

RINGKASAN

Proses Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Produk PTO (*Peeled Tail On*) di PT. ICS (Istana Cipta Sembada) Banyuwangi, Jawa Timur. Ira Mei Santi, Nim B32200486, Tahun 2022, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M. Si (Dosen Pembimbing), Prima Agus W. (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menambah wawasan, pemahaman, serta pengetahuan mahasiswa dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Magang juga mempelajari hubungan antara teori dan praktik kerja dalam suatu industri, menambah wawasan terhadap pengembangan diri, dan juga melatih pengalaman serta keterampilan kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang. Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 5 September hingga 31 Desember 2022 di PT. Istana Cipta Sembada, Dusun Krajan RT.02 RW.01 Desa Labanasem, Kec. Kabat, Kab. Banyuwangi, Prov. Jawa Timur 68461

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak pada usaha pengolahan hasil perikanan dengan produk utamanya yaitu udang dan gurita beku. Pengolahan udang beku pada perusahaan ini dilakukan dengan konsep QCC (*Quick, Clean, and Cool*) yakni bekerja dengan cepat, bersih, dan pada suhu yang dingin sehingga mutu produk tetap terjaga baik. Kualitas dari udang yang diterima oleh PT. Istana Cipta Sembada merupakan udang dengan kualitas yang baik karena harus dilakukan pengujian mutu terlebih dahulu sebelum diproses. Udang yang digunakan pada produksi di PT. Istana Cipta Sembada adalah udang vannamei (*litopenaeus vannamei*).

Udang vannamei (*litopenaeus vannamei*) termasuk ke dalam salah satu komoditas perikanan yang memiliki potensi dan prospek yang baik serta memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Udang ini memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga diperlukan penanganan yang cepat dan tepat agar udang tidak rusak atau cepat membusuk. Salah satu upaya di PT. ICS dalam menjaga udang tetap segar

selama proses produksi yaitu dengan menjaga suhu tetap rendah dibawah 5°C pada setiap alur proses agar meminimalisir tumbuhnya mikroorganisme yang dapat mempercepat kebusukan udang.

PTO (*Peeled Tail On*) merupakan salah satu jenis produk yang terdapat di PT. Istana Cipta Sembada. PTO merupakan jenis produk udang beku tanpa kepala dan kulit dikupas mulai ruas pertama sampai ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan., kemudian dilakukan perendaman (*Soaking*) dengan larutan MTR, brifisol, garam, air dan es selama 2-3 jam, sehingga didapatkan produk udang yang bersih, kenyal, dan berukuran besar.

Tahapan-tahapan dalam proses produksi udang beku bentuk PTO (*Peeled Tail On*) yakni penerimaan bahan baku, pencucian I, penimbangan I, pemotongan kepala, pencucian II, grading, penimbangan II, pengupasan dan pencukitan, penimbangan PTO (*Peeled Tail On*), pemotongan telson, pengerikan ekor sayap, pengirisan, pemijitan (pemanjangan) udang, perendaman (*Soaking*), penyusunan, pemvakuman, pembekuan ABF (*Air Blast Freezing*), pendeteksi logam, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan beku (*cold storage*) dan pendistribusian.