

RINGKASAN

YUSTIN AYU MAZIDAH ISTI MASLIKHAH HONEY. Diversifikasi Produk Olahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Kelola Mina Laut ,Ngipik, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik, Propinsi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi., M.Vet.

Udang merupakan salah satu komoditi perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, namun udang juga merupakan komoditas perikanan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) karena kandungan kadar air yang tinggi yakni sekitar 70-80% sehingga pengolahan udang melalui diversifikasi produk perlu dilakukan, selain untuk menjaga daya tahannya juga bertujuan untuk menambah nilai jual produk.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut ,Ngipik, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik, Propinsi Jawa Timur pada tanggal 18 desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deksriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak di bidang perikanan selama 24 tahun dengan berbagai macam hasil perikanan, salah satunya udang. Diversifikasi produk olahan udang yang ada di PT. Kelola Mina Laut diantaranya udang tepung roti (*torpedo shrimp*), pastry udang (*shrimp pastry*) dan martabak seafood (*seafood samosa*). Proses pengolahan udang di PT. Kelola Mina Laut meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan I, pencucian, *deheading* dan pengupasan PDTO (*Peeled Deveined Tail On*), sortasi, *mixing and soaking*, *forming*, *pre-frying*, *cooling*, *freezing*, penimbangan II, pengemasan, *cold storage*.