

## RINGKASAN

**Analisis Rendemen Di Proses Udang Peeled Tail On (PTO) Melalui Pendekatan Sampling Di PT. Istana Cipta Sembada, Jawa Timur.** Mianingrum, Nim B41211121, Tahun 2024, 55 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, MT (Dosen Pembimbing), Yahya Suhaimi, S.ST (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang merupakan program yang bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja langsung kepada mahasiswa dalam dunia industri. Program ini berfungsi sebagai jembatan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dan penerapannya di lapangan. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli hingga 1 November 2024 di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur, 68461.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang usaha pengolahan hasil perikanan dengan produk utamanya yaitu udang dan gurita beku. Udang yang digunakan pada PT. Istana Cipta Sembada adalah jenis udang vannamei (*litopenaeus vannamei*). Kualitas udang yang diterima dilakukan pengujian mutu terlebih dahulu sebelum diproses. Pengolahan udang beku pada perusahaan ini dilakukan dengan konsep QCC (Quick, Clean, and Cool) yakni bekerja dengan cepat, bersih, dan pada suhu dingin sehingga mutu produk tetap terjaga dengan baik.

Udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu komoditi perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan merupakan produk ekspor dalam meningkatkan sumber devisa atau pendapatan negara. Pasar dunia mengharapkan kebutuhan udang dalam bentuk segar dan memenuhi standar mutu ekspor, oleh sebab itu udang diekspor dalam keadaan beku dan beragam jenis. Udang juga dikenal sebagai makanan yang memiliki kandungan protein dan air yang cukup tinggi, sehingga termasuk komoditi yang mudah mengalami kerusakan atau mudah dicemari bakteri pembusuk.

Udang *Peeled Tail On* (PTO) merupakan salah satu produk olahan udang yang terdapat di PT. Istana Cipta Sembada. Produk ini merujuk pada udang yang telah dikupas kulitnya, namun masih menyisakan ekor (*tail*) dan dilakukannya

proses soaking dengan larutan MTR, brifisol, garam, air dan es selama 2 -3 jam, sehingga menghasilkan produk udang yang bersih, kenyal, dan berukuran besar.

Tahapan – tahapan dalam proses produksi udang beku *peeled tail on* (PTO) yakni penerimaan bahan baku, pencucian I, penimbangan I, pemotongan kepala, pencucian II, grading, penimbangan II, Penimbangan udang *Peeled Tail On* (PTO), pengupasan dan pencukitan usus, pemotongan telson, pengerikan ekor sayap, pengirisan, pemijatan (pemanjangan), soaking, penyusunan udang, pemvakuman, pembekuan *Air Blast Freezing* (ABF), pendeteksi logam, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan beku (*cold storage*) dan yang terakhir pendistribusian