

RINGKASAN

ALMIRA MARINI PERMATA. Penerapan Sistem Rantai Dingin Pada Proses Pembekuan Ikan kakap merah (*Lutjanus Spp.*) Di PT. BAHARI BIRU NUSANTARA Lamongan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Ikan kakap merah (*Lutjanus Spp.*) merupakan komoditas hasil perikanan Indonesia yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Jumlah produksi perikanan tangkap ikan kakap merah dari tahun 2000-2010 memiliki nilai kenaikan rata-rata sebesar 7,51% (Statistik Perikanan Tangkap, 2011). Ikan kakap merah memiliki harga yang tinggi yaitu Rp. 55.558 (Giamurti, 2015), sehingga ikan kakap merah memiliki potensi untuk menjadi komoditas ekspor baik dalam bentuk utuh ataupun *fillet*. Ikan kakap merah merupakan produk yang sangat mudah rusak (*highly perishable*) apabila tidak ditangani dengan baik. Sistem rantai dingin merupakan sistem pengendalian dan monitoring suhu yang bertujuan untuk menjaga produk pada suhu rendah. Penggunaan sistem rantai dingin pada penanganan ikan kakap merah dapat menghambat kemunduran mutu produk, sehingga dapat dihasilkan produk Ikan kakap merah dengan mutu yang baik.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui penerapan sistem rantai dingin pada pembekuan Ikan kakap merah di PT. Bahari Biru Nusantara (PT. BARUNA) Lamongan, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 23 Januari 2017 hingga 18 Februari 2017. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini bertempat di PT. Bahari Biru Nusantara, yang beralamatkan di Jalan Deandels KM 82,6 No. 88, Sedayulawas, Brondong, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif deskriptif. Metode pengumpulan data menggunakan data primer dari hasil wawancara, observasi, dan partisipasi aktif. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

PT. Bahari Biru Nusantara telah menerapkan sistem rantai dingin pada proses produksi Ikan kakap merah, dimana suhu produk selalu dijaga pada suhu

rendah. Sistem rantai dingin pada pembekuan Ikan kakap merah diterapkan mulai tahap pengadaan bahan baku hingga proses distribusi produk menuju Negara importir.

SUMMARY

ALMIRA MARINI PERMATA. Implementation Of Cold Chain System In The Process Of Freezing Red Snapper Fish (*Lutjanus Spp.*) IN PT. BAHARI BIRU NUSANTARA Lamongan, East Java. Academic advisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Red snapper fish (*Lutjanus Spp.*) is a commodity Indonesian fishery product which have a high economic value and popular by the Indonesian peoples. Total production of red snapper fish from the year 2000-2010 have values rise by an average of 7,51% (Statistik Perikanan Tangkap, 2011). Red snapper fish has a high price of Rp. 55.558 (Giamurti, 2015), therefore red snapper fish has the potential to become export commodities either in the form of whole or fillet fish. Red snapper fish is a highly perishable product if not handled properly. Cold Chain System is a control and monitoring system that aims to keep the product at low temperatures. The use of Cold Chain System in handling process of red snapper fish can inhibit deterioration of product quality, so it can produce the red snapper fish product with good quality.

The purpose of this Field Work Practice is to investigate the application of Cold Chain System in the production of frozen red snapper fish in PT. Bahari Biru Nusantara (PT. BARUNA), Lamongan, East Java. The Field Work Practice was held on January 23, 2017 until February 18, 2017. Field Work Practice was held in PT. Bahari Biru Nusantara, addressed at Daendels Street KM 82,6 Number 88, Sedayulawas Village, Brondong Subdistrict, Lamongan District, East Java Province. The method used in Field Work Practice is observative descriptive method. Data collection method using primary data from interviews, observation, and active participation. The Secondary data obtained through the literature study.

PT. Bahari Biru Nusantara have implemented the Cold Chain System on the process production of frozen red snapper fish, which the temperature of product always be maintained at low temperatures. The Cold Chain System in production of frozen red snapper fish applied from raw material procurement stage to the distribution of products to the importing country.