

RINGKASAN

Proses Produksi Udang Beku Pada Area Pemotongan Kepala (*Deheading*) Di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Sri Wahyuni, NIM D41220814, Tahun 2025, 66 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari S.Sos., M.Si., (Dosen Pembimbing).

PT Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan pengolahan hasil laut yang dipilih sebagai lokasi pelaksanaan magang industri. Perusahaan ini bergerak dalam produksi seafood dengan komoditas utama berupa udang beku, termasuk produk udang headless yang menjadi salah satu bagian terpenting dalam rantai produksinya. Proses pengolahan udang vannamei di perusahaan ini melalui beberapa tahapan produksi, mulai dari area penerimaan bahan baku, pencucian, penimbangan, pemotongan kepala, sortasi ukuran, pengupasan dan pencukitan usus, pengecekan mutu, perendaman, pengemasan, pembekuan, pendekripsi logam, hingga penyimpanan dalam cold storage. Bagian yang menjadi fokus pembahasan adalah pada area proses pemotongan kepala (deheading) udang, karena ditemukan permasalahan terkait ketidaktepatan teknik pemotongan yang menyebabkan jengger udang ikut terpotong sehingga menurunkan rendemen produk serta menyebabkan performa udang yang tidak baik.

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan alur proses pengolahan udang beku di PT Istana Cipta Sembada, mengidentifikasi permasalahan yang muncul pada proses deheading, serta merumuskan alternatif solusi terhadap permasalahan tersebut. Melalui pengamatan langsung, wawancara, dan praktik kerja, diperoleh pemahaman bahwa proses deheading membutuhkan ketelitian tinggi untuk mempertahankan bagian jengger yang memiliki pengaruh signifikan terhadap berat akhir produk.

Berdasarkan Praktik Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Kabupaten Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang ditemukan pada proses pemotongan kepala udang yang menyebabkan performa udang tidak baik disebabkan oleh faktor manusia, metode kerja, alat produksi, kondisi bahan baku, dan lingkungan kerja memiliki peran yang saling berhubungan

dalam menentukan mutu akhir udang headless. Upaya penyelesaian yang diusulkan meliputi peningkatan pelatihan keterampilan pekerja, penegakan pengawasan Quality Control secara konsisten, evaluasi kualitas bahan baku yang lebih ketat, pemeliharaan alat potong agar selalu dalam kondisi optimal, serta perbaikan tata letak kerja agar lebih ergonomis. Pelaksanaan magang ini memberikan gambaran nyata mengenai dinamika proses produksi udang beku dan menguatkan pemahaman mahasiswa terhadap penerapan standar industri dalam menjaga kualitas produk.

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