

**PENGEMASAN PRODUK UDANG VANNAMEI 958
DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI
KABUPATEN TULANG BAWANG**

Oleh

Rafiqah Amany Rele

RINGKASAN

PT Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *aquaculture* khususnya memproduksi udang beku dan udang olahan untuk kebutuhan ekspor. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah (1) mendeskripsikan spesifikasi produk udang vannamei 958 untuk keperluan ekspor ke USA di PT Centralpertiwi Bahari, (2) menjelaskan prosedur pengemasan dan kendala produk udang vannamei 958 di PT Centralpertiwi Bahari, (3) menganalisis prosedur pengemasan ulang produk udang vannamei 958 di PT Centralpertiwi Bahari. Metode pengumpulan data yaitu metode observasi dan wawancara. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif. Spesifikasi produk udang vannamei 958 di PT Centralpertiwi Bahari terdiri dari *size* dan pelabelan. Prosedur pengemasan produk udang vannamei 958 terdiri dari bagian *nobashi*, pembekuan *Semi Individually Quick Frozen (SIQF)*, dan *Packing Master Carton (MC)*, serta kendala yang terjadi yaitu temperatur suhu kemasan udang meningkat sehingga mencair, kesalahan *barcode/label*, melebihi masa simpan di *coldroom*, sehingga solusi yang dilakukan yaitu dengan pengemasan ulang. Prosedur pengemasan ulang yang terdiri dari 7 tahapan yaitu pemberitahuan informasi *repack* ke bagian *processing*, pembongkaran *Master Carton (MC)*, pengemasan ulang, pemberian *barcode*, *metal detector*, *palletizing*, dan penyimpanan di *coldroom*.