

RINGKASAN

Proses Pembekuan Udang Kipas (*Thenus orientalis*) Bentuk Halfcut di PT. Bee Jay Seafood Probolinggo Jawa Timur, Marissa Aridya Pasha, NIM B32222560, Tahun 2024, 62 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing), Bagas Wahyu Dimas Pratama (Pembimbing Lapangan).

PT. Bee Jay Seafood yang berlokasi di Probolinggo, Jawa Timur merupakan salah satu industri di Indonesia yang memproduksi pengolahan hasil perikanan terutama usaha produksi udang kipas beku. Alur proses pengolahan udang kipas bentuk halfcut beku akan menentukan kualitas dan mutu udang. Urutan alur proses pembekuan udang kipas bentuk halfcut beku, yaitu : penerimaan bahan baku, sortasi I, pembersihan kotoran pada cangkang, gergaji (pembelahan udang menjadi 2 bagian), pembersihan kotoran udang pada kepala, penimbangan I, checker I (warna, bau, kekerasan cangkang, kotoran), pengisian dengan bahan tempel, sizing (40-70 dan 71-90), penyusunan pada loyang, pembekuan, sortasi II, penimbangan II, pengemasan, packing, checker II, metal detector, strapping, penyimpanan dalam cool storage dan pendistribusian ekspor.

PT. Bee Jay Seafood adalah salah satu perusahaan yang pengolahan hasil perikanan yang berfokus pada produksi fillet ikan laut dan hasil laut lainnya diantaranya udang kipas serta aneka olahan Value Added Product (VAP) yang terdapat di Probolinggo. Teknologi pembekuan ikan, udang serta aneka olahan Value Added Product (VAP) di PT. Bee Jay Seafood salah satunya adalah Air Blast Freezing (ABF). Metode ini adalah kombinasi pembekuan melalui suhu rendah yaitu -30 C sampai -40 C dengan udara dingin yang dihembuskan secara cepat ke arah produk hingga membeku (Widodo dan Hasan, 2008).

Udang merupakan komoditas utama yang paling diminati sebagai makanan , dagingnya yang gurih dan rasanya yang lezat membuat komoditas yang satu ini begitu familiar dan di gemari hampir semua orang. Udang kipas (*Thenus orientalis*) memiliki tubuh yang diselimuti kulit yang keras berzat kapur. Kerangka pada bagian kepala sangat tebal, melebar pipih, dan 4 ditutupi duri-duri besar dan kecil. Pada ujung kepala di atas mata terdapat dua tonjolan keras, yang diantara tonjolan tersebut terdapat lekukan yang berduri. Jumlah kakinya sepuluh pasang (Djuwariah,

2005). Produk udang kipas bentuk halfcut ini merupakan produk pangan dengan bentuk udang kipas yang telah dibelah menjadi 2 bagian yang kemudian dibekukan untuk menghasilkan produk yang fresh dan terjamin kualitasnya.

Pembekuan udang adalah salah satu teknik pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim. Mutu produk udang beku yang dihasilkan diwajibkan sesuai dengan standar SNI.