

**ANALISIS FAKTOR PENYEBAB TERJADINYA
KERUSAKAN PADA PRODUK UDANG VANNAMEI BEKU
EASY PEEL DI PEELING DAN SOAKING AREA DI PT INDO
AMERICAN SEAFOOD LAMPUNG SELATAN**

Oleh

EKA WAHYU MUNAWAROH

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu komoditas unggulan pada bidang perikanan. Udang vanamei merupakan salah satu udang yang dapat dikembangkan di Indonesia. Udang merupakan primadona produk perikanan Indonesia karena kapasitas sumber daya komoditas tersebut cukup besar, nilai jualnya tinggi, dan peluang pasarnya sangat baik. PT Indo American Seafoods adalah salah satu eksportir udang yang berada di Lampung. Perusahaan ini mengekspor dua jenis produk udang yaitu udang beku atau *Raw Frozen Shrimp* dan udang yang bernilai tambah atau *Value Added Product (VAP)*. Tujuan penulisan ini untuk mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk *Easy Peel* udang vanamei beku pada tahapan *peeling area* dan *soaking*, dan melakukan tindakan perbaikan. Metode pengumpulan data terdiri dari pengumpulan data primer dan skunder. Hasil penelusuran menunjukkan bahwa jenis-jenis kerusakan udang *easy peel* pada tahapan *peeling area* adalah *black tail*, *soft shell*, dan *scars on the meat*, sedangkan pada tahapan *soaking* yaitu *broken cook*, *broken tail/tailess*, *impro deveined*, *broken soaking*, dan *broken/damage*. Faktor penyebab kerusakan yaitu manusia, mesin, metode, bahan baku, dan lingkungan. Tindakan perbaikan untuk meminimalisir kerusakan dengan cara pengawasan yang ketat, melakukan pengkajian ulang dan evaluasi secara berkala, serta pengecekan pada mesin.

Kata Kunci: udang vanamei, produk udang easy peel, jenis kerusakan, fishbone diagram.

**ANALYSIS OF THE FACTORS CAUSING DAMAGE TO
FROZEN VANNAMEI SHRIMP PRODUCTS EASY PEEL IN
THE PEELING AND SOAKING AREAS AT PT INDO
AMERICAN SEAAFOODS**

By

EKA WAHYU MUNAWAROH

Food Technology

Lampung State Polytechnic

ABSTRACT

Shrimp is one of the leading commodities in the fisheries sector. Vanamei shrimp is one of the shrimp that can be developed in Indonesia. Shrimp is the prima donna of Indonesian fishery products because the resource capacity of this commodity is quite large, the selling value is high, and the market opportunity is very good. PT Indo American Seafoods as one of the shrimp exporters in Lampung. This company exports two types of shrimp products, namely frozen shrimp or Raw Frozen Shrimp and value added product (VAP) shrimp. The purpose of this paper is to identify the factors that cause defects in the Easy Peel product of frozen vannamei shrimp at the peeling area and soaking stages, and to take corrective actions. This data collection method consists of collecting primary and secondary data. The results showed that the types of damage to easy peel shrimp at the peeling area stage were black tail, soft shell, and scars on the meat, while at the soaking stage, namely broken cook, broken tail/tailless, impro deveined, broken soaking, and broken/ damage. Factors causing damage are humans, machines, methods, raw materials, and the environment. Corrective actions to minimize damage by means of strict supervision, conducting regular reviews and evaluations, as well as checking the machine.

Keywords: vannamei shrimp, easy peel shrimp products, type of damage, fishbone diagram.