

RINGKASAN

Proses Produksi *Cut Boiled Octopus* Di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Prayuning Intan Dwi Cahya, Nim D41211617, 43 Halaman, Tahun 2025, Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember, Dibawah bimbingan dosen pembimbing Lintang Anis Bena Kinanti, S.M.B, M.M.

Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah magang dengan bobot 20 sks selama (900 jam). Adapun kegiatan magang tersebut terdiri dari Pra Magang (Pembekalan 30 jam), Magang (800 jam), dan Pasca Magang (Penyusunan Laporan serta Ujian 70 jam), yang di dalam implementasinya mengenai magang industri yang relevan dengan program studi.

Program Magang Sarjana Terapan dilaksanakan pada semester 7 (tujuh). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang.

PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri *seafood* dengan produk unggulannya, yaitu udang beku yang memiliki pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika Serikat, Eropa dan Australia. Tidak hanya memproduksi udang beku, PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi juga memproduksi produk gurita beku dengan brand *Prima Octopus Cut Boil*. *Prima Octopus Cut Boil* merupakan produk gurita beku yang terbuat dari bagian kaki dan kepala gurita yang direbus dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan dan dikemas dalam kemasan kedap udara. Leher gurita tidak digunakan untuk produk *Prima Octopus Cut Boil* karena terdapat tulang yang cukup keras, selain itu bentuk dan teksturnya kurang menarik sehingga kurang diminati konsumen.

Proses produksi *Prima Octopus Cut Boil* terdiri dari pengantaran bahan baku oleh *supplier*, pengujian bahan baku sudah atau belum sesuai dengan standart, bahan baku yang tidak sesuai akan dikembalikan ke *supplier* dan bahan baku yang sesuai dapat dilanjutkan ke tahap klasifikasi *size*, penimbangan, penyiangan (*gutting*), timbang setelah penyiangan (*gutting*), *Cutting raw* (terdiri dari *cutting leg* dan *cleaning head*), timbang setelah *cutting raw*, perendaman (*soaking*), timbang setelah perendaman (*soaking*), perebusan (*boil*), timbang setelah perebusan, pendinginan (*cooling*), *Cutting cook* (terdiri dari *cutting leg* dan *cutting head, cleaning head*), timbang setelah *cutting cook*, pencucian, final konveyor (terdiri dari sortasi *size up, size down* dan penghilangan *foreign*), jika masih belum sesuai setelah final maka dilakukan final ulang dengan pembekuan IQF, penggelasan (*glazing*), timbang untuk dikemas, pendeteksian logam tidak dapat dilanjutkan ketika terdapat logam yang terdeteksi dan dilakukan *hold* produk terlebih dahulu, produk yang tidak terdapat logam dapat dilanjutkan ke tahap pengepakan, penyimpanan di *Cold Storage*.

Proses perebusan gurita menghadapi beberapa tantangan yang mempengaruhi kualitas produk seperti: keterbatasan dan atau keahlian karyawan, metode pengadukan yang tidak merata, suhu boiler yang tidak sesuai SOP dan ukuran gurita yang tidak konsisten. Untuk mengatasi masalah ini, penting untuk melatih dan menambah jumlah karyawan yang ahli dalam proses perebusan agar efisiensi dan pengawasan dalam proses perebusan meningkat. Selain itu, memberikan pelatihan teknik pengadukan yang tepat dan mempertimbangkan penggunaan alat atau mesin pengaduk juga dapat membantu menghasilkan adukan yang lebih merata. Memastikan pemantauan dan pemeliharaan rutin pada suhu sesuai dengan SOP yang ditetapkan. Mengklasifikasi ukuran gurita sebelum pemotongan dan mengatur suhu boiler sesuai dengan SOP untuk setiap ukuran akan memastikan semua bagian matang secara merata.

(Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember)