

RINGKASAN

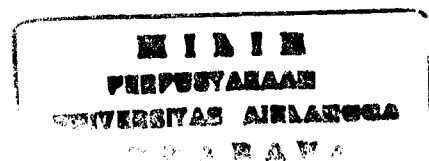
KRISTIAN WIDI ASTUTIK. Produksi Surimi Beku Berbahan Baku Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) Di PT. Bintang Karya Laut Rembang Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si

Ikan kurisi adalah jenis ikan berdaging putih yang banyak di perairan Indonesia dan belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, hanya sebatas ikan konsumsi yang memiliki harga murah. Salah satu cara untuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan yaitu dengan mengolahnya menjadi surimi. Surimi adalah produk olahan setengah jadi dalam pengembangan produk perikanan. Surimi merupakan produk yang populer karena mempunyai tekstur yang kenyal dan bergizi cukup tinggi.

Praktik Kerja Lapang ini dilakukan pada tanggal 12 Januari hingga 13 Februari 2015. Tujuan dari Praktik Kerja Lapang ini untuk mengetahui proses produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) dan untuk mengetahui permasalahan produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) di PT. Bintang Karya Laut, Jawa Tengah.

Metode yang dilakukan pada Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan mengumpulkan dan menganalisis data. Metode pengumpulan data yaitu berupa data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer melalui observasi, wawancara, dan partisipasi aktif dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL).

Materi atau bahan yang digunakan untuk pembuatan surimi dalam Praktik Kerja Lapang adalah jenis ikan kurisi (*Nemipterus* sp.), kalsium klorida (CaCl_2), gula, *sodium tripolyphosphate* (STPP), *egg white powder* (EWP). Proses pembuatan surimi beku berbahan baku ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) melalui tahap *receiving, deheading, washing and scalling, meat separating, leaching, refining and dehydrating, mixing, layering, freezing, metal detecting, packing and labeling, cold storage, dan stuffing* sehingga didapat produk surimi beku dari ikan kurisi. Permasalahan dalam pembuatan surimi yaitu mengenai ketersediaan bahan baku. Ikan yang datang dari *supplier* jumlahnya tidak stabil.



SUMMARY

KRISTIAN WIDI ASTUTIK. Frozen Surimi Production From Kurisi Fish (*Nemipterus* sp.) in PT. Bintang Karya Laut Rembang, Central Java. Academic Adviser Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si

Kurisi fish is kind of a lot of white fleshed fish in Indonesian, and has not been widely used by the public, only to the extent that the consumption of fish has a low price. One way to optimize the utilization of fish is to process them into surimi. Surimi is processed semi finished products in the development of fishery products. Surimi is a product that is popular because it has a unique texture and nutritious high enough.

Field Work Practice was carried out on January 12 to February 13, 2015. The purpose of Field Work Practice is to know the process of production of frozen surimi made from *kurisi* (*Nemipterus* sp.) and to determine the problems of production of frozen surimi made from *kurisi* (*Nemipterus* sp.) in PT. Bintang Karya Laut, Rembang, Central Java.

The method is performed in Field Work Practice this is a descriptive method by collecting and analyzing data. Methods of data collection in the form of primary data and secondary data. The collection of primary data through observation, interviews, and active participation in the activities of Field Work Practice (PKL).

The material or materials used for the manufacture of surimi in Practice Field Work is a type of fish *kurisi* (*Nemipterus* sp.), Calcium chloride (CaCl_2), sugar, sodium tripolyphosphate (STPP), egg white powder (EWP). The process of making frozen surimi made from raw fish Kurisi (*Nemipterus* sp.) Through the receiving stage, deheading, washing and scaling, meat separating, leaching, refining and dehydrating, mixing, layering, freezing, metal detecting, packing and labeling, cold storage, and stuffing thus obtained frozen surimi products from *kurisi*. Problems in the manufacture of surimi, namely the availability of raw materials. Fish that come from suppliers amount is not stable.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah berkenan melimpahkan berkat serta rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “Produksi Surimi Beku Berbahan Baku Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) Di PT. Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah” yang dilaksanakan pada tanggal 12 Januari 2015 sampai 13 Februari 2015.

Laporan ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) serta untuk mengetahui permasalahan produksi surimi beku berbahan baku ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) di PT Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.

Dalam kaitannya dengan pelaksanaan dan penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga atas terlaksananya Praktik Kerja Lapangan;
2. Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si, selaku dosen pembimbing;
- 3 Prof. Dr. Hari Suprpto, Ir., M.Agr. dan Dr. Endang Dewi Mashitah, Ir., MP., selaku dosen penguji;
4. Ir. Idris Razak, selaku *factory manager* di PT. Bintang Karya Laut atas kesempatan yang telah diberikan untuk bisa melaksanakan Praktik Kerja Lapangan;

4. Seluruh staff dan karyawan PT. Bintang Karya Laut atas bimbingan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapang;
5. Bapak dan ibu yang selalu mendoakan, member dukungan dan semangat untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang;
6. Teman – teman yang selalu memberi semangat, masukan ,dan membantu dalam proses penyelesaian laporan Praktik Kerja Lapang; dan
7. Semua pihak yang telah membimbing dan membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna dalam menambah pengetahuan bagi penulis pada khususnya serta pembaca pada umumnya.

Surabaya, Oktober 2015

Penulis