

RINGKASAN

Manajemen Produksi Kerupuk Cap Jempol pada UD. Mahardika di Kabupaten Situbondo, Weni Suparini, NIM D41170783, Tahun 2021, 57 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka P. SP, M.Sc (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa mempraktikkan secara langsung teori yang didapat dibangku perkuliahan pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik kerja lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Pada kegiatan PKL ini dilaksanakan di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember

UD Mahardika merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang makanan ringan yakni dengan memproduksi krupuk mentah yang telah berlegalitas SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) sejak tahun 2014. UD. Mahardika berada di Jl. Bawean No. 5 Petukangan Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. UD. Mahardika memproduksi krupuk dengan berbagai varian rasa yakni krupuk original/krupuk warna, krupuk bawang, krupuk terasi, dan krupuk ikan. Krupuk mentah diproduksi setiap hari dikarenakan industri ini merupakan produsen penghasil krupuk mentah.

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama praktik kerja lapang adalah proses produksi dari berbagai jenis kerupuk Cap Jempol yang terdiri 2 jenis yaitu kerupuk original dan kerupuk serius. Kerupuk original terdapat 4 varian rasa yaitu kerupuk warna original, kerupuk terasi, kerupuk ikan, dan kerupuk bawang. Sedangkan kerupuk serius terdapat 1 jenis varian rasa yaitu terasi.

Pada laporan PKL ini penulis lebih fokus pada manajemen produksi kerupuk Cap Jempol yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Proses produksi kerupuk Cap Jempol yaitu meliputi

penerimaan bahan baku, penimbangan, pengadonan, pencetakan, pengovenan, penjemuran, penimbangan, pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman.

Pada diagram ishikawa dijelaskan bahwa ada beberapa permasalahan yang timbul dari proses produksi Kerupuk Cap Jempol mulai dari bentuk, tekstur, bentuk adonan kerupuk, dan kuantitas produksi harian. Ada beberapa faktor yang menyebabkan beberapa permasalahan tersebut yaitu faktor manusia, mesin, peralatan, dan cuaca. Beberapa faktor dari penyebab permasalahan tersebut harus dapat diperhatikan lagi baik dari pemilik perusahaan maupun karyawan.