

**RINGKASAN**

**NAHDLOTUL FAUZIYAH. Teknik Pengemasan Produk *Ebi Fry* di PT. Centralpertiwi Bahari, Rungkut Surabaya. Dosen Pembimbing Dr. Ir. Endang Dewi Masithah, M.P.**

*Ebi fry* adalah salah satu olahan udang utuh tanpa kulit yang dilapisi dengan tepung roti dan disimpan dalam keadaan beku serta membutuhkan bahan pengemas yang baik. Pengemasan merupakan upaya perlindungan produk dari segala macam kerusakan dengan menggunakan wadah, sehingga dapat melindungi produk sampai ke tangan konsumen dalam keadaan baik. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang adalah mengetahui proses produksi produk *ebi fry*, bahan pengemas produk *ebi fry*, dan teknik pengemasan produk *ebi fry*.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Centralpertiwi Bahari, yang bertempat di Jalan Rungkut Indusri III No. 83, Rungkut Tengah, Gunung Anyar, Surabaya, Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja lapang dilaksanakan pada tanggal 03 Januari 2018 sampai 03 Februari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode partisipasi aktif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Proses pembuatan *ebi fry* terdiri dari tahapan proses penerimaan udang *headless*, pencucian, *belly cut*, *stretching*, koreksi kerusakan, pencucian, penampungan bahan baku, soaking, penirisan, *predusting*, *battering*, *breeding*, penyusunan pada *tray* plastik, penimbangan, pembekuan, pengemasan menggunakan *polybag*, *sealing*, *metal detector*, *packing master carton*, penyimpanan dan distribusi. Teknik Pengemasan produk *ebi fry* di PT. Centralperiwi Bahari meliputi bahan penunjang kemasan menggunakan *tray* plastik, pengemasan primer menggunakan plastic *polyethylene terephthalate* dengan *sealing* menggunakan mesin *automatic sealer* dan pengemasan sekunder menggunakan *master carton* dan di tutup menggunakan mesin semi *automatic carton* dengan menggunakan lakban transparan.