

**RINGKASAN**

**FITRI NUR SEPTIANI NAZIR. Proses Produksi *Fillet Skin Less* Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Beku dengan Metode *Air Blast Freezing* di PT. Modern Mitra Sejati, Surabaya, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si.**

Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan komoditas hasil perikanan yang banyak ditemukan di perairan umum Indonesia. Namun ikan patin mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Penanganan ikan yang tepat sangat dibutuhkan untuk mencegah sifat ikan yang mudah rusak dan meningkatkan nilai tambah suatu produk. Salah satu cara penanganan untuk mempertahankan kesegaran hasil tangkapan adalah dengan melakukan proses pembekuan. Salah satu metode pembekuan yaitu dengan menggunakan *Air Blast Freezing* (ABF). Metode ini sangat efisien dengan meniupkan udara dingin secara berlanjut melalui blower ke seluruh permukaan ikan.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses produksi *fillet skin less* ikan patin beku dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 31 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini bertempat di Jalan Rungkut Industri III No. 5, Kawasan SIER, Kecamatan Rungkut, Kabupaten Surabaya, Provinsi Jawa Timur.

Hasil observasi proses produksi *fillet* Ikan Patin beku pada PT. Modern Mitra Sejati menggunakan metode pembekuan *Air Blast Freezing* terdapat beberapa proses antara lain penerimaan bahan baku, pencucian I, penimbangan I, *fillet I*, penimbangan II, pencucian II, *trimming I*, *skinning*, *trimming II*, penimbangan III, *sizing/sortasi*, *saking I*, *soaking II*, penimbangan IV, penyusunan di pan, pembekuan dengan ABF, *glazing*, penimbangan V, pengerasan (*hardening*), penimbangan VI, *pacing* dan *labelling*, *cold storage*, *loading* atau distribusi. Terdapat tiga jenis produk *fillet* ikan patin beku yang diproduksi yaitu premium, NBL, dan ECO.

## SUMMARY

**FITRI NUR SEPTIANI NAZIR. Production Process Frozen Skin Less Patin (*Pangasius pangasius*) With Air Blast Freezing Method in PT. Modern Mitra Sejati, Surabaya, Jawa Timur. Academic Advisor Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si.**

Patin (*Pangasius pangasius*) is a fishery commodity that is found in Indonesian public waters, such as rivers, reservoirs, and swamps. But patin are easily damaged (perishable food). The right handling of fish is needed to prevent easily damaged fish properties and increase the added value of a product. One way of handling to maintain the freshness of the catch is to do the freezing process. One method of freezing is by using *Air Blast Freezing* (ABF). This method is very efficient by blowing cold air continuously through a blower to the entire surface of the fish.

The purpose of the Field Work Practice is to find out the fillet production process for frozen skin less Patin starting from the supply of raw materials, processing, to finished products. The Field Work Practice was done in PT. Modern Mitra Sejati, Rungkut Industri Street III Number 85, SIER, Rungkut subdistrict, Surabaya regency, East Java Province on December 17<sup>th</sup> 2018 until 31<sup>st</sup> January 2019.

The Observation of the production process of frozen skin less Patin at PT. Modern Mitra Sejati uses the freezing method of Air Blast Freezing. There are several processes including receipt of raw materials, washing I, weighing I, fillet I, weighing II, trimming I, skinning, trimming II, weighing III, sizing, soaking I, soaking II, weighing IV, place in pan, freezing with ABF, galzzing, weighing V, hardening, weighing VI, packing and labeling, frozen warehouse storage, and distribution / loading. There were three types of frozen fillet patin products manufactured by PT. Modern Mitra Sejati, i.e. Premium, NBL and ECO.