

**RINGKASAN**

**NENENG APRILIASANTI. Metode Pembekuan Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*) dan Ikan Kerapu (*Epinephelus sp.*) di PT. Sukses Lautan Indonesia, Probolinggo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Heru Pramono, SPi., M. Biotech.**

Negara Indonesia merupakan Negara yang terdiri atas 17.502 buah pulau. Kemajuan di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi diharapkan mampu mendukung pengelolaan sumberdaya perikanan, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi perikanan sebagai penghasil devisa negara. Ikan memiliki kandungan gizi yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Ikan segar mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 17% dan air 76 %. Salah satu penanganan pascapanen yang dapat mempertahankan kualitas dan mencegah penurunan mutu adalah dengan metode pembekuan. Pembekuan bertujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan produk serta mencegah kontaminasi dari mikroorganisme.

Praktek Kerja Lapang (PKL) di lakukan di PT. Sukses Lautan Indonesia (Sulindo) yang beralamat di Pelabuhan Probolinggo, Jalan Tanjung Tembaga Barat, Mayangan, Kota Probolinggo, Jawa Timur 67214. Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan pada tanggal 17 Desember 2018 – 18 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang adalah pengamatan langsung dan intansi terkait dengan pengambilan data berupa data primer dan sekunder. Pengambilan data dilkakukan dengan cara observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT.Sukses Lautan Indonesia bergerak di bidang produk hasil perikanan berupa pembekuan ikan. Bahan baku ikan kakap dan ikan kerapu diperoleh dari Bahan baku di peroleh langsung dari *supplier* yang berasal dari timur dan barat Indonesia. Bahan baku yang di gunakan yaitu ada dua macam bahan baku ikan beku dan bahan baku ikan segar. Pembekuan ikan kakap merah dan ikan kerapu menggunakan metode *Air Blast Freezing* dapat membekukan ikan dalam waktu 6-8 jam dengan suhu minimal adalah  $-18^{\circ}\text{C}$ . Pembekuan ikan kakap dan ikan kerapu tidak memiliki perbedaan yang signifikan kedua ikan tersebut dimasukkan ke dalam mesin ABF secara bersamaan dalam waktu dan suhu yang sama pula. Perbedaannya terletak pada alur proses produksi yaitu pada proses penyisikan, *glazing*, *swabbing*, dan bentuk olahan produk yaitu pada ikan kakap menghasilkan produk *whole round* sedangkan pada ikan kerapu produk yang dihasilkan adalah *fillet*.

Proses produksi ikan kakap dan kerapu selalu dikontrol mutu dari ikan tersebut yaitu dengan mempertahankan suhu tubuh ikan setiap proses produksi. Perusahaan telah menerapkan kriteria suhu tubuh ikan selama proses produksi untuk menghindari adanya kemunduran mutu produk. Mesin *Air Blast Freezer* yang dimiliki oleh perusahaan ini memiliki suhu  $-30$  sampai  $-40^{\circ}\text{C}$ . Kebersihan mesin *Air Blast Freezer* sangat diperhatikan untuk menghasilkan produk yang berkualitas pada proses pembekuan, pembersihan mesin *Air Blast Freezer* rutin dilakukan selama 2 minggu sekali oleh karyawan.