

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Udang Beku (*L. vannamei*) Pada Produk HL EZ PEEL (*Head Less Easy Peel*) Dengan Metode Raw IQF di PT. Panca Mitra Multiperdana Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo - Jawa Timur**, Musfira Ramadhani, NIM B32171641, Tahun 2019, 47 Hal, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP.MP (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Panca Mitra Multiperdana Desa Landangan, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo Jawa Timur pada tanggal 1 Oktober 2019 hingga 31 Desember 2019.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah meningkatkan pengetahuan serta mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil perikanan, mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengemasan hingga proses distribusi produk.

PT. Panca Mitra Multiperdana merupakan industri yang bergerak dalam bidang pembekuan udang. Proses pembekuan udang *vannamei* HL EZ PEEL Raw IQF dimulai dari penerimaan bahan baku (udang *vannamei*) dari tambak, sampling size, penimbangan, pencucian 1 (Washing HO), pemotongan kepala, pencucian 2 (Washing HL), Pemisahan ukuran (Grading), pengupasan yang dilakukan dengan menggunting kulit di bagian punggung dari ruas pertama hingga ruas ke lima, menyisakan satu ruas dan ekor (tidak digunting) dan kotorannya dibuang, kemudian pencucian 3, penimbangan, perendaman (soaking), pembekuan (freezing), pengecekan dengan meja putih, penimbangan, glazing, penimbangan, pengemasan dalam polybag & seal, pendeteksian metal, pengemasan dalam karton, pendeteksian metal, penyimpanan cold storage, kemudian pendistribusian.