

RINGKASAN

“PROSES PRODUKSI PRIMA OCTOPUS SKEWER DI PT. ISTANA CIPTA SEMBADA – KABUPATEN BANYUWANGI JAWA TIMUR” M. Fathur Rijal, D4110446, 2014, 34 Halaman, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Utama Dr. Ir. Abdoel Djamali, M. Si

Perusahaan PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta Nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah *Prima Shrimp*, *Prima Octopus Skewer* dan *Cut Boil*. Produk yang dihasilkan mempunyai pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika Serikat dan Eropa. awal berdirinya yaitu tanggal 1 Oktober 1987. bertempat di Desa Watukebo Kecamatan Rogojampi Kabupaten Banyuwangi dengan nama perusahaan Istana Cipta Sembada. Pada tanggal 1 Agustus 2001. perusahaan memindahkan kegiatan produksinya ke Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi dengan menempati bangunan pabrik milik sendiri di atas lahan seluas 23.750,05 m²

Tujuan magang kerja industri adalah (1) Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapang pada kondisi yang sebenarnya. (2) Mahasiswa dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktek lapang.

Manfaat magang kerja industri adalah (1) Sebagai syarat menyelesaikan pendidikan serta untuk menambah wawasan dan pengalaman dalam mempraktekkan teori yang telah di terima di bangku kuliah. (2) kegiatan magang ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan referensi untuk melakukan kegiatan magang selanjutnya tentang proses produksi dan pembekuan *prima octopus skewer*.

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang menggunakan metode sensus dan studi kasus, oleh karena itu teknik pengambilan sampel tidak diperlukan. Data yang digunakan adalah data primer dari hasil wawancara dan data sekunder oleh pihak perusahaan. serta laporan – laporan kegiatan magang sebelumnya. Metode pengolahan dan analisis data yang digunakan adalah analisis proses produksi *Octopus* atau proses produksi *Prima Octopus Skewer*.

Hasil kegiatan magang kerja industri dan pengamatan yang sudah dilakukan diperoleh hasil proses Produksi *Prima Octopus Skewer* dengan proses sebagai berikut : Penerimaan Bahan Baku, Pemotongan, Perendaman, Perebusan, Pendinginan, Pemotongan, Sortasi, Tusuk Daging, Penampungan, Pembekuan, Pelapisan, Penimbangan, Pengemasan *polyetilen* , Deteksi logam, pengemasan MC (*Master Carton*), penyimpanan.

Individually Quick Freezer (IQF) merupakan alat pembekuan yang digunakan di PT. ICS. IQF (*Individually Quick Freezer*) adalah salah satu unit pembekuan yang memiliki prinsip kerja yang hampir sama dengan air *blast freezer* akan tetapi ruang pembekuan yang terdapat dalam mesin ini lebih sempit dan udara yang dihembuskan juga sangat kuat sehingga dibutuhkan waktu sangat singkat untuk membekukan gurita. Suhu pembekuan yang digunakan berkisar antara -35°C sampai dengan -40°C .

Direkomendasikan kepada PT. Istana Cipta Sembada untuk melakukan hal sebagai berikut (1) Perlunya penambahan sumber daya manusia pada bagian ketenagakerjaan bagi perusahaan untuk meningkatkan tingkat produktifitas yang maksimal. (2) Perlunya perbaikan gedung serta layout perusahaan pada bagian produksi dan adanya perbaikan alat atau teknologi. Dikarnakan melihat dari fasilitas yang sudah ada sudah mulai diganti atau diperbaiki. (3) Perlunya perbaikan atau evaluasi mengenai sistem ketenagakerjaan yang sudah berjalan selama 20 tahun lebih yang belum ada perubahan secara berkala, melihat perkembangan zaman sudah modern. (4) Perlunya ketetapan ketenagakerjaan pegawai atau pekerja yang sudah mendekati masa pensiunan.