

RINGKASAN

Perendaman (*Soaking*) Pada Proses Pembekuan Gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Lailatul Afifah, NIM B41201848, Tahun 2024, 111 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pembekuan udang dan gurita (*seafood*) dengan kualitas skala ekspor dan merupakan bagian dari PT. ICS Group. Salah satu produk utama yang diproduksi oleh PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah *cut boil* gurita beku.

Tujuan kegiatan magang yaitu untuk mengetahui proses produksi pembekuan gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi serta mengetahui penggunaan bahan proses perendaman (*soaking*) pembekuan gurita. Metode pelaksanaan kegiatan magang disertai dengan kegiatan observasi yaitu praktek langsung, wawancara yaitu tanya jawab pada staf dan karyawan serta studi literatur yaitu pengumpulan data dari literatur.

Proses produksi *cut boil* gurita beku terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi size, penimbangan I, penyiangan (*gutting*), pencucian I, pemotongan I (*cutting raw*), penimbangan II, soaking dan tumbling, penimbangan III, perebusan (*boil*), pendinginan I, pendinginan II, pemotongan II (*cutting cook*), penimbangan IV, pencucian II (*washing tank*), pengecekan akhir (*final check*), penampungan sementara, pencucian III, pembekuan *IQF*, pendeteksi x-ray, penimbangan V, pengelasan (*glazing*), pengemasan, pendeteksi logam (*metal detector*), pengepakan, penyimpanan beku (*cold storage*), dan pendistribusian.

Proses perendaman (*soaking*) skala kecil bahan baku gurita *defrost size* 0,50-1,00 suhu 10°C dalam konsentrasi larutan aditif SQ-UP 2,5% mampu menyerap air dan mengalami kenaikan berat gurita. Selama 18 jam terjadi kenaikan berat gurita mencapai rata-rata 16,82% dimana telah melebihi standar kenaikan soaking di perusahaan 10-14%. Sedangkan hasil percobaan *mass production* untuk nilai kenaikan (*recovery soaking*) didapatkan 107,69%. Hasil percobaan *soaking* gurita yang telah dilakukan dengan variasi size, suhu dan konsentrasi larutan SQ-UP pada bahan baku *defrost* berbeda dengan bahan baku *fresh*. Oleh karena itu perlu

dilakukannya pengamatan dan percobaan juga pada bahan baku *fresh* agar bisa menjadi referensi dan perbaikan untuk proses *soaking* kedepannya.