

RINGKASAN

Pengaruh Waktu Perendaman Dengan Ekstrak Nanas Terhadap Sifat Organoleptik Rendang Gurita Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur, Dewi Asih Amelia Sukmawati, Nim B41182021, Tahun 2022, 50 hlm., Teknologi Rekayasa Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing) dan Yahya Suhaimi, S.ST (Pembimbing Lapangan).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan dimana mahasiswa dapat menerapkan ilmu dan keterampilan yang didapatkan di bangku perkuliahan kedalam dunia kerja yang sesungguhnya. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang wajib diikuti mahasiswa Politeknik Negeri Jember dan dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berlokasi di Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kab. Banyuwangi, Jawa Timur 68461.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan hasil perikanan yang bergerak dibidang pembekuan udang dan gurita. Pendiri awal perusahaan ini adalah Emil dan Shidiq. Didirikan pada tahun 1987 dengan nama PT. *Indonesian Coop Shrimp* dan merupakan cikal bakal terbentuknya PT. ICS Group saat ini. perusahaan ini didirikan dengan hasil kerja sama dengan orang jepang yang menanamkan modalnya hingga mentransferkan ilmunya.

Di PT. Istana Cipta Sembada ada berbagai produk beku yang diproduksi. Salah satunya adalah gurita *cut boil*. Pengolahan gurita (*Octopus Sp*) *cut boil* terdiri dari beberapa proses, yaitu penerimaan bahan baku, sortasi *size* dan mutu, penimbangan I, penyiangan (*gutting*), pencucian I, pemotongan I, penimbangan II, tumbling, perendaman (*soaking*), penimbangan III, perebusan (*boiling*), penimbangan IV, pendinginan (*cooling*), pencucian II (*washing tank*), pemotongan II (*cutting cook*), pengecekan akhir (*final check*), penimbangan V, pencucian III, pembekuan IQF, *glazing*, penimbangan VI, pengemasan, pendeteksi logam (*metal detecting*), pengepakan dan penyimpanan (*cold storage*).

Dalam pengolahan gurita ada beberapa bagian yang dimanfaatkan menjadi produk *added value*. Salah satunya merupakan rendang gurita. Dimana gurita yang digunakan merupakan sumber protein hewani yang kaya akan protein, sehingga cocok untuk dijadikan rendang. Rendang gurita yang diproduksi memanfaatkan bagian leher gurita dimana bagian ini kurang diminati oleh pembeli, dan pengolahannya hanya sebatas leher gurita matang beku, leher gurita mentah beku dan sate gurita. bagian leher gurita adalah bagian yang agak sulit untuk diolah, selain karena terdapat tinta yang sukar dibersihkan, daging gurita leher juga lebih keras dibandingkan dengan daging yang lain. untuk itu dilakukan percobaan dengan merendam daging gurita menggunakan ekstrak nanas.

Bromelin adalah enzim protease yang dapat ditemukan dalam tanaman nanas. Komponen utamanya merupakan sulfhidril. Selain itu bromelin juga mengandung peroksidase, asam fosfatase beberapa protease inhibitor. Dalam mengempukan daging secara enzimatik biasanya enzim yang sering digunakan adalah enzim papain dan bromelin. Bromelin dalam buah nanas dapat menguraikan serat-serat daging sehingga daging yang direndam menggunakan nanas menjadi lebih empuk.