PROSES PENGOLAHAN UDANG PUTIH (*VANNAMEI*) MENJADI *PEELED AND DEVAINED* (PND) BEKU PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA SULAWESI TENGGARA

TUGAS AKHIR

Oleh :

RISAL
1422050238

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2017

HALAMAN PENGESAHAN

PROSES PENGOLAHAN UDANG PUTIH (*VANNAMEI*) MENJADI *PEELED AND DEVAINED* (PND) BEKU PT. GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA SULAWESI TENGGARA

TUGAS AKHIR

Oleh :

RISAL
1422050238

Tugas Akhir ini sebagai Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Program Studi Agribisnis Perikanan
Jurusan Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh :

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Mariam, S.Kom., M.Si	**Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si**
NIP. 19770515 200501 2 003	NIP. 19730620 200212 1 001

Mengetahui :

Direktur,	Ketua Jurusan,
Dr. Ir. H. Darmawan, M.P	**Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si**
NIP. 19670202 199803 1 002	NIP. 19730620 200212 1 001

Tanggal Lulus : 06 September 2017

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Proses Pengolahan Udang Putih (*Vannamei*) Menjadi *Peeled and Deveined* (PND) Beku PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi Tenggara

Nama : Risal

NIM : 1422050238

Program Studi : Agribisnis Perikanan

Jurusan : Agribisnis

Menyetujui :
Tim Penguji,

1. Mariam, S.Kom., M.Si (.....)
2. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si (.....)
3. Tien Kumalasari, S.Kom., M.Kom (.....)
4. Andi Baso Adil Natsir, S.Pi., M.Si (.....)

Mengetahui :
Ketua Program Studi,

Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si
NIP. 19730620 200212 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pangkep, 15Agustus 2017
Yang menyatakan,

Risal

KATA PENGANTAR

Bismillahirahmanirahim

Alhamdulillah Rabbil Alamin, Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi di Politeknik Pertanian Negeri Pangkap Program Studi Agribisnis Perikanan.

Penulis mengucapakan banyak terima kasih kepada Ayahanda tersayang Sumardi dan Ibunda tercinta Harnia atas segala bimbingan, dorongan dan pengorbanannya yang disertai dengan doa yang tak hentinya menyertai perjalanan dan keberhasilan serta kesuksesan penulis dalam menuntut ilmu.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa bantuan bimbingan, pengarahan dan pembinaan dari Mariam, S.Kom., M.Si selaku Pembimbing I, Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si selaku Pembimbing II, Tien Kumlasari, S.Kom., M.Kom selaku Penguji I, Andi Baso Adil Natsir, S.Pi., M.Si selaku Penguji II serta penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Ir. Darmawan, MP selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Budi Hari Nugroho selaku Pimpinan Perusahaan PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sulawesi Tenggara.

4. Ratnawati, SE., M.Si selaku Dosen Agribisnis Perikanan yang selalu memberikan motivasi selama di PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi Tenggara.
5. Teman praktek yang senantiasa meluangkan waktunya untuk berbagi informasi dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Tidak lepas dari segala bentuk kekurangan dan kesalahan manusia, maka penulis dengan segala kerendahan hati menerima saran, kritik dan tanggapan yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat memberikan arti bagi diri sendiri dan seluruh pembaca, hal ini dianggap sebagai pembuka wawasan berfikir yang seluas luasnya untuk masa depan di Bidang Perikanan.

Wassalamualikum Warahmatullahi Wabarakatu

Pangkep, 15 Agustus 2017

Risal

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN SAMPUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN PERSETUJUAN iii

PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xi

INTISARI xii

ABSTRACT xiii

BAB I.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 2

1.3. Tujuan Penelitian 2

1.4. Manfaat Penelitian 3

BAB II.TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Klasifikasi dan Morfologi Udang Vaname 4

