

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI IKAN LEMURU BEKU DI CV HASIL LAUT KECAMATAN MUNCAR KABUPATEN BANYUWANGI, Hikmatuz Zahro, NIM D41170198, Tahun 2021, 78 Halaman , Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari S.Sos.M.Si (Pembimbing).

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan wajib bagi mahasiswa politeknik negeri jember khususnya pada semester VII sebagai syarat kelulusan. Kegiatan Praktek Kerja Lapang adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dengan keahlian yang didapat dari praktek kerja di lapangan sebelum terjun ke dunia kerja. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, kreativitas dan keterampilan mahasiswa agar dapat lebih mandiri dan bertanggung jawab baik bagi dirinya sendiri maupun orang lain didalam dunia kerja. Tujuan khusus Praktek Kerja Lapang ini yaitu mengetahui secara langsung proses produksi pembekuan ikan lemuru (cold storage). Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang adalah metode wawancara, studi pustaka, kerja lapang, dan dokumentasi.

CV Hasil Laut merupakan salah satu industry yang bergerak dibidang pembekuan ikan (cold storage). terdapat beberapa ikan yang diproduksi oleh CV Hasil Laut salah satunya yaitu ikan lemuru yang menjadi ciri khas daerah muncar. Pada CV Hasil Laut, proses produksi dilakukan dengan beberapa tahapan mulai dari pemilihan bahan baku, proses sizing dan sortir, pencucian, penataan, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan.

Pada saat proses produksi tidak selalu berjalan dengan lancar. Sering adanya kendala dalam proses produksi yang disebabkan oleh alam, mesin produksi, dan jenis ikan yang akan diproduksi. Solusi dari permasalahan proses produksi ikan lemuru yaitu pertama perusahaan lebih banyak memiliki mitra dalam pengadaan bahan baku bukan hanya dari local tetapi dari luar kota sehingga pada saat musim padang bulan perusahaan memiliki cadangan bahan baku, kedua perusahaan lebih mengoptimalkan mesin agar proses produksi ikan dapat berjalan secara optimal, dan solusi ketiga yaitu perusahaan lebih selektif terhadap ikan yang akan diproduksi sebelum dibawa ke perusahaan sehingga membuang waktu sia-sia jika ikan yang didapat tidak sesuai.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)