

METODE SIQF PADA PROSES PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI PRODUK *PEELED DEVEINED 555* DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI LAMPUNG

Oleh

Dina Aulia

RINGKASAN

PT Centralpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan agro industri udang beku yang bergerak sebagai eksportir udang beku. Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah (1) Mengetahui proses pengolahan dan pengawetan udang beku menggunakan metode SIQF (*Semi Individual Quick Freezing*) pada produk *Peeled deveined 555* di PT CentralPertiwi Bahari (2) Menjelaskan pengendalian proses produksi udang pada bagian *freezing* di PT CentralPertiwi Bahari. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif kualitatif. Untuk menjelaskan proses pengolahan udang vannamei dan pengendalian produksi udang bagian *freezing* menggunakan alat bantu diagram alir atau *flowchart* dan *fishbone*. Hasil pembahasan alur proses produk udang 555 dibentuk menggunakan alat bantu *flowchart* di ulai dari tahapan penerimaan (*receiver*), pemotongan kepala (*deheading*), *setting* (*grader size*), main proses, *vaccum & sealing*, pembekuan SIQF, *packing master carton* (MC), *cold room*. *Fishbone* digunakan sebagai alat untuk mengidentifikasi masalah yang paling banyak terjadi kegagalan produk 555 pada proses *freezing* dan mengetahui faktor penyebab terjadinya kegagalan produk 555 yang tidak sesuai dengan standar perusahaan.