

RINGKASAN

Proses Produksi Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Bentuk BTO (*Butterfly Tail On Breaded Raw*) di PT. Bumi Menara Internusa, Lamongan. Sofiyani Riski Maulidia, NIM B41181681, Tahun 2021, 78 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing), dan Ismail Malik (Pembimbing lapang).

PT. Bumi Menara Internusa Lamongan berlokasi di Jl. Raya Lamongan – Gresik KM 40, Lamongan. PT. Bumi Menara Internusa Lamongan merupakan perusahaan pangan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil laut. Komiditi utama yaitu produk dengan bahan baku udang. Macam-macam bentuk produk antara lain : HL, PDTO, BTO, PND, PUD. Semua produk yang dihasilkan dan didistribusikan dalam keadaan beku. Produk-produk yang dihasilkan antara lain : Raw, Breaded, dan Cook. Praktik Kerja Lapang (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 Lapang (PKL) untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, dan sanitasi. Utamanya bertujuan 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 komiditi perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi baik di pasar domestik maupun global, dimana 77% diantaranya diproduksi oleh negara-negara Asia, sseperti Indonesia. Umumnya, pasar dunia mengharapkan kebutuhan udang dalam bentuk segar dan memenuhi standar mutu ekspor, sehingga pada perdagangan internasional udang ditawarkan dalam keadaan beku dan beragam jenis. Oleh karena itu, melihat pentingnya proses pembekuan, sehingga sangat dibutuhkan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapang (PKL) untuk mengetahui dan mempelajari mengenai Proses Produksi

Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Bentuk BTO (*Butterfly Tail On*) *Breaded Raw* di PT. Bumi Menara Internusa Lamongan

Berdasarkan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan, disimpulkan bahwa telah memperoleh hasil tentang proses produksi pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) bentuk BTO (*Butterfly Tail On*) *breaded raw* mulai dari penerimaan bahan baku, pencucian 1, penimbangan, proses pemotongan kepala, pencucian 2, sortasi dan pemisahan ukuran, kupas kulit dan pembersihan usus, perendaman, penepungan, pembekuan dengan IQF, pengemasan dan pelabelan pada *inner carton*, pendeteksian terhadap logam, *shrink wrapping*, pengepakan dengan Master Carton (MC), penyimpanan pada *Cold Storage*. Selain itu juga mengetahui pengawasan mutu yang dilakukan oleh bagian QC. Sebagai tambahan lainnya didapatkan pengetahuan secara umum kondisi perusahaan, pengawasan mutu, fasilitas-fasilitas penunjang produksi, serta penerapan *hygiene* dan sanitasinya.