

RINGKASAN

DEPRIL MERIZA ASTUTIK. Penerapan Kontrol Kualitas Bahan Baku Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Pada Pengolahan Ebi Fry Di PT. Central Pertiwi Bahari, Surabaya. 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 masyarakat. Kadar kolesterol daging udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) juga lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam. Pada umumnya daging udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan instan seperti *ebi fry*. Tekstur *ebi fry* sangat tergantung dari bahan baku asalnya. 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 kontrol kualitas pada bahan bakunya karena penanganan yang tepat dan pemilihan bahan baku yang berkualitas akan berpengaruh terhadap produk akhir yang dihasilkan.

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui cara kontrol kualitas bahan baku udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) pada proses pengolahan *ebi fry* serta kendala penerimaan bahan baku udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Central Pertiwi Bahari, Surabaya. Praktek Kerja Lapang telah dilaksanakan di PT. Central Pertiwi Bahari, Jl. Rungkut Industri III No. 83, Surabaya tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang 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 kontrol kualitas bahan baku udang dimulai dari proses penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan beku. Penerapan kontrol kualitas dilakukan secara berkala dengan cara menjaga suhu ruang dan suhu pusat bahan baku tetap stabil dalam sistem rantai dingin, uji

organoleptik, uji mikrobiologi 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*). Kendala utama penerimaan bahan baku udang adalah tidak sesuainya permintaan mutu dan *size* udang dari penyuplai bahan baku dengan permintaan perusahaan.