

RINGKASAN

Proses Pengolahan Gurita Pada *Raw Area* di PT Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi. Vina Regina Anwar, NIM D41200025, Tahun 2024, 45 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M. (Dosen Pembimbing)

PT Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan yang dipilih sebagai tempat pelaksanaan magang industri. PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak di industri *seafood* dengan spesifikasi produknya adalah udang beku dan gurita beku. Proses pengolahan gurita menjadi gurita beku melewati tiga bagian, yaitu di *raw area*, *cook area*, dan *freezing and packing area*. Bagian yang akan dibahas adalah *raw area*, karena terdapat permasalahan terkait tidak tercapainya standart rendemen.

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang ini adalah mahasiswa dapat menjelaskan terkait proses pengolahan gurita di PT Istana Cipta Sembada. Mahasiswa diharapkan dapat menganalisis permasalahan atau kesenjangan yang terjadi saat proses pengolahan gurita. Adanya kesenjangan atau permasalahan, mahasiswa diharapkan mampu memberikan sebuah alternatif solusi untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi di *raw area* PT Istana Cipta Sembada.

Proses pengolahan gurita pada *raw area* terdiri dari 2 tahapan, yaitu tahap penyiangan (*gutting*), *cutting raw* (terdiri dari *cutting leg* dan *cleaning head*). Tahap penyiangan (*gutting*) merupakan tahapan mengeluarkan isi kepala dari gurita, yang meliputi saluran pencernaan, insang, otak, kantung tinta, dan telur (jika gurita betina). Tahap *cutting raw* yang terdiri dari *cutting leg* dan *cleaning head* merupakan tahapan untuk memisahkan kaki gurita (*leg*) dengan kepala gurita (*head*), yang selanjutnya potongan kaki gurita (*leg*) akan dipotong sesuai dengan *size* yang ada di spesifikasi, dan kepala gurita (*head*) dibelah menjadi 2 bagian dengan membuang bagian leher gurita. Tahapan-tahapan tersebut memiliki besaran rendemen yang belum mencapai standart yang sudah ditetapkan oleh perusahaan.

Berdasarkan Praktik Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Kabupaten Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang

terjadi pada proses pengolahan gurita di *raw area*, yaitu tidak tercapainya rendemen terhadap standart rendemen perusahaan. Faktor-faktor penyebab dari tidak tercapainya standart rendemen, meliputi kualitas bahan baku, jenis bahan baku yang digunakan (*fresh* atau *frozen*), keahlian tenaga kerja, metode kerja, dan sarana yang digunakan. Upaya penyelesaian permasalahan yang terjadi, dapat dimulai dari penyesuaian jenis bahan baku terhadap sasaran proses produksi, dengan mempertimbangkan keahlian tenaga kerja yang diinterpretasikan melalui metode kerja yang digunakan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**