MINIMALISASI PENYIMPANGAN BERAT (*UNDER WEIGHT*) PADA PRODUK *BREADED SHRIMP* DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI LAMPUNG

Oleh

Riska Dwi Saputri

ABSTRAK

Udang termasuk ke dalam komoditi yang mudah rusak (*perishable food*) karena udang memiliki kandungan protein dan air yang cukup tinggi sehingga untuk mencegah penurunan mutu dilakukan pengolahan udang menjadi suatu produk. PT Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan yang memproduksi dan mengekspor udang mentah beku, udang masak beku, dan produk udang bernilai tambah (*value added*). Salah satu produk olahan udang bernilai tambah (*value added*) yang diproduksi oleh PT Centralpertiwi Bahari yaitu *breaded shrimp*. *Breaded shrimp* merupakan produk yang terbuat dari udang tanpa kepala dan kulit telah dikupas dari segmen pertama hingga segmen kelima, yang dilapisi oleh *predust, batter, dan breadcrumb*. Proses produksi *breaded shrimp* dilakukan berdasarkan standar yang telah ditetapkan, namun tak jarang masih ditemukan produk yang menyimpang dan tidak sesuai dengan yang diinginkan, salah satunya yaitu adanya produk yang tidak mencapai standar berat (*under)*. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini untuk mengetahui tahapan proses penyebab produk kurang berat (produk *under)* dan cara meminimalisirnya pada produk *breaded shrimp*. Produk *under* dapat terjadi pada proses pelapisan (*coating*), proses penimbangan dan proses pembekuan karena kurangnya bahan pelapis dalam melapisi produk, melakukan penimbangan menggunakan *range* bawah, menimbang produk dalam satu *tray*, dan adanya penyusutan berat. Untuk meminimalisirnya dapat dilakukan dengan memastikan bahan pelapis sudah cukup untuk melapisi produk, melakukan penimbangan menggunakan *range* atas, menimbang produk satu per satu, dan menaikkan hasil penimbangan.

Kata kunci: *breaded shrimp*, produk *under weight*.