

RINGKASAN

Proses Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenus vannamei*) Pada Produk 1,8 (*Peeled & Devained*) Natural di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Anggun Wulandari, NIM D41190760, Tahun 2023, 53 Halaman, Jurusan Manajemen, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M. (Dosen Pembimbing). Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berada di Dusun krajan RT/RW 02/01 Desa Labanasem Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus sampai dengan 1 Desember 2022.

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.

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 perikanan, meningkatkan keterampilan fisik pada bidang pengolahan udang, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada pada lapangan dengan yang didapat dibangku kuliah.

Metode Pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan magang ini 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 magang sesuai dengan proses dan tempat yang ditentukan oleh

pembimbing lapang dan terakhir evaluasi oleh pembimbing lapang.

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 satu proses pembekuan udang PD 1,8 Natural di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Tahapan – tahapan dalam proses produksi udang beku bentuk PD Natural yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, pemotongan kepala, penimbangan HL, pencucian II, pengupasan kulit dan pencukitan usus, sortasi final, pembekuan *Contact Plate Freezer*, pengemasan I, pendeteksian logam, pengemasan II, penyimpanan pada gudang beku, pemuatan atau *stuffing*.