

RINGKASAN

FADHILLAH PUTRA PRATAMA. Proses Pembekuan Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Dengan Metode Air Blast Freezing (ABF) Di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Sudarno, Ir., M.Kes.

Ikan adalah sumber protein yang sangat berpotensi dan diperlukan oleh manusia. Salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*). Ikan kerapu macan memiliki kandungan gizi seperti energi 92 kkl; protein 19,8%; kalsium 27%; air 79,2%; lemak 1,02% dan kolestrol 37%. Tingginya kandungan air dan protein merupakan salah satu potensi yang harus diperhatikan karena merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikrobia, oleh karena itu adalah komoditi yang mudah rusak atau *perishable food*. Oleh karena itu dibutuhkan upaya untuk mempertahankan kandungan gizi, kesegaran, rasa, serta memperpanjang daya simpan melalui pengawetan, salah satunya yaitu dengan cara pembekuan. Metode *Air Blast Freezing* merupakan salah satu metode pembekuan yang menggunakan kombinasi suhu rendah yaitu suhu -35°C sampai -40°C dengan cara penghembusan udara dingin secara cepat kearah produk. Metode ini memiliki keuntungan salah satunya yaitu pengoprasiannya yang relative mudah. Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang ini mengetahui proses pembekuan Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF) serta hambatan dalam produksi Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF).

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Enam Delapan Sembilan yang berlokasi di kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 27 Desember 2018 sampai 31 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah dengan metode pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Tahapan proses produksi Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi, pencucian II, penimbangan, pencucian III, penyusunan, pembekuan dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF),

glazing, pengemasan, storing, *stuffing*. Proses pembekuan dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF) menggunakan suhu -35°C sampai -40°C selama 6-8 jam. Hambatan pada produksi di PT. Enam Delapan Sembilan pada terbatasnya sumber bahan baku.

SUMMARY

FADHILLAH PUTRA PRATAMA. Freezing Process of Tiger Grouper Fish (*Epinephelus fuscoguttatus*) Using Air Blast Freezing (ABF) Method in PT. Enam Delapan Sembilan Lamongan, East Java. Supervisor Sudarno, Ir., M.Kes.

Fish is a protein source that is very potential and needed by humans. One of the fish that has a high nutrient content is the Tiger Grouper (*Epinephelus fuscoguttatus*) fish. Tiger grouper fish has a nutrient content such as energy 92 kkl; protein 19.8%; 27% calcium; water 79.2%; 1.02% fat and 37% cholesterol. The high content of water and protein is one potential that must be considered because it is a good medium for microbial growth, because it is a commodity that is easily damaged or perishable food. Therefore efforts are needed to maintain the nutritional content, freshness, taste, and extend the shelf life through preservation, one of which is by freezing. The Air Blast Freezing method is one of the freezing methods that uses a combination of low temperatures, namely temperatures of -35°C to -40°C by blowing cold air quickly towards the product. This method has the advantage of one of them, which is relatively easy operation. The purpose of this field work practice is to know the freezing process of Tiger Grouper (*Epinephelus fuscoguttatus*) by Air Blast Freezing (ABF) method and the obstacles in the production of Tiger Grouper Fish (*Epinephelus fuscoguttatus*) using the Air Blast Freezing (ABF) method.

This Field Work Practice activity was held at PT. Enam Delapan Sembilan located in Paciran sub-district, Lamongan Regency, East Java Province. This activity takes place on the stairs December 27, 2018 to January 31, 2019. The working method used is the method of collecting data through observation, documentation, interviews, and active participation.

The stages of the production process of Tiger Grouper Fish (*Epinephelus fuscoguttatus*) are the reception of raw materials, washing I, sorting, washing II, weighing, washing III, preparation, freezing by Air Blast Freezing (ABF), glazing, packaging, storing, stuffing. The freezing process using the Air Blast Freezing

(ABF) method uses a temperature of -35°C to -40°C for 6-8 hours. Barriers to production at PT. Enam Delapan Sembilan in the limited source of raw materials.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapangan yang berjudul Pemanfaatan Proses Pembekuan Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan, Jawa Timur ini dengan baik. Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 hingga 18 Januari 2018. Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu kelancaran dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan laporan yang selanjutnya. Semoga laporan ini dapat bermanfaat sebagai pengetahuan di bidang akademik maupun di masyarakat umum.

Surabaya, 19 Mei 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya;
2. Sudarno, Ir., M.Kes. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan masukan selama penyusunan usulan dan laporan Praktek Kerja Lapangan;
3. Bapak Agustono, Ir., M.Kes. selaku koordinator Praktek Kerja Lapangan serta staff bagian akademik dan kemahasiswaan;
4. Bapak Setyono, Bapak Zainul, Bapak Ari, Ibu Luluk, beserta staff PT. Enam Delapan Sembilan Lamongan lain yang sudah membantu dalam kegiatan di lapangan;
5. Anisa, Rino, dan Gisela yang sudah membantu baik di lapangan;
6. Aisyatul, Indah, Dimas, Nizar dan teman-teman prodi Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2016 yang saling menyemangati, memberikan saran, serta membantu dalam pengerjaan laporan;
7. Sigit Agus Suyatno, SE. dan Erstyani Damayanti, SH. selaku kedua orang tua yang selalu memberi semangat moral walau terdapat kejadian yang terduga saat praktek kerja lapangan dan doa restu di setiap langkah yang saya jalani;
8. Serta pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, terima kasih atas segala bantuannya.

Surabaya, 19 Mei 2019

Penulis