

## RINGKASAN

**Proses Produksi Udang (*Peeled Deveined*) PD Di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi Jawa Timur.** Evi Lailatul Fitriah, NIM D41211671, Tahun 2025, 77 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Lintang Anis Bena Kinanti, S.M.B., M.M., (Dosen Pembimbing).

PT Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan yang dipilih sebagai tempat pelaksanaan magang industri. PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak di industri seafood dengan spesifikasi produknya adalah udang beku dan gurita beku. Proses pengolahan udang menjadi udang beku melewati beberapa bagian menjadi udang beku melewati beberapa bagian, yaitu area penerimaan, area potong kepala udang, area kupas dan cukit, area soaking, area packing, area freezing, dan area pengepakan. Bagian yang akan dibahas adalah area kupas dan cukit, karena terdapat permasalahan terkait tidak produktivitas karyawan kupas tidak maksimal.

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang ini adalah di harapkan mahasiswa mampu menjelaskan terkait proses pengolahan udang beku yang berada di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Mahasiswa diharapkan mampu mengidentifikasi terkait permasalahan yang terdapat pada proses pengolahan udang. Dengan adanya permasalahan, mahasiswa diharapkan mampu merumuskan alternatif solusi untuk permasalahan yang terjadi di area kupas dan cukit udang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

Proses pengolahan udang beku pada area kupas dan cukit melewati 2 tahapan, yaitu tahap pengupasan kulit udang dan tahap cukit usus udang. Tahap pengupasan kulit udang merupakan proses kupas keseluruhan kulit udang, proses ini tidak menyisakan bagian kulit mana pun, proses pengupasan diwajibkan daging ekor udang tidak terputus karena hal ini dapat mengurangi berat udang setelah pengupasan. Tahap cukit usus udang merupakan proses pembersihan udang dari usus hitam yang berada di bagian dalam tubuh udang, proses cukit usus pada udang

di haruskan benar-benar bersih. Tahapan-tahapan tersebut memiliki permasalahan pada produktivitas karyawan yang tidak maksimal.

Berdasarkan Praktik Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Kabupaten Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan udang terdapat pada bagian kupas dan cukit udang yaitu, produktivitas karyawan kupas dan cukit tidak maksimal. Faktor-faktor penyebab dari tidak maksimalnya produktivitas karyawan kupas, meliputi tingkat ketelitian pekerja akibat faktor usia, lama waktu pengupasan, metode bekerja, dan sarana yang digunakan. Upaya penyelesaian permasalahan yang terjadi, dapat dimulai dari upaya evaluasi pekerjaan terhadap para pekerja borongan kupas, mempertimbangkan rekrutment pekerja sesuai rentan usia produktif pekerja, dan memberikan sarana dan prasarana kerja yang maksimal dalam ruang produksi.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,  
Politeknik Negeri Jember)**