

**ANALISIS PENGARUH PERBEDAAN JENIS IKAN
TERHADAP KARAKTERISTIK GEL SURIMI DI PT. INDO
LAUTAN MAKMUR SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :
Dendi Ranshafari
19.4.09.045



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Kerja Praktik Akhir dengan judul “Analisis Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan praktik kerja akhir ini.



Dumai, 12 Juli 2022

Dendi Ranshafari
19.4.09.045

**ANALISIS PENGARUH PERBEDAAN JENIS IKAN
TERHADAP KARAKTERISTIK GEL SURIMI DI PT INDO
LAUTAN MAKMUR SIDOARJO, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :
DENDI RANSHAFARI
19.4.09.045



Laporan Kerja Praktik Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III
Dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

RINGKASAN

DENDI RANSHAFARI. Analisis Engaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur. Dibimbing oleh SUMARTINI, S.PI, M.Sc dan BASRI A.PI, M.Si

Tujuan penelitian ini untuk Mengetahui alur proses produksi surimi di PT. Indo Lautan Makmur dan Memahami pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap kualitas karakteristik gel di PT Indo Lautan Makmur . Parameter yang diukur pada penelitian ini adalah rendemen, kadar air dan pH, derajat putih dan kekuatan gel (AOAC, 2005), menggunakan metode SNI 2332.3-2015 yang dimodifikasi,. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengaruh karakteristik surimi dari jenis ikan yang berbeda menunjukkan perbedaan yang signifikan pada kadar air, pH, dan kekuatan gel. Sedangkan untuk rendemen dan whitenes menunjukan tidak adanya perbedaan yang signifikan. Surimi terbaik terdapat pada perlakuan Ikan Swangi dengan nilai rata- rata kadar air yaitu 76,24, nilai rata-rata pH 7,13, nilai rata-rata whitenes 56,74, niai rendemen 39,24 % dan kekuatan gel 553,2 dalam kategori grade AA.

Kata Kunci :Surimi, Kadar air, pH dan kekuatan gel

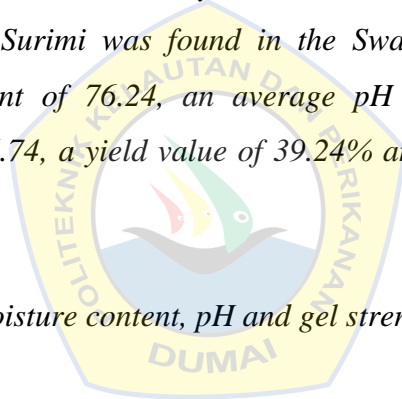
SUMMARY

DENDI RANSHAFARI. *Analysis of the Effect of Different Types of Fish on the Characteristics of Surimi Gel at PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, East Java.*

Supervised by SUMARTINI, S.PI, M.Sc and BASRI A.PI, M.Si

The purpose of this study was to determine the flow of the surimi production process at PT. Indo Lautan Makmur and Understanding the effect of different types of fish on the quality of gel characteristics at PT Indo Lautan Makmur. The parameters measured in this study were yield, water content and pH, whiteness degree and gel strength (AOAC, 2005), using the modified SNI 2332.3-2015 method. The results showed that the effect of surimi characteristics from different fish species showed significant differences in water content, pH, and gel strength. Meanwhile, the yield and whitenes showed no significant difference. The best Surimi was found in the Swangi Fish treatment with an average water content of 76.24, an average pH value of 7.13, an average whiteness value of 56.74, a yield value of 39.24% and a gel strength of 553.2 in AA grade category.

Keywords: Surimi, moisture content, pH and gel strength



LEMBAR PENGESAHAN

Judul : ANALISIS PENGARUH PERBEDAAN JENIS IKAN
TERHADAP KARAKTERISTIK GEL SURIMI DI PT. INDO
LAUTAN MAKMUR SIDOARJO, JAWA TIMUR

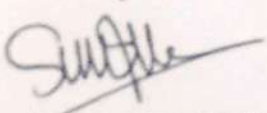
Nama Taruna : Dendi Ranshafari

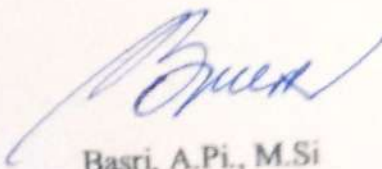
NIT : 19.4.09.045

Tanggal Seminar : 12 Juli 2022


Disetujui oleh:

Ketua Komisi Pembimbing Anggota Komisi Pembimbing


Sumartini, S.Pi., M.Sc
NIDN. 3912099101


Basri, A.Pi., M.Si
NIDN. 3915066201



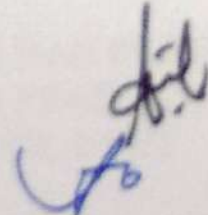

Aulia Azka, S.Pi., M.Si
NIDN. 3923018901

Diketahui Oleh:
Direktur


Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T
NIDN. 3920127701

Penguji Luar Komisi pada Ujian Akhir:

1. Aulia Azka, S.Pi., M.Si
2. Muh Suryono, A.Pi., M.P


()
()

