

RINGKASAN

LUKE NUGROHO. Teknik Pembekuan *Whole Gilled Gutted and Scale Off* (WGGs) Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) di PT. Ujung Timur Desa Tebel Kecamatan Gedangan Sidoarjo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Ikan kakap merah merupakan salah satu hasil perikanan tangkap yang banyak dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan makanan yang memiliki kandungan protein dan harga yang ekonomis. Salah satu kelemahan ikan sebagai sumber bahan makanan adalah ikan mengalami kemunduran mutu setelah ditangkap dan mati yang mengarah pada pembusukan. Untuk mengatasi pembusukan dilakukan pembekuan ikan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Ujung Timur ini adalah mengetahui teknik dan faktor-faktor pembekuan WGGs (*Whole Gilled Gutted and Scale Off*) ikan kakap merah, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan serta memahami masalah-masalah yang timbul dalam pembekuan ikan. Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada tanggal 19 Juli sampai 2 September 2010.

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Ujung Timur merupakan perusahaan di bidang pembekuan ikan, salah satu produk unggulannya adalah WGGs ikan kakap merah. Teknik pembekuan WGGs ikan kakap merah di PT. Ujung Timur sampai produk siap untuk di ekspor terdiri dari beberapa proses yaitu : penerimaan bahan baku, pemeriksaan secara organolaptik, sortir sesuai dengan *size* dan *grade*, penyisikan dan pencucian tahap I, proses WGGs ikan kakap merah dan pencucian tahap II, *trimming* dan pencucian terakhir, penimbangan dan *sizing*, pembekuan menggunakan *Contact Plate Freezer* (CPF), pengemasan (*packing*), penyimpanan (*cold storage*) menggunakan *Air Blast Freezer* (ABF), *stuffing* dan transportasi. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembekuan WGGs ikan kakap merah adalah bahan baku

ikan kakap merah dan mempertahankan mutu ikan dengan menjaga rantai dingin (*cold chain*) yaitu memproduksi produk secara cepat, *saniter*, hati-hati dan teliti.

SUMMARY

LUKE NUGROHO. Freezing Technique Whole Gilled Gutted and Scale Off (WGGs) Scarlet Snapper in PT. Ujung Timur Tebel village, Gedangan District, Sidoarjo Regency, East Java. Lecturer of Concelor: Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.

Scarlet snapper fish is one of the fisheries capture are widely used by humans as a food ingredient that contains protein and an economical value. One of the weakness of fish as a food source is fish quality deteriorated after the arrest and death that leads to decay. To overcome the deterioration therefore it was done freezing fish. The purpose of the Practice of Field Work in PT. Ujung Timur was knowing the techniques and clotting factors WGGs (Whole Gilled Gutted and Scale Off) red snapper, therefore to improve knowledge and understanding of the problems that arise in the fish freezing. Field work practice was held on 19 July to 2 September 2010.

The method used in this Field Work Practice was descriptive method of data collection includes primary and secondary data. Data were collected by active participation, observation, interview and literature study.

PT. Ujung Timur is a company in the field of freezing fish, one superior product is WGGs scarlet snapper Freezing technique of red snapper in the PT. Ujung Timur up to production ready is for export consists of several proseses, as follow acceptance raw materials, that was done by organoleptical test, sort according to size and grade, scale off and washing stage I, red snapper WGGs process and leaching stage II, trimming and final washing, weighing and sizing, freezer used the Contact Plate Freezer (CPF), packaging (packing), storage (cold storage) used Freezer Air Blast (ABF), stuffing and transportation. Factors that affect clotting WGGs red snapper is red snapper raw materials and maintain the quality of fish by keeping the cold chain (cold chain) that is producing products quickly, sanitary, careful and accurate