

ABSTRAK

SYAHDIAN ABAS. NIM. 632 307 037. Proses Penanganan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo Provinsi Gorontalo, dibawah bimbingan Ibu Femy Sahami, S.Pi, M.Si, sebagai pembimbing I, dan Bapak Dr. Ir. Syamsuddin, M.P, sebagai pembimbing II.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo Provinsi Gorontalo. Kegiatan ini dilakukan dengan metode observasi dan ikut terlibat langsung dalam penanganan serta wawancara dengan karyawan dan pengelola CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini menunjukkan bahwa proses penanganan ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo sebelum dibekukan, dimulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran, penimbangan, pencucian, penyusunan dalam pan pembekuan dan pemasukan ke dalam *air blast freezer*. Proses penanganan di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo belum efisien karena sarana dan prasarana penanganan yang masih terbatas, serta masih kurangnya pengetahuan karyawan tentang cara penanganan ikan yang baik dan benar.

Kata kunci : Penanganan, Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*), CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo