

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR PENYEBAB CACAT PRODUK UDANG VANNAMEI BEKU *PEELED AND DEVEINED* (PND) PADA TAHAPAN PENGUPASAN DI PT INDO AMERICAN SEAFOODS LAMPUNG SELATAN

Oleh

Diana Febrianti

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Udang merupakan komoditas unggulan pada sektor perikanan. Salah satu jenis udang yaitu udang vannamei. Udang vannamei diproses menjadi udang beku salah satunya produk udang beku PND yang dikupas menggunakan teknik pengupasan *peeled cutting and deveined* (PCD) yaitu udang dikupas secara menyeluruh sampai ekor dan dibelah bagian punggung dari ruas kedua sampai ruas terakhir sebelum ekor. Tahapan pengupasan dilakukan secara berhati-hati karena udang mudah mengalami kerusakan sehingga mengakibatkan adanya produk cacat masih adanya usus (*improper deveined*), kelebihan belahan (*improper cut*), kurang belahan (*insufisiens cut*) dan ekor udang putus (*broken tail*) dengan total rata-rata jenis cacat sebanyak 15,75% maka perlu dianalisis yang bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab terjadinya cacat produk udang vannamei beku PND pada tahapan pengupasan hingga menemukan cara untuk memperbaiki. Metode analisis yang digunakan yaitu alat bantu statistik seperti tabel, grafik batang dan diagram sebab akibat. Dari hasil analisis menggunakan alat bantu statistik yaitu grafik batang dapat disimpulkan bahwa terdapat 4 faktor penyebab cacat tahapan pengupasan yaitu 1) pengaruh umur pekerja, 2) ukuran udang, 3) masa kerja dan 4) pengaruh lama waktu pengupasan. Dari hasil analisis diagram sebab akibat disimpulkan bahwa penyebab cacat *improper deveined*, *improper cut*, *insufisien cut* dan *broken tail* yaitu manusia berumur 21-25 tahun, 26-30 tahun, 31-35 tahun dan 36-40 tahun, pekerja dengan masa kerja 5-8 tahun dan 9-12 tahun, waktu pengupasan selama 30-49 menit dan 50-69 menit serta material yaitu udang berukuran 26-30, 31-40 dan 51-60.

Kata Kunci : udang vannamei, produk udang beku PND, jenis cacat, grafik batang, diagram sebab akibat.