

## RINGKASAN

**Proses Pembekuan Gurita (*Cut Boil*) di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi**, Siti Firdania Nur Azizah, NIM D41182151, Tahun 2022, 63 halaman., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Fredy Eka Ardhi P, S.ST, M.ST (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan selama 900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 360 jam untuk pembekalan kegiatan PKL serta bimbingan, sedangkan 540 jam selama kegiatan PKL di perusahaan. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah kemampuan untuk mengkaji serta menilai antara teori dengan kenyataan yang terjadi dilapangan untuk meningkatkan kualitas managerial mahasiswa dalam mengamati suatu permasalahan dan persoalan baik dalam bentuk aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya.

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

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yaitu melakukan observasi dilingkungan PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi dan mencatat langsung data-data mengenai proses pembekuan gurita, melakukan wawancara untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang, pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan sesuai dengan proses dan dan tempat yang ditentukan oleh pembimbing lapang dan terakhir evaluasi oleh pembimbing lapang.

Proses Pengolahan gurita beku terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi *size*, penimbangan I, penyiangan (*gutting*), pencucian I, pemotongan I, penimbangan II, Tumbling, perendaman (*soaking*), penimbangan III, perebusan (*boiling*), pendinginan (*cooling*), pemotongan II (*Cutting Cook*), penimbangan IV, pencucian II (*washing tank*), pengecekan akhir (*final check*), penimbangan V, pencucian III, pembekuan IQF, penggelasan (*glazing*), penimbangan VI, pengemasan, pendeteksian logam (*metal detecting*), pengepakan, dan penyimpanan (*cold storage*).

*Individually Quick Freezer* (IQF) merupakan alat pembekuan yang digunakan di PT. Istana Cipta Sembada (ICS). IQF (*Individually Quick Freezer*) adalah salah satu unit pembekuan yang memiliki prinsip kerja yang hampir sama dengan *air blast freezer* akan tetapi ruang pembekuan yang terdapat dalam mesin ini lebih sempit dan udara yang dihembuskan juga sangat kuat sehingga dibutuhkan waktu sangat singkat untuk membekukan gurita. Suhu pembekuan yang digunakan berkisar antara  $-35^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-40^{\circ}\text{C}$ .

Salah satu masalah yang terjadi selama proses pembekuan antara lain ketidak telitian karyawan dalam penataan gurita pada *infeed konveyor* sehingga menyebabkan gurita *clumping* (lengketnya satu gurita dengan gurita yang lain) dan penggunaan mesin menjadi tidak efisien dikarenakan banyaknya ruang kosong pada infeed konveyor yang seharusnya dapat diisi dengan beberapa gurita yang menyebabkan kapasitas pemakaian mesin menjadi maksimal serta perlu dilakukan upaya perbaikan proses produksi agar pemakaian mesin IQF dapat menjadi maksimal.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV  
Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember).**