

**PENGAWASAN MUTU PADA *INCOMING RAW MATERIAL*
DAN *DEHEADING* PRODUK UDANG BEKU *PEELED*
DEVEINED (PD) DI PT INDOKOM SAMUDRA PERSADA**

Oleh

Hartini Ramadhani K. Putri

Teknologi Pangan
Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, sebagai komoditas ekspor dalam perdagangan internasional, sehingga harus memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Quality Control* pada proses *Incoming Raw Material* dan *Deheading* Produk Udang Beku *Peeled Deveined* (PD). Metode yang digunakan adalah observasi dan pengamatan secara langsung pada proses pengolahan udang, penerimaan bahan baku dan potong kepala udang. Pengamatan dilakukan selama 1 bulan terhadap hasil pengujian mutu (organoleptik, mikrobiologi, antibiotik), cek *size* HO, perhitungan randeman, dan penerapan rantai dingin. Hasil pengujian mutu organoleptik bahan baku adalah 8, dengan karakteristik kenampakan utuh, bau segar, tekstur daging yang elastis, kompak dan padat. Hasil uji mikrobiologi TPC berkisar antara $1,2 \times 10^4$ Col/g - $9,1 \times 10^4$ Col/g, *E.Coli* memperoleh nilai <2, dan *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* didapatkan hasil negatif, *not detected* untuk hasil uji antibiotik. Hasil tersebut sudah memenuhi standar SNI 3457-2014, Hasil Randemen telah memenuhi standar perusahaan yaitu 67 – 68%. Penerapan rantai dingin telah dilakukan dengan mempertahankan suhu udang <5°C.

Kata kunci : *deheading*, *incoming raw material*, mutu, udang.