

**MANAJEMEN TAHAPAN DAN FUNGSI GLAZING PRODUK RAW PND
PADA PRODUKSI UDANG VANNAMEI (*Litopenoeus*
Vannamei) DI PT. SATU TIGA ENAM DELAPAN
BANYUWANGI JAWATIMUR**

KEVIN LILIYA CANDRA
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) ini penetapan lokasi PKL dilakukan yakni di PT. Satu Tiga Enam Delapan (1368) yang ada di Kabupaten banyuwangi Propinsi Jawa Timur yang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai dengan 20 mei 2016. Metode yang digunakan adalah dengan menggunakan observasi dan wawancara dengan beberapa orang yang dianggap berkompeten dalam bidang manajemen produksi, khususnya pada bidang proses pembekuan IQF di PT. Satu Tiga Enam Delapan (1368), Banyuwangi – Jawa Timur. Hasil Praktek Kerja Lapang antara lain : Perusahaan yang bergerak dalam pembekuan udang adalah PT. Satu Tiga Enam Delapan. Perusahaan yang memiliki tujuan untuk memajukan produk udang kualitas ekspor. udang yang tergolong produk mudah rusak. Salah satu cara untuk memperpanjang masa penyimpanan dengan serangkaian tahap pembekuan yang dapat menghindari udang cepat rusak. Adapun penenganan yang tidak dapat ditinggalkan dalam serangkaian pembekuan yaitu tahap *glazing* berikut tahapan *glazing* : pembekuan IQF (*Individuality Quick Frozen*), penimbangan akhir, *glazing*, pengemasan *polybag*, pendeteksian logam, pengemasan MC (*Master Cartoon*), *strapping band*, pengangkutan, pencatatan tali, dan penyimpanan pada *Coldstorage*. Manajemen tahapan *glazing* ini memiliki fungsi yaitu agar produk ketika dalam masa penyimpanan *coldstorage* tidak terjadi *dehidrasi* atau kekeringan karena dapat menurunkan kualitas dan mutu udang, dan terjadi kerusakan pada udang yaitu berwarna merah dan bercak hitam. Maka diperlukan penanganan yang maksimal

Kata kunci : Manajemen Tahapan dan Fungsi Pada Produk RAW PND Terhadap Produksi Udang Vannamei (*Litopenoeus Vannamei*) di PT. Satu Tiga Enam Delapan