

RINGKASAN

ERNAWATI. Proses Produksi Fillet Ikan Kerapu Beku Dengan Metode CPF (*Contact Plate Freezing*) Di PT. Sukses Lautan Indonesia Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Prof., Ir. Moch. Amin Alamsjah M.Si., Ph.D.

Indonesia merupakan negara tropis dan kaya akan sumberdaya hayati dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi. Sumberdaya perikanan laut Indonesia kurang lebih 6,4 juta ton per tahun. Ikan merupakan produk pangan yang mudah mengalami kemunduran mutu yang disebabkan oleh kerja enzim maupun pertumbuhan mikroba. Penanganan ikan segar dapat dilakukan dengan menerapkan suhu dingin melalui teknik pembekuan untuk mencegah kemunduran mutu ikan. Metode CPF (*Contact Plate Freezing*) adalah proses pembekuan dengan mengkontakkan produk yang telah dikemas dengan metal plate yang telah didinginkan oleh sirkulasi cairan pendingin atau refrigerant.

Praktek Kerja Lapangan ini akan dilaksanakan di PT. Sukses Lautan di Jl. Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Kec. Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur pada 30 Desember 2019 – 23 Januari 2020. Metode yang digunakan pada Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif observatif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Proses produksi *fillet* ikan kerapu beku memiliki beberapa tahapan meliputi penerimaan bahan baku, checking I, penimbangan I, *chilled storage*, *thawing*, pencucian I, *filleting*, pencabutan duri, *skinning*, *trimming*, checking II, penimbangan II, pencucian II, injeksi gas CO₂, pengemasan primer, pemvakuman, *arranging in pan*, pembekuan dengan CPF, *metal detector*, *packing & labeling*, penyimpanan beku, dan *stuffing*. Pembekuan *fillet* ikan dengan metode CPF menggunakan suhu -30 °C sampai -31 °C. Pembekuan dengan metode CPF membutuhkan waktu selama 5 jam untuk mencapai suhu pusat ikan menjadi -18 °C.

SUMMARY

ERNAWATI. Process Production Frozen Grouper Fish Fillets with CPF (Contact Plate Freezing) Method at PT. Sukses Lautan Indonesia, Mayangan district, Probolinggo City, East Java. Academic Supervisor Prof., Ir. Moch. Amin Alamsjah M.Si., Ph.D.

Indonesia is tropical country and rich in biological resources with a high level of biodiversity. Indonesia's marine fisheries resources are approximately 6.4 million tons every year. Fish is a perishable food deterioration caused by the work of enzymes and microbial growth. Handling of fresh fish can be applied with cold temperatures through freezing techniques to prevent deterioration in fish quality. CPF (Contact Plate Freezing) method is a freezer process with contacting product that packaged at metal plates that have been desired by refrigerant.

Field Work Practice (PKL) was conducted at PT. Sukses Lautan on Tanjung Tembaga Barat street, Mayangan district, Probolinggo, East Java on 30th December 2019 to 23th January 2020. Method that used in Field Work Practice is descriptive observational with primary and secondary data. The data were collection by observation, interviews, active participation, and literature.

Process production of frozen grouper fish fillets has several stages including receiving raw materials, checking I, weighing I, chilled storage, thawing, washing I, filleting, removing thorns, skinning, trimming, checking II, weighing II, washing II, injection CO₂ gas, primary packaging, vacuum, arranging in pan, freezing with CPF method, metal detectors, packing & labeling, frozen storage, and stuffing. Fish fillets Freezer used CPF method of temperature -30°C to -31°C. Freezing with CPF method takes 5 hours to reach the fish's center temperature at -18°C.