

RINGKASAN

IRFAN MUZAKI. Manajemen Proses Produksi Stick Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Di Balai Hasil Pengolahan Perikanan Dan Kelautan (BHPPK), Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Prayogo, S.Pi., MP.

Stick ikan merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara pemasakannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Pratiwi, 2013), Solusi untuk mengatasi kelangkaan bahan baku pada musim tertentu adalah dengan melakukan beberapa hal seperti mendatangkan bahan baku dari daerah lain, melakukan pembelian dengan volume besar pada saat musim ikan kemudian menyimpan bahan baku tersebut serta melakukan budidaya secara mandiri dan berkelanjutan.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi (PPN Prigi) pada tanggal 12 Januari – 20 Februari 2015 dengan tujuan untuk mengetahui secara langsung proses pembuatan hasil olahan perikanan yang dalam hal ini stik ikan lemuru.

Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode diskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Tahapan proses pembuatan stik ikan meliputi proses perebusan, pemisahan daging dengan duri dan sisik, pencampuran daging dengan adonan, pencetakan adonan dengan mesin cetak, penggorengan, pengemasan dan penyimpanan.

SUMMARY

IRFAN MUZAKI. Fish Stick Production Process Management Lemuru (*Sardinella lemuru*) In the Hall of Fisheries and Marine Processing Results (BHPPK), Nusantara Fishery Port Prigi, Trenggalek, East Java. Lecturer of concelor Prayogo, S.Pi., MP.

Stick fish is one kind of snack or pastry with a basis of flour, tapioca or sago flour, fat, eggs and water, which shaped flat and long ripening way by frying, have a savory flavor and crunchy texture (Pratiwi, 2013), solutions to overcome the scarcity of raw materials in a particular season is to do things like bring in raw materials from other regions, make purchases with large volumes during the fishing season and then save raw materials and conduct independent and sustainable cultivation.

Field Work Practice was held in the archipelago Prigi Fishing Port (VAT Prigi) on 12 January to 20 February 2015 with a goal to know the process of making the processed fishery in this case sticks lemuru.

The working methods used in Field Work Practice is descriptive method with data collection includes primary data and secondary data. Data collection was performed by means of active participation, observation, interview, and literature study.

Stages of the process of making fish sticks include the boiling process, the separation of meat with spines and scales, mixing meat with dough, molding the dough with a printing machine, frying, packaging and storage.