

**MEKANISME PEMBEKUAN CUMI-CUMI (*Loligo sp*) di PT. KENCANA
LAUT NUSANTARA-PANGKAL BALAM
BANGKA BELITUNG**

**Disajikan Oleh :
Febriyansah Syahputra, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Afriani, M.P**

Program Studi D-III Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Peternakan
Email: febriyansahsyahputra267@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari Kerja Praktek Akhir(KPA) ini adalah untuk mendapatkan pengalaman kerja dan dapat mengetahui serta memahami dalam mekanisme pembekuan cumi-cumi(*loligo sp*) di PT. Kencana Laut Nusantara, Pangkal Balam- Bangka Belitung. Kerja Praktek Akhir dilaksanakan pada tanggal 20 Februari 2023 sampai 12 April 2023, metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu wawancara kepada karyawan, pencatatan hasil pengamatan dan mengikuti secara langsung proses produksi. Proses pembekuan cumi-cumi dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu: 1) Penerimaan bahan baku, 2) Penyortiran, 3) Pencucian, 4) Penimbangan, 5) Pembekuan, 6) Glazing, 7) Packing 8) Cold storage, 9) Stuffing/Loading. Setiap tahap produksi dilakukan dengan memperhatikan semua tahap dengan baik dan memperhatikan sistem rantai dingin.

Kata Kunci: Mekanisme, Pembekuan cumi-cumi, PT. Kencana Laut Nusantara, Bangka Belitung.

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Jambi pada tanggal 01 Februari 2003, sebagai anak ke-3 (tiga) dari 3 (tiga) bersaudara dari pasangan Bapak Supryanto dan Ibu Mardiani. Penulis menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di SDN 150/IV Kota Jambi tahun 2014, Pendidikan Menengah Pertama SMP N 16 Kota Jambi pada tahun 2017, Pendidikan Menengah Atas SMA N 11 Kota Jambi pada tahun 2020.

Pada tahun 2020 penulis diterima sebagai mahasiswa di Program Studi D-III Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Peternakan Universitas Jambi melalui jalur mandiri, penulis mengikuti kegiatan magang selama 2 bulan di PT. Kencana Laut Nusantara Pangkal Pinang Bangka Belitung dengan judul “Mekanisme Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo sp*) di PT. Kencana Laut Nusantara”.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktek akhir saya yang berjudul “Mekanisme Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo sp*) di PT. Kencana Laut Nusantara” adalah karya saya sendiri dan belum diajukan apapun kepada perguruan tinggi manapun, sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain yang telah disebut dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir laporan ini sesuai dengan kaidah ilmiah yang berlaku.

Jambi, Juni 2024

Febriyansah Syahputra

**MEKANISME PEMBEKUAN CUMI-CUMI (*Loligo sp*) di PT. KENCANA
LAUT NUSANTARA-PANGKAL BALAM
BANGKA BELITUNG**

Oleh
Febriyansah Syahputra
E0D120005

Telah Diuji di Hadapan Tim Penguji
Pada Hari Rabu, Tanggal 21 Februari 2024, dan dinyatakan Lulus

Ketua : Wulandari, S.Pi., M.Si.
Anggota : 1. Dr. Ir. Afriani, M.P.
2. Hasanah, S.Pi., M.Si.
3. Lauura Hermala Yunita, S.Pi., M.Si.
4. Yoppie Wulanda, S.Pi., M.Si.

Menyetujui:
Pembimbing Utama,

Dr. Ir. Afriani, M.P.
NIP. 196212281988032001

Mengetahui:
Wakil Dekan BAKSI

Prof. Dr. Ir. Syafwan, M.Sc.
NIP. 196902071993031003

Ketua Jurusan Perikanan

Dr. Drh. Sri Wigati, M.Agr.Sc.
NIP. 196412241989032005