

# **EFEKTIFITAS TAHAPAN PEMOTONGAN KEPALA UDANG TERHADAP *DEFECT* DI PT CENTRALPERTIWI BAHARI LAMPUNG**

**Oleh**

**Manna Aulia Azzahra Indiarto**

## **ABSTRAK**

Udang merupakan salah satu komoditas ekspor terbesar sehingga menjadi sumber pendapatan negara. PT Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan *cold storage* sekaligus pengeksport udang mentah beku, udang masak beku, dan udang bernilai tambah (*value added*). Beberapa tahapan dalam pengolahan udang kupas mentah beku yaitu penerimaan bahan baku, pemotongan kepala, *grading*, pengupasan, dan pembekuan. Proses pemotongan kepala telah dilakukan dengan baik, tetapi masih saja terdapat *defect* yang melebihi standar sehingga menyebabkan ketidaksesuaian kualitas pada udang yang dihasilkan. *Defect* merupakan produk yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Tujuan dari Tugas Akhir ini untuk mengetahui efektifitas tahapan pemotongan kepala udang terhadap *defect* yang terjadi serta memberikan perbaikan terhadap *defect* yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan. *Defect* yang dihasilkan masih berada di atas standar yang ditetapkan perusahaan. Untuk itu diperlukan perbaikan terhadap cara pemotongan kepala udang dan pelatihan terhadap pekerja.

Kata kunci: *defect*, pemotongan kepala, udang.