

RINGKASAN

MUHAMMAD ATHOILLAH SHOLAHUDDIN. Proses Pengolahan Kerupuk Rambak Dari Limbah Ikan Lele (*Clarias Sp.*) di PT. Farm Fish Boster, Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing : Agustono, Ir., M.Kes..

Kerupuk Rambak ikan lele merupakan olahan berbahan dasar kulit hasil limbah ikan lele yang memiliki umur simpan relatif lama. Produksi krupuk rambak ikan lele bertujuan untuk diversifikasi produk olahan ikan yang menggunakan bahan baku kulit ikan lele. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses produksi kerupuk rambak ikan lele di Farm Fish Boster Centre.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Farm Fish Boster Centre, kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 23 Januari 2016 hingga 24 Februari 2017. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studipustaka.

Proses produksi kerupuk rambak di Farm Fish Boster Centre terdiri dari penerimaan bahan baku, perendaman I dan II, pencucian dan pengeringan, perendaman bumbu, penjemuran, pemotongan, penggorengan, dan pengemasan. Kendala selama proses produksi kerupuk adalah cuaca dan kurangnya peralatan yang berkualitas baik. Sehingga produk yang dihasilkan berlangsung lama.

SUMMARY

MUHAMMAD ATHOILLAH SHOLAHUDDIN. The turning process of catfish waste into Krupuk Rambak by. Pt. Farm Fish Booster in Gedangan, Sidoarjo, East Java

Agustono, Ir., M.Kes.

Kerupuk Rambak ikan lele is a food creation which is processed from the skin or the waste of catfish which has a long term tenacity. The production of kerupuk rambak ikan lele aims to verify the food creation of fish especially using the skin of catfish. In addition this research aims to know the production process of kerupuk rambak ikan lele in Farm Fish Boster Center.

This research was done in Farm Fish Boster Center, Sidoarjo, East Java. It was done from January 23th, 2016 until February 24th, 2017. The method applied in this research was descriptive. The data collected were the primary and secondary data through observation, interview, active participation, and literature review.

The production process of Kerupuk rambak in Farm Fish Boster Center includes receiving the materials of producing, submerging process I and II, cleansing and draining, submerging the spices, drying, cutting, frying, and packing. The obstacles of kerupuk rambak ikan lele production are the uncertainty of weather and the limited of the good quality of production's tools. Those may affect the production lasts in long time.