

RINGKASAN

Analisis Rendemen Pada Proses Produksi Udang PTO (*Peeled Tail ON*) Menggunakan Metode Sampling Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Thirafi Zein AUFAR Putra Suryadipa, NIM D41211760, Tahun 2024, Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Lintang Anis Kinanti, S.M.B, M.M (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P) di Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu mahasiswa untuk menambah keterampilan, keahlian, dan pengalaman dalam dunia kerja pada industri/perusahaan. Adapun pemilihan lokasi magang yaitu di PT Istana Cipta Sembada yang beralamat di Dusun Krajan, RT/RW 02/01, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupate Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 08 Juli 2024 – 28 November 2024.

Indonesia, sebagai negara kepulauan, memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah. Salah satu sektor yang sangat diperhitungkan adalah perikanan, di mana negara ini memiliki berbagai spesies laut yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk, salah satunya adalah udang. Permintaan akan produk berbahan baku udang sangat tinggi, baik dari pasar domestik maupun internasional. Hal ini mendorong banyak perusahaan di bidang pengolahan udang untuk berkembang, salah satunya adalah PT Istana Cipta Sembada.

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk mempersiapkan mahasiswa menghadapi dunia profesional, sekaligus menambah wawasan, pengetahuan, dan pemahaman mereka tentang kegiatan di perusahaan pengolahan

hasil perikanan. Magang ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis di bidang pengolahan udang serta melatih mahasiswa agar lebih kritis dalam membandingkan perbedaan antara kondisi di lapangan dengan materi yang diperoleh di bangku kuliah.

Pelaksanaan kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berada di Dusun krajan RT/RW 02/01 Desa Labanasem Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Juli sampai dengan 28 November 2024. Metode pelaksanaan magang ini meliputi observasi di lingkungan PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, serta pencatatan langsung mengenai rendemen udang PTO Selain itu, dilakukan wawancara untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah yang terjadi di lapangan. Pelaksanaan magang mengikuti prosedur dan lokasi yang telah ditetapkan oleh pembimbing lapang, dan diakhiri dengan evaluasi dari pembimbing lapang.

Analisis rendemen udang PTO (*Peeled Tail On*) merujuk pada upaya untuk memaksimalkan hasil dari pengolahan udang dengan mempertahankan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Proses ini melibatkan berbagai teknik dan strategi dalam pengolahan udang, seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, penggunaan teknologi yang tepat dalam proses pemrosesan, serta manajemen yang efisien dalam setiap tahap produksi. Tujuan utama dari optimalisasi ini adalah untuk meningkatkan rendemen (hasil bersih) dari udang yang diolah, sehingga menghasilkan produk yang lebih banyak dengan kerugian atau limbah yang minimal, sambil tetap menjaga standar kualitas yang diinginkan, baik untuk pasar domestik maupun internasional.