

## RINGKASAN

**Proses Pembekuan Udang *Vannamei* Kupas Mentah Beku PTO (*Peeled Tail On*) Di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur.** Elisa Dewi Rahmawati, NIM D41190629, Tahun 2023, 61 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M selaku dosen pembimbing. Pelaksanaan kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berada di Dusun krajan RT 02/01 Desa Labanan Asem, kecamatan Kabat, kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus sampai dengan 1 Desember 2022.

Tujuan dari pelaksanaan Magang ini adalah mempersiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja serta menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan hasil pertanian hasil perikanan, meningkatkan keterampilan fisik pada bidang pengolahan udang, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada pada lapangan dengan yang didapat di bangku kuliah.

Pembekuan adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Jumlah air yang membeku dalam produk makanan tergantung pada temperatur pembekuannya, kandungan campuran zat makanan akan mempengaruhi laju pembekuan. Salah satunya proses pembekuan udang PTO di PT istana cipta sembada banyuwangi.

Berdasarkan Praktek Magang yang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa proses pembekuan udang Kupas mentah beku PTO di istana cipta sembada sudah memenuhi standar pembekuan. Hal tersebut dilihat dari proses produksinya setiap hari.