

RINGKASAN

EVANA ANNISA PURNOMO PUTRI. Teknik Pembekuan Fillet Ikan Lencam (*Lethrinus Sp.*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Ikan lencam (*Lethrinus sp.*) merupakan kelompok ikan anggota famili Lethrinidae yang termasuk dalam sepuluh famili utama ikan karang yang melimpah di perairan tropis dan menyebar pada hampir seluruh perairan pantai di Indonesia. Ikan merupakan sumber alami asam lemak omega-3 tertinggi, namun bersifat mudah rusak sehingga perlu penanganan yang tepat dalam pengolahan maupun penyimpanan untuk menghindari kemunduran mutu. Pembekuan merupakan salah satu penanganan yang tepat untuk mencegah kemunduran mutu.

Praktikum Kerja Lapangan dilaksanakan di CV. Bee Jay Seafoods yang terletak di Jl Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Probolinggo, Jawa Timur pada tanggal 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020. Tujuan dari praktek kerja lapangan ini adalah untuk mengetahui metode *Air Blast Freezing* (ABF) pada proses pembekuan *fillet* ikan lencam. Metode kerja yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipatif aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

Proses produksi *fillet* ikan lencam di CV. Bee Jay Seafoods dimulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, penimbangan, penampungan, pencucian, *filleting*, pencabutan duri, *skinning*, *trimming*, *checking*, *sizing*, penyusunan, pembekuan, *metal detecting*, *packing*, pemberian barcode, penyimpanan *cold storage*, dan distribusi. Pembekuan di CV. Bee Jay Seafoods menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF). Lama waktu pembekuan dengan metode ini yaitu selama 18 jam dengan suhu -35-(-40)°C.

SUMMARY

EVANA ANNISA PURNOMO PUTRI. Teknik Pembekuan Fillet Ikan Lencam (*Lethrinus Sp.*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

The emperor (*Lethrinus sp.*) is a group of fish belonging to the family Lethrinidae which belongs to the ten main families of reef fish that are abundant in tropical waters and spread in almost all coastal waters in Indonesia. Fish is the highest natural source of omega-3 fatty acids, but is easily damaged so it needs proper handling in processing and storage to avoid deterioration in quality. Freezing is one of the right treatments to prevent deterioration in quality.

The field work practice being performed on the CV. Bee Jay Seafoods, Jl. Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Probolinggo, East Java on December 23, 2019 - January 23, 2020. The purpose of this field work practice is to find out the Air Blast Freezing (ABF) method in the freezing process of fish fillets. The working method used that descriptive method with data retrieval encompasses primary data and secondary data. Data retrieval is done by participatory activity, observation, interviews and literature studies.

The process of producing fish fillet in the CV. Bee Jay Seafoods starts from receiving raw materials, sorting, weighing, collecting, washing, filleting, removing thorns, skinning, trimming, checking, sizing, compiling, freezing, metal detecting, packing, giving barcode, storing cold storage, and distribution. Freezing in the CV. Bee Jay Seafoods uses the Air Blast Freezing (ABF) method. The freezing time with this method is 18 hours with a temperature of -35-(-40)°C.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat, taufiq seta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang berjudul Teknik Pembekuan Fillet Ikan Lencam (*Lethrinus* sp.) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur. Penulisan karya ilmiah Praktikum Kerja Lapang (PKL) ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna dalam menambah pengetahuan bagi penulis pada khususnya serta pembaca pada umumnya.

Surabaya, 6 Juli 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini banyak melibatkan banyak pihak yang sangat berjasa bagi penulis, oleh karenanya penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
3. Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes., selaku dosen pembimbing dan ketua penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
4. Bapak Juda Mangitung selaku direktur CV. Bee Jay Seafoods
5. Bapak Miftahul selaku pembimbing Praktek Kerja Lapang, Bu Ita, Bu Nurjanah, Bu Lala, Pak Ridho dan seluruh staff CV. Bee Jay Seafoods yang telah memberikan arahan, bantuan, dan bimbingan kepada penulis selama kegiatan PKL berlangsung
6. Kedua orang tua, dan Amiral yang selalu memberikan do'a, dukungan, motivasi, perhatian dan bantuan kepada penulis
7. Yuniar, Laily, Citra, Megana, Frea, Maria, Prita, Ega, dan Navisha selaku rekan penulis yang selalu memberikan dukungan, bantuan, semangat serta motivasi kepada penulis
8. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 dan semua pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat dituliskan satu per satu.