

**FILET IKAN EKOR KUNING (*Caesio cuning*) BEKU
DI PT. KENCANA LAUT NUSANTARA
BANGKA BELITUNG**

**Disajikan Oleh :
R. Ardiansyah Manurung, dibawah bimbingan
Hasanah S.Pi., M.Si**

Program Studi D-III Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan
Alamat Kontak : Jl Jambi-Ma Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361
Email: rardiyansyahmanurung@gmail.com

RINGKASAN

Ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) termasuk ke dalam famili golongan Caesionidae, merupakan jenis ikan yang hidup di perairan karang. Memiliki karakteristik berbadan compressed. Berwarna kuning pada bagian atas sirip ekor dan bagian belakang. Bagian bawah dan perut putih atau kemerah-merahan (merah muda). Ikan ekor kuning merupakan bahan baku hasil Perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Tujuan dari Kerja Praktek Akhir(KPA) ini adalah untuk mendapatkan pengalaman kerja dan dapat mengetahui serta memahami dalam proses fillet ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) Beku di PT. Kencana Laut Nusantara Bangka Belitung. PT Kencana Laut Nusantara merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan berupa pengolahan produk hasil laut segar dan beku. Fillet ikan ekor kuning merupakan salah satu produk beku yang di hasilkan di PT. Kencana Laut Nusantar Bangka Belitung. Fillet Ikan Ekor Kuning Beku di ekspor ke negara lain seperti Singapura, Malaysia dan Cina serta dipasarkan di pasar lokal. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu wawancara kepada karyawan, pencatatan hasil pengamatan dan mengikuti secara langsung proses produksi. Proses fillet ikan ekor kuning beku dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu: 1) Penerimaan bahan baku, 2) Sortasi, 3) Pemfilletan, 4) Pencucian, 5) Penimbangan, 6) Penyusunan, 7) Pembekuan, 8) Glazing, 9) Packing, 10) Penyimpanan beku, 11) Loading/Stuffing. Setiap tahap produksi dilakukan dengan memperhatikan semua tahap dengan baik dan memperhatikan sistem rantai dingin.

Kata Kunci: Fillet, Beku, Ikan, Ekor Kuning