

RINGKASAN

NURITA DANIA ANINDITA. Proses Produksi *Octopus Flower* di PT. Marindo Makmur Usahajaya, Sidoarjo- Jawa Timur. Dosen Pembimbing Sapto Andriyono, S.Pi., MT.

Gurita merupakan satu komoditi perikanan yang mudah sekali mengalami kemunduran mutu, dalam waktu yang sangat singkat gurita akan menjadi busuk. Mengingat kondisi yang demikian maka harus dilakukan upaya penanganan yang tepat agar tidak mengalami kemunduran mutu. Berbagai cara pengawetan untuk memertahankan mutu produk telah banyak dilakukan, tetapi sebagian di antaranya tidak mampu mempertahankan sifat-sifat ikan yang alami. Salah satu cara mengawetkan ikan yang tidak merubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan. Proses pembekuan dilakukan dengan menurunkan suhu serendah mungkin, biasanya mendekati suhu cair es (0°C).

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses produksi *octopus flower* beku dan mengetahui kendala dalam proses produksi *octopus flower* beku di PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, Sidoarjo-Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang ini telah dilaksanakan di PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, Jalan Muncul Industri II , Desa Gedangan, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur pada tanggal 18 Januari - 16 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi literatur.

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi *octopus flower* beku terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, penyiangan, pencucian II, proses *tumbling*, penimbangan, penyusunan dalam *pan* pembekuan, pembekuan dengan ABF, *glazing*, *metal detector*, pengemasan dan pelabelan, dan penyimpanan dalam *cold storage*. Kendala yang dihadapi perusahaan dalam proses produksi adalah kekurangan bahan baku pada musim tertentu, pengaturan tenaga kerja yang kurang maksimal dan kedisiplinan karyawan dalam bekerja sehingga target produksi sulit dicapai.

SUMMARY

NURITA DANIA ANINDITA. Production Process of Frozen Octopus Flower in PT. Marindo Makmur Usahajaya, Sidoarjo- Jawa Timur. Academic Advisor Sapto Andriyono, S.Pi., MT.

Octopuses are fishery's commodities that are very easily to decline in quality, over a small period of time octopuses will deteriorate. Thus, given the circumstances octopuses must be handled in a way which preserves their quality. Various methods of preservation to maintain the quality of the product have been practiced, but most of them are not capable of maintaining the natural properties of the fishes. One way of preserving fish that does not alter the nature of the fish is cooling and freezing. The freezing process is done by lowering the temperature as low as possible, usually close to the melting temperature of ice (0°C).

The objective of the Field Practice Work is to find out about the production process of frozen octopus flower and knowing the obstacles in the production process of frozen octopus flower in PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, Jalan Muncul Industri II, Desa Gedangan, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, East Java on January 18th – February 16th 2016. The working method used in the Field Practice Work is descriptive method with data collection covering primary and secondary data. The data were collected by observation, interview, and literature study.

Observations indicate that the production process of frozen octopus flower consists of several stages which are the receipt of raw materials, washing I, weeding, washing II, tumbling process, weighing, preparation of the freezing pan, freezing with ABF, glazing, metal detectors, packaging and labeling, storing in cold storage. The obstacles faced by the company in the production process is the shortage of raw materials in certain seasons, labor arrangements are less than maximal, and employee discipline leading to production targets difficult to achieve.