

**PENGENDALIAN MUTU PRODUK CACAT *BLACKTAIL* PADA
PROSES PENGOLAHAN *BREADED SHRIMP*
DI PT INDO AMERICAN SEAFOODS
TANJUNG BINTANG LAMPUNG SELATAN**

Oleh

Desti Dwi Fitriani

Teknologi Pangan

ABSTRAK

Udang termasuk kedalam komoditi yang mudah rusak (*perishable food*) dan mengalami kemunduran mutu, sehingga untuk mencegah penurunan mutu dilakukan pengolahan udang menjadi suatu produk. PT Indo American Seafoods merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi dan mengeksport udang mentah beku dan produk olahan bernilai tambah (*value added*). Salah satu jenis produk olahan bernilai tambah (*value added*) yang diproduksi oleh PT Indo American Seafoods 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*. Proses produksi *breaded shrimp* dilakukan berdasarkan standar yang telah ditetapkan, namun pada kenyataannya tak jarang masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk yang dihasilkan dengan yang diharapkan, salah satunya yaitu adanya produk cacat. Produk cacat yang dimaksud adalah *blacktail*. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini untuk mengetahui tahapan proses penyebab produk cacat *blacktail* dan cara menurunkan jumlah cacat *blacktail* pada proses pengolahan *breaded shrimp*. Metode yang digunakan bertujuan mendapatkan data primer dan sekunder, untuk mendapatkan kedua data perlu mengamati secara langsung proses produksi, wawancara, berdiskusi, melakukan studi pustaka, pengambilan data dari laporan, buku dan jurnal. Produk cacat *blacktail* pada proses produksi *breaded shrimp* dapat terlihat pada tahapan proses pelapisan (*coating*) yaitu *predusting* sampai pada tahap pembekuan. Untuk mengurangi cacat *blacktail* yang dihasilkan, maka dapat dilakukan dengan peningkatan penanganan udang seperti pemberian *ice flake* yang cukup di setiap tahapan proses, menutup permukaan udang dengan *ice flake* secara merata, dan melakukan proses produksi sesuai dengan standar waktu proses yang ditetapkan.

Kata kunci: udang, *breaded shrimp*, *blacktail*