

RINGKASAN

Alfiansyah Azam Chamdani. Teknologi Produksi WGGGS (*Whole Gill Guttet Scale Off*) Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* di PT. Varia Niaga Nusantara (VANINUS) kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Dosen Pembimbing Sapto Andriyono, S.Pi., M.T.

Ikan kerapu merupakan komoditas bernilai komersial tinggi dan merupakan salah satu komoditas andalan di Indonesia. Total produksi ikan kerapu terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2007 produksi ikan kerapu mencapai 19.000 ton, pada tahun 2008 sebanyak 24.000 ton sedangkan pada tahun 2009 mencapai 30.000 ton (DKP, 2010). Harga ikan kerapu saat ini mencapai 70.000 rupiah per kg. Tingginya permintaan tersebut menjadikan usaha budidaya ikan kerapu dan pengolahan ikan kerapu berkembang pesat.

Salah satu kelemahan ikan sebagai sumber bahan makanan adalah ikan mengalami kemunduran mutu setelah proses penangkapan. Proses pengolahan telah banyak dilakukan oleh sejumlah industry dengan berbagai macam produk. Industri pengolahan ikan terus berupaya untuk meningkatkan kualitas ikan dengan pengembangan teknologi modern. Penerapan teknologi dalam industri pengolahan menyebabkan produk olahan hasil perikanan menjadi lebih bervariasi. Salah satu produk hasil olahan ikan kerapu macan adalah WGGGS (*Whole Gill Guttet Scale Off*).

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT. Varia Niaga Nusantara, Pasuruan adalah untuk mengetahui proses pengolahan WGGGS ikan kerapu macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan metode *Air Blast Freezing*. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilakukan dengan metode kerja dengan teknik