

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Hasil perikanan merupakan salah satu faktor strategis dalam pembangunan perekonomian nasional. Proses pengolahan produk perikanan harus memenuhi persyaratan standar guna menghasilkan produk perikanan yang prima dan bermutu serta dapat bersaing di pasar Internasional. Indonesia termasuk salah satu negara pengekspor produk perikanan dunia dalam bentuk segar, beku maupun olahan dengan produk berbahan ikan, krustasea, moluska, udang, gurita, sotong, cumi dan produk perikanan lainnya. Volume ekspor produksi perikanan Indonesia tahun 2022 mencapai 349,51 ribu ton dengan nilai ekspor mencapai USD 1,63 miliar dan komoditas utama yang menyumbangkan pertumbuhan nilai ekspor tertinggi adalah rumput laut sebesar 32,67%, tuna tongkol cakalang sebesar 30,53% dan cumi sotong gurita sebesar 4,85% (Kementerian Kelautan dan Perikanan, Data Kelautan Dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022-1). Kenaikan nilai ekspor produk perikanan Indonesia disumbang dari komoditas rumput laut, tuna tongkol cakalang, cumi sotong gurita dan udang. Kenaikan nilai ekspor tersebut tidak sepenuhnya diikuti dengan kenaikan volume ekspor, hal ini kemungkinan kenaikan nilai dapat terjadi karena meningkatnya harga pangan dunia (Ditjen PDSPKP 2022).

Gurita merupakan salah satu produk makanan laut yang banyak diminati baik oleh konsumen lokal maupun konsumen Internasional. Negara tujuan ekspor gurita adalah Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan dan Hongkong. Gurita, cumi-cumi dan sotong termasuk dalam kelas *Cephalopoda* yang mana merupakan sumber daya laut yang kaya rasa. Gurita juga merupakan makanan laut yang banyak disukai di Eropa dan Pasar Asia seperti penduduk di negara-negara Mediterania, Meksiko dan sebagai bahan utama berbagai makanan Jepang seperti sushi, tempura, takoyaki.

Gurita merupakan salah satu komoditas perikanan dengan nilai ekonomis tinggi dikarenakan beberapa keistimewaan yaitu, kandungan gizi yang kaya akan asam lemak esensial. Asam lemak esensial yang terkandung seperti omega 3 yaitu EPA dan DHA yang berguna untuk mengurangi dan mencegah berbagai penyakit

jantung seta untuk meningkatkan kecerdasan perkembangan otak. Gurita memiliki tulang yang sedikit sehingga banyak bagian tubuh yang dapat dimakan dan dimanfaatkan (*edible portion*) mencapai 80-85% dari berat total tubuhnya. Hal ini tentunya dapat menguntungkan usaha-usaha pengolahan karena daging dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Gurita sebagai komoditas ekspor harus dilakukan proses pengolahan dengan pembekuan untuk mempertahankan mutunya agar dapat terjaga sampai ke negara tujuan. Pembekuan dapat memperlambat kerusakan biologis, kimia dan fisik, serta penurunan kualitas produk pangan. Selama proses penerimaan bahan baku hingga pada proses pembekuan dan pendistribusian memungkinkan terjadinya *driploss* yang berpengaruh terhadap laju kemunduran mutu. Oleh karena itu, tiap tahapan proses terutama perendaman (*soaking*) harus dilakukan sesuai standar cara produksi yang baik agar otot yang ada pada tubuh gurita dapat mengikat air secara maksimal.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan hasil perikanan yang bergerak dibidang pembekuan gurita dan udang dengan kualitas skala ekspor. Salah satu produk yang dihasilkan PT. Istana Cipta Sembada adalah *cut boil* gurita beku yaitu potongan gurita rebus beku berbentuk dadu yang dipotong secara zig-zag. Untuk menjaga kualitas produk gurita yang akan diekspor diperlukan proses perendaman (*soaking*) dengan larutan aditif untuk menambah kualitas produk.

*Soaking* merupakan proses perendaman gurita dalam larutan zat aditif *non phosphate* dengan tujuan untuk menambah berat gurita, memperbaiki tekstur daging, memperbaiki warna pada daging agar terlihat lebih segar dan mengurangi kehilangan susut masak. Gurita yang direndam dengan larutan zat aditif *non phosphate* dapat meningkatkan sifat fungsionalnya menghasilkan warna yang lebih baik dan mengurangi kehilangan air pada waktu masak. Zat aditif yang digunakan dalam proses *soaking* gurita di PT. Istana Cipta Sembada adalah aditif *non phosphate* (SQ-UP dan MTR) dan garam.

