

RINGKASAN

“Penerapan Metode IQF (*Individually Quick Frezz*) Di Proses Pembekuan Udang *L.Vannamei* Pada Produk PND (*Peeled and Deveined*) RAW PT. Panca Mitra Multim Perdana Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo”, Syuhada’ul Hakim, NIM B32170501 Tahun 2019, Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menerapkan sebuah sistem pendidikan akademik bagi mahasiswa maupun mahasiswi lulusan siap kerja, mengaplikasikan teori yang didapat pada saat perkuliahan dengan kondisi nyata di perusahaan / lapangan kerja. Kegiatan tersebut merupakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) sebagai peningkatan kualitas dari sumber daya manusia agar dapat bersaing di dunia kerja. Dengan adanya Praktik Kerja Lapangan tersebut, maka Program Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian telah bekerja sama dengan salah satu perusahaan yaitu PT Panca Mitra Multi Perdana Situbondo.

PT Panca Mitra Multiperdana adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan dan kelautan khususnya produk olahan udang beku. Kegiatan praktik kerja lapang di PMMP Plant 2 yang bergerak diproduk PUD, PnD, PDT0, HL Ez Peel dan HL IQF. Hasil produk dari PMMP untuk tujuan ekspor dan 95% dari produk diekspor tujuan Amerika serikat. Jumlah produksi pada tahun ini sudah mencapai 750 ton per bulan.

Dalam Praktik Kerja Lapangan di PMMP Plant 2 mendalami proses pembekuan udang *L. Vannamei* menggunakan metode Individual Quick Frozen. Proses pembekuan harus dilakukan secara sistematis dan harus sesuai dengan standart yang sudah diberlakukan oleh perusahaan dari mulai penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian I, pemotongan kepala, pencucian II, grading, pengupasan, pencucian III, penimbangan II, soaking, pembekuan metode IQF,

pengecekan di meja putih, penimbangan III, glazing, Penimbangan IV, Pengemasan dengan polybag, pendeteksian metal, pengemasan dengan karton, distribusi ke cold storage, penyimpanan di cold storage dan distribusi. Dalam proses produksi harus sangat diperhatikan dari kegiatan sanitasi dan semuanya harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan agar mendapatkan hasil mutu yang bagus dan berkualitas.