

**RINGKASAN**

**NANING ERLINA. Proses Produksi Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Whole Round Di PT. Alam Jaya Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati. M. Kes.**

Ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) merupakan salah satu komoditi yang bernilai tinggi di pasaran, baik ekspor maupun lokal. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Alam Jaya, Rungkut, Surabaya, Jawa Timur adalah untuk mengetahui proses produksi pembekuan ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*).

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Alam Jaya, Rungkut, Surabaya, Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 sampai tanggal 18 Januari 2018. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan adalah wawancara dan observasi lapang.

Ikan merupakan bahan makanan yang sangat mudah mengalami kemunduran mutu maka dari itu perlu dilakukan pengolahan agar tidak cepat busuk, salah satunya yaitu dengan cara dibekukan. Pembekuan adalah proses mengawetkan bahan makanan dengan cara hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang.

Metode pembekuan yang dilakukan oleh PT. Alam Jaya yaitu metode *Air Blast Freezing* (ABF). ABF merupakan pembekuan secara cepat yang dilakukan dengan memaparkan produk dengan udara dingin. Proses produksi pembekuan ikan kakap merah meliputi penerimaan bahan baku, sortasi dan penggolongan, penimbangan I, pencucian, penyusunan dalam *longpan*, pembekuan menggunakan ABF, deteksi logam, sortasi II, penimbangan II, *glazing*, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan pada *cold storage*, dan *stuffing*.