

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan lautan yang membentang sangat luas dan memiliki potensi yang sangat besar di bidang perikanan mulai dari komoditas ikan, udang, rumput laut, kerang, dan gurita. Hal tersebut bermanfaat dalam peningkatan nilai perekonomian masyarakat dan negara dari hasil sektor perikanan dan kelautan. Salah satu komoditas yang banyak dimanfaatkan di bidang perikanan yaitu gurita. Gurita merupakan salah satu sumber daya perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Gurita merupakan makanan laut yang populer dan menjadi bahan utama dalam berbagai hidangan Jepang seperti takoyaki, sushi, salad, tempura dan akashiyaki. Daging gurita menyimpan banyak nutrisi penting seperti protein tinggi (70%-85% berat kering), mineral penting seperti natrium, kalium, kalsium, fosfor, magnesium, tembaga, besi, seng dan vitamin seperti A, C, E, tiamin, riboflavin, niasin dan piridoksin (Rey- Méndez, 2015). Gurita memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sehingga mempunyai potensi dalam penyediaan bahan makanan bagi kehidupan manusia (Asman et al., 2020). Nilai ekonomis gurita menjadikannya sebagai salah satu komoditas ekspor dari Indonesia (Salampessy et al., 2022). Gurita menjadi primadona ekspor dalam produk perikanan dengan nilai ekspor dunia mencapai USD 2,7 miliar pada tahun 2019 (Food and Agriculture Organization, 2020). Negara tujuan ekspor gurita biasanya adalah Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan dan Hong Kong.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan dan pembekuan *seafood* dengan standar ekspor. Produk dari perusahaan ini berupa *Frozen Raw Shrimp* dan *Frozen Cooked Octopus*. 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. Proses pengolahan gurita beku melibatkan serangkaian tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir. Setiap tahapan ini dapat menyebabkan susut atau kehilangan berat produk, yang

pada akhirnya dapat mempengaruhi efisiensi produksi, kualitas produk, dan keuntungan perusahaan.

Susut proses merupakan proses penurunan berat pada suatu produk akibat proses perombakan yang terjadi selama pengolahan maupun penyimpanan. Penurunan *massa* pada gurita umumnya disebabkan oleh hilangnya kandungan air pada gurita itu sendiri selama proses pengolahan. Penyusutan berat selama pengolahan dapat disebabkan semakin lama waktu pengolahan, suhu, cara pengolahan maupun lama penyimpanan. Penurunan *massa* ini dapat mempengaruhi kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai susut *massa* pada proses pengolahan, jika semakin tinggi nilai susut massa maka akan menurunkan efisiensi produksi karena hilangnya berat bahan baku. Pemetaan susut proses merupakan langkah penting untuk mengetahui besaran presentase kehilangan *massa* pada setiap tahapan pengolahan. Dengan dilakukan pemetaan perusahaan dapat mengidentifikasi tahap-tahap di mana susut paling banyak terjadi dan menerapkan tindakan korektif untuk menguranginya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah sebagai berikut:

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

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

1. Mengetahui dan memahami proses produksi pembekuan gurita di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
2. Mengetahui besaran susut *massa* pada masing-masing tahap pengolahan pembekuan gurita (*cut boil*) dan menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan susut *massa*

1.2.3. Manfaat Magang

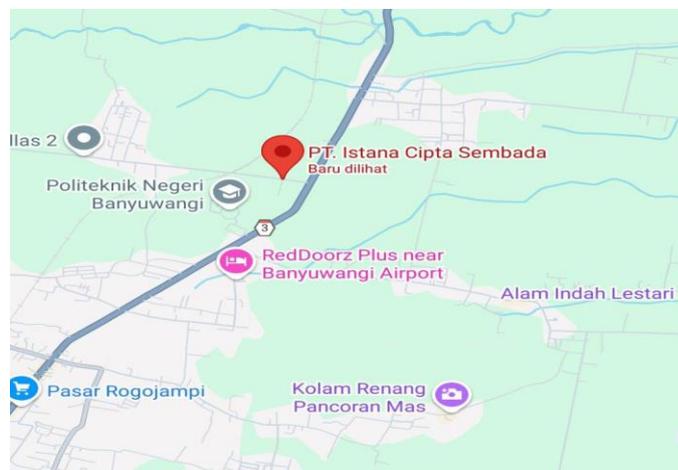
1. Memperoleh pengetahuan dan menambah pengalaman di dunia industri

2. Sebagai sarana untuk menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dan melatih soft skill dalam bidang industri pembekuan gurita

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, Provinsi Jawa Timur. Peta lokasi magang dapat dilihat pada gambar 1.1.



Gambar 1.1 Peta Lokasi Magang
(Sumber: *Google maps*, 2024)

1.3.2 Waktu

Waktu kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 1 Juli sampai 1 November 2024. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Sabtu pada jam 07.00-15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pelaksanaan magang di PT. Istana Cipta Sembada dalam memperoleh data dan informasi yaitu:

1. Praktik lapang

Praktik lapang merupakan kegiatan dimana penulis secara aktif terlibat dalam kegiatan yang ada didalam proses produksi. Praktik lapang memberikan

pengalaman secara langsung sehingga dapat memperoleh ilmu dan pengalaman di industri

2. Wawancara

Wawancara bertujuan untuk memperoleh data yang dibutuhkan dengan berkomunikasi langsung melalui proses tanya jawab atau diskusi secara terstruktur kepada Koordinator Wilayah *Octopus*, PIC *All Area*, admin *All Area*, *Quality Control All Area* dan pekerja borongan di PT. Istana Cipta Sembada.

3. Observasi

Observasi merupakan kegiatan mengamati secara sistematis proses kerja, interaksi antar karyawan dan situasi yang ada di dalam proses produksi gurita di PT. Istana Cipta Sembada.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan dan menganalisis informasi dari berbagai sumber bacaan yang relevan sebagai dasar yang kuat untuk pendukung dan pembanding.