

PENGENDALIAN MUTU PRODUK CACAT *BLACKSPOT* PADA PROSES PENGOLAHAN *BREADED SHRIMP* DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI

Oleh

Wulandari Laksani

ABSTRAK

Udang memiliki kandungan protein dan air sangat tinggi, oleh karenanya termasuk komoditi yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) dan penurunan mutu. PT Centalpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi udang mentah beku, udang masak beku dan produk bernilai tambah (*value added*). Salah satu jenis produk bernilai tambah (*value added*) yang diproduksi oleh PT Centralpertiwi yaitu *breaded shrimp*. Produk *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*. Pada proses produksi *breaded shrimp* sering kali ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan, disebut dengan produk cacat, salah satu produk cacat yaitu *blackspot*. Tujuan dari penulisan tugas akhir ini untuk mengetahui tahapan identifikasi terjadinya produk cacat *blackspot* pada proses pengolahan *breaded shrimp* dan dan cara meminimalisirnya pada proses pengolahan *breaded shrimp* di PT Centralpertiwi Bahari. Produk cacat *blackspot* pada proses produksi *breaded shrimp* dapat terlihat pada tahapan proses *blanching* sampai pada tahap pembekuan. Pada proses *blanching* cacat *blackspot* dapat terlihat karena adanya *blackspot* pada proses sebelumnya yang tidak terlihat, sehingga pada saat di *blanching* dapat memperjelas adanya *blackspot* karena adanya perubahan warna kemerahan pada udang setelah *blanching*. Untuk tahapan proses selanjutnya sampai pada pembekuan, terdapat beberapa penyebab terjadinya cacat *blackspot*, yaitu tidak terjaganya rantai dingin atau suhu udang, lamanya waktu proses produksi dan kurangnya ketelitian yang dilakukan pekerja atau operator proses produksi. Untuk meminimalisir cacat *blackspot* yang dihasilkan, maka dilakukan peningkatan penanganan bahan baku dengan menjaga rantai dingin atau suhu udang disetiap tahapan proses, melakukan proses produksi secara cepat dan penuh ketelitian, serta melakukan pengawasan dalam proses produksi terhadap para pekerja atau operator.

Kata kunci: udang, *breaded shrimp*, produk cacat