

RINGKASAN

TENRY NESYA ALMIRA HARTONO. Aplikasi Sistem Rantai Dingin pada Pembekuan *Fillet* Ikan Patin di PT. Modern Mitra Sejati, Surabaya, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S. Pi., M. P.

Ikan patin (*Pangasius* sp.) merupakan komoditas hasil perikanan yang banyak ditemukan di perairan umum Indonesia, seperti sungai, waduk, dan rawa. 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. Proses pembekuan dilakukan dengan menerapkan sistem rantai dingin. Sistem rantai dingin merupakan penerapan teknik pendinginan terhadap hasil tangkapan secara terus-menerus dan tidak terputus sejak penangkapan, penanganan, hingga pengolahan untuk mempertahankan mutu bahan pangan yaitu dengan menjaga produk tetap pada suhu rendah.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui aplikasi sistem rantai dingi pada proses pembekuan *fillet* ikan patin di PT. Modern Mitra Sejati, Surabaya, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 31 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini bertempat di Jalan Rungkut Industri III No. 5, Kawasan SIER, Kecamatan Rungkut, Kabupaten Surabaya, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini menggunakan metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan partisipasi aktif.

Hasil observasi menunjukkan bahwa terdapat tiga jenis produk *fillet* ikan patin beku yang diproduksi di PT. Modern Mitra Sejati, yaitu premium, NBL (*No Blood Line*), dan ECO. Proses pembekuan yang dilakukan telah menerapkan sistem rantai dingin. Sistem rantai dingin di PT. Modern Mitra Sejati dilakukan dari awal pengadaan bahan baku hingga proses distribusi produk akhir. Rantai dingin diterapkan dengan mempertahankan suhu rendah pada produk.

SUMMARY

TENRY NESYA ALMIRA HARTONO. Application of *Cold Chain System* on Freezing Patin Fillet in PT. Modern Mitra Sejati, Surabaya, Jawa Timur. Academic Advisor Dwi Yuli Pujiastuti, S. Pi., M. P.

Patin (*Pangasius* sp.) 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. The freezing process is carried out by applying a cold chain system. The cold chain system is the application of cooling techniques to continuous and uninterrupted catches from capture, handling, to processing to maintain food quality by keeping the product at a low temperature.

The purpose of the Field Work Practice is to know the application of cold chain system on freezing patin fillet. 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 17th 2018 until 31st January 2019. The working method that used in this Field Work Practice was descriptive method by taking the data, including primary and secondary data. The data collection was done by interviews, observations, and active participations.

The observations result showed that there were three types of frozen fillet patin products manufactured by PT. Modern Mitra Sejati, i.e. Premium, NBL (No Blood Line), and ECO. The freezing process was done by the implementation of cold chain system. The cold chain system was done since raw material up until the distribution process. The cold chain system is applied by maintaining low temperature during the processing of the product.