Produk *cut boil* gurita beku di PT. Istana Cipta Sembada dilakukan tahapan proses perendaman (*soaking*) dengan menggunakan larutan aditif *non phosphate* selama 16 hingga 18 jam. Selama perendaman gurita belum diketahui pada waktu ke berapa dan jenis parameter apa yang mempengaruhi gurita saat mengalami

penyerapan secara bersamaan. Sehubungan dengan hal tersebut maka dalam laporan magang ini penulis mengangkat judul “Perendaman (*Soaking*) Pada Proses Pembekuan Gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi”.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi di industri pembekuan gurita di PT. istana Cipta Sembada.
2. Meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja pada kegiatan di industri pembekuan gurita.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang ini yaitu untuk mengetahui perendaman (*soaking*) pada proses pembekuan gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

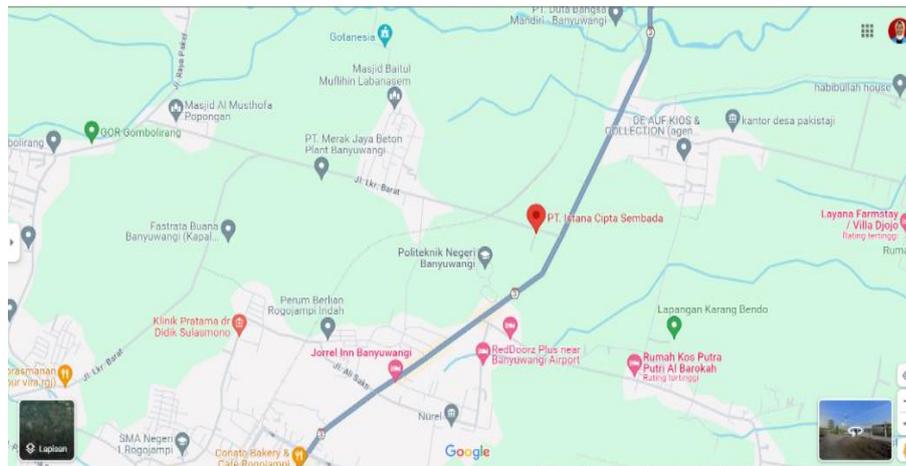
Adapun manfaat dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menambah pengalaman serta memperoleh pengetahuan baru tentang dunia industri.
2. Untuk meningkatkan keterampilan serta melatih *soft skill* dalam bidang industri pengolahan pembekuan gurita.
3. Sebagai sarana untuk menerapkan teori yang telah dipelajari selama di perkuliahan dan dipraktekkan langsung dalam dunia kerja.

## **1.3 Lokasi dan Waktu**

### **1.3.1 Lokasi**

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang beralamat di Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68461. Peta lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi Magang PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi

Sumber : *Google Maps* (2023)

### 1.3.2 Waktu

Waktu kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 1 Agustus sampai dengan 6 Desember 2023. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Sabtu pada jam kerja di hari Senin sampai Jumat 07.00 – 15.00 WIB dan hari Sabtu 07.00 – 13.00 WIB sesuai dengan jadwal kerja.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan pada kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informs adalah sebagai berikut:

#### 1. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan penulis dengan cara ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di ruang produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu dapat menyerap ilmu di dunia industri secara praktis.

#### 2. Wawancara

Wawancara yang dilakukan penulis dalam memperoleh data yang diperlukan yaitu dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau

diskusi dengan beberapa pihak seperti pembimbing lapang, koordinator, *quality control*, PIC, staf, dan pekerja borongan di PT. Istana Cipta Sembada.

### 3. Observasi

Observasi merupakan metode mengumpulkan data yang mencakup serangkaian perilaku dan situasi dengan cara melakukan pengamatan secara langsung. Observasi yang dilakukan penulis dalam memperoleh data yang diperlukan dengan cara mengamati secara langsung proses produksi gurita di PT. Istana Cipta Sembada dan mencatat secara langsung data - data mengenai proses pembekuan gurita.

### 4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.