

RINGKASAN

Penerapan Metode Raw IQF pada Proses Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) produk PDTTO (Peeled Deveined Tail On) di PT. Panca Mitra Multiperdana Situbondo – Jawa Timur, B32171595. Tahun 2019, Hal, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

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

Tujuan dari Praktek Lapangan Kerja (PKL) adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil pertanian dan mempelajari tentang proses produksi mulai dari tahapan penerimaan bahan baku hingga ke tahapan ekspor produk

Proses produksi pembekuan udang produk pdto melalui berbagai tahapan seperti penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian I dengan mesin cuci udang, pemotongan kepala (*Deheading*), pencucian II dengan mesin cuci udang (*Washing*), pemisahan ukuran (*Grading*), pengupasan, pencucian III, penimbangan, perendaman (*Soaking*), pembekuan (*Tunel*), pengecekan dengan meja putih, penimbangan, pelapisan es (*Glazing*), penimbangan, pengemasan dalam polybag & seal (*Packing*), pendeteksia metal I, pengemasan dalam karton (*Packing Master Carton*), penyimpanan di CS (*cold storage*), dan ekspor.