

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Pada Tahap Soaking Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi**, Putri Handayani, NIM D41182105, Tahun 2022, 47 Halaman, Jurusan Manajemen, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Fredy Eka Ardhi P, S.ST, M.ST (Dosen Pembimbing).

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki sumberdaya alam yang melimpah, salah satu sektor yang paling di perhitungkan adalah sektor perikanan, dimana pada sektor ini Indonesia memiliki berbagai macam spesies laut yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan suatu produk, salah satunya adalah udang, banyak sekali permintaan untuk produk yang berbahan baku udang baik dari dalam negeri maupun dari luar negeri, oleh karena itu perusahaan di bidang pengolahan udang banyak bermunculan. Salah satu perusahaan adalah PT. Istana Cipta Sembada.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan sebuah kegiatan akademik yang bertujuan untuk memberi pengalaman kepada mahasiswa tentang dunia kerja yang sesungguhnya. Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan selama 900 jam yang dilaksanakan pada semester 7 (tujuh) di PT. Istana Cipta Sembada. Tujuan umum Praktik Kerja Lapangan yaitu meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa, melatih mahasiswa untuk berfikir lebih kritis dalam menghadapi kesulitan yang ada pada dunia kerja dan menjalin kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan perusahaan.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan hasil perikanan yang bergerak dibidang pembekuan gurita dan udang. Awalnya perusahaan ini didirikan oleh Emil dan Shidiq pada tahun 1987 sebagai perusahaan yang memproduksi dengan nama PT. *Indonesian Coop Shrimp* dan merupakan cikal bakal terbentuknya PT. ICS Group saat ini. Pendirian perusahaan ini adalah hasil kerja sama dengan orang Jepang yang menanamkan modalnya hingga mentransferkan ilmunya.

Metode Pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yaitu melakukan observasi dilingkungan PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi dan mencatat secara langsung data-data mengenai proses pembekuan udang, melakukan wawancara untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang, pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang sesuai dengan proses dan tempat yang ditentukan oleh pembimbing lapang dan terakhir evaluasi oleh pembimbing lapang.

Proses pembekuan udang terdiri dari tahapan penerimaan bahan baku sampai proses pendistribusian, dalam proses pembekuan udang terdapat dua produk dengan perlakuan yang berbeda yaitu produk udang beku natural atau tanpa bahan tambahan lain dan produk udang beku menggunakan proses perendaman (*soaking*). Soaking merupakan proses perendaman udang dengan larutan phospat dan non-phospat pada udang yang bertujuan untuk menambah cita rasa dan kekenyalan produk dan menjaga kadar air produk sehingga produk tampak segar serta dapat meningkatkan nilai rendemen produk dan dapat menambah keuntungan perusahaan.

Oleh karena itu manajemen harus mengetahui faktor apa saja yang dapat menyebabkan masalah tersebut, setelah dilakukan analisa dengan menggunakan diagram tulang ikan, maka diketahui faktor penyebab dari masalah tersebut adalah pekerja kurang teliti, pekerja tidak mengetahui SOP perusahaan, pengaturan tingkat toleransi yang kurang tepat, mesin beroperasi kurang maksimal, adanya komponen mesin yang kualitasnya sedikit menurun.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember).**