2.2. Kandungan Kimia Udang 5

2.3. Persyaratan Mutu Bahan Baku (Udang Segar) 6

2.4. Persyaratan Mutu Produk Akhir (Udang Beku) 7

2.5. Faktor-Faktor Kemunduran Mutu Udang 8

BAB III.METODE KEGIATAN

3.1. Waktu dan Tempat 9
3.2. Jenis dan Sumber Data 9
3.3. Metode Pengumpulan Data 9
3.4. Defenisi Operasional 10

BAB IV.KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

4.1. Profil Singkat Perusahaan 11
4.2. Sarana dan Prasarana..... 12
4.3. Struktur Organisasi 13

BAB V.HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Diagram Alir *Peeled and Deveined* (PND)..... 14
5.2. Alur Proses Produksi *Peeled and Deveined* (PND) 14
5.2.1. Penerimaan Bahan Baku 14
5.2.2. Pencucian I 15
5.2.3. Penimbangan I..... 16
5.2.4. Penimbangan II 17
5.2.5. Potong Kepala 18
5.2.6. Pencucian II..... 21
5.2.7. Penimbangan III 22
5.2.8. Sortasi Ukuran..... 22
5.2.9. Pengupasan dan Buang Usus..... 24
5.2.10. Pencucian III..... 25
5.2.11. Pengecekan Akhir..... 25
5.2.12. Pencucian IV 26
5.2.13. Penyusunan..... 27
5.2.14. Pembekuan 28
5.2.15. Pelumasan..... 28
5.2.16. Pengepakan dalam*Polybag*..... 29
5.2.17. Pendeteksi Metal 29
5.2.18. Pengepakan Master Carton..... 30
5.2.19. Penyimpanan 30
5.2.20. Pemuatan 31

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan 33

6.2. Saran 33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 2.1. Komposisi Kimia Daging Udnag..... 5
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Udang Segar 6
Tabel 2.3. Peryaratan Mutu Udang Beku 7
Tabel 4.1. Fasilitas PT. Gramakmur Ciptapratama..... 11

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Struktur Organisasi 2017 34
Lampiran 2. PT. Grahamakmur Ciptapratama 35
Lampiran 3. Diagram *Alir Peeled and Deveined* (PND) 36
Lampiran 4. Foto Kegiatan Proses Pengolahan Udang Putih 37
Lampiran 5. Riwayat Hidup Penulis 43

INTISARI

RISAL. 1422050238. Proses Pengolahan Udang Putih (*Vannamei*) Menjadi *Peeled And Devained* (PND) Beku PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi Tenggara. (dibimbing oleh Mariam dan Nur Alam Kasim).

T akhir ini disusun berdasarkan hasil kegiatan Pengalaman Kerja Praktek Mahasiswa (PKPM) yang dilaksanakan selama 3 bulan mulai tanggal 5 Januari sampai 5 April 2017 dan dilaksanakan di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sulawesi Tenggara yang terletak di Jl. Raya Toronipa, Desa Tapulaga, Kec. Soropia, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan udang putih (*vannamei*) menjadi *Peeled and Devained* (PND) beku di PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi Tenggara. Metode kerja yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukang dengan cara pengamatan, wawancara dan studi pustaka.

PT. Grahamakmur Ciptapratama merupakan perusahaan pembekuan udang yang ditujukan untuk pasar ekspor diantaranya USA, Eropa, Japan dan Timur Tengah. Proses pengolahan udang putih (*vannamei*) menjadi *peeled and deveined* (PND) beku di PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi Tenggara meliputi penerimaan bahan baku, pencucian I, penimbangan I, penimbangan II, potong kepala, pencucian II, penimbangan III, sortasi ukuran, pengupasan dan buang usus, pencucian III, pengecekan akhir, pencucian IV, penyusunan, pembekuan, pelumasan, pengepakan dalam polybag, pendeteksi metal, pengepakan dalam master carton, penyimpanan, pemuatan.

Kata Kunci : Pengolahan, Udang Vaname, Peeled and Deveined.

ABSTRACT

RISAL. 1422050238. Process Processing Of White Prawn (Vannamei) Become Peeled And Devained (Congelation PND) [of] PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi South-East. (guided by Mariam and Natural Light [of] Kasim).

This Final compiled pursuant to result of activity of Job Experience Practice Student (executed PKPM) during 3 months from date 5 January until 5 April 2017 and executed [by] [in] PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sulawesi South-East which located in Jl. Great [of] Toronipa, Countryside of Tapulaga, Kec. Soropia, Kab. Konawe, Sulawesi South-East.

This Final Duty aim to to know process processing of white prawn (vannamei) become Peeled Devained and (Congelation PND) [in] PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi South-East. Method [Job/Activity] which [is] used in compilation of final duty [is] descriptive with intake of data cover primary data and of sekunder. Intake of data [done/conducted] by perception, book study and interview.

PT. Grahamakmur Ciptapratama represent company of coagulation of prawn addressed for market export among others USA, Europe, Japan and Mid-East. Process processing of white prawn (vannamei) become peeled of deveined and (Congelation PND) [in] PT. Grahamakmur Ciptapratama Sulawesi South-East cover acceptance of raw material, wash of I, weighing-machine of I, weighing-machine of II, crosscut [of] head, wash of II, weighing-machine of III, size measure sortasi, peel and throw away intestine, wash of III, final checking, wash of IV, compilation, coagulation, Iubrication, packing in polybag, metal pendeteksi, packing in master of carton, depository, loading

Keyword : Processing, Prawn of Vaname, Peeled And Deveined.