

RINGKASAN

Manajemen Proses Produksi Pada Pengalengan Ikan Sarden Varian Balado (*Filling*) Di Pt Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Kabupaten Jembrana Provinsi Bali, Wanda Eka Rahmawati, NIM D41191711, Tahun 2022, 50 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si.

Ikan sarden (*Sardinella sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Terbukti dengan meningkatnya tingkat konsumsi ikan sarden di Indonesia dari tahun ke tahun, hingga meningkatnya jumlah ekspor hasil ikan sarden ke berbagai Negara tetangga. Ikan sarden merupakan produk yang mudah rusak atau *perishable food*, yang perlu dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu untuk mempertahankan mutu dan masa simpan produk. Salah satu contoh mempertahankan mutu ikan sarden dengan cara pengolahan suhu tinggi yaitu pengalengan.

PT Bali Maya Permai adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk ikan dengan kemasan kaleng. Produk ikan sarden dan tuna dipasarkan untuk dalam negeri maupun di ekspor ke berbagai Negara. Fungsi manajemen merupakan aktivitas pelaksanaan manajemen yang dilakukan manajer. Fungsi manajemen memiliki karakteristik tugas yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian (Terry dalam Sari dan Widodo, 2015). Banyak ahli yang juga merumuskan fungsi-fungsi manajemen secara berbeda, tetapi secara umum prinsipnya dan artinya sama. Seperti yang dijelaskan oleh Stoner (dalam Sari dan Widodo, 2015) bahwa fungsi manajemen adalah kegiatan rencana, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditentukan.

Kegiatan magang ini memiliki beberapa tujuan khusus, yaitu: (1) Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan sarden di PT Bali Maya Permai; (2) Mengetahui dan memahami fungsi manajemen POAC pada proses produksi pengalengan ikan sarden di PT Bali Maya Permai. Sedangkan metode pelaksanaan dalam kegiatan magang ini terdiri dari praktek lapang, wawancara, observasi, dan studi pustaka.

Hasil dari kegiatan magang yaitu dapat mengetahui tahapan proses pengalengan ikan sarden balado di PT Bali Maya Permai yang terdiri dari *receiving* (penerimaan bahan baku), *thawing* (pelelehan), *trimming* (pemotongan), *fish washing* (pencucian ikan), pengukusan, *frying* (penggorengan), *filling* (pengisian), *exhausting*, *saucing* (pengisian saus), *seaming* (penutupan kaleng), *can washing* (pencucian kaleng), *retorting* (sterilisasi).

Penerapan fungsi manajemen POAC pada proses produksi pengalengan ikan sarden balado di PT Bali Maya Permai yang terdiri dari: (1) *Planning*: Perencanaan proses produksi pengalengan ikan sarden dimulai dari mengetahui permintaan yang dibutuhkan pasar, setelah itu beberapa data pendukung sebagai acuan perencanaan tersebut. Setelah diketahui data pendukung tersebut dapat dirancang rencana produksi meliputi target tonase produksi, target jam kerja, dan pemakaian medium; (2) *Organizing*: Pengorganisasian dalam proses produksi ikan sarden bagian *filling* dapat digambarkan melalui struktur organisasi untuk menentukan tanggung jawab, serta mengkoordinasi tenaga kerja dan memastikan agar sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan; (3) *Actuating*: Pengarahan pada kegiatan proses produksi ikan sarden balado dimulai dari manajer produksi yang memberikan arahan langsung kepada kepala bagian produksi, dan kepala bagian produksi memberi arahan kepada pengawas bagian *filling* terkait dengan rencana kerja. Selanjutnya pengawas atau koordinator memberikan arahan atau mengkoordinir para tenaga kerja, serta memantau secara langsung kinerja tenaga kerja dan melakukan tindakan koreksi jika tenaga kerja melakukan kesalahan dari standar yang sudah ditentukan; (4) *Controlling*: Pengendalian pada proses produksi ikan sarden balado bagian *filling* untuk memastikan bahwa pelaksanaan kegiatan proses produksi sesuai dengan rencana yang telah dibuat dan standar kualitas produk ikan sarden balado yang akan dihasilkan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**