

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi Perikanan di Indonesia memiliki kedudukan yang sangat penting dari segi ekonomi yang menjadi sumber pendapatan bagi berjuta-juta nelayan, pengelola ikan, dan pedagang ikan. Hal ini menunjukkan bahwa hasil perikanan Indonesia mempunyai prospek yang bagus yang dapat menghasilkan devisa negara yang cukup tinggi. Sehingga memunculkan adanya perusahaan pengolahan perikanan yang memberi peluang kerja dan sumbangsih dalam pembangunan nasional.

Kegiatan penangkapan ikan dapat menghasilkan produk yang beraneka dalam jenis dan berat. Jenis-jenis ini merupakan objek yang menarik untuk dipelajari guna menambah informasi kekayaan jenis biota hewan perairan Indonesia yang terdapat di wilayah perairan tropis demikian juga dengan mempelajari penangkapan dan hasil tangkap akan memungkinkan suatu perkembangan dalam kegiatan penangkapan baik untuk keberhasilan dalam penangkapan maupun untuk keberlanjutan sumber daya dan lingkungan yang menjadi habitat ikan guna meningkatkan tingkat kesejahteraan hidup nelayan.

Salah satu dari hasil perikanan yang dikelola menjadi sebuah produk yaitu gurita. Jenis ikan gurita (*Octopus*) merupakan salah satu jenis hewan lunak yang berpenghuni dilaut sejati. Hewan ini hanya hidup di air laut saja dan bila dimasukkan ke dalam air tawar maka ikan ini akan mati. Gurita adalah hewan yang menarik perhatian manusia karena bentuknya. Namun karena cita rasanya yang lezat sebagai bahan konsumsi, menyebabkan ikan ini banyak dicari oleh masyarakat di sekitar pantai. Sampai saat ini penangkapan gurita dapat dikatakan masih langka dan sulit didapatkan oleh para nelayan.

Perusahaan PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku, AVP (*Added Value Product*), pembekuan produk gurita *Prima Octopus Skewer* dan *Cut Boil*. Produk yang dihasilkan mempunyai pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika

Serikat dan Eropa. Produk perikanan yang bernilai gizi cukup tinggi dan disukai oleh banyak orang di dalam maupun di luar negeri. Masyarakat maju memilih makanan yang tidak hanya sekedar memberi rasa kenyang dan nikmat saja tetapi harus memiliki kandungan gizi yang tinggi keamanan produk dan jaminan mutu yang baik.

Cara untuk mempertahankan kesegaran ikan tanpa mengubah rasa dan teksturnya adalah dengan pembekuan. Setiap industri pangan telah dikembangkan menggunakan metode pembekuan. Metode pembekuan dengan aliran udara dingin dengan menggunakan mesin IQF (*Individually Quick Freezer*). Kualitas dan kesegaran ikan harus tetap dijaga dengan baik sampai ke pasar atau ke tangan konsumen. Untuk mempertahankan agar mutu ikan tetap baik harus ditangani dengan hati-hati penanganan tersebut yang harus diperhatikan adalah kebersihan peralatan yang digunakan, penanganan harus cepat dan cermat.

Gurita (*Octopus*) merupakan bahan baku yang dikelola oleh PT. Istana Cipta Sembada yang dikelola dan menghasilkan produk gurita beku yaitu *Prima Octopus Skewer* dan *Prima Octopus Cut Boil* sebagai produk yang diminati oleh permintaan pasar luar negeri *Ekspor* maupun pasar dalam negeri *Lokal*. Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas maka laporan magang kerja industri ini berfokus pada Proses Produksi *Prima Octopus Skewer* di PT. Istana Cipta Sembada kabad banyuwangi.

1.2 Tujuan Magang Kerja Industri

1.2.1 Tujuan Umum

- 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.

1.2.2 Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui dan melakukan tahap – tahap proses pembekuan produk *Prima Octopus Skewer*, IQF (*Individually Quick freezer*) serta dapat

memecahkan permasalahan yang timbul baik selama proses produksi maupun setelah proses produksi.

- 2) Memahami dan menjelaskan aspek – aspek atau faktor – faktor penting dalam proses pembekuan udang IQF (*Individual Quick Frezeer*)
- 3) Memahami dan dapat menjelaskan tahap-tahap pengawasan mutu dan penanganan limbah di PT. Istana Cipta Sembada

1.3 Lokasi dan Waktu Kegiatan

1.3.1 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang industri adalah di PT.Istana Cipta Sembada yang berada di Dusun krajan RT 02/01 Desa Laban Asem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang kerja industri dilaksanakan pada tanggal 03 Maret sampai 25 Mei 2014 dengan kegiatan meliputi seluruh proses produksi dalam pabrik.