

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Menggunakan Uji Organoleptik Pada Cumi Kering di Depo Pasar Ikan Sidoarjo**, Dian Kumaila Dewi, NIM D41212212, Tahun 2025, 65 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Septine Brillyantina, S.ST., M.Tr.P. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi negeri atau kampus vokasi yang memiliki tujuan untuk memberikan bekal kepada mahasiswa dengan teknologi dan pengetahuan yang disesuaikan dengan bidang ilmu mahasiswa selama masa perkuliahan secara aplikatif. Kegiatan magang yang merupakan kurikulum wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa untuk dapat mewujudkan lulusan yang berkompeten. Kegiatan magang ini dilakukan dengan akumulasi waktu selama 900 jam atau kurang lebih selama 5 bulan kerja. Pemilihan magang lokasi magang yaitu di Dinas Perikanan Sidoarjo yang terletak di Jl. Sultan Agung No.28, Gajah Timur, Magersari, Kec.Sidoarjo, Kab.Sidoarjo, Jawa Timur 61212.

Praktik Kerja Lapang (PKL) yang dilakukan pada Dinas Perikanan Sidoarjo meliputi kegiatan uji organoleptic pada cumi kering di depo pasar ikan hias sidoarjo Bertujuan untuk mengetahui rangkaian alur proses uji organoleptic Mendapatkan dan mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan, uji organoleptik . Metode yang digunakan meliputi praktik lapang, observasi, wawancara, studi literatur, dan pengambilan dokumentasi. kegiatan umum di lokasi praktik kerja lapang meliputi pengamatan ikan segar Bersama UPT kementerian dan kelautan, pencatatan data keluar masuk ikan, uji formalin, kegiatan pelatihan pengelolaan hasil perikanan, bazar produk hasil perikanan dan kegiatan uji organoleptic cumi kering.

Pengendalian kualitas organoleptic pada cumi kering dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang bertujuan untuk menilai kualitas dan tingkat kesegarannya dengan memanfaatkan kemampuan indera manusia sebagai alat utama dalam evaluasi. Untuk menjaga kualitas dilakukannya indera manusia, seperti penglihatan, penciuman, peraba, dan pengecap. Pengendalian kualitas

produk akhir dilakukan dengan melakukan pengecekan produk parameter kualitas, seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa. uji organoleptik cumi kering yang dilakukan oleh 10 panelis.

Permasalahan yang terjadi pada cumi kering masih perlu diperbaiki agar kualitas cumi kering sesuai dengan persepsi konsumen. Adapun permasalahannya dari segi warna yang masih ada bercak putih, aroma masih terdapat bau amis, ketidakseimbangan kadar garam, terktur keras yang mengakibatkan berkurangnya kepercayaan konsumen terhadap produk. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu perlunya strategi untuk meningkatkan kualitas pada cumi kering tersebut.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri PSDKU Sidoarjo, Politeknik Negeri Jember).**