

RINGKASAN

RAGIL SETIA, PEMURNIAN MINYAK IKAN YANG DIPEROLEH DARI PRODUKSI TEPUNG IKAN DI DEPARTEMEN PRODUK PERIKANAN, FAKULTAS PERIKANAN, KASETSART UNIVERSITY, THAILAND. Dosen Pembimbing Ir. Sudarno, M.Kes.

Minyak ikan merupakan sumber makanan yang berasal dari asam lemak penting terutama *polyunsaturated fatt acid* (PUFA), EPA (*eicosapentaenoic acid*) dan DHA (*docosahexaenoic acid*) yang bermanfaat bagi kesehatan jantung, otak dan sistem syaraf. Minyak ikan yang diperoleh dari produksi tepung ikan membutuhkan pemurnian melalui tahapan berupa *degumming*, netralisasi, *bleaching*, dan deodorisasi.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) sangat penting dilaksanakan karena mahasiswa dapat mempelajari secara langsung tentang proses pemurnian minyak ikan yang diperoleh dari produksi tepung ikan. Praktek Kerja Lapangan (PKL) telah dilaksanakan pada tanggal 31 Januari 2018 sampai dengan 1 Maret 2018. Kegiatan dilaksanakan di departemen perikanan, fakultas perikanan, Kasetsart University, Thailand Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah untuk pemurnian minyak kasar ikan yang diperoleh dari produksi tepung ikan.

Minyak ikan olahan harus memiliki warna kuning muda, rasa alami atau bebas dari bau dan rasa tengik, dan stabilitas oksidatif. Umumnya, proses pemurnian terdiri dari *degumming*, netralisasi, *bleaching*, dan deodorisasi yang dioperasikan untuk menghilangkan komponen yang tidak diinginkan dari minyak mentah.