

RINGKASAN

IFDATUL KHOEROH. Diversifikasi Produk Olahan Udang di CV. Fania Food Yogyakarta. Dosen Pembimbing Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D

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 CV. Fania Food Yogyakarta, pada tanggal 18 desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan pengambilan data secara langsung meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

CV.Fania Food merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Bahan baku dapat berupa Udang. *Fillet* ikan swangi sebagai bahan tambahan yang diperoleh dari daerah Pantura. Tahapan proses produksi pengolahan udang meliputi penerimaan bahan baku, penggilingan adonan, pencetakan, pengukusan, penggorengan dan pengemasan. Proses penyimpanan dilakukan di *freezer* dengan suhu -15 °C dengan izin peredaran produk yang sudah tersertifikasi halal MUI, P-IRT, BPOM (*stick* Udang) dan izin DINKES. Umumnya produk dipasarkan melalui reseller, agen dan distributor baik di kota maupun luar kota Yogyakarta. Sanitasi dan hygiene yang diterapkan pada pekerja kurang diterapkan.