

## RINGKASAN

**Proses Pembekuan Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Untuk Menjaga Kualitas Dan Daya Tahan Produk Pada PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.** Shinta Dwi Anggraini, Nim D41220916, 72 Halaman, Tahun 2025, Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember, Dibawah bimbingan dosen pembimbing Dr. Dhanang Eka P, SP., M.SC.

Politeknik Negeri Jember berupaya memberikan pendidikan yang berkualitas dan benar-benar sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Salah satu kegiatan pendukungnya adalah program magang dengan total beban 20 SKS atau sekitar 900 jam. Kegiatan magang ini meliputi Pra Magang (pembekalan 30 jam), Magang di industri selama 800 jam, dan Pasca Magang berupa penyusunan laporan serta ujian selama 70 jam. Semua kegiatan ini harus disesuaikan dengan bidang studi masing-masing.

Program Magang Sarjana Terapan berlangsung pada semester 7 dan menjadi syarat wajib untuk bisa lulus. Melalui program ini, mahasiswa dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman nyata serta keterampilan yang dibutuhkan di masyarakat maupun industri. Selama menjalani magang, mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang sudah dipelajari di kampus untuk menyelesaikan berbagai tugas di tempat mereka magang. PT. Istana Cipta Sembada adalah perusahaan yang telah berhasil mengekspor udang ke berbagai belahan dunia dan memproduksi udang yang dibekukan. Sebagai bahan pangan, udang sangat rentan terhadap penurunan kualitas, terutama jika penanganannya tidak sesuai. Penurunan tersebut dapat terjadi ketika udang dibiarkan pada suhu ruangan, yang disebabkan oleh aktivitas kimia, fisik, dan mikrobiologis. Salah satu metode untuk mempertahankan kualitas udang adalah dengan melakukan pembekuan pada suhu yang rendah.

Dalam hal ini, penelitian Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan untuk mempelajari proses pembekuan udang vaname dengan menerapkan metode

Individual Quick Freezer (IQF), Penelitian ini bertujuan untuk menilai kelebihan dan kekurangan metode yang digunakan. Metode yang diterapkan bersifat deskriptif, dengan teknik pengumpulan data primer dan sekunder melalui observasi, wawancara, partisipasi aktif, serta studi literatur. Proses pembekuan udang dimulai dari penerimaan bahan mentah, diikuti oleh pencucian pertama, penimbangan awal, pemotongan kepala, penimbangan kedua, pengupasan kepala, pencucian kedua, sortasi berdasarkan ukuran, penimbangan ketiga, soaking, pembekuan, deteksi logam, pengemasan, dan akhir penyimpanan dalam ruangan pendingin. Metode

IQF beroperasi pada suhu di bawah  $-80^{\circ}\text{C}$  selama 10-20 menit. Kelebihan dari metode ini terletak pada penggunaan nitrogen sebagai pendingin yang ramah lingkungan, yang dapat bersentuhan langsung dengan produk dan termasuk dalam kategori pembekuan cepat. Namun, kelemahan metode ini adalah biaya tinggi untuk bahan pendingin.

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