

**PROSES PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI HL EZ PEEL (*Head Less Easy Peel*) RAW IQF DI PT. PANCA MITRA MULTI PERDANA
SITUBONDO – JAWA TIMUR**

Elya Renata

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai dengan 17 Mei 2016 di Perusahaan PT. Panca Mitra Multi Perdana Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo. Perusahaan ini merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang agrobisnis khususnya pengolahan dan pembekuan udang yang berdiri sejak 16 September 1998.

Udang vannamei atau sering disebut udang putih oleh masyarakat umum, adalah jenis udang yang sedang semarak dibudidayakan oleh masyarakat hampir di seluruh Indonesia. Udang memiliki sifat yang sama dengan ikan yaitu (*perrisable food*) mudah mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Maka dari itu, diperlukan penanganan yang baik agar mutu udang dapat dipertahankan sampai udang dikonsumsi oleh konsumen, salah satu cara yaitu dengan dibekukan.

HL Ez Peel (*Head Less Easy Peel*) merupakan salah satu produk udang beku yang dibekukan dalam keadaan bagian punggung udang digunting, tanpa kepala dan mudah dikupas. Oleh karena itu, proses pembekuan udang dalam bentuk HL Ez Peel sangat menguntungkan bagi perusahaan industri pengolahan makanan guna mempertahankan mutu produk.

Kata Kunci : *Proses Pembekuan Udang Vannamei HL Ez Peel (Head Less Easy Peel) RAW IQF.*