

“Proses Pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) di UD. Giat Cold Storage Muncar, Banyuwangi”

Agnes Cholifah<sup>1)</sup>, Aldika Rahafiantara<sup>2)</sup>, Pila Dwi Purwati<sup>3)</sup>, Muhammad Hefni<sup>4)</sup>.

**ABSTRAK**

Pembekuan ikan merupakan salah satu metode pengolahan ikan yang menggunakan prinsip penyimpanan yang dilakukan dibawah suhu titik beku bahan untuk menghambat kerja enzim dan menghambat pembusukan. Salah satu perusahaan yang menerapkan metode ini ialah UD. Giat Cold Storage Muncar, Banyuwangi dimana produk yang dihasilkan diantaranya ialah ikan layur beku, ikan lemuru beku, ikan slengsens beku dan hasil laut beku lainnya yang dipasarkan untuk produk lokal maupun ekspor. Prinsip pembekuan adalah melakukan pengawetan dengan suhu dibawah titik beku. Proses pembekuan meliputi penerimaan bahan baku berupa ikan (*receiving*), sortasi, *sizing*, penimbangan, pencucian, penataan, pembekuan, *glazing*, pengemasan (*packing*), penyimpanan, dan penjualan/pendistribusian (*shipping*). Pada UD. Giat Cold Storage Muncar menggunakan *air-blast freezer* menggunakan udara dingin -29°C sampai -40°C dengan kecepatan udara 2,5 m/det. Proses pembekuan ini dilakukan bertujuan agar produk beku dapat bertahan lebih lama dan memiliki daya jual lebih tinggi dari ikan segar.

Kata Kunci: Proses pembekuan ikan, *glazing*, UD. Giat Cold Storage Muncar Banyuwangi

Politeknik Negeri Jember. Jurusan Teknologi Pertanian. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Laporan Praktek Kerja Lapang.

---

<sup>1), 2), 3)</sup> Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

<sup>4)</sup> Dosen Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan