

RINGKASAN

Pengaruh Perbandingan Formulasi Dan Perlakuan Cabai Terhadap Karakteristik Sensori Sambal Gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur, Kinanti Fitrah Rahmadhani, NIM B41180968, Tahun 2022, 58 hlm., Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Pembimbing Utama) dan Yahya Suhaimi, S.ST (Pembimbing Lapang).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya udang dan gurita, , dan berbagai macam jenis olahan dari udang dan gurita, seperti sambal gurita, takoyaki, siomay, rendang gurita, *pop shrimp*, dan masih banyak lagi.

Gurita (*Octopus spp.*) adalah hewan yang hidup hampir diseluruh laut, dari laut tropis sampai kutub utara dan selatan. Beberapa penelitian ilmiah membuktikan bahwa *Chepalopoda* merupakan hewan laut yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang bergizi karena mengandung protein yang tinggi. Selain itu daging *Chepalopoda* juga mengandung lemak, kalsium, fosfor dan zat organik lain.

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan khas Indonesia. Itulah kenapa masyarakat masih belum puas apabila tidak terdapat sambal pada menu makanan sehari – hari.

Salah satu jenis sambal di Indonesia adalah sambal gurita. Sambal gurita merupakan sambal yang berbahan baku gurita, cabai rawit, cabai besar, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, kaldu bubuk, garam, gula, dan minyak goreng. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal tersebut memiliki fungsi tersendiri dalam membentuk cita rasa, warna, dan daya simpan sambal.