

RINGKASAN

PAMELA. Teknik Pengolahan *Cooked Tuna Loin* Beku di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi. Dosen Pembimbing : Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis andalan Indonesia. Perkembangan perikanan komoditi tuna diikuti dengan berkembangnya industri pengolahan tuna. Salah satu jenis olahan tuna adalah produk tuna beku. Permintaan terhadap produk makanan *frozen food* terus meningkat karena dinilai penyajiannya mudah, produk higienis dan praktis. *Cooked tuna loin* beku merupakan olahan daging ikan tuna bentuk *loin* yang telah melewati proses pemasakan awal dan kemudian dibekukan sebelum didistribusikan. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui proses produksi *cooked tuna loin* beku di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Kecamatan Muncar, Banyuwangi pada tanggal 18 Desember 2017 sampai dengan 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif observatif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Proses produksi *cooked tuna loin* di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia meliputi tahapan penerimaan bahan baku dalam bentuk segar maupun beku, sortasi dan pengujian mutu, penyimpanan di dalam *cold storage*, *thawing*, penyiangan, pendinginan, pembuangan kepala dan kulit ikan, pembentukan *loin*, *trimming*, *metal detecting*, penimbangan dan pengemasan, pemvakuman, pembekuan, penyimpanan beku dan pengiriman. Setiap tahapan proses, mutu bahan baku hingga mutu produk akhir diawasi dan dikendalikan oleh *Quality Control* sehingga mutu produk memenuhi standar yang telah ditetapkan perusahaan.