan proses tidak boleh bersinambungan dengan produk jadi. Pada proses pembekuan prinsipnya bahan baku sangat menentukan pada produk akhir, peralatan dan mesin sangat menentukan kualitas produk ikan dan aktifitas produksi yang dihasilkan.

Saran yang diberikan : Adanya pengarahan oleh Quality Control kepada karyawan untuk menjaga suhu tetap rendah pada produk ikan kerapu saat di trimming dengan pemberian es curai pada keranjang. Selain itu, Peningkatan kedisiplinan pekerja lebih ditingkatkan dengan cara diadakannya pelatihan mengenai kedisiplinan dan Perusahaan lebih memperketat terutama pada proses produksi agar produk akhir yang dihasilkan mempunyai kualitas yang tinggi.