

PROSES PEMBEKUAN IQF (*Individually Quick Frozen*) UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus Vannamei*) PADA PRODUK RAW PDTO SKEWER DI PT. SATU TIGA ENAM DELAPAN BANYUWANGI JAWATIMUR

FRISA FAHRU NISA

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) ini penetapan lokasi PKL dilakukan secara sengaja (*purposive*) 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. Dimana 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 : (a) Proses penanganan hasil pengolahan memiliki banyak cara untuk menangani udang agar dapat diolah dan dijual kepasar luar negeri. . Dimulai dari produksi pembekuan sampai pada packing harus memenuhi standart permintaan buyer. dan selalu dipantau oleh petugas Quality Control untuk bahan produksi dan pengawas untuk mengawasi kinerja karyawan borongan. Dilakukan rapat-rapat kecil dibawah pimpinan manager produksi untuk merencanakan dan membahas permasalahan yang muncul dan evalaluaasi setiap harinya biasanya rapat dilakukan tiap bulannya. (b) Penanganan hasil pengolahan dimulai dari pembekuan IQF dengan penataan udang pada conveyor, penimbangan, pengglazingan, pengemasan *polybag*, pengeseelan, pendeteksian logam, pengemasan *master cartoon*, strapping band, pengangkutan, pencatatan, dan penyimpanan pada *Cold Storage*. (c) Proses penggudangan pun tertata rapi sehingga mempermudah pada saat pengangkutan ekspor dan indah saat dilihat. Penataan digudang menurut brand, size, jenis produk, dan tanggal produksi. Barang yang dimasukkan kedalam Cold Storage menggunakan sistem FIFO (*First In Firts Out*).

Kata kunci : *Pembekuan, Udang Vannamei, RAW PDTO Skewer.*