

RINGKASAN

HACCP Pada Proses Pembekuan Udang Vannamei di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia, Livia Nur'Aini, Nim B32192008, Tahun 2021, berapa hal., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing), Nurul Syamsi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo-Jawa Timur. Tahapan proses pembekuan udang vannamei meliputi beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku (*receiving*), potong kepala, sortasi, kupas, soaking, pembekuan IQF, *glazing*, pengemasan, *metal detector*, pengemasan *master carton*, penyimpanan dalam *cold storage*, distribusi. Proses pembekuan udang vannamei di PT Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo dilakukan dengan menggunakan mesin pembekuan IQF (*Individual Quick Frozen*), yaitu proses pembekuan udang secara individu yang dilakukan dengan cepat yang disusun diatas rantai berjalan dengan diberi jarak antara satu dengan yang lain, dengan suhu pembekuan -25°C sampai -30°C . Selain untuk mengetahui tahapan proses pembekuan udang vannamei, juga untuk mengetahui dan memahami HACCP udang beku pada setiap tahapan proses yang meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi, dan proses pengiriman. Faktor pendukung pada PT Grahamakmur Ciptapratama yaitu lokasi perusahaan merupakan kawasan industri sehingga memudahkan dalam hal fasilitas produksi dan penanganan limbah. Selain itu perusahaan dekat dengan jalan raya utama yang dapat memudahkan untuk proses pengiriman bahan baku dan kegiatan ekspor, mudahnya memperoleh tenaga kerja.