

**LAJU PEMBEKUAN UDANG BEKU *VANNAMEI* PADA
PRODUK *FIVE STAR* MENGGUNAKAN METODE
INDIVIDUAL QUICK FREEZING DI PT INDOKOM SAMUDRA
PERSADA**

Oleh

Rindi Antika

ABSTRAK

Pembekuan udang adalah salah satu pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan produk perikanan berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim. Tujuan dari penulisan tugas akhir mahasiswa ini adalah untuk mengetahui alur proses pengolahan udang beku dan mengetahui kelajuan pembekuan produk udang beku *fivestar* menggunakan metode pembekuan *Individual Quick Freezing* (IQF) di PT Indokom Samudra Persada. Proses pembekuan udang yang diamati sebanyak 3 parameter yaitu ukuran, suhu dan *speed*. Dari hasil pengamatan didapatkan bahwa terdapat 6 size yaitu 26-30, 31-40, 41-50, 51-60, 61-70, 71-90. Suhu pembekuan yang digunakan berkisar -30°C hingga -39°C dengan *speed* berkisar 9-10 m/s.

Kata Kunci: udang *vannamei*, *Individual Quick Freezing* (IQF), size, *speed*, suhu

**FREEZING RATE OF VANNAMEI FROZEN SHRIMP ON
FIVE STAR PRODUCTS USING THE INDIVIDUAL QUICK
FREEZING METHOD AT PT INDOKOM
SAMUDRA PERSADA**

By

Rindi Antika

ABSTRACT

Shrimp freezing is one of the processing of fishery products which aims to preserve fishery products based on inhibiting the growth of microorganisms, restraining chemical reactions and the activity of enzymes. The purpose of writing this student's final assignment is to find out the flow of the frozen shrimp processing process and determine the freezing rate of Fivestar frozen shrimp products using the Individual Quick Freezing (IQF) freezing method at PT Indokom Samudra Persada. Three parameters were observed in the shrimp freezing process, namely size, temperature and speed. From the observations it was found that there are 6 sizes, namely 26-30, 31-40, 41-50, 51-60, 61-70, 71-90. The freezing temperature used ranges from -30°C to -39°C with a speed of around 9-10 m/s.

Keywords : udang vannamei, vannamei shrimp, Individual Quick Freezing (IQF), size, speed, temperature