

RINGKASAN

TIARA AYU FIRNANDA. Pengawasa Proses Pembekuan Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Ir. Muhammad Arief, M.kes

Ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) merupakan salah satu ikan demersal ekonomis penting yang banyak tersebar dan tertangkap di Perairan Indonesia. Masyarakat di dalam negeri maupun di luar negeri pada umumnya menyukai ikan kurisi karena termasuk dalam jenis ikan berdaging putih. Ikan kurisi di beberapa wilayah sering di anggap sebagai hasil tangkapan samping ikan-ikan demersal lain, oleh karena itu harga jualnya pun lebih rendah. Ikan kurisi juga sangat rentan terhadap pertumbuhan bakteri akibat pembusukan. Pengolahan ikan yang tepat sangat dibutuhkan untuk mencegah sifat ikan yang mudah rusak dan meningkatkan nilai tambah suatu produk. Pengolahan ikan dengan suhu rendah dirasa efektif dalam menjaga mutu ikan tetap segar, salah satunya pembekuan. Pembekuan ikan berperan dalam mengubah kandungan air pada ikan menjadi es sehingga aktivitas mikroba dan enzim dapat terhambat. Sistem rantai dingin merupakan sistem pengendalian suhu yang bertujuan untuk mempertahankan mutu bahan pangan, yaitu dengan menjaga produk tetap pada suhu rendah.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui penerapan pengawasan selama proses produksi dan mengetahui kendala yang dihadapi dalam penerapan proses pengawasan pembekuan ikan kurisi di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Praktek kerja lapang ini telah dilaksanakan di PT. Karya Mina Putra tepatnya di Dukuh Matalan, Desa Purworejo Kecamatan Kaliiori, Kabupaten Rembang yang dilaksanakan pada 17 Desember 2018 – 26 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Hasil wawancara dan observasi menunjukkan bahwa pengawasan proses pembekuan ikan kurisi di PT. Karya Mina putra sudah cukup bagus. Pengawasan

dilakukan oleh QC dan leader Produksi. Pengawasan proses pembekuan dimulai dari pengadaan bahan baku, penataan dalam pan, proses pembekuan ikan kurisi, proses glazing, proses pengemasan hingga penyimpanan.

SUMMARY

TIARA AYU FIRNANDA. Supervisory Freezing Fish Kurisi (*Nemipterus japonicus*) in PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. Supervisor Ir. Muhammad Arief, Kes

Fish kurisi (*Nemipterus japonicus*) is one of the economically important demersal fish are widely scattered and caught in Indonesian waters. Communities in the country and abroad in general like fish kurisi as included in this kind of white fish. Kurisi fish in some areas is often considered as the catch of demersal fish beside the other, therefore the selling price was lower. Fish kurisi also highly susceptible to bacterial growth due to spoilage. The right fish processing is needed to prevent the perishable nature of fish and increase the added value of a product. Fish processing at low temperatures is considered effective in maintaining the quality of fresh fish, one of them freezing. Freezing fish play a role in changing the water content in the fish into the ice so that the activity of microbes and enzymes can be inhibited. Cold chain system is a temperature control system that aims to maintain the quality of foodstuffs, by maintaining the product remains at a low temperature.

Field Work Practice purpose is to investigate the application of control during the production process and knowing the obstacles encountered in the implementation of the regulatory process of freezing the fish kurisi PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. This field practice has been implemented in PT. Mina Karya Putraprecisely in Hamlet Matalan, Purworejo District of Kaliorejo, Rembang held on 17 December 2018-26 January 2019. The working methods used in Field Work Practice is the method of data collection deskriptifdengandengan include primary and secondary data. Data were collected by observation, interview and active participation.

Interviews and observations showed that supervision kurisi fish freezing process in PT. Mina Karya son is good enough. Supervision is done by QC and production leader. Supervision of the freezing process starts from raw material