

RINGKASAN

Proses Produksi Gurita Karang (*Octopus vulgaris*) Pada Produk Prima *Octopus Cut Boil* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Cindy Flora Ristanti, NIM D41191050, Tahun 2022, 47 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M (Dosen Pembimbing). Pelaksanaan kegiatan Magang ini di laksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berada di Dusun krajan RT 02/01 Desa Labanan Asem, kecamatan Kabat, kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus sampai dengan 30 November 2022.

Tujuan dari pelaksanaan Magang ini adalah mempersiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja serta menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan hasil pertanian hasil perikanan, meningkatkan keterampilan fisik pada bidang pengolahan udang dan gurita melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada pada lapangan dengan yang didapat dibangku kuliah.

PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku, AVP (*Added Value Product*), pembekuan produk gurita *Prima Octopus Cut Boiled*. *Cut Boil Octopus* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut yaitu berupa gurita yang telah dihilangkan organ dalamnya, dimasak dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan menggunakan *Individual Quick Freezing* (IQF).

Berdasarkan Praktek Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa proses produksi gurita beku Di PT Istana Cipta Sembada sudah memenuhi standar mutu pengolahan gurita mentah beku. Hal tersebut dilihat dari proses produksi tiap harinya.