

PEMANFAATAN *BROKEN SHRIMP* VANNAMEI MENJADI PRODUK *VALUE ADDED EBIKATSU* TOKUSEN DI PT INDO AMERICAN SEAFOODS LAMPUNG SELATAN

Oleh

Nurul Irbah Ashofie

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu sumber daya perikanan yang menjadi primadona ekspor di Indonesia. Salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) atau udang putih. Udang jenis ini di PT Indo American Seafoods biasanya diolah menjadi udang beku atau produk *value added*. Udang mentah beku sebelum di ekspor ke luar negeri harus melalui beberapa tahapan proses yang sebagian besar dilakukan secara manual oleh pekerja. Pekerjaan yang dilakukan secara manual biasanya menghasilkan *broken shrimp*. Salah satu tahapan yang banyak menghasilkan angka *broken* adalah tahap pengupasan. Banyaknya *broken shrimp* yang dihasilkan setiap hari harus dimanfaatkan secara maksimal agar menekan angka kerugian akibat kesalahan proses. Salah satu cara pemanfaatan angka *broken shrimp* adalah dengan pengolahan menjadi produk *Ebikatsu*. Salah satu jenis *Ebikatsu* yang diolah adalah jenis *Ebikatsu* Tokusen dengan bahan baku prioritas udang *broken* yang dicacah manual hingga menyerupai udang *size* 91-100. Hasil pemanfaatan *broken shrimp* menjadi *Ebikatsu* Tokusen mampu meningkatkan nilai jual dari kerugian \$2.65 (Rp.39.750) menjadi pendapatan sekitar \$6.02 (Rp.90.300). Secara keseluruhan, angka *broken* yang dihasilkan telah dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk *value added* yang menguntungkan melalui pasar ekspor.

Kata Kunci: *broken shrimp*, *ebikatsu*, *value added*.