

RINGKASAN

MILA AYUKUSUMA ERMAWATI. Penanganan Ikan Kurisi dan Ikan Banyar Di PT. Karya Mina Putra. Dosen Pembimbing. Dr. Ahmad Shofy Mubarak, S.Pi., M.Si

Volume ekspor produk perikanan Indonesia mengalami peningkatan setiap tahun. Salah satu komoditi perikanan yang di ekspor ialah ikan kurisi dan ikan banyar. Ikan yang akan diekspor harus melalui proses penanganan. PT. Karya Mina Putra merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan untuk kegiatan ekspor. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses penanganan ikan kurisi dan ikan banyar di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 26 Januari 2019. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang adalah pengambilan data secara langsung meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka. Proses penanganan ikan kurisi meliputi penerimaan bahan baku (ikan segar), pencucian I, penimbangan I, sortasi, penimbangan II, pencucian II, penyusunan dalam *pan*, pelabelan I, pembekuan, *glazing*, pengemasan, pelabelan II, penyimpanan beku, dan tahap terakhir yaitu *stuffing*. Proses penanganan ikan banyar meliputi penerimaan bahan baku (ikan beku), penyimpanan beku, sortasi, penimbangan, pengemasan, peabelan, penyimpanan beku, dan *stuffing*.

Kata kunci : Ikan kurisi, ikan banyar, *Contact Plate Freezing* (CPF)

SUMMARY

MILA AYUKUSUMA ERMAWATI. Handling of Kurisi Fish and Banyar Fish at PT. Karya Mina Putra. Supervisor. Dr. Ahmad Shofy Mubarak, S.Pi., M.Si

The export volume of Indonesian fishery products increasing every year. One of the commodities of fisheries that are exported are kurisi fish and banyar fish. Fish to be exported must go through a handling process. PT. Karya Mina Putra is a company engaged in processing for export activities. The purpose of this Field Work Practice is to find out the process of handling kurisi fish and banyar fish at PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. The Field Work Practice is held on December 17, 2018 until January 26, 2019. The method used in the Field Work Practice is direct data collection including primary and secondary data. Data retrieval is done by active participation, observation, interviews, and literature. The process of handling curry fish includes the receipt of raw materials (fresh fish), washing I, weighing I, sorting, weighing II, washing II, preparation in pan and labeling I, freezing, glazing, packaging and labeling II, frozen storage, and the last stage is stuffing. The process of handling banyar fish includes receipt of raw materials (frozen fish), frozen storage, sorting and weighing, packaging, frozen storage, and stuffing.

Keywords: Kurisi fish, banyar fish, fish exports, Contact Plate Freezing (CPF)