

**PROSES PENGOLAHAN PRODUK *FROZEN FILLET SKIN ON RED MULLET (Upeneus moluccensis)* DI PT HOLI MINA JAYA
REMBANG JAWA TENGAH**

Oleh

Shania Sherly Arlian

ABSTRAK

Negara Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak pulau dan sebagian besar wilayah Indonesia adalah lautan dengan hasil laut yang melimpah. Perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang mempunyai potensi dan peranan penting bagi perekonomian Indonesia. Pengolahan hasil perikanan memegang peranan penting sebab ikan merupakan komoditi yang sifatnya mudah rusak dan membusuk. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengawetkan produk perikanan adalah dengan cara pembekuan. Pembekuan atau perlakuan dengan suhu rendah merupakan salah satu teknik untuk mengawetkan ikan atau menjaga kesegaran ikan.

PT Holi Mina Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan laut setengah jadi. Hasil produksinya meliputi seafood dan surimi beku. Salah satu jenis seafood yang diolah di PT Holi Mina Jaya adalah ikan *red mullet* yang diolah menjadi olahan laut setengah jadi dengan cara *difillet* kemudian dibekukan yang disebut *frozen fillet skin on red mullet*. Tujuan dari tugas akhir ini untuk mempelajari proses pengolahan produk *frozen fillet skin on red mullet* di PT Holi Mina Jaya. Proses pengolahan produk *frozen fillet skin on red mullet* adalah meliputi penerimaan bahan baku, pencucian 1 dan sortasi, penimbangan dan pemberian kode, pencucian 2, *filleting*, pencabutan duri, pencucian 3, penyusunan di atas *longpan*, pembekuan, *glazing*, *metal detecting*, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dan ekspor. Ikan yang digunakan dalam pembuatan produk *frozen fillet skin on red mullet* adalah ikan *red mullet* dengan berat 100-200g, 200-300g, 300-500g dan 500g *up* dengan jumlah ikan per 9,5 kg berdasarkan *sizenya* yaitu 55-65 biji, 35-40 biji, 25-30 biji dan 16-19 biji.

Kata kunci : *red mullet*, pembekuan, *frozen fillet skin on red mullet*.

