

**PENGENDALIAN MUTU *DEFECT* PRODUK *PEELED AND DEVEINED (PND)* UDANG *VANNAMEI (Litopenaeus vannamei)*
PADA PROSES PENGOLAHAN UDANG BEKU
DI PT INDOMINA LANGGENG SEJAHTERA**

Oleh

Novriyan Adiguna

ABSTRAK

Udang *vannamei (Litopenaeus vannamei)* merupakan salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Udang memiliki kandungan protein dan air sangat tinggi, oleh karenanya termasuk komoditi yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) dan penurunan mutu. PT Indomina Langgeng Sejahtera adalah perusahaan yang mengolah hasil perikanan khususnya pembekuan udang *vannamei* beku PND. Untuk menjaga kualitas udang diperlukan pengendalian mutu agar produk yang dihasilkan mempunyai mutu sesuai dengan standar perusahaan. Tujuan dari penulisan tugas akhir ini untuk mempelajari tahapan proses pengolahan udang beku PND dan pengendalian mutunya. Data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Tahapan proses produksi udang *vannamei* beku PND dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, penirisan, penentuan *size*, penimbangan, pemotongan kepala, *sortasi* dan pemisahan *size*, pengupasan, perendaman, penyusunan pada *tray*, pembekuan, penimbangan akhir, pengemasan 1, pendeteksian logam, penempelan label, pengemasan 2 dan penyimpanan dalam *cold room*. Produk cacat pada proses produksi udang beku dapat terlihat pada tahapan proses penerimaan bahan baku sampai pada tahap penyusunan diatas *tray*. Terdapat beberapa produk cacat yaitu *slight bruise, drop head, loss head, shortness, hanging meat, black spot, telson* hilang dan *deep cut*. Pengendalian mutu dilakukan untk meminimalkan produk cacat yang dihasilkan mulai dari 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: *vannamei*, PND, tahapan proses, produk cacat, pengendalian mutu