

RINGKASAN

EGA NURDIANA. Diversifikasi Produk Olahan Surimi Di PT. Citradimensi Arthali, Muara Baru Ujung, Jakarta Utara. Dosen Pembimbing Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet

Surimi merupakan bahan setengah jadi yang dibuat dari daging ikan berwarna putih, tidak berasa dan berbau serta mempunyai kemampuan membentuk gel yang tinggi. Dengan adanya sifat tersebut maka dikembangkannya diversifikasi produk surimi seperti bakso, *crab stick*, kamaboko, *chikuwa*, dan lain-lain. Diversifikasi bertujuan untuk menambah nilai jual pada produk.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui diversifikasi produk olahan surimi dan proses produksi produk olahan surimi di PT. Citradimensi Arthali. Praktek Kerja Lapangan ini telah dilaksanakan di PT. Citradimensi Arthali, di Perum Prasarana Perikanan Samudera, Jalan Pari Raya Blok N no 11-12 Muara Baru Ujung, Jakarta Utara, DKI Jakarta pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Desember 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Hasil observasi menunjukkan bahwa produk olahan surimi di PT. Citradimensi Arthali terdapat diversifikasi produk olahan surimi yaitu *crab stick*, bakso ikan, *chikuwa*, dan otak-otak. Proses pengolahan masing-masing produk dilakukan dengan cara *steam*, *boiling*, *grill*, dan *frying*.

SUMMARY

EGA NURDIANA. Diversification of Surimi's Processed Products on PT. Citradimensi Arthali, Muara Baru Ujung, Jakarta Utara. Academic Advisor Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet

Surimi an intermediate material that is made from an unscented, plain-flavored, white colored fish flesh that has the ability to form a gel. Upon said characteristic, a diversification of surimi products like meatballs, crab sticks, *kamaboko*, *chikuwa*, etc, are developed. Diversification aims to increase sales value to the product.

The purpose of the Field Work Practice (PKL) is to know the diversification of surimi's processed products on PT. Citradimensi Arthali. This field practice was done in PT. Citradimensi Arthali, at Perumahan Prasarana Perikanan Samudera, Jalan Pari Raya Blok N no 11-12 Muara Baru Ujung, North Jakarta, DKI Jakarta, on December 18th, 2017 – December 18th, 2018. The working method used in this field practice is a descriptive method, with data collection involving primary and secondary data. Data collection was done by observing, conducting interviews, active participation, and literature study.

The observation resulting that the surimi processed products in PT. Citradimensi Arthali have diversified items, such as crab sticks, fish meatballs, *chikuwa*, and fishcakes. These products are processed by steaming, boiling, grilling, and frying them.