

**PROSES PEMBEKUAN IKAN MALONG (*Muraenesox cinerus*)
DI PT. KENCANA LAUT NUSANTARA
BANGKA BELITUNG**

**FREEZING PROSESS OF MALONG FISH (*Muraenesox cinerus*) AT PT. KENCANA
LAUT NUSANTARA BANGKA BELITUNG**

Wira Andrian*, Olfa Mega, Afriani

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Peternakan Universitas Jambi

*Alamat Kontak: Jl. Jambi Ma. Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361

email: wiraandryan001@gmail.com

ABSTRAK

Proses pembekuan ikan adalah salah satu teknik penyimpanan ikan untuk jangka waktu lama. Pembekuan adalah merubah cairan yang ada pada ikan menjadi es dan berfungsi menghambat pertumbuhan bakteri pada ikan sehingga usia penyimpanan ikan lebih lama. Pembekuan ikan yang baik akan menghasilkan ikan beku yang baik, terjaga kualitasnya dan tidak ada kerusakan pada ikan sehingga ikan akan sangat layak dikonsumsi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan magang ini adalah observasi, yaitu mengamati dan melakukan kegiatan proses produksi dan wawancara serta melakukan evaluasi. PT Kencana Laut Nusantara merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan berupa produk hasil laut segar dan beku. Perusahaan ini memproduksi ikan Malong (*Muraenesox cinerus*) beku. Proses pembekuan ikan malong menggunakan metode *contact plate freezer* pada suhu -40°C selama kurang lebih 4 sampai 5 jam. Dengan menggunakan sarana yang disediakan yaitu fiber, keranjang plastik, pan, timbangan, meja proses, wiper, dan mesin pembeku. serta prasarana yang terdiri atas gudang basah, ruang pakaian, hand pids, toilet dan pos jaga. Alur proses pembekuan pada PT Kencana Laut Nusantara terdiri dari penerimaan bahan baku dan penyortiran sesuai dengan kualitasnya, penimbangan, pencucian, penyusunan dilakukan diatas pan ukuran yang telah ditentukan dan dimasukan kedalam mesin pembeku, serta dilakukan *glazing*. Proses pengemasan terdiri dari pengemasan dalam dan luar serta diberi label/tanda.

Kata kunci: ikan malong, proses pengolahan, pengemasan.

ABSTRACT

The process of freezing fish is a technique for storing fish for a long period of time. Freezing is changing the liquid in the fish into ice and functions to inhibit the growth of bacteria in the fish so that the storage life of the fish is longer. Freezing fish well will produce good frozen fish, the quality is maintained and there is no damage to the fish so that the fish will be very suitable for consumption. The method used in implementing this internship activity is observation, namely observing and carrying out production process activities and interviews and conducting evaluations. PT Kencana Laut Nusantara is a company that operates in the field of processing fishery products in the form of fresh and frozen seafood products. This company produces frozen Malong fish (*Muraenesox cinerus*). The process of freezing malong fish uses the contact plate freezer method at -40°C for approximately 4 to 5 hours. By using the facilities provided, namely fiber, plastic baskets, pans, scales, processing tables, wipers and freezing machines. as well as infrastructure consisting of a wet warehouse, clothing room, hand pids, toilet and guard post. The freezing process flow at PT Kencana Laut Nusantara consists of receiving raw materials and sorting them according to their quality, weighing, washing, arranging them on a predetermined size pan and putting them into the freezing machine, as well as glazing. The packaging process consists of inner and outer packaging and labeling/marketing.

Keywords: fish Malong, freezing process, frozen fish.