

**RINGKASAN**

**MUHAMMAD ZULFIKAR. Proses Produksi *Fillet Butterfly* Ikan Julung-julung Beku di PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, Sidoarjo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Kismiyati, Ir., M Si.**

Indonesia memiliki potensi perikanan yang besar untuk dikembangkan menjadi sebuah industri. Laut yang luas dan kondisi geografis Indonesia sangat mendukung industri perikanan untuk bisa berkembang. Seiring kesadaran masyarakat Indonesia untuk mengkonsumsi makanan sehat sudah mulai tumbuh, ikan merupakan pilihan yang tepat untuk bahan pangan dengan kandungan protein tinggi yang baik dikonsumsi. Bahan pangan yang baik dapat diperoleh dalam keadaan segar. Ikan adalah bahan pangan yang mudah mengalami kemunduran mutu sehingga perlakuan khusus untuk mencegah kemunduran mutu menjadi kunci untuk menjaga gizi yang terdapat pada ikan.

Kegiatan Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di PT. Marindo Makmur Usaha Jaya yang terletak di jalan Muncul Industri II, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur. Kegiatan ini telah dilaksanakan mulai 15 Januari sampai 26 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan adalah deskriptif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Tahapan proses produksi fillet butterfly ikan julung-julung beku adalah penerimaan bahan baku ikan, pembersihan ikan, proses fillet ikan bentuk butterfly, checking, pembekuan dengan ABF (*Air Blast Freezer*), pengemasan, dan penyimpanan. Proses produksi metode ABF (*Air Blast Freezing*) menggunakan suhu  $-35^{\circ}\text{C}$  hingga  $-40^{\circ}\text{C}$ . Hambatan produksi di PT. Marindo Makmur Usaha Jaya adalah ketersediaan bahan baku. Bahan baku perikanan yang bersifat musiman sehingga menjadi kendala apabila musim yang tidak menentu atau kenaikan bahan bakar solar terjadi.

## SUMMARY

**MUHAMMAD ZULFIKAR. Production Process of Frozen Garfish Butterfly Fish Fillet in PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, Sidoarjo, East Java. Academic Advisor Dr. Kismiyati, Ir., M Si.**

Indonesia has great fishery potential to be developed into an industry. The vast sea and geographical conditions of Indonesia can strongly support the fishing industry to be able to grow. Along with the awareness of Indonesian people to consume healthy food has begun to grow, fish is the right choice for food with high protein content that is well consumed. Good food can be obtained in a fresh state. Fish is a food that is susceptible to deterioration of quality so specifically to prevent setbacks become the key to keep the nutrients that exist in the fish stay awake.

Field practice was held at PT. Usaha Jaya Makmur Marindo located in the jalan Muncul Industri II, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. This practice has been carried out from January 15 to February 26, 2016. The working method that used was descriptive method ,collecting data through observation, documentation, interview, and active participation.

Garfish Butterfly fillet production process started from receiving raw materials frozen fish, cleaning fish, filleting, checking, freezing with ABF (Air Blast Freezer), packaging, and storing. The temperature of ABF (*Air Blast Freezer*) production process methods are  $-35^{\circ}\text{C}$  to  $-40^{\circ}\text{C}$ . the detention of production process at PT. Marindo Usaha Jaya Makmur is the availability of raw materials. Fishery raw materials is seasonal ,depeding to the season , or the increasing cost of diesel fuel .