

**RINGKASAN**

**AVANDA DWI RORO SAVIRA. Proses Produksi Ikan *Unicorn Leather Jacket* (*Aluterus monoceros*) Beku Dengan Metode CPF (*Contact Plate Freezing*) Di PT. Karya Mina Putra Rembang Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP.**

Ikan merupakan bahan makanan yang cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati, dapat menyebabkan pembusukan. Untuk mempertahankan kesegaran dan mutu ikan, maka dilakukanlah pengolahan dan pengawetan ikan. Salah satu cara pengawetan produk adalah dengan cara pembekuan. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui proses produksi ikan *Unicorn Leather Jacket* (*Aluterus monoceros*) beku dengan metode *Contact Plate Freezing* (CPF) dan mengetahui hambatan serta upaya penanggulangan dalam produksi ikan beku.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017-18 Januari 2018 di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Proses produksi ikan *Unicorn Leather Jacket* (*Aluterus monoceros*) beku terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, *de-frost*, pemotongan kepala, penimbangan II, pencucian I, pengupasan kulit, pencucian II, sortasi, penimbangan III dan pelabelan I, pencucian III, penyusunan dalam *pan*, pembekuan, pengelasan, pengemasan dan pelabelan II, penyimpanan beku, dan pemuatan. Hambatan pada kegiatan proses pembekuan adalah pegawai belum menerapkan SOP yang telah diberlakukan karena dikhawatirkan akan menyebabkan kontaminasi silang. Upaya untuk menanggulangi hambatan tersebut adalah memberi pengarahan kepada pegawai tentang SOP yang telah dibuat oleh perusahaan untuk mencegah adanya kontaminasi silang pada produk.