

RINGKASAN

Pengolahan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku Bentuk PD (*Peeled Deveined*) Soaking di PT ICS (Istana Cipta Sembada) Banyuwangi, Jawa Timur. Achmad Faisyal Lutfi Efendi, Nim D41190414, Tahun 2022, 40 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST,MM, Prima Agus W.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa dengan tujuan untuk memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus pada bidangnya. PT Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan swasta di Banyuwangi yang berfokus pada pengolahan *seafood* yaitu udang dan gurita yang dibersihkan untuk dibekukan dan dikemas dengan mempertahankan mutu. Produk unggulan salah satunya yaitu udang beku jenis PD (*Peeled Devained*) *Soaking*. Proses pengolahan udang beku jenis PD *soaking*, perendaman menjadi salah satu penentu kelancaran proses produksi udang PD untuk tahap selanjutnya.

Tujuan khusus dalam pelaksanaan magang pada PT Istana Cipta Sembada yaitu untuk mengetahui dan menerapkan proses pengolahan udang beku khususnya produk berjenis PD (*Peeled Devained*) *Soaking*. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi pada permasalahan yang terjadi di dalam proses *soaking* pada PT Istana Cipta Sembada.

PD (*Peeled Deveined*) *Soaking* yaitu salah satu jenis produk yang terdapat di PT Istana Cipta Sembada. Jenis produk ini terbuat dari udang yang dipotong kepala, kupas kulit dan cukit usus, serta membuang kulit ekor sehingga menyisakan dagingnya saja untuk kemudian dilakukan perendaman (*Soaking*). Perendaman menggunakan larutan non-fosfat dan fosfat untuk menambah berat pada udang dengan waktu yang telah ditentukan. Udang yang telah di *soaking* akan menjadi produk udang yang bersih, kenyal, dan berukuran besar. *Soaking* merupakan tahap penting untuk kelancaran proses pengolahan udang. Udang akan di rendam menggunakan larutan STPP dengan tujuan untuk menambah volume dan memperbaiki tekstur pada udang dengan batas perendaman yang telah ditentukan.

Tahapan-tahapan dalam proses produksi udang beku bentuk PD (*Peeled Devained*) *Soaking* yakni penerimaan bahan baku, pemotongan kepala, sortasi, pengupasan kulit dan cukit usus, sortasi final, perendaman (*Soaking*), pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan. *Soaking* dilakukan menggunakan mesin *stering* selama 5 jam dan dilanjutkan perendaman selama 16 jam. *Soaking* dimulai dengan pergantian air hingga pencampuran larutan. Pencampuran larutan sesuai dengan aturan yang telah ada akan menghasilkan produk yang sesuai keinginan perusahaan.