

RINGKASAN

LAILY QUROTA AYUN. Proses Produksi *Value-added Product (VAP) Samosa* dari Limbah Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Ikan kakap merah merupakan salah satu jenis ikan demersal dengan nilai ekonomis tinggi. *Samosa* adalah sejenis *pastry* yang diisi dengan adonan campuran daging yang umumnya menggunakan daging ayam atau kambing dan sayuran. CV. Bee Jay Seafood menciptakan inovasi baru dengan memproduksi *Value-added Product Samosa* yang menggunakan daging ikan sisa dari proses *fillet* sebagai bahan dasarnya. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah mempelajari dan mengetahui kelebihan dan hambatan pada proses produksi *Samosa* di CV. Bee Jay Seafoods.

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods yang beralamat di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur pada 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

Tahapan dalam proses produksi *value-added product samosa* antara lain adalah penerimaan bahan baku, pencucian, sortasi, penggilingan, *mixing*, pembentukan/cetak, penggorengan, penyusunan, pembekuan, pengemasan, *cold storage* dan distribusi. Kelebihan proses produksi *Value-added Product Samosa* adalah meningkatkan nilai tambah pada limbah hasil *fillet*. Kendala proses produksi *Value-added Product Samosa* adalah tidak selalu tersedianya bahan-bahan pendukung produksi *samosa* yang dibutuhkan.

SUMMARY

LAILY QUROTA AYUN. Production Process of Value-added Product (VAP) *Samosa* from Red Snapper Fish Waste (*Lutjanus sp.*) in CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, East Java. Supervisor Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Red snapper is a type of demersal fish with high economic value. *Samosa* is a type of pastry that is filled with a mixture of meat which generally uses chicken or mutton meat and vegetables. CV. Bee Jay Seafood creates a new innovation by producing a Value-added Product (VAP) *Samosa* that uses waste product from the fillet process as its basic ingredient. The purpose of this Field Work Practice is to learn and knowing the advantages, and obstacles in the production process of *Samosa* in CV. Bee Jay Seafoods.

This Field Work Practice is carried out in CV. Bee Jay Seafoods located at Jl. Tanjung Tembaga Barat, Mayangan Subdistrict, Probolinggo City, East Java on December 23, 2019 - January 23, 2020. The work methods used in this Field Work Practice are descriptive methods with data collection including primary data and secondary data. Data collection is done by active participation, observation, interviews and literature study.

The steps in the production process of *Samosa* includes the receipt of raw materials, washing, sorting, grinding, mixing, forming, frying, preparing, freezing, packaging, cold storage and distribution. The advantage of the *Samosa* is that it increases the added value of the waste resulting from fillets. The problem of the production process of *Samosa* is that the required supporting materials for *samosa* production are not always available.

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT., Sang Maha Pencipta dan Pengatur Alam Semesta, berkat Ridho-Nya, penulis mampu menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods pada tanggal 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020, ini berjudul “Proses Produksi *Value-Added Product (VAP) Samosa* Dari Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur.”

Laporan hasil Praktek Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana Teknologi Hasil Perikanan. Laporan ini mengulas mengenai proses produksi *Value-added Product Samosa* yang diolah menggunakan daging sisa proses *fillet* ikan kakap merah sebagai bahan bakunya. Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dan memberi dukungan atas terselesaikannya laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan sehingga menjadi perbaikan dan menyempurnakan laporan Praktek Kerja Lapang ini. Akhirnya penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak.

Surabaya, 29 April 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam menyusun Laporan Praktek Kerja Lapang ini, tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang penulis alami, namun berkat dukungan, dorongan serta semangat dari orang terdekat, penulis mampu menyelesaikannya. Oleh karena itu penulis pada kesempatan ini ingin mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. Kedua orang tua, saudara dan keluarga yang selalu memberi dukungan dalam bentuk doa dan motivasi untuk menyelesaikan laporan ini.
3. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
4. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
5. Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes., selaku dosen pembimbing yang selalu sabar memberikan bimbingan dan arahan.
6. Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si., dan Eka Saputra, S.Pi., M. Si., selaku dosen Penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
7. Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi, M.P., selaku dosen wali yang selalu memberikan arahan dan saran.

8. Bapak Benjamin Mangitung, selaku Direktur Utama CV. Bee Jay Seafoods yang telah mengizinkan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang.
9. Bapak Miftahul, selaku pembimbing lapang yang telah memberikan bimbingan dan ilmu selama pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang.
10. Mbak Ita, selaku Staff *Quality Control*. Mbak Dhira, Mbak Lina, Mbak Shinta dan seluruh staff CV. Bee Jay Seafoods yang telah membantu proses pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang.
11. Citra, Yuniar, Evana, dan Megana, selaku rekan satu kelompok Praktek Kerja Lapang yang telah menemani, memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan laporan.
12. Dicky, Maria, Evana, Ghisel, Feri, Qonita, dan Aji, selaku rekan satu dosen pembimbing Praktek Kerja Lapang yang telah membantu dan saling memberikan semangat serta motivasi dalam menyusun laporan ini.
13. Putri, Imah, Istiq, Ani, Lestari dan Widya, selaku rekan selama kegiatan Praktek Kerja Lapang yang telah memberikan semangat.
14. Rekan-rekan mahasiswa program studi Teknologi Hasil Perikanan Angkatan 2017 atas semangat, motivasi, dan segala bantuan.
15. Semua pihak yang membantu selama proses pelaksanaan dan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.