

RINGKASAN

Proses Ekstraksi Limbah Padat *Shrim Head* Menjadi Kaldu Udang Beku di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi , Rifqi Syahru Ramadhan, NIM B41191931, Tahun 2022, 67 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), Prima Agus Wahyudi (Pembimbing Lapangan).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku. Tujuan magang adalah Mengetahui Kegiatan Produksi di Industri Pangan dan mengetahui seluruh alur proses pembekuan udang. Kegiatan magang menggunakan metode demonstrasi, observasi, wawancara dan *study literature*. Tahapan proses Ekstraksi Pengolahan Limbah Padat Shrim Head Menjadi Kaldu Udang terdiri dari Prepare, cuci alat dan bahan, Heating up, Boilling ekstraksi, filtrasi dan cek volume filtrasi awal, Evaporasi, cek volume, Packing dan freezing. Produk ini dilakukan menggunakan 2 cara pengolahannya yaitu dengan menggunakan enzimatis dan non enzimatis. Bahan limbah Kepala udang di dapat dari proses produksi. Tahap pencucian dilakukan menggunakan air bersih, pencucian dilakukan berulang kali hingga kotoran yang ada pada kepala udang menghilang. Heating up yaitu tuangkan kepala udang ke dalam panci lalu setelah itu hidupkan kompor dan tunggu hingga suhu mencapai 90°C. Pemasakan dilakukan dalam waktu yang berbeda yaitu 60 menit, 120 menit, dan 180 menit dengan mempertahankan suhu yang sama yaitu 90°C - 99°C. Filtrasi menggunakan saringan kopi. Evaporasi dilakukan beberapa percobaan, pertama menggunakan waktu pemasakan selama 3 jam dengan suhu 95°C - 99°C dan percobaan kedua dengan waktu pemasakan selama 4 jam dengan suhu 75°C-80°C, dan pada perconaan ketiga menggunakan waktu pemasakan selama 5 jam dengan suhu 75°C-80°C . pengecekan kembali volume kaldu cair dengan menggunakan gelas ukur. Packing menggunakan plastik bening kemudian plastik ditutup menggunakan mesin sealer, pembekuan dilakukan dengan cara kaldu yang sudah dikemas dimasukkan kenampan kemudian ditaruh diruangan Cold Storage.