

## RINGKASAN

**Proses Produksi Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku Bentuk P&D (*Peeled & Deveined*) Soaking di PT ICS (Istana Cipta Sembada) Banyuwangi, Jawa Timur.** Jonathan Arimawan, NIM B32202384, Tahun 2022, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si. (Dosen Pembimbing), Prima Agus W. (Pembimbing Lapangan).

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 (ICS), Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

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 Vaname (*Litopenaeus vannamei*).

Udang Vaname (*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.

P&D (*Peeled & Deveined*) *Soaking* yaitu salah satu jenis produk yang terdapat di PT Istana Cipta Sembada. Jenis produk ini terbuat dari udang yang dikupas kepala, organ, kulit badan, dan kulit ekor sehingga menyisakan dagingnya saja untuk kemudian dilakukan perendaman (*Soaking*) dengan larutan non-fosfat dan fosfat sehingga didapatkan produk udang yang bersih, kenyal, dan berukuran besar. Varian produk Udang Beku yang diamati oleh penulis pada penelitian ini yaitu udang beku P&D *Soaking* 900 gram.

Tahapan-tahapan dalam proses produksi udang beku bentuk P&D *Soaking* yakni Penerimaan Bahan Baku, Pencucian I, Penimbangan I, Pemotongan Kepala, Pencucian II, Sortasi, Penimbangan II, Kupas Kulit dan Cukit Usus, Pemeriksaan Usus, Sortasi Final, Penimbangan III, *Soaking*, Pencucian III, Penimbangan IV, Pengemasan Primer, Pembekuan, Pengecekan Logam, Pengemasan Sekunder, dan Penyimpanan Beku.