

RINGKASAN

DESSY NATALIA NANDA PERSIKA. Proses Produksi Olahan Surimi *Fish Roll* di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta Utara. Dosen Pembimbing: Agustono, Ir., M. Kes.

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologis ikan mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Salah satu produk olahan perikanan yang kini banyak diminati adalah *Fish roll*. *Fish roll* merupakan produk olahan ikan yang terbuat dari lumatan ikan (surimi), air, tepung tapioka, minyak nabati, sayuran (wortel, daun bawang, bawang putih), gula, garam, kulit tahu dan penguat rasa Monosodium Glutamat. Produksi *fish roll* tersebut bertujuan untuk diversifikasi produk olahan ikan menggunakan bahan baku surimi.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta Utara pada tanggal 18 Desember 2017 hingga 18 Januari 2018. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah dapat mengetahui proses produksi *fish roll* berbahan baku surimi di PT Citra Dimensi Arthali. Proses produksi *fish roll* di PT Citra Dimensi Arthali terdiri dari penerimaan bahan baku, pencacahan surimi, pencampuran bahan, pencetakan, penggulungan, *steam* yang dilakukan pada suhu 90° C selama 9 menit, *cooling* yang dilakukan pada suhu 30° C selama 15 menit, *packing, freezing* (IQF) yang dilakukan pada suhu -28° C selama 90 menit, *cartoning*, dan penyimpanan.