

## RINGKASAN

**DIANA WULANDARI. Pengolahan Surimi Beku di UD. ANELA, Lamongan-Jawa Timur. Dosen Pembimbing Rahayu Kusdarwati, Ir.,M.Kes.**

Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang mudah mengalami kemunduran mutu sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut. Salah satu pengolahan ikan yaitu surimi. Surimi merupakan produk setengah jadi berupa lumatan daging ikan yang telah melalui beberapa proses dan dalam kondisi beku. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini yaitu untuk mengetahui tahap-tahap proses pengolahan surimi beku, hambatan atau kendala serta prospek pengembangan usaha di UD. ANELA. Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 15 Januari – 19 Februari 2016 di Jalan Deandels Km. 79 Lamongan-Jawa Timur.

UD. ANELA berdiri sejak tahun 2005 yang bergerak dibidang produksi surimi beku. Surimi beku yang dihasilkan menggunakan campuran dari beberapa spesies ikan berdaging putih yaitu ikan Gulama (*Pseudociena anogensis*), ikan Biji Nangka (*Upeneus sulphureus*), ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*), ikan Coklatan (*Nemipterus japonicus*) dan ikan Beloso (*Saurida tumbil*). Pengolahan surimi terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi penerimaan bahan baku, PK, penyiangan, penggilingan, pencucian, pengepresan, pencampuran dengan *cryoprotectant* 0,5% polifosfat, 1,5% gula serta 2% tepung dalam 100 kg daging ikan, pencetakan, pengemasan, pembekuan dengan metode ABF, pengepakan dan penyimpanan beku..

Hambatan yang dihadapi oleh UD. ANELA dalam proses produksi surimi beku yaitu ketersediaan bahan baku yang musiman, tidak adanya pengujian surimi pada akhir produksi yang menyebabkan tidak menentunya standar surimi yang dihasilkan serta belum ada *treatment* untuk limbah cair. Prospek pengembangan usaha di UD. ANELA sangat besar karena mempunyai nilai *R/C* sebesar 1.38 yang artinya usaha yang dijalankan adalah layak.

## SUMMARY

**DIANA WULANDARI. Processing of Frozen Surimi at UD. ANELA, Lamongan-Jawa Timur. Academic Advisor Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes.**

Fish is one of fishery yield which has susceptible characteristic so that required further processing. One of fish processing is surimi product. Surimi is an intermediate product form minced fish that has gone through several processes and freezing conditions. The purpose of field practice project (PKL) is to know the step of frozen surimi processing, obstacles and prospects of business development at UD. ANELA. Field practice project was held on 15<sup>th</sup> January to 19<sup>th</sup> February at Deandels street Km. 79 Lamongan, East Java.

UD. ANELA established since 2005 in the production of frozen surimi. Frozen surimi produced using a mixture of several species of white fished fish are Gulama (*Pseudociena anogensis*), Biji Nangka (*Upeneus sulphureus*), Kurisi (*Nemipterus nematophorus*), Coklatan (*Nemipterus japonicus*) and Beloso (*Saurida tumbil*). Surimi processing consists of several step which include receipt of raw materials, deheading, deboning, grinding, washing, pressing, mixing with a cryoprotectant polyphosphate 0.5%, 1.5% and 2% starch flour in 100 kg of fish meat, stamping, packaging, ABF freezing method, packaging and keeping in cold storage.

The obstacles which is faced by UD. ANELA on frozen fish production process is the seasonal availability of raw materials, the absence of surimi testing at the end of production is causing uncertainty surimi produced standards and there is no treatment for liquid waste. Prospects of business development at UD. ANELA is very large because it has a value of R/C 1.38 which means the business is run feasible.