

RINGKASAN

ANGGUN NURANI CITROWATI. Proses Produksi dan *Quality Control* Boiled Cut Octopus di PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP.

Gurita merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang banyak diminati oleh konsumen dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai ekonomis tinggi. Gurita juga memiliki beberapa keuntungan yaitu kandungan nutrisi yang tinggi dan bagian tubuh yang dapat dimakan lebih banyak dibandingkan dengan bahan baku perikanan lain. Indonesia pernah menjadi salah satu negara pengekspor gurita terbesar di dunia dengan negara tujuan ekspor Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan dan Hongkong. Harga gurita yang diekspor dapat menjadi lebih tinggi ketika gurita telah diolah menjadi produk siap masak, misalnya dalam bentuk *boiled cut octopus*. Pengolahan dan *quality control* yang tepat perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan menjamin keamanan pangan. Untuk itu, dilakukan Praktek Kerja Lapangan yang bertujuan untuk mempelajari proses produksi dan *quality control* yang diterapkan pada produk *boiled cut octopus*.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 12 Januari – 20 Februari 2015. Metode kerja yang digunakan pada Praktek Kerja Lapangan ini adalah menggunakan metode deskriptif dengan melakukan pengambilan data primer yang meliputi observasi, wawancara, dan partisipasi aktif di lapangan serta pengambilan data sekunder yang dilakukan dengan mengumpulkan data eksternal dan studi pustaka.

PT Istana Cipta Sembada adalah perusahaan pengolah hasil perikanan yang telah melakukan ekspor sejak tahun 1987 dan telah lolos berbagai macam sertifikasi nasional dan internasional. *Boiled cut octopus* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut yaitu berupa gurita yang telah dihilangkan organ dalamnya, dimasak dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan menggunakan *Individual quick freezing* (IQF). Pengolahan *Boiled cut octopus* terdiri dari 13 tahap yaitu penerimaan bahan baku, penyiangan, pemotongan kaki dan kepala, perendaman dalam *food additive*, perebusan, pendinginan, pemotongan *boiled cut*, sortasi final, pembekuan, pengemasan dalam polybag, deteksi logam, pengemasan dalam karton dan penyimpanan beku. *Quality control* (QC) pada produksi *boiled cut octopus* terbagi menjadi tiga bagian yaitu QC penerimaan bahan baku, QC produksi dan QC produk akhir. QC pada penerimaan bahan baku meliputi pengujian kesegaran, mikrobiologi, kimia dan penimbunan bahan baku gurita. QC produksi meliputi proses penyiangan, pemotongan lengan dan kepala, *soaking*, perebusan, *cooling*, pemotongan *boiled cut*, sortasi final dan pembekuan. QC produk akhir meliputi pengemasan dalam polybag, deteksi logam, pengemasan dalam *master carton*, penyimpanan dalam *cold storage*, pengawasan mutu produk akhir dan pengujian mikrobiologi produk akhir. Melalui analisis hasil pengamatan yang dibandingkan

dengan studi pustaka, proses produksi dan penerapan *quality control* pada produksi *boiled cut octopus* di PT Istana Cipta Sembada telah sesuai dengan standar baik standar nasional maupun internasional.



SUMMARY

ANGGUN NURANI CITROWATI. Boiled Cut Octopus Processing and Quality Control in PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, East Java. Academic advisor : Dr. Endang Dewi Masithah, Ir., MP.

Octopus is one of Indonesia's fishery commodities which has widely become a great interest for domestic as well as foreign consumers because of its high economic value. Octopus has some advantages, that its high nutritional value and higher edible portion than any other fishery raw materials. Indonesia has become one of the greatest octopus exporter countries with its worldwide export destinations, such as Japan, United States, South Korea, Taiwan and Hongkong. The octopus' price can be higher if it has already transformed into ready-to-cook product, such as boiled cut octopus. Production and quality control need to be done properly to meet high quality product and also to assure food safety. Therefore, field work practice was held with the aim to learn about boiled-cut octopus processing and quality control.

This field work practice was held in PT Istana Cipta Sembada, Laban Asem Village, Kabat Sub-district, Banyuwangi District, East Java Province from January 12, to February 20, 2015. The method used in this field work practice was descriptive method by using primary data including observation, interview and participation directly conducted in the field as well as using secondary data including collecting external data and literatures.

PT Istana Cipta Sembada is a factory company which processes fishery products. It has conducted export since 1987 and managed to achieve many kinds of national as well as international certifications. Boiled-cut octopus is one of the products produced by the company. The product is octopus whose gut is taken out, cooked, and cut into many kinds of sizes then frozen using Individual Quick Freezing (IQF). The processing of Boiled-cut octopus consists of thirteen (13) stages there are raw material receiving, gutting, 1st cutting, soaking, boiling, cooling, 2nd cutting, final sorting, freezing, bagging, metal detecting, master packing and cold storage. Quality control (QC) in boiled cut octopus processing is divided into three major groups there are raw material receiving QC, production QC and final product QC. Raw material receiving QC are focused in freshness, microbiology and chemical assessments also storing raw material. Production QC are focused in gutting, 1st cutting, soaking, boiling, cooling, 2nd cutting, final sorting, freezing. Final product QC are focused in bagging, metal detecting, master packing, cold storage, final product assessment and microbiology assessment for final product. Based on the analysis of the observation results which is crosschecked with literary studies, the production process and the implementation of quality control on the production of boiled cut octopus in PT Istana Cipta Sembada has met the requirements of national and international standard.

Surat Pernyataan

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

N a m a : ANGGUN NURANI CITROWATI

N I M : 141211132124

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa laporan PKL yang berjudul :

PROSES PRODUKSI DAN *QUALITY CONTROL BOILED CUT OCTOPUS* DI PT ISTANA CIPTA SEMBADA, BANYUWANGI, JAWA TIMUR, adalah benar hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan karya saya dalam laporan PKL tersebut diberi tanda citasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku di Universitas Airlangga, termasuk berupa pembatalan nilai yang telah saya peroleh pada saat ujian dan mengulang pelaksanaan PKL.

Demikian surat pernyataan yang saya buat ini tanpa ada unsur paksaan dari siapapun dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 13 Desember 2015

Yang membuat pernyataan,



ANGGUN NURANI C.

NIM. 141211132124