

RINGKASAN

Proses Pengupasan dan Penyungkilan Udang (*Peeled Deveinde*) PD Di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Novintan Citra Pratama Sari, NIM D41220808, Tahun 2025, 74 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari S.Sos., M.Si., (Dosen Pembimbing).

PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang bergerak di bidang produksi dan ekspor udang beku, khususnya udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Salah satu produk utama yang dihasilkan adalah udang PD (*Peeled Deveined*) yang ditujukan untuk pasar ekspor dengan standar mutu yang ketat. Kegiatan magang ini dilaksanakan untuk mempelajari secara langsung proses pengolahan udang PD, khususnya pada tahap pengupasan dan penyungkilan, serta mengidentifikasi permasalahan yang memengaruhi mutu dan efisiensi proses produksi.

Proses pengolahan udang di PT Istana Cipta Sembada dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, penimbangan, pemotongan kepala, pencucian lanjutan, sortasi ukuran (*grading*), pengupasan dan pencukitan usus, pemeriksaan kualitas (*checker*), sortasi final, perendaman (*soaking*), pengemasan, pemvakuman, pembekuan (*Air Blast Freezer*), pendeteksian logam, pengepakan, hingga penyimpanan dalam *cold storage*. Seluruh tahapan dilakukan dengan menerapkan sistem rantai dingin (*cold chain system*) untuk menjaga kesegaran dan mutu udang agar tetap memenuhi standar ekspor.

Tahap pengupasan dan penyungkilan udang PD merupakan proses penting karena sebagian besar dilakukan secara manual dan sangat bergantung pada keterampilan serta ketelitian tenaga kerja. Pengupasan dilakukan dengan menghilangkan seluruh kulit udang tanpa memutus bagian ekor, sedangkan penyungkilan bertujuan untuk mengeluarkan saluran pencernaan (usus) agar produk bersih dan higienis. Hasil dari proses ini kemudian diperiksa melalui tahap checker menggunakan meja lampu untuk memastikan tidak terdapat cacat fisik, usus tertinggal, perubahan warna, maupun benda asing.

Berdasarkan hasil pengamatan selama magang, permasalahan yang ditemukan pada proses pengupasan dan penyungkilan antara lain masih ditemukannya udang dengan cacat fisik (*broken*), sisa usus yang belum terbuang sempurna, serta penurunan kerja pada kondisi tertentu. Faktor penyebabnya meliputi perbedaan usia dan kemampuan fisik pekerja, kelelahan kerja, metode kerja yang masih manual, serta gangguan aliran bahan baku akibat kendala pada mesin konveyor. Permasalahan tersebut dapat berdampak pada mutu produk dan peningkatan jumlah produk non-ekspor.

Upaya perbaikan yang dapat dilakukan antara lain melalui evaluasi dan pembagian kerja yang lebih sesuai dengan kemampuan pekerja, peningkatan keterampilan tenaga kerja melalui pelatihan, perawatan rutin mesin konveyor, serta penguatan pengawasan mutu pada setiap tahapan proses. Dengan pengendalian proses yang baik, kualitas udang PD yang dihasilkan dapat tetap terjaga, efisiensi produksi meningkat, dan daya saing produk PT Istana Cipta Sembada di pasar ekspor dapat dipertahankan.

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