

RINGKASAN

HANA IGNACIA. Diversifikasi Produk Olahan Surimi di PT. Kelola Mina Laut, Ngipik, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik, Propinsi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Ikan banyak mengandung gizi yang dibutuhkan oleh manusia. Produk perikanan saat ini sudah mulai bermunculan seiring dengan berkembangnya zaman. Salah satu produk perikanan saat ini yang sedang berkembang di Indonesia adalah surimi. Surimi dapat dihasilkan dari daging ikan yang telah dilumatkan dan telah melalui proses pencucian dengan air dingin. Ikan yang digunakan pada proses pembuatan surimi sebaiknya ikan yang memiliki daging berwarna putih, karena daging yang berwarna putih akan menghasilkan kenampakan yang baik pada surimi.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini untuk mengetahui diversifikasi produk olahan surimi dan mengetahui proses pengolahan produk olahan surimi yang terdiri dari nugget stick, nugget ikan, siomay ikan, dan siomay udang di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

Praktek Kerja Lapangan ini telah dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut, Gresik. Pada tanggal 18 Desember 2017 s/d 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah dengan pengambilan data secara langsung meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi dan wawancara.

Diversifikasi produk olahan surimi di PT. Kelola Mina Laut terdiri dari *nugget stick*, nugget ikan, siomay ikan, dan siomay udang. Proses pengolahan produk olahan surimi di PT. Kelola Mina Laut yaitu: Pembuatan *nugget stick* dan nugget ikan meliputi penerimaan bahan baku, persiapan bahan nugget, penimbangan, pencucian, pencampuran proses pembentukan naget, proses pengorengan, proses pembekuan, metal detector, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman.

Pembuatan siomay ikan meliputi penerimaan bahan baku siomay ikan, persiapan bahan siomay, pencampuran, proses pembentukan siomay, pengukusan, proses pembekuan, penimbangan, metal detector, pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman.

Pembuatan siomay udang meliputi bahan baku pembuatan siomay, penerimaan bahan baku siomay ikan, persiapan bahan siomay, penggilingan, proses pembentukan siomay, pengukusan, proses pembekuan, penimbangan, metal detector, pengemasan, dan pengiriman.