

Proses Pembekuan Udang Vannamei PDO (*Peeled Deveined Tail On*) Raw IQF di Desa Landangan Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo.

Halimatus sa'dia
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu komoditi penting dari sektor perikanan Indonesia yang memiliki peluang usaha cukup baik karena sangat digemari konsumen lokal (domestik) dan konsumen luar negeri. sehingga kontribusinya cukup besar bagi perekonomian bangsa terutama sebagai sumber devisa, pendapatan nelayan/pembudidaya, penyerapan tenaga kerja dan protein bergizi. Oleh karena itu, udang harus ditangani secara baik supaya dapat menghasilkan mutu yang baik.

Proses pembekuan udang vannamei PDO (*Peeled Deveined Tail On*) Raw IQF mulai dari penerimaan bahan baku, potong kepala (*Deheading*), pencucian (*Washing*), Penentuan size (*grading*), Preparasi, Perendaman (*soaking*), pembekuan (*Tunnel*), Penggelasan (*glazing*), Pengemasan polibag (*packing polibag*), metal detector, Pengemasan MC (*packing master carton*), penyimpanan di CS (*cold storage*) dan ekspor.

Salah satu tujuan PT. Panca Mitra Multi Perdana adalah mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dengan biaya sekecil-kecilnya, sehingga dalam proses produksi menuntut produktivitas yang tinggi dari karyawannya. Produktivitas yang tinggi akan menghasilkan produk dengan mutu baik, dalam waktu lebih singkat, memakai bahan atau biaya yang relatif rendah. Pengolahan udang memerlukan penanganan yang cepat dan tepat. Untuk kondisi tropis yang memiliki suhu udara tinggi, udang yang bagian kepalanya tidak dibuang akan cepat membusuk. Hal ini disebabkan di bagian kepala terdapat insang, isi perut dan otak yang biasanya merupakan sumber bakteri pembusuk dan enzim-enzim pencernaan.

Kata Kunci : Pembekuan udang vannamei PDO (*Peeled Deveined Tail On*)