

**PROSES PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus
vannamei*) PADA PRODUK KYOKUYO MENGGUNAKAN
METODE *CONTACT PLATE FREEZER* (CPF) DI PT INDOKOM
SAMUDRA PERSADA**

Oleh :

Destiana Rahmawati

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil laut yang sangat disukai baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Udang merupakan salah satu hasil perikanan yang mudah rusak, untuk itu dapat dilakukan upaya mempertahankan kualitas udang yaitu dengan cara melakukan pembekuan. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan udang beku vannamei menggunakan metode *Contact Plate Freezer* (CPF). Metode yang digunakan adalah observasi dan pengamatan secara langsung pada proses pengolahan udang mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pembekuan. Pengamatan dilakukan selama 4 bulan dengan mengamati alur proses hingga memahami cara penggunaan alat *Contact Plate Freezer* (CPF). Hasil pengamatan yang diperoleh yaitu proses pembekuan dengan menggunakan metode *Contact Plate Freezer* (CPF) memiliki keunggulan yaitu dapat memuat produk dalam jumlah kapasitas yang lebih banyak dengan lama waktu pembekuan selama 2 jam. *Contact Plate Freezer* (CPF) sangat cocok untuk membekukan produk-produk yang dikemas dalam kotak-kotak persegi (*inner pan*), dengan bobot 1-4 kg karena efisiensi CPF memiliki tempat yang luas dan defrosting terjadi pada tingkat yang minimal.

Kata kunci : *contact plate freezer*, pembekuan, udang beku.