

RINGKASAN

TISA AYU NOVITASARI. Proses Produksi Udang Kupas Beku (*Peeled Tail On Vannamei Shrimp Frozen*) Dengan Metode *Block Vacuum Pack* di PT Toxindo Prima, Cilacap, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing . Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP

Udang Vannamei merupakan salah satu komoditas hasil perikanan dengan jumlah yang melimpah dan banyak dibudidayakan. Tidak heran, pada tahun 2014 Indonesia menduduki posisi pertama tingkan ASEAN mengalahkan Vietnam, Thailand, dan Myanmar dalam mengekspor udang. Produk andalan ekspor udang dari Indoneisa salah satunya udang vannamei. Namun sangat disayangkan, produk udang yang di ekspor ke luar negeri dalam keadaan segar tanpa melalui proses pengolahan lebih dulu. Kegiatan Praktek Kerja Lapang salah satu jembatan yang menghubungkan mahasiswa dengan dunia kerja. PT Toxindo Prima merupakan salah satu industri pengolahan perikanan dalam bidang pembekuan udang dipilih sebagai contoh industri perikanan yang tidak hanya menjual udang segar ke luar negeri tetapi melakukan pengolahan terlebih dahulu sehingga meningkatkan mutu dan nilai jual dari udang. Salah satu produk unggulannya yaitu udang vannamei kupas dengan menyisakan karapas paling belakang atau biasa disebut dengan *peeled tail on*. Maka praktek kerja lapang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi udang kupas beku *Peeled Tail On* oleh PT Toxindo Prima, Cilacap, Jawa Tengah sehingga bisa masuk pasar internasional.

Praktek Kerja Lapang dilakukan di PT Toxindo Prima, Cilacap, Jawa Tengah dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017-18 Januari 2018. Dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapang, metode kerja berupa metode deskriptif. Metode deskriptif ini digunakan untuk menggambarkan keadaan suatu kegiatan. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara dokumentasi secara langsung maupun tidak langsung dan studi pustaka.

PT Toxindo Prima melakukan proses pembekuan udang *peeled tail on* dengan metode *block vacuum pack*. Metode ini merupakan kombinasi dari metode pembekuan dan metode pengemasan. Metode kombinasi ini salah satu metode yang paling digunakan dalam proses pengolahan beku produk perikanan. Udang vannamei *peeled tail on* yang diolah dengan pengemasan *vacuum* dan pembekuan *block* dapat menjaga kualitas mutu dari udang selama penyimpanan.

Kata kunci: PT Toxindo Prima, udang vannamei, *peeled tail on*, *block*, *vacuum*

SUMMARY

TISA AYU NOVITASARI. Production Process of Peeled Tail On Vannamei Shrimp Frozen With Block Vacuum Pack Method in PT Toxindo Prima, Cilacap, Central Java. Academic advisor Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, MP

Vannamei shrimp is one of fishery commodities with abundant amount and many cultivated. Not surprisingly, in 2014 Indonesia occupies the first position of ASEAN to beat Vietnam, Thailand and Myanmar in exporting shrimp. Mainstay product of shrimp export from Indonesia one of them is vannamei shrimp. Unfortunately, shrimp products exported abroad in fresh condition without going through the process first. Field Work Practice one of the bridges connecting students to the world of work. PT Toxindo Prima is one of the fishery processing industry in the field of freeze shrimp is chosen as an example of a fishery industry that not only sells fresh shrimp abroad but does the processing first so as to improve the quality and selling value of shrimp. One of its superior products is shrimp vannamei peeled with left rear carapace or commonly called with peeled tail on. Then this field work practices aims to find out the production process of peeled shrimp Peeled Tail On by PT Toxindo Prima, Cilacap, Central Java so it can enter the international market.

Field Work Practices conducted at PT Toxindo Prima, Cilacap, Central Java was held on December 18, 2017-18, 2018. In implementing the Field Work Practice, the working method is descriptive method. This descriptive method is used to describe the state of an activity. Primary data collection is done by observation, interview, and active participation. While the secondary data collection is done by documentation directly or indirectly and literature study.

PT Toxindo Prima conducts freeze shrimp peeled tail on process with block vacuum pack method. This method is a combination of freezing method and packaging method. This combination method is one of the most used methods in the processing of frozen fishery products. Vannamei shrimp peeled tail on processed with vacuum packaging and freezing block can maintain quality of shrimp during storage.

Keywords: PT Toxindo Prima, shrimp vannamei, peeled tail on, block, vacuum