

RINGKASAN

INDAH PERMATA SARI NIM B3211789. UPAYA UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU BAHAN BAKU GURITA (*Octopus.Sp*) *SKEWER* di PT. ISTANA CIPTA SEMBADA - BANYUWANGI, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh : Mokh. Fatoni Kurnianto, STp selaku Dosen Pembimbing Utama dan Ir. M. Hefni selaku Dosen Pembimbing Anggota 1 Serta Ir. Idrial selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. ISTANA CIPTA SEMBADA - BANYUWANGI, Dusun Krajan RT.02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Banyuwangi, Jawa Timur Pada Tanggal 11 Februari 2014 sampai dengan Tanggal 12 April 2014.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dalam bidang pengolahan hasil perikanan, mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan “PT. Istana Cipta Sembada” mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga pada produk jadi, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapangan dengan yang didapat dibangku kuliah, mempelajari dan memahami upaya-upaya untuk mempertahankan mutu bahan baku gurita (*octopus.sp*) *skewer* di pt. istana cipta sembada - banyuwangi.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapang yg dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada dapat disimpulkan: 1. Mengetahui proses pembekuan *Octopus Skewer* 2. Bahan baku memenuhi kriteria segar tidak boleh cacat atau rusak, karena akan berpengaruh pada produk akhir dan akan mengurangi nilai ekonomisnya 3. Upaya untuk mempertahankan mutu produk PT. ICS menggunakan sistem pengawasan

mutu uji fisik (organoleptik, bau, warna, tekstur, dan kenampakan gurita). Kemudian adanya pengawasan pada proses pembongkaran dengan hati-hati. Pengawasan untuk pengaturan atau penambahan air dan es dalam suhu 5°C.

Saran yang diberikan : Mahasiswa harus mampu untuk berperan aktif dalam melaksanakan kegiatan dan pekerjaan yang ada di PT. Istana Cipta Sembada sesuai dengan arahan pembimbing lapang. Sehingga mahasiswa akan lebih memahami pelaksanaan kegiatan tersebut. Selain itu, melakukan wawancara dan diskusi untuk menggali ilmu pengetahuan seluas mungkin dari pembimbing lapang maupun para pekerja untuk menambah wawasan tentang pengolahan hasil perikanan.