

IDENTIFIKASI FAKTOR PENYEBAB KERUSAKAN BAHAN BAKU PRODUK UDANG VANNAMEI BEKU (*SHRIMP SKEWER*) DI PT INDO AMERICAN SEAFOODS LAMPUNG SELATAN

Oleh

Fani Yusita
Teknologi Pangan
Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu jenis komoditas yang mudah rusak (*perishable*). Udang vannamei dapat diproses menjadi salah satu produk udang beku yaitu *shrimp skewer* yang dikupas menggunakan teknik pengupasan *Peeled Cutting Deveined Tail On* (PCDTO). Selama proses pengolahan *shrimp skewer*, ditemukan kerusakan pada tahapan pengupasan, perendaman dan penusukan. Kerusakan produk udang dapat mengakibatkan terjadinya kemunduran mutu, bahkan kerugian bagi perusahaan. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis kerusakan produk udang, mengidentifikasi faktor penyebab kerusakan bahan baku produk *shrimp skewer* dan menganalisis tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir kerusakan produk. Hasil penelusuran menunjukkan bahwa jenis-jenis kerusakan udang *shrimp skewer* pada tahapan pengupasan, perendaman dan penusukan adalah *pinkish*, *swimmeret*, *improperly deveined*, *improperly peel*, *insufficient cut*, *excessive cut*, *broken hip*, *broken soaking*, *peeled tail*, *peeled tail skin*, dan *incomplete body*. Faktor-faktor penyebab kerusakan bahan baku produk *shrimp skewer* yaitu *man* (manusia), *machine* (mesin) atau *equipment* (peralatan), *material* (bahan baku), *method* (metode) dan *environment* (lingkungan). Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk meminimalisir kerusakan udang adalah peningkatan pengawasan dan pengecekan, pemberlakuan bel pemberian keping es dan meningkatkan kualitas tusukan bambu.

Kata kunci: kerusakan produk, udang beku, Vannamei.

IDENTIFICATION OF FACTORS CAUSING DAMAGE TO RAW MATERIALS FOR FROZEN VANNAMEI SHRIMP PRODUCT (SHRIMP SKEWER) AT PT INDO AMERICAN SEAFOODS SOUTH LAMPUNG

By

Fani Yusita
Food Technology
Lampung State Polytechnic

ABSTRACT

Shrimp is one type of commodity that is easily damaged (perishable). Vannamei shrimp can be processed into one of the frozen shrimp products, namely shrimp skewer which is peeled using the Peeled Cutting Deveined Tail On (PCDTO) peeling technique. during the shrimp skewer processing, damage was found at the stages of stripping, soaking and skewering. Shrimp product damage can result in a decline in quality, even a loss for the company. Writing this Final Project aims to determine the types of damage to shrimp products, identify the factors that cause damage to raw materials for shrimp skewer products and analyze corrective actions that can be taken to minimize product damage. The results showed that the types of shrimp skewer damage at the stages of stripping, soaking and stabbing were pinkish, swimmeret, improperly deveined, improperly peel, insufficient cut, excessive cut, broken hip, broken soaking, peeled tail, peeled tail skin, and incomplete body The factors that cause damage to the raw materials for shrimp skewer products are man, machine or equipment, material, method and environment. Corrective actions that can be taken to minimize damage to shrimp are increasing supervision and checking, enforcing bells for giving ice chips and improving the quality of bamboo skewers.

Keywords: frozen shrimp, product damage, Vannamei.