

RINGKASAN

Proses Produksi Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Bentuk Cpdto (*Cook Peeled Deveined Tail On*) Di Pt. Bumi Menara Internusa Lamongan, Khurin'in, NIM B41181533, Tahun 2021, 69 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), Ismail Malik (Pembimbing Lapangan).

PT. Bumi Menara Internusa Lamongan berlokasi di Jl. Raya Lamongan – Gresik KM 40, Lamongan merupakan perusahaan pangan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil laut. Komoditi utama yaitu produk dengan bahan baku udang. Semua produk yang dihasilkan dalam keadaan beku. Produk – produk yang dihasilkan antara lain: *Raw, Breaded, Cook dan Cook ring* dalam kemasan frozen. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan akademik yang dilakukan mahasiswa guna menambah wawasan, meningkatkan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi baik secara teoritis maupun praktik dengan cara melakukan praktik kerja di industri, instansi dan lain-lain. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, dan sanitasi. Tujuan khusus yaitu untuk mengetahui dan memahami penanganan setiap tahapan proses, dan dilakukan penyesuaian dengan regulasi yang ada.

Jenis udang yang digunakan sebagai bahan baku utama di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan yaitu udang vannamei. Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu komoditi perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi baik di pasar domestik maupun global, dimana 77% diantaranya diproduksi oleh negara – negara Asia, seperti Indonesia. Indonesia merupakan salah satu eksportir udang terbesar di dunia. Umumnya, pasar dunia mengharapkan kebutuhan udang dalam bentuk segar dan memenuhi standar mutu ekspor, sehingga pada perdagangan internasional udang ditawarkan dalam keadaan beku dengan beragam jenis. Oleh karena itu, melihat pentingnya proses pembekuan, Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan untuk mengetahui dan

mempelajari mengenai Proses Produksi Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) khususnya bentuk CPD_{TO} (*Cook Peeled Deveined Tail On*) yang ada di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa proses produksi pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) bentuk CPD_{TO} (*Cook Peeled Deveined Tail On*) dimulai dari *Receiving raw material, washing 1, weighing 1, cutting head, washing 2, sorting, peeling, soaking, cooking, precooling, freezing 1, weighing 2, glazing, freezing 2, packaging and labeling into polybag, metal detecting, packaging and labeling into MC* hingga penyimpanan pada *Cold Storage*. Sebagai tambahan lainnya didapatkan pengetahuan secara umum kondisi perusahaan, pengawasan mutu, fasilitas-fasilitas penunjang produksi, serta penerapan *hygiene* dan sanitasinya.