

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
IPENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Karakteristik dan Klasifikasi Gurita.....	4
2.2 Habitat Gurita.....	6
2.3 Industri dan Penangkapan Gurita .....	7
2.4 Kandungan dan Manfaat Gurita .....	8
2.5 Pengolahan Gurita .....	10
2.6 <i>Quality control</i> .....	12
2.6.1 Penerimaan .....	13
2.6.2 Penyimpanan Dingin.....	14
2.6.3 Penyimpanan Beku.....	15
2.6.4 Penyiangan dan Pencucian .....	15
2.6.5 <i>Grading</i> dan Pengemasan.....	16
2.6.6 Pembekuan.....	16
IIIPELAKSANAAN KEGIATAN .....	18
3.1 Tempat dan Waktu .....	18

## ADLN-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

3.2 Metode Kerja.....	18
3.3 Pengumpulan Data.....	18
3.3.1 Data Primer.....	18
3.3.2 Data Sekunder.....	20
IVHASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan .....	21
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	21
4.1.2 Tata Letak dan Lokasi Perusahaan.....	22
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	23
4.1.4 Sarana dan Prasarana Perusahaan .....	23
4.2 Deskripsi Produk .....	25
4.2.1 Spesifikasi.....	25
4.2.2 Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Pengemas.....	26
4.3 Alur Proses Produksi <i>Boiled Cut Octopus</i> .....	29
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku ( <i>Raw material receiving</i> ).....	29
4.3.2 Penyiangan ( <i>Gutting</i> ) .....	31
4.3.3 Pemotongan Lengan dan Kepala ( <i>1st Cutting</i> ).....	32
4.3.4 Perendaman dengan <i>Food Additive</i> ( <i>Soaking</i> ).....	33
4.3.5 Perebusan ( <i>Boiling</i> ).....	34
4.3.6 Pendinginan ( <i>Cooling</i> ) .....	36
4.3.7 Pemotongan <i>Boiled Cut</i> ( <i>2nd Cutting</i> ).....	37
4.3.8 Sortasi Akhir ( <i>Final Sortizing</i> ) .....	37
4.3.9 Pembekuan ( <i>Freezing</i> ) .....	38
4.3.10 Pengemasan <i>Polybag</i> ( <i>Bagging</i> ) .....	40
4.3.11 Deteksi Logam ( <i>Metal Detecting</i> ).....	40
4.3.12 Pengemasan Karton ( <i>Master Packing</i> ).....	41
4.3.13 Penyimpanan ( <i>Cold Storage</i> ).....	41
4.4 <i>Quality Control</i> .....	41
4.4.1 <i>Quality Control</i> Penerimaan Bahan Baku .....	41
4.4.2 <i>Quality Control</i> Produksi .....	44
4.4.3 <i>Quality Control</i> Produk Akhir .....	47
4.4.4 Sanitasi dan Hygiene.....	49
4.5 Hambatan .....	50
VSIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1 Simpulan .....	52
5.2 Saran .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	54



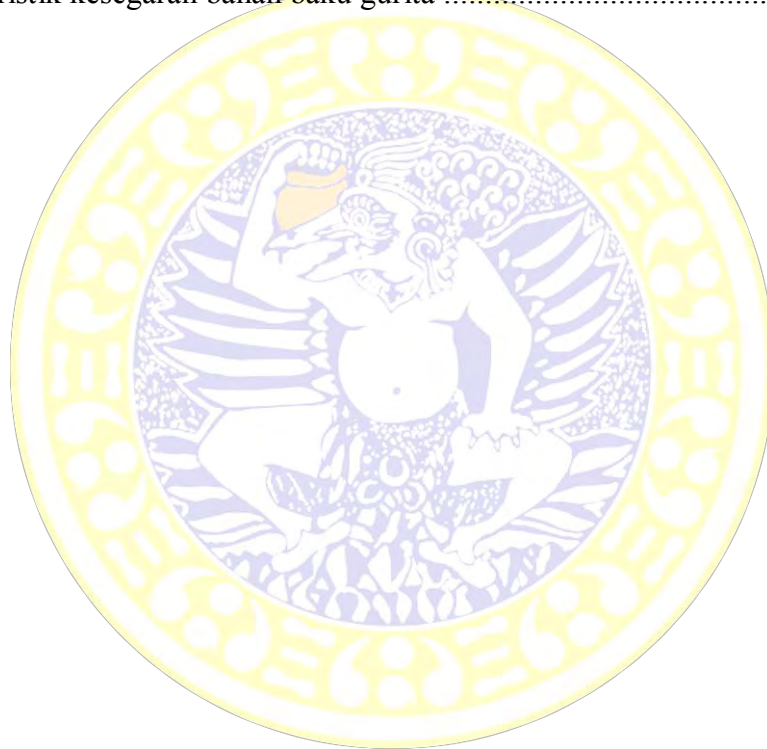
**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lokasi PT Istana Cipta Sembada .....	59
2. Denah area proses produksi <i>boiled cut octopus</i> .....	60
3. Diagram alir proses produksi.....	61
4. Dokumentasi proses produksi dan <i>quality control boiled cut octopus</i> .....	62



