

**PROSES PEMBEKUAN DAN PENGEMASAN UDANG VANNAMEI
(*Litopenaeus Vannamei*) PADA PRODUK BTO (*Butter Raw Tail On*) DI PT.
SATU TIGA ENAM DELAPAN BANYUWANGI JAWA TIMUR**

YANA MASRUROH

Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan hasil perikanan. Salah satunya adalah udang, udang merupakan salah satu hasil perikanan yang mudah mengalami kerusakan. Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan udang adalah dengan pembekuan menggunakan IQF, berikut tahapan pembekuan menggunakan IQF : penataan udang pada *conveyor*, penimbangan, *glazing*, pengemasan *polybag*, pensealeran, pendeteksian logam, pengemasan *master cartoon*, *strapping band*, pengangkutan, pencatatan, dan penyimpanan pada *Cold Storage*. Selain pembekuan, pengemasan juga dapat mengawetkan produk yaitu dengan cara melindungi produk yang sudah dibekukan. Pengemasan merupakan penunjang untuk transportasi, distribusi dan merupakan bagian penting dari usaha untuk mengatasi persaingan dalam pemasaran.

PT. Satu Tiga Enam Delapan bergerak dalam industri pembekuan dengan total karyawan sebanyak 680 orang dan produk yang dihasilkan adalah IQF *frozen*, *block frozen* dan *cooked*. PT. Satu Tiga Enam Delapan melakukan pengawasan secara mikrobiologis dan kimia untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Kerusakan kimia yang dialami udang diantaranya berwarna merah kecoklatan (*diskolorasi*) dan *black spot*. Untuk menghindari terjadinya penurunan mutu udang yaitu dengan tetap mempertahankan rantai pendingin.

Kata kunci : Pembekuan, Pengemasan, Udang Vannamei, BTO (Butter Raw Tail On).