

RINGKASAN

Abdu Muhadzdzib Rabbani. Produksi Surimi Beku Di Pt. Starfood Internasional, Lamongan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr.Ir. Gunanti Mahasri, M.Si.

Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) adalah bahan baku yang mudah busuk. Dalam menghadapi masalah seperti ini diperlukan pengolahan yang lebih lanjut untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai dijadikan sebagai bahan konsumsi. Salah satu pengolahan ikan dengan mengembangkan surimi dan produk lanjutan. Surimi merupakan produk olahan setengah jadi (*intermediate product*) yang berpeluang memberi nilai tambah yang berupa lumatan daging ikan yang mengalami proses pencucian dengan larutan garam, pengepresan, penambahan bahan tambahan (*food additive*), pengepakan, dan pembekuan.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah Mengetahui tahap-tahap proses pengolahan surimi beku yang dilakukan di PT. Starfood International, Lamongan, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 hingga 18 Januari 2018. PT. Starfood International berlokasi di JalanRaya Deandles Km. 76, Desa Kandang semangkon, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, Propinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif deskriptif. Metode pengumpulan data menggunakan data primer dari hasil observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

Produk surimi beku di PT Starfood International menggunakan beberapa spesies ikan berdaging putih salah satunya yang sering digunakan yaitu ikan Kurisi (*Nemipterus nematoporus*). Bahan baku tersebut didapat dari supplier yang telah bekerja sama dengan perusahaan di TPI Brondong (Lamongan), dengan standar ukuran ikan yaitu 12 - 18 cm. Setiap harinya PT. Starfood International memproduksi surimi beku 40 – 150 ton tergantung pesanan dan ketersediaan bahan baku. Proses pengolahan meliputi beberapa tahap yaitu penyediaan dan penerimaan bahan baku, penyiangan, pemisahan daging, pencucian lumatan

daging, penyaringan dan pengepresan, pencampuran, pencetakan dan pengemasan, pembekuan, pengepakan dan pelabelan, penyimpanan beku, dan distribusi. Bahan tambahan yang mempengaruhi mutu surimi yaitu cryoprotectant berupa gula kristal 6%, sodium tripolyphosphate (STPP) 0,3%, dan egg white powder (EWP) 0,35% per 100 kg daging.