

RINGKASAN

GABRIEL ZOLA SCRIPTURA. Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) Dengan Metode Air Blast Freezing (ABF) Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP.

Ikan adalah sumber protein yang sangat berpotensi dan diperlukan oleh manusia. Salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*). Ikan Kakap mengandung energi sebesar 92 kilokalori, protein 20 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 0.7 gram, kalsium 20 miligram, fosfor 200 miligram, dan zat besi 1 miligram. Tingginya kandungan air merupakan salah satu potensi yang harus diperhatikan karena merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikrobia. 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 relatif mudah. Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang ini mengetahui proses pembekuan ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) dengan metode *Air Blast Freezing* (ABF) serta hambatan dalam produksi ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) menggunakan metode *Air Blast Freezing* (ABF).

Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di kecamatan Cangkringmalang, Kabupaten Pasuruan,

Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 17 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 Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) 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 sehingga pabrik dapat menghasilkan sebanyak 3 ton dalam satu hari. Hambatan pada proses pembekuan di PT ILUFA adalah bahan baku yang mengandung parasit. Faktor – faktor yang memengaruhi proses pembekuan antara lain bahan baku saat proses penerimaan dan monitoring pada saat proses pembekuan dalam mesin ABF

SUMMARY

GABRIEL ZOLA SCRIPTURA. The Freezing Process of Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) With the Air Blast Freezing (ABF) Method at PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan, East Java. Lecturer Advisor Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP.

Fish is a protein source that is very potential and needed by humans. One of the fish that has a high enough nutrient content is Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*). Snapper fish contains 92 kilocalories of energy, 20 grams of protein, 0 grams of carbohydrates, 0.7 grams of fat, 20 milligrams of calcium, 200 milligrams of phosphorus, and 1 milligram of iron. The high water content is one potential that must be considered because it is a good medium for microbial growth. 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 which are temperatures of -35°C to -40°C by blowing cold air quickly towards the product. This method has the advantage of one of which is relatively easy operation. The purpose of this field work practice is to know the process of freezing Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) with the Air Blast Freezing (ABF) method and the obstacles in the production of Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) using the Air Blast Freezing (ABF) method.

This Field Work Practice Activity was held at PT. Inti Luhur Fuja Abadi located in Cangkringmalang sub-district, Pasuruan Regency, East Java Province. This activity takes place on the steps of December 17, 2018 until January 31, 2019. The method of work used is the method of collecting data through observation, documentation, interviews, and active participation.

The stages of the production process of Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) are the reception of raw materials, washing I, sorting, washing II, weighing, washing III, preparation, freezing with the Air Blast Freezing (ABF) method, glazing, packaging, storing, stuffing. The freezing process with the Air Blast Freezing (ABF) method uses a temperature of -35°C to -40°C for 6-8 hours so that the plant can produce as much as 3 tons in one day. Obstacles to the freezing process at PT ILUFA are raw materials that contain parasites. Factors that influence the freezing process include raw materials during the reception and monitoring process during the freezing process in the ABF engine

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang yang berjudul Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Pasuruan, Jawa Timur ini dengan baik. Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2017 hingga 31 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 Lapang 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, 21 April 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan laporan Praktek Kerja Lapang 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. Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan masukan selama penyusunan usulan dan laporan Praktek Kerja Lapang;
3. Bapak Agustono, Ir., M.Kes. selaku koordinator Praktek Kerja Lapang serta staff bagian akademik dan kemahasiswaan;
4. Bapak Budi, Bapak Yosafat, beserta staff PT. Inti Luhur Fuja Abadi lain yang sudah membantu dalam kegiatan di lapangan;
5. Sigit Agus Suyatno, SE. dan Erstyani Damayanti, SH. selaku kedua orang tua yang selalu memberi semangat dalam pengerjaan laporan Praktek Kerja Lapang.
6. Achmad Ghurriel yang membantu saat Praktek Kerja Lapang
7. Teman-teman kelas THP yang saling menyemangati, memberikan saran, serta membantu dalam pengerjaan laporan;
8. Serta pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, terima kasih atas segala bantuannya.

Surabaya, 21 April 2019

Penulis