

RINGKASAN

Proses Produksi Gurita Karang (*Octopus vulgaris*) Pada Produk PRIMA OCTOPUS Cut Boiled Natural di PT ICS (Istana Cipta Sembada) Banyuwangi, Jawa Timur. FanhanFebri A, NIM B32202460, Tahun 2022, 35 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M. Si (Dosen Pembimbing), Prima Agus W. (Pembimbing Lapang).

Magang merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menambah wawasan, pemahaman, serta pengetahuan mahasiswa dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Magang juga mempelajari hubungan antara teori dan praktik kerja dalam suatu industri, menambah wawasan terhadap pengembangan diri, dan juga melatih pengalaman serta keterampilan kerjaterkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat Magang. Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 5 September hingga 31 Desember 2022 di PT Istana Cipta Sembada (ICS), Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

PT Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak pada usaha pengolahan hasil perikanan dengan produk utamanya yaitu udang dan gurita beku. Pengolahan udang beku pada perusahaan ini dilakukan dengan konsep QCC (*Quick, Clean, and Cool*) yakni bekerja dengan cepat, bersih, dan pada suhu yang dingin sehingga mutu produk tetap terjaga baik. Kualitas dari gurita yang diterima oleh PT Istana Cipta Sembada merupakan gurita dengan kualitas yang baik karena harus dilakukan pengujian mutu terlebih dahulu sebelum diproses. Gurita yang digunakan pada produksi di PT Istana Cipta Sembada adalah Gurita Karang (*Octopus vulgaris*).

Gurita merupakan produk hasil laut yang tergolong dalam produk yang sangat mudah rusak dan membusuk (*perishable product*). Oleh karena itu, gurita harus ditangani secara baik dan tepat dan tetap terjaga kualitasnya. Salah satu penanganannya yaitu dengan memanfaatkan teknik mempertahankan rantai dingin dengan suhu 15-10. PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu agroindustri yang bergerak dibidang pengolahan dan pembekuan hasil laut yaitu gurita dan

udang. Dalam prakteknya, PT. Istana Cipta Sembada menerapkan proses produksi yang tepat, sesuai dengan prosedur dan standar yang telah ditetapkan sehingga dapat meminimalisir terjadinya kesalahan pada saat proses produksi dan menghasilkan output yang baik dan berkualitas sesuai dengan harapan perusahaan. Hasil dari Magang Kerja Industri ini adalah semua proses atau kegiatan yang berlangsung pada departemen produksi Octopus Cut Boiled di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi dimana dalam pelaksanaannya dilakukan berdasarkan prosedur yang sudah ditetapkan oleh pihak manajemen PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi.