

RINGKASAN

NUR HALIMAH, NIM B3211367, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Penanganan Bahan Baku Pada Proses Pembekuan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di UD.Hasil Laut Muncar Banyuwangi. Komisi Pembimbing, Ketua: Ir. Bambang Poerwanto, MP, Sekretaris: Ir. Idrial. Anggota: M. Fatoni K,STP.

Pembekuan ikan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan di dalam suhu rendah cold storage. Seperti pendinginan, pembekuan dimaksudkan untuk mengawetkan sifat-sifat alami ikan. Pembekuan menggunakan suhu yang lebih rendah, yaitu jauh di bawah titik beku ikan. Ikan-ikan yang dibekukan untuk dikonsumsi mentah (sashimi) mutlak memerlukan terpeliharanya sifat-sifat ikan segar yang dibekukan, agar ketika dilelehkan tidak dapat dibedakan dari ikan segar. Penanganan ikan setelah penangkapan atau pemanenan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di UD.Hasil Laut di jalan Jl. Patimura No. 28B Muncar kabupaten Banyuwangi dimulai tanggal 18 Februari 2014 sampai dengan tanggal 12 April 2014 dengan menggunakan metode pelaksanaan : Wawancara, Observasi, Dokumentasi, Studi Pustaka, Praktek Langsung.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu Mengikuti berbagai proses penanganan dari bahan baku datang sampai penyimpanan, melihat dan mengamati karakteristik bahan baku yang diterima di UD. Hasil Laut, mengetahui proses penanganan bahan baku untuk proses pembekuan ikan lemuru, mengetahui karakteristik bahan baku ikan lemuru yang diterima oleh UD. Hasil Laut.

Disimpulkan dari pelaksanaan PKL di UD. Hasil Laut yaitu proses pembekuan ikan lemuru di UD. Hasil Laut berupa ikan segar dengan kualitas I dan kualitas II yang dibekukan dan disimpan dalam *cold room* sebelum dipasarkan. Tahapan proses penanganan bahan baku meliputi : pembongkaran, penimbangan, pengecekan mutu bahan baku dan apabila ikan tidak langsung dilakukan proses maka akan dilakukan proses penampungan sementara dalam bak penampungan (*box*) yang mana proses ini menentukan tingkat kesegaran ikan sebelum dilakukan proses pembekuan, sortasi dan *sizing*, penimbangan, pencucian, penataan, pembekuan, *glazing*, penyimpanan.