

PENGOLAHAN PRODUK SURIMI BEKU
IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*)
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO JAWA TIMUR

Disusun Oleh:

Ridho

18.4.09.072



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 Laporan Praktik Akhir (KPA) dengan judul “**PENGOLAHAN PRODUK SURIMI BEKU IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI. PT INDO LAUTAN MAKMUR**” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi dan pihak manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini

Dumai, Juli 2022



Ridho
18.4.09.072

RINGKASAN

RIDHO. Pengolahan Produk Surimi Beku Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) Di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, Jawa Timur. Dibimbing oleh Muh. Suryono A. Pi, M.P. dan Aulia Azka S. Pi, M. Si.

Ikan Swanggi merupakan salah satu jenis ikan yang cukup banyak dikonsumsi karena harganya yang tidak terlalu mahal dan dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) berbentuk bulat agak memanjang dan mata cukup besar dengan bintik hitam pada bagian sirip pektoral. Hidup pada perairan dangkal dengan kedalaman 150 sampai 200 lebih pada daerah batu karang, kadang-kadang jumlahnya banyak ikan ini memiliki sifat nokturnal pada perairan dalam dengan memakan *zooplankton*, cacing *poliakaeta*, krustacea dan ikan-ikan kecil. Pada umumnya penyendiri, tapi ada beberapa yang membentuk kelompok.

Surimi dibuat dari daging ikan giling yang telah diekstraksi dengan air dan diberi bahan anti denatrasi lalu dibekukan. Adapun proses pengolahan produk surimi beku ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) di PT. Indo Lautan Makmur meliputi yaitu : penerimaan bahan baku, penimbangan I, pencucian, penyiangan, pencucian lumatan daging (*leaching I*), *rotary screen I*, pencucian lumatan daging (*leaching II*), *rotary screen II*, *refining*, pengepresan, penimbangan II, pencampuran, pengepekan dan penimbangan, pembekuan CPF, penyimpanan, dan pengangkutan dan distribusi.

Gizi 16-1, komposisi kimia surimi adalah 76% air, 15% protein, 6,85% karbohidrat, 0,9% lemak, dan 0,03% kolestrol. Produk olahan seperti surimi mengandung protein yang tinggi dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang pada keadaan beku.

Kata kunci: Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*), Nilai Gizi, Surimi

SUMMARY

RIDHO. Processing of Frozen Surimi Products Swanggi Fish (Priacanthus tayenus) In PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, East Java. Guided by Muh. Suryono A. Pi, M.P. and Aulia Azka S. Pi, M. Si.

Swanggi fish is one type of fish that is quite widely consumed because the price is not too expensive and can be used as raw material for making surimi Swanggi fish (Priacanthus tayenus) is round slightly elongated and eyes are quite large with black spots on the pectoral fin. Living in shallow waters with a depth of more than 150 to 200 in rock areas, sometimes many of these fish have nocturnal properties in deep waters by eating zooplankton, polychaeta worms, crustaceans and small fish. It is generally aloof, but there are some who form groups.

Surimi is made from ground fish meat that has been extracted with water and given anti-denaturation ingredients and then frozen. As for the processing process of frozen surimi products of swanggi fish (Priacanthus tayenus) at PT. Indo Lautan Makmur includes: raw material acceptance, weighing I, washing, weeding, meat washing (leaching I), rotary screen I, meat washing (leaching II), rotary screen II, refining, pressing, weighing II, mixing, machining and weighing, CPF freezing, storage, and transportation and distribution.

Nutrition 16-1, the chemical composition of surimi is 76% water, 15% protein, 6,85% carbohydrates, 0,9% fat, and 0.03% cholesterol. Processed products such as surimi are high in protein and can be stored for a long period of time in a frozen state.

Keywords: Nutritional Value, Swanggi Fish (Priacanthus tayenus), Surimi

PENGOLAHAN PRODUK SURIMI BEKU
IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*)
DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO JAWA TIMUR

Disusun Oleh:

RIDHO

18.4.09.072

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
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENGOLAHAN PRODUK SURIMI BEKU IKAN
SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI PT. INDO LAUTAN
MAKMUR SIDOARJO JAWA TIMUR

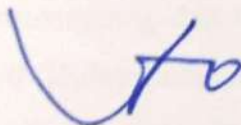
Nama : Ridho

NIT : 18.4.09.072

Tanggal Ujian : 11 Juli 2022

Disetujui oleh,

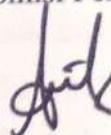
Ketua Komisi Pembimbing



Muh. Suryono A.Pi, M.P.

