

## RINGKASAN

**PROSES PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI (*LITOPENAEUS VANNAMEI*) BENTUK PEELED AND DEVEINED (PND) SOAKING DENGAN METODE *INDIVIDUAL QUICK FROZEN (IQF)***, Ulfatul Hasanah, NIM B41190959, Tahun 2023, 75 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), dan Prima Agus Wahyudi (Pembimbing Lapangan).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan hasil laut. Tujuan pelaksanaan magang untuk mengetahui kegiatan produksi pembekuan udang, meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja pada kegiatan di industri pembekuan udang, dan mengetahui proses pembekuan udang beku bentuk *Peeled and deveined (PND) soaking* di PT. Istana Cipta Sembada. Metode yang digunakan selama magang untuk mengumpulkan data dan informasi yaitu demonstrasi, observasi, wawancara, dan *study literature*. Proses pengolahan pembekuan udang vanname bentuk *Peeled and Deveined (PND) Soaking* meliputi penerimaan bahan baku, pencucian 1, penimbangan, pemotongan kepala, pencucian II dan sortasi size, pengupasan dan pencungkitan usus, sortasi final, soaking, pembekuan dengan metode IQF (*Individual Quick Frozen*), glazing, pendeteksi logam, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan beku. Rendemen yang dihasilkan pada proses pemotongan kepala udang, kupas kulit dan cukit usus udang sudah memenuhi nilai standar yang ditetapkan. Hasil rendemen pada proses tersebut juga tidak ada yang melewati batas atas dan batas bawah dari standar rendemen. Standar rendemen pada proses pemotongan kepala udang sebesar 66%, sedangkan pada proses kupas kuliit dan cukit usus udang sebesar 80%. Nilai UR pada proses soaking sudah sesuai dengan standar yang ditentukan. UR yang dihasilkan tidak ada yang dibawah standar, tidak ada yang melewati batas atas dan batas bawah dari standar nilai UR.