

**PENYEBAB *DEFECT* PRODUK AKHIR UDANG BEKU *HEADLESS EASY PEEL* UDANG VANNAMEI DI PT. INDO AMERICAN SEAFOODS TANJUNG BINTANG LAMPUNG SELATAN**

Oleh

**Fallah Dani**

**ABSTRAK**

Udang merupakan salah satu komoditas perikanan yang paling banyak diekspor ke pasar internasional. Komoditas udang yang diekspor yaitu udang beku, udang segar, dan udang olahan. Di Indonesia perkembangan budidaya udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) terus berkembang secara cepat sehingga respon akan kebutuhan pasar dunia mengenai produksi udang yang terus meningkat. Produk *Headless Easy peel* udang vannamei merupakan salah satu produk olahan udang *raw shrimp* dengan metode *Individual Quick Freezer (IQF)*. Produk *Headless Easy peel* udang vannamei merupakan produk yang cukup rumit khususnya pada proses pembuangan usus, karena harus membelah bagian kulit punggung udang tanpa membuang bagian kulit dan kaki udang. *Defect* pada periode bulan Maret di PT. Indo American Seafoods produk *Headless Easy peel* udang vannamei memiliki kualitas keberhasilan rata-rata sebesar 83,53% dan tingkat kerusakan mencapai 16,47%. Tujuan penulisan ini untuk menemukan penyebab serta mencari solusi dari kerusakan pada produk akhir. 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. Prosedur kerja yang dilakukan untuk mengetahui penyebab dan solusi *defect* produk akhir adalah mengidentifikasi alur proses, mendeskripsikan jenis-jenis *defect* produk akhir dan mengidentifikasi penyebab *defect* produk akhir. Hasil pembahasan diketahui bahwa penyebab kerusakan disebabkan oleh pemberian es curai yang terlambat, penanganan udang, dan reaksi melanosis yang terjadi pada udang.

Kata Kunci : udang beku, *headless easy peel*, *defect*, udang vannamei