

ABSTRAK

LIYA MOOMIN. NIM. 632 307 022. Proses Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya Desa Huangobotu Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango Propinsi Gorontalo. Dibawah Bimbingan Bapak Dr. Aziz Salam, ST, M.agr dan Ibu Ir. Yuniarti Koniyo, MP.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui Proses Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya Gorontalo. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode observasi dan partisipasi aktif sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara secara langsung dengan pembimbing lapangan dan karyawan yang ada di PT. Cipta Frima Jaya Gorontalo. Untuk Pengelolaan data dilakukan dengan analisis secara deskriptif dan kuantitatif berdasarkan data primer dan data sekunder. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini menunjukkan bahwa proses pembekuan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di PT. Cipta Frima Jaya Gorontalo yang terdiri dari beberapa tahapan antara lain penyortiran bahan baku sesuai ukuran dan jenisnya, penimbangan, pencucian, penyusunan ikan cakalang dalam pan, pemberian label size, pemasukan ikan cakalang kedalam air blast freezer, packing dan penyimpanan dalam cold storage.

Kata Kunci : Pembekuan ikan, cakalang, PT. Cipta Frima Jaya.