

RINGKASAN

Penerapan GMP Dan SSOP Pada Proses Produksi Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Bentuk *Peeled And Deveined* (PND) *Soaking* PT. Istana Cipta Sembada. Maharani Asmara Putri, NIM B41200645, Tahun 2023, 76 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan yang bergerak di industri hasil perikanan dengan salah satu produknya adalah udang vannamei beku bentuk *peeled and deveined* (PND) *soaking*. Tujuan pelaksanaan magang untuk mengetahui kegiatan produksi di industri pembekuan udang, menganalisis penerapan GMP dan SSOP pada produksi pembekuan udang vannami bentuk *peeled and deveined* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada. Metodologi yang digunakan yakni observasi, wawancara, dan studi literatur.

Proses pembekuan udang vannamei kupas mentah beku bentuk *peeled and deveined* (PND) *soaking* meliputi penerimaan bahan baku, pencucian 1, pemotongan kepala udang, pencucian 2, sortir size (mesin grader), pengupasan dan pembuangan usus udang, pemisahan ukuran (sortir final), perendaman (*soaking*), pencucian tahap akhir, pengemasan I (plastik PE), pembekuan dengan metode *Air Blast Frezer* (ABF) pendeteksian logam, pengemasan 2 dan penyimpanan beku (cold storage).

GMP di PT Istana Cipta Sembada pada proses produksi pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) bentuk *peeled and deveined* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada memperoleh nilai 93,5%, yang berarti telah memenuhi.

SSOP di PT Istana Cipta Sembada pada proses produksi pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) bentuk *peeled and deveined* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada memperoleh nilai 95,8%, yang berarti nilai kesesuaian aspek penerapan SSOP telah memenuhi.