

RINGKASAN

Penerapan SSOP Terhadap Clausal 8 (Pengendalian Hama Dan Pest) Pada Area Raw Octopus Di Pt Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Adel Lia Oktaviana, NIM D41212194, Tahun 2024, 38 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Amalia Dwi Marseva, S.E., M.Si. (Dosen Pembimbing). Pelaksanaan kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berada di Dusun Krajan RT 02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2024 sampai dengan 30 November 2024.

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

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 Banyuwangi.

Proses pengolahan *octopus* pada *area raw* 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 *octopus*, yang meliputi saluran pencernaan, insang, otak, kantung tinta, dan telur (jika *octopus* betina). Tahap *cutting raw* yang terdiri dari *cutting leg* dan *cleaning head* merupakan tahapan untuk memisahkan kaki gurita (*leg*) dengan kepala *octopus* (*head*), yang selanjutnya potongan kaki *octopus* (*leg*) akan dipotong sesuai dengan *size* yang ada di spesifikasi,

dan kepala *octopus* (*head*) dibelah menjadi 2 bagian dengan membuang bagian leher *octopus*. Tahapan yang tidak maksimal dalam pembersihan organ *octopus* memiliki pengaruh terhadap kebersihan lingkungan di *area raw octopus*.

Berdasarkan Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang terjadi di *area raw octopus* munculnya *pest* di dalam produksi bagian *area raw*. Faktor-faktor yang mempengaruhi munculnya *pest* di *area raw*, ialah kebersihan saluran pembuangan yang kurang terjaga, adanya celah pada pintu penerimaan, pintu limbah, dan pintu borongan, adanya sisa-sisa potongan *octopus* di bawah *boxs*. Penyelesaian permasalahan yang terjadi dapat dimulai dari menjaga kebersihan, meningkatkan kesadaran karyawan, dan melakukan penyiraman air panas setelah selesai proses produksi.

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