

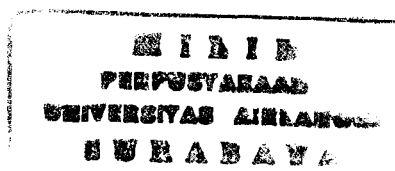
SUMMARY

NUR AIDA HARAHAHAP. The Characteristics of Raw Materials and Product Quality of Frozen Surimi of PT. Bintang Karya Laut, Rembang. Lecturer Advisor, Sudarno, Ir., M. Kes.

Surimi is one of well-known fishery products in the world and highly potential to be developed. The increase in demand of Surimi boosts the interest of industrial enterprise in the sector of Surimi's production, an increase in competitiveness in the fishery industry will surely require quality and safety assurance of fishery products as an effort to improve the access to international markets which is increasingly competitive.

PT. Bintang Karya Laut is one of the Fishery Processing Industry produces frozen Surimi for export-standard products. The raw materials of PT. Bintang Karya Laut for frozen Surimi are threadfin bream (*Nemipterus virgatus*), spotted big eye (*Priacanthus macranthus*), and longfin mojarra (*Pentaprion longimanus*). The quality standards that is specified by PT. Bintang Karya Laut for frozen Surimi product include physical and microbiological quality of the product. The calibration of physical quality of the frozen Surimi includes quality calibration of raw materials with organoleptic test, and product quality calibration includes moisture test, gel strength test, pH test, whiteness test and microbiological quality test which includes Total Plate Count (TPC) test, *Salmonella*, *Escherichia coli* and Coliform.

Standard of moisture for Surimi product is 74%, while the microbiological quality determined by TPC test with test standard TPC value is $<5 \text{ cfu} \times 10^5$. Microbiological quality of Surimi product is also marked with the release of the product from microbial contamination such as *Salmonella*, *E. Coli* and Coliform, while the selling price is determined by the quality of Surimi's gel. PT. Bintang Karya Laut sets a grade for Surimi products based on the gel strength of Surimi namely SA with a value of gel strength; $> 800 \text{ g.cm}$, grade AA; $600-790 \text{ g.cm}$, grade A; $400-590 \text{ g.cm}$, and KA; $<400 \text{ g.cm}$.



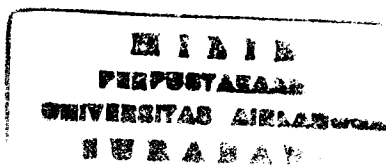
RINGKASAN

NUR AIDA HARAHAHAP. Karakteristik Bahan Baku dan Mutu Produk Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut – Rembang. Dosen Pembimbing, Sudarno, Ir., M. Kes.

Surimi merupakan salah satu produk hasil perikanan yang telah terkenal di dunia dan sangat potensial untuk dikembangkan. Permintaan surimi yang terus meningkat memacu minat usaha industri dibidang produksi surimi, adanya peningkatan daya saing dalam industri hasil perikanan tentunya akan menuntut adanya jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan akses pasar internasional yang semakin kompetitif. Oleh karena itu dilakukan Praktek Kerja Lapang yang bertujuan untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja, khususnya untuk mengetahui karakteristik bahan baku produk surimi, proses produksi surimi, mutu produk surimi dan faktor yang mempengaruhi mutu produk surimi beku.

PT. Bintang Karya Laut merupakan salah satu industri pengolahan hasil perikanan yang memproduksi produk surimi beku sebagai produk berstandar ekspor. Bahan baku produk surimi beku di PT. Bintang Karya Laut adalah ikan kurisi (*Nemipterus virgatus*), ikan mata lebar (*Priacanthus macranthus*), dan ikan kapasan (*Pentaprion longimanus*). Standar mutu produk surimi beku yang ditetapkan PT. Bintang Karya Laut meliputi mutu fisik dan mutu mikrobiologis produk. Pengujian mutu fisik produk surimi beku meliputi pengujian mutu bahan baku dengan uji organoleptik, dan pengujian mutu produk meliputi uji kadar air, uji *gel strength*, uji pH, uji *whiteness*, dan uji mutu mikrobiologis meliputi pengujian *Total Plate Count* (TPC), *Salmonella*, *Eschersiachia coli*, dan Coliform.

Standar kadar air produk surimi yang ditetapkan di PT. Bintang Karya Laut adalah 74%, sedangkan mutu mikrobiologi surimi ditentukan oleh uji TPC dengan nilai standar uji TPC adalah $< 5 \times 10^5$ cfu. Mutu mikrobiologis produk surimi juga ditandai dengan terbebasnya produk dari cemaran mikroba seperti *Salmonella*, *E. Coli*, dan Coliform, sedangkan harga jual produk ditentukan oleh mutu *gel* surimi. PT. Bintang Karya Laut menetapkan *grade* untuk produk surimi berdasarkan nilai *gel strength* surimi yaitu SA dengan nilai *gel strength*; > 800 g.cm, *grade* AA; 600-790 g.cm, *grade* A; 400-590 g.cm, dan KA; < 400 g.cm.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah *subhanawataa'ala* yang telah melimpahkan segala nikmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang yang berjudul “ Karakteristik Bahan Baku dan Mutu Produk Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Rembang-Jawa Tengah ”. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan dalam kaitannya dengan pelaksanaan dan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Sri Subekti, drh., DEA selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Ir. Sudarno., M.Kes, selaku dosen pembimbing yang memberi masukan, saran, dan pengarahan dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini.
3. Bapak Agustono, Ir., M.Kes selaku koordinator Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Prof. Sri Subekti, drh., DEA dan Bapak Heru Pramono S.pi., M.Biotech, selaku penguji.
5. Bapak Ir. Idris Razak, selaku *Factory Manager* PT. Bintang Karya Laut, yang telah memberikan izin untuk dapat melaksanakan Praktek Kerja Lapang di PT. Bintang Karya Laut, Rembang – Jawa Tengah.
6. Bapak Rizqi Manurung S.Pi, Moh. Iqbal ST, Agus Iwawan, selaku pembimbing di lapangan yang telah membimbing dan mengajarkan serta memberikan hasil evaluasi terhadap kinerja kami.
7. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan di Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
8. Kedua orang tua, Bapak Rahmad Abadi Harahap dan Ibu Nur Azizah yang telah memberikan do'a, dukungan, semangat, serta perhatian yang melimpah kepada penulis.
9. Keluarga cemara Rembang, Erny, Ery, Nanik, Uus, Widi, Dovan, Sakdiatas kebersamaanya selama sebulan di Rembang

10. Rekan- rekan seperjuangan TIHP 2012, atas semangat kebersamaannya.
11. Semua pihak yang telah membimbing dan membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.

Semoga Allah membalas kebaikan semua pihak dengan kebaikan yang lebih banyak. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini, namun penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Surabaya, 6 Juni 2015

Penulis