

RINGKASAN

RISKA OKTAVIA NIM B320628, 2013. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Proses pembekuan udang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Komisi Pembimbing, Ketua : Ir. Abi Bakri. Msi., Sekretaris: M. Fatoni Kurnianto, S.Tp, Anggota: Ir. Idrial

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 18 Maret sampai dengan 18 April 2013 di PT. Istana CiptaSembada (ICS) Banyuwangi.

Produk udang beku merupakan produk yang dihasilkan oleh PT. Istana Cipta Sembada dengan bahan baku udang windu (*Penaeus monodon*) dan udang putih (*penaeus vannamei*). Produk ini banyak diminati oleh penduduk dunia terutama Jepang, Eropa, dan Amerika. Untuk menghasilkan udang beku yang bermutu tinggi dan dapat diterima oleh pasar internasional maka dilakukan penanganan dimulai dari bahan baku sampai produk akhir yang dihasilkan.

Tujuan dari praktek kerja lapang ini adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan, meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan pangan atau proses pembekuan udang mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pembekuan udang, penyimpanan dan pendistribusian.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang yang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi dapat disimpulkan: (1) Proses pembuatan udang beku melalui beberapa tahapan proses yaitu penerimaan bahan baku, pemotongan kepala, kupas kulit, pencucian I, pembuangan usus, meja lampu, pencucian II, sortasi ukuran, sortasi warna, sortasi final, penimbangan, pembersihan, pencucian III, penyusunan, pengisian air, pembekuan, *glazhing*, pendeteksi logam, pengemasan, dan penyimpanan (2) Pada prinsipnya proses pembekuan yang

ditetapkan pada industri pembekuan udang, dirancang khusus untuk mencapai titik beku yang dapat meminimalkan kerusakan dan penurunan mutu produk (3) Proses pembekuan di PT. Istana Cipta Sembada, dilakukan dengan menggunakan alat yaitu *contact plate freezer* karena pembekuan ini berlangsung cepat. Prinsip dasar dari semua pembekuan cepat adalah cepatnya pengambilan panas dari bahan pangan.

Saran yang diberikan : mahasiswa harus mampu berperan aktif dalam melakukan kegiatan di setiap proses produksi di PT. Istana Cipta Sembada yang diarahkan oleh pembimbing lapang. Selain itu, mahasiswa diharapkan melakukan wawancara dan diskusi untuk menggali ilmu pengetahuan serta wawasan yang lebih luas dari pembimbing lapang maupun pekerja tentang pengolahan hasil pembekuan udang secara teknis maupun non teknis.