

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terletak diantara dua samudera yaitu Samudera Pasifik dan Samudera Hindia. Sebagai negara yang sebagian besar wilayahnya terdiri atas lautan, Indonesia memiliki potensi perikanan yang dapat dimanfaatkan bagi kesejahteraan masyarakatnya. Perairan Indonesia terdiri dari berbagai jenis komoditas perikanan baik yang hidup di perairan darat (sungai, danau, waduk, rawa), payau (tambak), dan perairan laut. Gurita merupakan salah satu komoditi hasil perikanan laut Indonesia yang memberikan kontribusi cukup besar terutama sebagai sumber devisa, pendapatan nelayan, penyerapan tenaga kerja, dan protein hewani.

Gurita merupakan makanan hasil laut yang banyak digemari penduduk di negara-negara Mediterania, Meksiko, dan bahan utama berbagai makanan Jepang, seperti sushi, tempura, takoyaki dan akashiyaki. Menurut Fitday (2010) manfaat mengonsumsi gurita antara lain: a) Gurita merupakan sumber zat besi yang sangat baik untuk mengatasi kelemahan, kelelahan dan anemia; b) Gurita juga merupakan sumber kalsium, fosfor, kalium dan selenium juga menyediakan vitamin yang penting termasuk vitamin C, vitamin A dan beberapa vitamin B, serta beberapa omega-3 asam lemak. Omega-3 adalah nutrisi penting yang dapat menurunkan kemungkinan penyakit jantung, serta kanker dan depresi juga dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan membantu perkembangan otak pada anak-anak; c) Gurita juga mengandung taurin, yang merupakan asam organik yang bertindak sebagai antioksidan dan dapat melindungi terhadap beberapa efek stress. Selain itu, taurin juga membantu mencegah penyakit jantung 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 agar mampu memperpanjang umur simpan dan tetap terjaga kualitasnya. Salah satu penanganannya yaitu dengan memanfaatkan teknik pembekuan. Pembekuan dapat mempertahankan rasa dan nilai gizi bahan pangan yang lebih baik daripada

metode lain, karena pengawetan dengan suhu rendah (pembekuan) dapat menghambat aktivitas mikroba mencegah terjadinya reaksi kimia dan aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi bahan pangan tanpa merusak sifat alami bahan pangan tersebut. Pembekuan Gurita harus dilakukan dengan baik dan benar, sebab jika tidak dilakukan dengan semestinya, pembekuan justru dapat merusak kualitas gurita.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu agroindustri yang bergerak dibidang pengolahan dan pembekuan hasil laut yaitu gurita dan udang. Perusahaan ini mengolah dan menghasilkan produk gurita beku yaitu Prima Octopus Cut Boiled untuk memenuhi permintaan pasar luar negeri (ekspor) maupun pasar setempat (lokal). Pengolahan gurita segar menjadi gurita beku merupakan cara pengawetan yang sangat potensial di masa kini dan di masa mendatang. Oleh karena itu, dalam laporan ini penulis memfokuskan pembahasan tentang proses produksi Prima Octopus Cut Boiled di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) di perusahaan atau lingkungan kerja.
3. Mampu mengaitkan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
4. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan mengenai proses produksi Prima Octopus Cut Boiled Natural di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi.
2. Mengikuti dan melaksanakan proses produksi Prima Octopus Cut Boiled Natural yang berlangsung di PT. Istana Cipta Sembada Kabupaten Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat

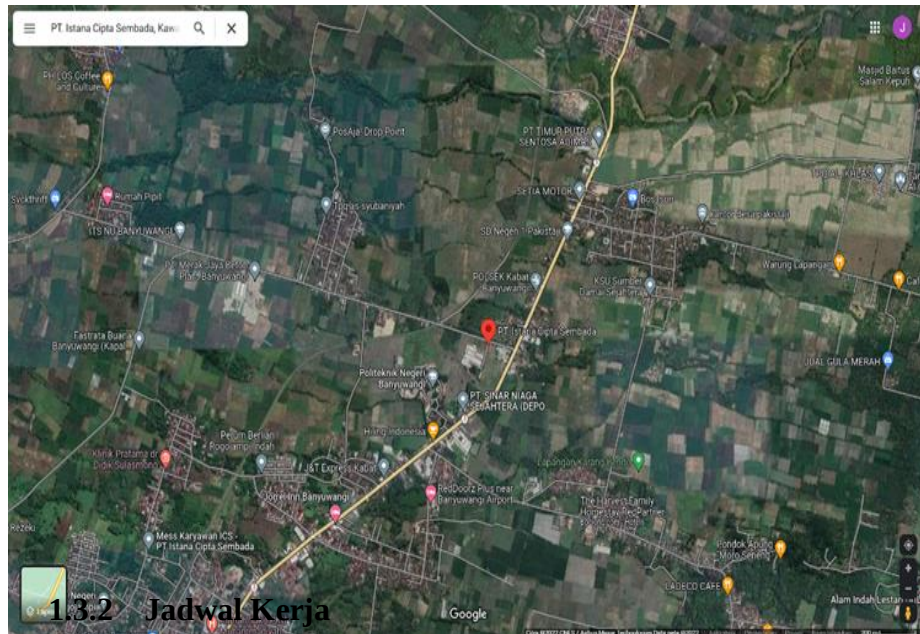
Manfaat yang diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan di PT Istana Cipta Sembada yaitu:

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan ketrampilan dan pengetahuan sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarinya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.
4. Menumbuhkan sikap kerja mahasiswa berkarakter.

1.3 lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada (ICS), Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kecamatan Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Peta lokasi pelaksanaan magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Istana Cipta Sembada

Sumber: (<https://goo.gl/maps/zC4BhaTJWHxQgaLC9>, 2022)

Kegiatan magang ini dilakukan mulai tanggal 5 September 2022 sampai dengan tanggal 31 Desember 2022. Magang dilaksanakan setiap hari Senin-Sabtu. Jadwal magang dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Magang

No.	Hari	Jam Kerja
1.	Senin	Jam 07.00 – 12.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 15.00 WIB
2.	Selasa	Jam 07.00 – 12.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 15.00 WIB
3.	Rabu	Jam 07.00 – 12.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 15.00 WIB
4.	Kamis	Jam 07.00 – 12.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 15.00 WIB
5.	Jumat	Jam 07.00 – 11.00 WIB
		(ISTIRAHAT)
		Jam 13.00 – 15.00 WIB
6.	Sabtu	Jam 07.00 – 12.00 WIB

Sumber: (PT Istana Cipta Sembada)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Istana Cipta Sembada sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung kegiatan maupun aktivitas yang dilakukan di PT Istana Cipta Sembada dengan tujuan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan proses selama kegiatan magang berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara adalah metode dimana mahasiswa melakukan

wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang atau para pekerja di PT Istana Cipta Sembada. Metode ini merupakan metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung, karena pada saat yang sama terjadi dialog antara narasumber dan mahasiswa.

3. Kerja nyata

Terlibat langsung dalam proses produksi dengan adanya bimbingan dan arahan dari pegawai atau karyawan yang ada di PT Istana Cipta Sembada.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka ini dilakukan dengan cara mencari teori-teori atau sumber bacaan yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang berhubungan dengan kegiatan selama magang