

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gurita adalah salah satu produk *seafood* yang banyak diminati oleh konsumen dalam negeri maupun luar negeri. Spesies-spesies gurita juga merupakan komoditas perikanan dengan nilai ekonomis tinggi. Gurita memiliki beberapa keistimewaan yaitu, kandungan gizi yang kaya akan asam lemak esensial. Asam lemak esensial yang terkandung seperti omega 3 yaitu EPA dan DHA berguna untuk mengurangi dan mencegah berbagai macam penyakit jantung serta untuk meningkatkan kecerdasan dan perkembangan sel otak (Simopoulos, 2008; Kidd, 2007). Selain itu, gurita memiliki tulang yang sedikit, sehingga bagian tubuh yang dapat dimakan dan dimanfaatkan (*edible portion*) mencapai 80-85% dari berat total tubuhnya (Atvanitoyannis and Varzakas, 2009). Hal tersebut tentunya dapat menguntungkan usaha-usaha pengolahan karena daging dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Indonesia memiliki daerah penyebaran gurita yaitu di perairan Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Banda (Budiyanto dan Sugiarto, 1997). Indonesia pernah berada di peringkat ke-11 sebagai negara pengekspor gurita terbesar pada tahun 2012 dengan negara tujuan ekspor Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan, dan Hongkong. Harga gurita di pasar ekspor berkisar antara USD 5-6/kg. Sedangkan untuk pembelian di tingkat nelayan harga gurita berkisar antara Rp 30.000,-/kg hingga Rp 35.000,-/kg (Listiani, 2013). Harga dapat menjadi lebih tinggi jika gurita sudah diolah menjadi berbagai bentuk atau siap masak, misalnya

dalam bentuk *boiled cut* yang umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *sushi* dan *takoyaki* (Jepang), *nakji bokkeum* (Korea), *Polbo á feira* (Spanyol) dan *calamari* (Italia). Dengan harga yang cukup tinggi, ekspor gurita dapat memberi andil besar terhadap pendapatan nasional di sektor perikanan sehingga pengolahan gurita khususnya dalam bentuk siap masak atau *boiled cut* perlu mendapat perhatian.

Produk gurita mudah mengalami kebusukan karena kandungan gizi seperti protein dan asam lemak yang cukup tinggi. Protein mudah terdegradasi dan kandungan asam lemak tak jenuh yang tinggi menyebabkan produk cepat mengalami oksidasi sehingga mudah menimbulkan bau busuk (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Pembusukkan gurita juga dapat terjadi selama penyimpanan beku karena produksi senyawa-senyawa yang menyebabkan timbulnya bau busuk akibat dari adanya aktivitas enzimatis serta mikroorganisme yang terkontaminasi secara biologis dalam produk (Hu *et al.*, 2012). Gurita yang terkontaminasi tersebut dapat menyebabkan *food poisoning* berupa berbagai macam gangguan gastrointestinal hingga penyakit yang berhubungan dengan gangguan syaraf (Wu *et al.*, 2014).

Guna menghadapi globalisasi perdagangan dan menjamin perlindungan kesehatan konsumen dari kemungkinan timbulnya bahaya bahan pangan tercemar, diperlukan suatu proses pengendalian kualitas atau yang umum disebut dengan *quality control*. Untuk itu, diperlukan pengetahuan yang lebih mendalam tentang proses pengolahan serta *quality control* khususnya pada produksi *boiled cut*

octopus sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan menjamin keamanan pangan.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah :

- A. Mempelajari proses produksi *boiled cut octopus* di PT Istana Cipta Sembada.
- B. Mempelajari penerapan *quality control* pada produk *boiled cut octopus* yang diproduksi PT Istana Cipta Sembada.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menambah pengetahuan tentang proses pengolahan dan *quality control* produk perikanan yang ada di PT Istana Cipta Sembada khususnya pada produksi *boiled cut octopus* dengan standar operasi yang sesuai. Dengan adanya kegiatan tersebut, mahasiswa dapat membandingkan ilmu tentang pengolahan dan *quality control* yang telah didapat saat kuliah secara langsung di lapangan.