NIDN. 3901096401

Anggota Komisi Pembimbing



Aulia Azka S.Pi, M.Si

NIDN. 3923018901

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut



Aulia Azka S.Pi, M.Si

NIDN. 3923018901

Diketahui oleh,

Direktur

Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

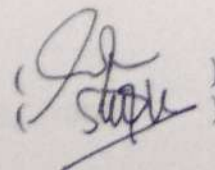


Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T

NIDN. 3920127701

Penguji luar komisi pada ujian akhir:

1. Shiffa Febyarandika Shalichaty, S.Pi, M.Si
2. Sumartini, S.Pi, M.Sc



KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin sebagai tanda puji syukur kepada Allah. Tuhan yang Maha Esa. yang telah melimpahkan hidayah dan rahmatnya sehingga penulis diberi kesempatan menyelesaikan laporan Kerja Praktek Akhir (KPA) dengan **“PENGOLAHAN PRODUK SURIMI BEKU IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO JAWA TIMUR ”**. Ucapan terimakasih disampaikan kepada pihak yang membantu dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan laporan diantaranya adalah:

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. Muh. Suryono A. Pi, M.P. selaku dosen pembimbing I
4. Aulia Azka, S. Pi, M. Si selaku dosen pembimbing II
5. PT. Indo Lautan Makmur yang telah memberikan fasilitas akademik maupun praktik

Meskipun telah berusaha menyelesaikan laporan ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan Praktik Kerja Akhir (KPA) ini berguna bagi para pembaca, Terima kasih.

Dumai, Juli-2022

Ridho
18.4.09.072

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Swaggi (<i>Priacanthus tayenus</i>).....	3
2.1.1 Klasifikasi Ikan Swaggi (<i>Priacanthus tayenus</i>).....	3
2.1.2 Morfologi Ikan Swaggi (<i>Priacanthus tayenus</i>).....	4
2.2 Surimi.....	4
2.3 Komposisi dan Nilai Gizi Surimi.....	5
2.4 Proses Pengolahan Surimi.....	5
2.4.1 Penerimaan bahan baku	5
2.4.2 Penimbangan I	6
2.4.3 Pencucian I.....	6
2.4.4 Sortasi	6
2.4.5 Penyiangan.....	6
2.4.6 Penimbangan II.....	7
2.4.7 Pencucian II	7
2.4.8 Pengambilan Daging.....	7
2.4.9 Pencucian III (<i>leaching</i>).....	8
2.4.10 Pengepresan	8
2.4.11 Pencampuran.....	8

2.4.12 Pengepekan dan Penimbangan.....	9
2.4.13 Pembekuan <i>CPF</i>	9
2.4.14 Penyimpanan.....	10
2.4.15 Pengangkutan dan Distribusi	10
2.5 Standar Mutu Surimi	10
2.5.1 Standar Mutu Surimi (SNI 01-2694-2013).....	10
2.6 Uji kualitas Surimi	11
2.6.1. Derajat Putih Surimi	11
2.7 Metode Pembekuan.....	12
BAB III METODOLOGI	14
3.1 Waktu dan Tempat	14
3.2 Alat dan Bahan.....	14
3.3 Metode.....	15
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.5 Prosedur kerja.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	17
4.1.1 Sejarah Perusahaan	17
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	17
4.1.3 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan.....	18
4.2 Ruang Lingkup Bidang Usaha	20
4.3 Proses Pengolahan Surimi Beku	21
4.3.1 Penerimaan Bahan baku.....	23
4.3.2 Penimbangan I	23
4.3.3 Pencucian	23
4.3.4 Penyiangan.....	24
4.3.5 Pencucian Lumatan daging (<i>leaching I</i>)	24
4.3.6 <i>Rotary screen I</i>	24
4.3.8 <i>Rotary screen II</i>	25

4.3.9 <i>Refining</i>	25
4.3.10 Pengepresan	26
4.3.11 Penimbangan II	26
4.3.12 Pencampuran	27
4.3.13 Pengepekan dan Penimbangan.....	27
4.3.14 Pembekuan	27
4.3.15 penyimpanan	28
4.3.16 Pengangkutan dan Distribusi	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Swanggi.....	3
Gambar 2. Peta PT. Indo Lautan Makmur	14
Gambar 3. Alir Prosedur Kerja	16
Gambar 4. Struktur Organisasi.....	19
Gambar 5. Proses Pembuatan Surimi.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standr Mutu Surimi Beku	11
Tabel 2. Alat.....	14
Table 3. Bahan	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form GMP Surimi	34
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan PKL.....	35