

**RINGKASAN**

**FAJAR NUR ROHIM. PENGAWASAN MUTU PADA PROSES PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeusvannamei*) PERLAKUAN PND (*Peeled and Deveined*) DI PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA, SIDOARJO. Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.**

Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki tekstur lembut dan sangat disukai oleh seluruh lapisan dunia. Kadar kolesterol daging udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) juga lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam. Pada umumnya daging beku dari udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan makanan setengah jadi. Oleh sebab itu, perlu diolah lebih lanjut jika ingin mengolahnya ke bentuk makanan lainnya. Salah satu titik kritis penentu mutu suatu produk adalah tahap penerimaan bahan baku. Bahan baku yang diterima harus sesuai dengan syarat penerimaan dan harus segera ditangani karena udang merupakan bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan. Salah satu cara untuk mencegah penurunan mutu suatu produk adalah melakukan pengawasan mutu pada bahan bakunya, karena penanganan yang tepat dan pemilihan bahan baku yang berkualitas akan berpengaruh terhadap produk akhir yang dihasilkan.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui pengawasan mutu pada udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) perlakuan PND (*Peeled and Deveined*) yang ada di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapangan telah dilaksanakan di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Jl. Industri No. 29A – Buduran, Surabaya tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Hasil observasi menunjukkan bahwa pengawasan mutu udang dimulai dari bahan baku datang hingga proses penyimpanan beku. Pengawasan mutu dilakukan secara berkala dengan cara menjaga suhu ruang dan suhu pusat bahan baku tetap

stabil dalam sistem rantai dingin, uji organoleptik, uji mikro biologi dan uji kimia, menerapkan cara produksi makanan sesuai dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*), melaksanakan sistem sanitasi yang baik sesuai SSOP (*Standar Sanitation Operational Procedure*), menerapkan sistem keamanan pangan (HACCP), dan melakukan monitoring SOP (*Standar Operational Procedure*).