

RINGKASAN

Proses Produksi Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku Bentuk P&D (*Peeled & Deveined*) Natural di PT ICS (Istana Cipta Sembada) Banyuwangi, Jawa Timur. Dhimas Tony Hirmawan Firdausi Nim B32202346, Tahun 2022, 57 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M. Si (Dosen Pembimbing), Prima Agus W. (Pembimbing Lapangan).

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 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*) Natural yaitu salah satu jenis produk yang terdapat di PT Istana Cipta Sembada. Jenis produk ini terbuat dari udang yang dikupas kepala, kulit badan, dan kulit ekor sehingga menyisakan dagingnya saja untuk kemudian dilakukan penimbunan, penimbangan, pencucian dengan air es, inner pan, ditimbun, dimasukkan kedalam CPF, Trackking, packaging, metal detector, packaging, Master karton (MC), cold storage.