

## RINGKASAN

**AYU GITA LESTARI. Teknik Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Moch. Amin Alamsjah, Ir.,M.Si.,Ph.D.**

Ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) merupakan salah satu komoditi sumber daya laut yang nilai konsumsinya cukup tinggi dalam masyarakat hingga mencapai pasar internasional. Perusahaan komoditas kakap merah yang telah ada saat ini, selain untuk memenuhi konsumsi dan kebutuhan protein masyarakat, bisa juga dimaksudkan untuk konsumsi luar negeri atau menjadi komoditi ekspor. Perusahaan yang bergerak dalam pengolahan ikan khususnya pembekuan ikan harus dapat meningkatkan harga jual ikan dengan cara menjaga mutu dan kesegaran ikan. Melalui beberapa tahap mulai dari bahan baku hingga proses dan menjadi produk ikan beku menggunakan penerapan teknologi (teknik refrigerasi). Salah satu teknik refrigerasi tersebut dalam proses pembekuan hasil perikanan yaitu dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF). Teknik pembekuan tersebut berkembang di industri di Indonesia. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari teknik pembekuan ikan kakap merah (*L. sanguineus*) dengan metode pembekuan *Air Blast Freezing* (ABF) dengan hasil olahan produk *fillet skin-on* dan *skin-less*.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Kecamatan Beji Kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan mulai 16 Januari sampai dengan 16 Februari 2012. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan perikanan khususnya proses pembekuan ikan. Usaha yang

dijalankan oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah mengekspor komoditi hasil perikanan, mengolah hasil perikanan, dan melayani jasa penyimpanan beku. Dalam pengolahannya ikan yang berasal dari supplier dan diolah menjadi produk beku keseluruhannya menggunakan teknik refrigasi / sistem pendinginan metode rantai dingin, dimana dari awal bahan baku datang hingga pengiriman (ekspor) dikondisikan suhu tetap dingin. Teknik pembekuan PT. Inti Luhur Fuja Abadi menggunakan metode pembekuan cepat *Air Blast Freezing* (ABF) yang menggunakan *refrigerant* berupa freon dengan kisaran suhu pembekuan -30 sampai dengan -40 °C selama 4-6 jam. Setelah menjadi produk olahan ikan beku maka produk ikan beku tersebut akan disimpan ke dalam *coldstorage* hingga ada permintaan / pembeli dan tahap pengiriman / ekspor dilakukan. Suhu yang digunakan di dalam *coldstorage* sekitar -20 sampai dengan -23°C.

## SUMMARY

**AYU GITA LESTARI. Freezing Technique Red Snapper (*Lutjanus sanguineus*) in PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Distric of Beji, Pasuruan Regency, East Java Province. Academic Advisor Moch. Amin Alamsjah, Ir.,M.Si.,Ph.D.**

Red snapper (*Lutjanus sanguineus*) is one commodity that the consumption of marine resources in the community is high enough to reach international markets. Red snapper commodity companies that have been there today, in addition to meeting protein needs of the community and consumption, could also be intended for consumption abroad or to export commodity. Companies engaged the processing of fish, especially the freezing of fish should be able to increase the selling price of fish by maintaining the quality and freshness of the fish. Through several stages starting from raw material to process and become frozen fish products using the application of technology (refrigeration techniques). One techniques in the process of freezing refrigerasi fishery is the method of Air Blast Freezing (ABF). Freezing technique was developed in the industry of Indonesia. The purpose of this Activities Intership Field is to know and learn the techniques of freezing red snapper (*L. sanguineus*) by the method of freezing Air Blast Freezer (ABF) with product processed fillets skin-on and skin-less.

Activities Intership Field (PKL) is implemented in PT. Inti Luhur Fuja Abadi distric of Beji, Pasuruan Regency of East Java Province. The activity was held from January 16, until February 6, 2012. Working methods used in the Activities Intership Field (PKL) were descriptive method with primary and secondary data collection. Data collected by active participation, observation, interview and literature studies.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi is a commodity exporting fishery products, processed fishery products, and serve cold storage services. In the processing of fish that come from suppliers and processed into frozen products entirety using

refrigeration techniques or chilling system cold chain methods, which from the beginning raw material comes to delivery (export) conditioned temperatures remain cool. Freezing techniques PT. Inti Luhur Fuja Abadi is quick freezing method an Air Blast Freezing (ABF) which uses a refrigerant freon with a freezing temperature range -30 until -40 °C for 4-6 hours. Once a product is processed frozen fish and fish products will be deposited into cold storage until there is a demand / buyers and the stage of delivery / export. Temperature used in the cold storage range -20 until -23 °C.