

RINGKASAN

GISELA EKA PUSPITASARI. Proses Pembekuan Ikan Layur (*Trichiurus sp.*) dengan *Semi Contact Plate Freezer* (SCPF) di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si.

Ikan layur (*Trichiurus sp.*) termasuk komoditas cukup penting dan sudah banyak dimanfaatkan. Ikan layur merupakan komoditas makanan yang cepat membusuk dan juga melewati begitu banyak rantai distribusi sebelum sampai ke tangan konsumen. Kerumitan dalam mempertahankan kualitas ikan beku mulai dari penerimaan bahan baku ikan, setelah diproses hingga ke tangan konsumen karena aspek biologis dan kimia pada ikan.

PT. Enam Delapan Sembilan merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembekuan ikan. Lokasi pabrik berdekatan dengan pantai sehingga mempermudah pembelian bahan baku. Bahan baku juga dapat diperoleh dari beberapa nelayan di kota terdekat. Produk ikan beku di pasarkan di berbagai kota, luar pulau, dan negara di Asia. PT. Enam Delapan Sembilan mengeksport produk ikan beku ke Negara Korea, Thailand, Singapor, Cina, dan Vietnam. .

Ikan layur dibekukan menggunakan mesin *Semi Contact Plate Freezer* (SCPF). Mesin SCPF di perusahaan ini menggunakan refrigeran jenis freon. Ikan layur dapat dibekukan selama lima jam dengan suhu -40°C . Kelebihan menggunakan SCPF adalah kristal es yang terbentuk sedikit sehingga gizi masih tetap terjaga. Kelemahan dari mesin SCPF adalah tidak dapat membekukan ikan dalam jumlah banyak dan hanya dapat digunakan pada ikan yang berbentuk tipis.

Proses pembekuan ikan layur dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian I, penyortiran, penimbangan, pencucian II, penyusunan, pembekuan dengan SCPF, *glazing*, pengemasan produk dan *metal detector*, *cold storage*, dan proses ekspor. Aspek yang perlu diperhatikan dalam proses pembekuan adalah standar mutu bahan baku, peralatan yang memadai, kualitas air pencucian yang digunakan, serta sanitasi dan higiens.

SUMMARY

GISELA EKA PUSPITASARI. Freezing Process of Ribbon Fish (*Trichiurus* sp.) with Semi Contact Plate Freezer at PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, East Java. Academic advisor Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si.

Ribbon fish (*Trichiurus* sp.) including commodities are quite important and have been widely used. Ribbon fish are food commodities that decompose quickly and also pass through so many distribution chains before they reach consumers. Complexity in maintaining the quality of frozen fish starting from the receipt of fish raw materials, after being processed into the hands of consumers because of the biological and chemical aspects of fish.

PT. Enam Delapan Sembilan is a company engaged in fish freezing. The location of the factory that suits the beach makes it easier to purchase raw materials. Raw materials can also be obtained from several fisherman in the nearest city. Frozen fish products are marketed in various cities, outer islands, and countries in Asia. PT. Enam Delapan Sembilan market frozen fish products to Korea, China, Vietnam, Singapore, and Thailand.

Ribbon fish are frozen using Semi Contact Plate Freezer (SCPF) machine. SCPF machine in this company use freon type refrigerant. Ribbon fish can be frozen for five hours at -40°C . The advantage of using SCPF is that ice crystals are formed slightly so that nutrition is still maintained. The disadvantage of SCPF is that they can only be used on thin-shaped fish.

The freezing process of ribbon fish starts from receipt of raw materials, washing I, sorting, weighing, washing II, compiling, freezing with SCPF, glazing, product packaging and metal detectors, cold storage, and export process. Aspects that need to be considered in the freezing process are raw materials standards, adequate equipment, quality of washing water used, and sanitation and hygiene.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga karya ilmiah Praktek Kerja Lapangan (PKL) mengenai proses pembekuan ikan layur dengan *semi contact plate freezer* dapat terselesaikan. Karya Tulis Ilmiah ini ditulis berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur pada tanggal 28 Desember 2018 hingga 31 Januari 2019 .

Penulis menyadari bahwa Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapangan ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapangan. Akhir kata, penulis berharap bahwa Karya Ilmiah ini dapat memberikan manfaat dan informasi bagi rekan – rekan mahasiswa maupun pihak lainnya.

Surabaya, 24Juni 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga penyusunan Karya Ilmiah ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberi dukungan, saran, kritik, dan nasehat sehingga membantu dalam penulisan laporan PKL ini.
3. Ibu Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si selaku dosen pembimbing PKL yang telah memberi kritik, saran, motivasi, dan nasehat sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan PKL ini.
4. Selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan PKL ini.
5. Seluruh dosen dan staff kependidikan sub bagian akademik Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya yang telah membantu dalam pelayanan administrasi dan perijinan.
6. Ibu Ira Kusuma selaku ibu tersayang yang telah memberikan semangat dan doa selama kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) hingga penulis menyelesaikan laporan.
7. Rekan-rekan satu tim praktek kerja lapang di PT. Enam Delapan Sembilan yang telah membantu dan saling memotivasi selama kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penulis menyelesaikan laporan PKL.