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin sebagai tanda puji syukur kepada Allah S.W.T, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat, Hidayah serta Inayah- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan KPA dengan judul “Analisis Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi Di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur”. Selama proses penulisan laporan ini, penulis banyak memperoleh bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam karya yang sederhana ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.
2. Aulia Azka S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Sumartini, S.Pi, M.Sc selaku Dosen Pembimbing I pelaksanaan Kerja Praktek Akhir (KPA).
4. Basri A.Pi, M.Si selaku Dosen Pembimbing II pelaksanaan Kerja Praktek Akhir (KPA).
5. Aulia Azka, S.Pi, M.Si dan Muh suryono, A.Pi,M.P selaku Dosen Penguji.
6. Bapak dan Ibu di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur yang telah membimbing penulis dalam prose awal hingga akhir.
7. Orang tua dan Keluarga yang telah memberi dukungan selama Kerja Praktek Akhir (KPA) kegiatan berlangsung.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih perlu penyempurnaan, oleh karena itu sangat menghargai setiap saran dan masukan untuk perbaikan.Semoga proposal ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

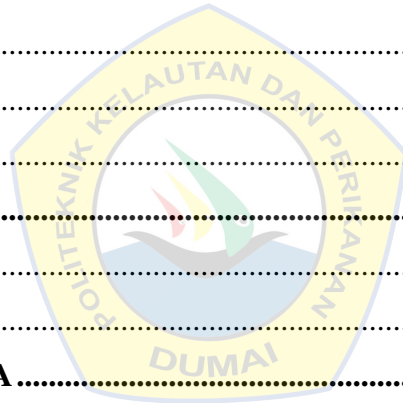
Dumai, 12 Juli 2022

Dendi Ranshafari
19.4.04.045

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| KATA PENGANTAR..... | I |
| DAFTAR ISI | II |
| DAFTAR GAMBAR..... | IV |
| DATAR TABEL | IV |
| DAFTAR LAMPIRAN | IV |
| BAB 1.PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan | 2 |
| 1.3 Manfaat | 2 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA..... | 3 |
| 2.1 Bahan Baku | 3 |
| 2.2 Ikan Swanggi..... | 3 |
| 2.2.1 Morfologi Ikan Swanggi..... | 4 |
| 2.3 Ikan Kuniran..... | 4 |
| 2.4 Surimi..... | 5 |
| 2.5 Proses Pengolahan Surimi..... | 5 |
| 2.5.1 Pembuatan gel surimi..... | 7 |
| 2.6 Persyaratan dan keamanan surimi | 8 |
| 2.7 Pengujian Mutu Surimi | 9 |
| 2.7.1 Kadar Air | 9 |
| 2.7.2 Rendemen | 9 |
| 2.7.3 pH..... | 9 |
| 2.7.4 <i>Whiteness</i> | 10 |
| 2.7.5 Kekuatan Gel | 10 |
| BAB 3. METODOLOGI..... | 11 |
| 3.1 Waktu dan Tempat | 11 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 11 |
| 3.2.1 Alat..... | 11 |
| 3.2.2 Bahan | 11 |
| 3.3 Diagram Alir | 12 |

| | |
|---|-----------|
| 3.4 Jenis dan Sumber Data | 13 |
| 3.4.1 Jenis Data | 13 |
| 3.4.2 Sumber Data..... | 13 |
| 3.5 Teknik Pengumpulan Data..... | 14 |
| 3.6 Prosedur Kerja..... | 15 |
| BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN | 16 |
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan..... | 16 |
| 4.1.1 Sejarah berdirinya PT. Indo Lautan Makmur | 16 |
| 4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan..... | 16 |
| 4.1.3 Ketenagakerjaan..... | 17 |
| 4.2 Proses Produksi | 17 |
| 4.3 Kadar Air..... | 22 |
| 4.4 pH..... | 23 |
| 4.5 Whiteness | 25 |
| 4.6 Randemen..... | 26 |
| 4.7 Kekuatan Gel..... | 27 |
| BAB V PENUTUP..... | 29 |
| 5.1 Kesimpulan | 29 |
| 5.2 Saran..... | 29 |
| DAFTAR PUSTAKA | 30 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Ikan Swanggi..... | 4 |
| Gambar 2. Ikan Kuniran..... | 5 |
| Gambar 3. Diagram Alir | 12 |
| Gambar 4. Prosedur Kerja..... | 15 |
| Gambar 5. Nilai kadar air ikan yang berbeda | 23 |
| Gambar 6. Nilai pH surimi dari ikan yang berbeda | 24 |
| Gambar 7. Nilai <i>whiteness</i> | 25 |
| Gambar 8. Nilai Randemen..... | 26 |
| Gambar 9. Nilai kekuatan Gel..... | 27 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Persyaratan mutu dan keamanan surimi..... | 8 |
| Tabel 2. Bahan | 11 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. <i>Form</i> wawancara | 33 |
| Lampiran 2. Hasil Penelitian di PT. Indo Lautan Makmur | 34 |
| Lampiran 3. Dokumentasi | 37 |