

RINGKASAN

YUNIAR RAFSANJANI. METODE PEMBEKUAN IKAN KURISI (*Nemipterus japonicus*) DAN CUMI (*Loligo sp.*) DI PT. KARYA MINA PUTRA, REMBANG, JAWA TENGAH. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech

Ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) merupakan salah satu jenis ikan demersal yang dapat dengan mudah dijumpai di perairan Indonesia. Daerah penyebaran ikan kurisi ini meliputi perairan Lombok, Aceh, Laut Andaman, Selat Malaka, Selat Makassar, Samudera Hindia dan Utara Jawa. Ikan kurisi dapat dimanfaatkan menjadi bahan baku pembuatan sosis, nugget, bakso, dan surimi.

Cumi-cumi (*Loligo sp.*) merupakan salah satu komoditas hasil perairan yang bernilai ekonomis penting. Hasil tangkapan cumi-cumi tahun 2013 mencapai 140.499 ton dan meningkat tahun 2014 mencapai 150.623 ton yang tersebar diseluruh perairan Indonesia. Pemanfaatan cumi-cumi dapat dilakukan dengan mengolah cumi-cumi menjadi cumi asin kering, cumi kaleng, bekasam cumi, dan cumi beku. 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.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui perbedaan metode pembekuan ikan kurisi dan cumi, serta untuk mengetahui permasalahan pembekuan ikan kurisi dan cumi di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 26 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini bertempat di Dukuh Matalan, Desa Purworejo, Kecamatan Kaliori, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif deskriptif. Metode pengumpulan data menggunakan data primer dari hasil observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

Proses pembekuan di PT. Karya Mina Putra menggunakan *Contact Plate Freezer* selama 6-8 jam dengan suhu -35°C . Perbedaan metode pembekuan ikan kurisi dan cumi terdapat pada proses penanganan ikan dan cumi sebelum dibekukan. Ikan kurisi dibekukan dalam bentuk *whole* dan *degutted*, sedangkan cumi dibekukan dalam bentuk *whole* dan *ring cut*. Selama proses pembekuan tidak terdapat permasalahan yang berarti, permasalahan hanya terjadi selama proses penyimpanan beku yang terlalu lama sehingga menyebabkan produk mengalami dehidrasi dan *drip lost*.

SUMMARY

YUNIAR RAFSANJANI. Freezing Methode of Japanese threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) and Squid (*Loligo* sp.) in PT. Mina Karya Putra Rembang, Central Java. Academic advisor Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech

Japanese threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) is one type of demersal fish that can be easily found in Indonesian waters. The area distribution of Japanese threadfin bream includes the waters of Lombok, Aceh, the Andaman Sea, the Malacca Strait, the Makassar Strait, the Indian Ocean and North Java. Japanese threadfin bream can be used as raw material for making sausages, nuggets, meatballs and surimi.

Squid (*Loligo* sp.) is one of the most economically valuable aquatic commodities. The catch of squid in 2013 reached 140,499 tons and increased in 2014 to reach 150,623 tons spread throughout Indonesian waters. Utilization of squid can be done by processing squid into dried salted squid, canned squid, squid, and frozen squid. Proper processing of fish is needed to prevent easily damaged fish properties and increase the added value of a product. Processing fish with low temperatures is considered effective in keeping the quality of fish fresh, one of which is freezing. Freezing fish plays a role in changing the water content in fish into ice so that microbial and enzyme activity can be inhibited.

The purpose of implementing this Field Work Practice is to find out the differences in freezing methods of Japanese threadfin bream and squid, and to find out the problem of freezing Japanese threadfin bream fish and squid at PT. Karya Mina Putra Rembang, Central Java. The Field Work Practice is held on December 17, 2018 until January 26, 2019. The implementation of this Field Work Practice takes place in Hamlet of Matalan, Purworejo Village, Kaliori District, Rembang Regency, Central Java Province. This Field Work Practice activity uses descriptive observative methods. The method of collecting data uses primary data from the results of observation, interviews, and active participation. Secondary data is obtained through literature.

Freezing process at PT. Karya Mina Putra uses Contact Plate Freezer for 6-8 hours at a temperature of -35°C . The difference in the freezing method of Japanese threadfin bream and squid is found in the process of handling fish and squid before being frozen. Japanese threadfin bream are frozen in whole and degutted forms, while squid are frozen in whole and ring cut forms. During the freezing process there are no significant problems, problems only occur during the frozen storage process that is too long, causing the product to become dehydrated and drip lost.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga karya ilmiah Praktek Kerja Lapang (PKL) mengenai metode pembekuan Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) dan Cumi (*Loligo* sp.) dapat terselesaikan. Karya Tulis Ilmiah ini ditulis berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 26 Januari 2019.

Penulis menyadari bahwa Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang. Akhir kata, penulis berharap bahwa Karya Ilmiah ini dapat memberikan manfaat dan informasi bagi rekan-rekan mahasiswa maupun pihak lainnya.

Surabaya, 15 Maret 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga penyusunan Karya Ilmiah ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, untuk itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orangtua, kakak dan adik penulis, yang selalu mendukung baik secara moril maupun materil, memberikan doa dan semangat.
2. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
3. Bapak Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran, bimbingan, dan motivasi dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., MP., M.Sc dan Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Sudiyono, selaku pimpinan perusahaan PT. Karya Mina Putra yang telah mengizinkan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang dan memberikan arahan.
6. Pak Bambang Supriyadi, Mbak Listyo Rahayu, selaku manajer produksi, Mbak Embun selaku *Quality Control*, dan pembimbing di lapangan yang telah memberikan bimbingan dan ilmu selama kegiatan PKL.
7. Bapak Iman, Bapak Taufik, Bapak Rahmat, Ibu Midah selaku mandor produksi dan seluruh *staff* PT. Karya Mina Putra yang telah membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah.
8. Tiara Ayu F, Rizky Fauziyyah Yuzi, Milla Ayu E, dan Virda Amelia selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang yang telah menemani dan memberikan semangat serta saran.
9. Rekan-rekan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, teman-teman aquaculture B angkatan 2016, sobat missqueen dan babon squad terimakasih atas semangat, motivasi, dan bantuannya.

10. Virda Amelia, selaku partner pengerjaan laporan dan diskusi yang telah menemani dan memberikan motivasi.
11. Neneng, Devira, Iis, Indah, Cici, Rizaldi dan Ibrahim selaku teman satu bimbingan yang saling memberikan masukan.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.

Penulis menyadari dan memohon maaf atas segala kekurangan pada Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini. Akhirnya, semoga Karya Ilmiah ini dapat memberikan manfaat.

Surabaya, 15 Maret 2019

Penulis