**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Nutrisi yang terkandung dalam gurita.....	9
2. Standar mutu gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) .....	14
3. Spesifikasi produk <i>boiled cut octopus</i> .....	25
4. Ukuran bahan baku gurita .....	30
5. Waktu perebusan daging gurita .....	35
6. Karakteristik kesegaran bahan baku gurita .....	42



**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Morfologi dan anatomi <i>Octopus</i> spp.....	5
2. Alur tahapan pengolahan gurita.....	12
3. PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur .....	22
4. Kemasan primer dan kemasan sekunder <i>boiled cut octopus</i> .....	29





## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Pratek Kerja Lapangan (PKL) tentang proses produksi dan *quality control boiled cut octopus* ini dapat terselesaikan. Karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil PKL yang telah dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 12 Januari sampai 20 Februari 2015.

Kesempatan yang diberikan ini, tidak lupa pula penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:<sup>1)</sup> Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga dan dosen penguji PKL, <sup>2)</sup> Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, petunjuk dan bimbingan sejak awal penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan laporan PKL ini, <sup>3)</sup> Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP. selaku dosen penguji PKL <sup>4)</sup> Bapak Kustiawan Tri Pursetyo, S.Pi, M.Vet. selaku dosen wali yang telah membantu memberi arahan tentang PKL, <sup>5)</sup> seluruh dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama perkuliahan serta seluruh staf kependidikan Sub Bagian Akademik Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah membantu dalam pelayanan administrasi dan perijinan, <sup>6)</sup> Bapak Moch. Zaeni, SH. dan Bapak Benny Dwi Haryanto, SE. selaku HRD PT Istana Cipta Sembada yang telah membantu dalam perijinan dan kelancaran PKL, <sup>7)</sup> Bapak Khoiri, Bapak Hendra dan Bapak Roni selaku pembimbing lapangan

yang telah memberi arahan dan bimbingan selama PKL berlangsung serta seluruh staff dan karyawan PT Istana Cipta Sembada yang telah ikut membantu kelancaran PKL,<sup>8)</sup>Orang tua dan segenap keluarga yang telah mendoakan dan memberi dukungan untuk kelancaran PKL,<sup>9)</sup> Intan Lazuardi, Hana Lidiana, Pinta Purbowati dan Samudra Adhi selaku teman satu kelompok PKL serta seluruh teman-teman TIHP angkatan 2012 dan Barracuda yang telah memberi dukungan, bantuan dan semangat.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan Praktek Kerja Lapangan ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 13 Desember 2015

Penulis



**PROSES PRODUKSI DAN *QUALITY CONTROL BOILED CUT OCTOPUS*  
DI PT ISTANA CIPTA SEMBADA, BANYUWANGI, JAWA TIMUR.**

**Artikel Ilmiah Praktek Praktek Kerja Lapang sebagai Salah Satu Syarat  
untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Budidaya  
Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga**

Oleh :

**ANGGUN NURANI CITROWATI  
NIM. 141211132124**

Mengetahui,  
-Dekan,  
Fakultas Perikanan Dan Kelautan  
Universitas Airlangga,



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh.,DEA.  
NIP. 19520517 197803 2 001

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing,



Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP.  
NIP. 19690912 199702 2 001

**PROSES PRODUKSI DAN *QUALITY CONTROL BOILED CUT OCTOPUS*  
DI PT ISTANA CIPTA SEMBADA, BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

Oleh :

ANGGUN NURANI CITROWATI  
NIM : 141211132124

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Telah diujikan pada  
Tanggal : 17 Juni 2015

**KOMISI PENGUJI**

Ketua : Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP.  
Anggota : Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.  
Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Surabaya, 13 Desember 2015

Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Airlangga  
Dekan,



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA.  
NIP. 19520517 197803 2 001