

RINGKASAN

EKA MAULITA PRATIWI. Teknik Pembekuan Fillet Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Propinsi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Boedi Setya Rahardja,Ir.,MP.

Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) memiliki kandungan protein dan kadar air yang cukup tinggi yang menyebabkan mudah mengalami kemunduran mutu. Untuk mempertahankan gizi, kesegaran, rasa, dan memperpanjang daya simpan ikan banyak upaya yang dapat dilakukan melalui pengawetan, salah satunya yaitu dengan cara pendinginan. Metode *Air Blast Freezing* adalah kombinasi pembekuan melalui suhu rendah, yaitu -30°C sampai -40°C dengan udara dingin yang dihembuskan secara cepat ke arah produk hingga membeku.

Praktek Kerja Lapangan Ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi terletak di Jalan Cangkring-Malang KM 6, Kabupaten Pasuruan, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 18 Januari – 20 Februari 2016. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Proses pembekuan fillet terdiri dari beberapa tahap, yaitu: penerimaan bahan baku dan sortasi, proses penimbangan yang dilakukan sebanyak tiga kali, pencucian tiga kali, proses pemfilletan, *trimming*, pencabutan duri, *skinning*, pengemasan, *layering*, *freezing*, pengecekan logam, *packing*, *storing*, dan

stuffing. Proses pembekuan fillet menggunakan suhu -40°C selama 6-8 jam dengan menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF).



SUMMARY

EKA MAULITA PRATIWI. Technique Freezing Fish Fillet Tiger Grouper (*Epinephelus fuscoguttatus*) at PT. Inti Luhur Fuja Abadi Beji, Pasuruan, East Java Province. Lecturer Boedi Setya Rahardja, Ir., MP.

Tiger Grouper (*Epinephelus fuscoguttatus*) has a protein content and level of water is high enough to cause to experience quality decline. To maintain nutrition, freshness, taste, and extend save fish many efforts that can be done through preservation, one only means of cooling. The Water method is the combination of a range of Blast will appreciably freezing through a low temperature, namely -30°C until -40°C with cold air exhaled quickly to the direction of the product to freeze.

Field Work Practice (PKL) was conducted at Cangkring Malang street, district Beji, Pasuruan, East Java on Januari 18th to February 20th 2016. The method that used in this field work practice is descriptive. The data were collected by active participation, observation, interview, and literature.

Fillet freezing composed by several stages, acceptance and sorting of raw materials observation tiger grouper fish (raw materials), The process of weight conducted three times, washing three times, pemfilletan process, trimming, taking the thorns, skinning, packaging, layering, range, metal check, packing, storing, and stuffing. The process of freezing make fillet using temperature -40°C for 6-8 hours using the method of Water Blast will appreciably range (ABF).