

RINGKASAN

RACHMI DEWI PALUPI. Teknik Pembekuan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) di PT. Kelola Mina Laut, Gresik – Jawa Timur. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes.

Ikan patin mudah mengalami kerusakan dan pembusukan, hal tersebut disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Komposisi ikan patin per 100 gram yaitu 14,91 gram protein dan 2,96 gram lemak. Sehingga diperlukan penanganan berupa pengolahan dan pengawetan yaitu salah satunya pembekuan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui dan memahami tentang teknik pembekuan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*).

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut, Jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5 dan C-13, Kawasan Industri Gresik, Kabupaten Gresik 61121, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 12 Juli – 12 Agustus 2017. Metode yang digunakan dalam PKL ini adalah metode deskriptif dengan pengumpulan data primer berupa observasi, wawancara, dan partisipasi aktif, serta data sekunder berupa studi pustaka.

Proses pembekuan pada PT. Kelola Mina Laut dimulai dari penerimaan bahan baku, *thawing*, penimbangan I, pencucian I, *filleting*, pencucian II, *trimming*, pengulitan, penimbangan II, *checking & sorting*, perendaman, pencucian III, penyusunan, pembekuan, *metal detecting*, pengemasan & pelabelan, dan penyimpanan. Metode pembekuan untuk produk fillet ikan patin yang digunakan oleh PT. Kelola Mina Laut adalah metode IQF. Mesin IQF termasuk ke dalam pembekuan cepat (*quick freezing*). Suhu mesin IQF di PT. Kelola Mina Laut dapat mencapai hingga -30°C . Mesin IQF memiliki suhu optimal -30°C sampai -36°C .

Penetapan kriteria bahan baku ikan patin yang digunakan di perusahaan ini berdasarkan suhu tubuh ikan dan air, organoleptik dan bahan tambahan. Penetapan kriteria diambil sebagai salah satu cara untuk memilih bahan baku yang berkualitas yaitu memiliki suhu tubuh ikan dan air $< 5^{\circ}\text{C}$, nilai organoleptik 7 dan bebas dari jenis bahan tambahan apapun. Proses pembekuan fillet ikan patin

menggunakan mesin IQF (*Individual Quick Freezing*) yang memerlukan waktu singkat. Masalah yang timbul selama proses produksi adalah bahan baku ikan patin yang tidak selalu ada membuat proses produksi *fillet* ikan patin ini bergantung kepada ketersediaan bahan baku.