

RINGKASAN

Proses Produksi Pada Pengalengan Ikan Sarden Di PT. Sumber Yalagamudra Banyuwangi, Putri Nur Farida, NIM D41201234, Tahun 2024, 68 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Paramita Andini, S.ST., M.ST (Dosen Pembimbing Magang).

Magang adalah suatu kegiatan wajib yang harus dilaksanakan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan, program studi Manajemen Agroindustri. Kegiatan magang ini dilakukan pada akhir semester 7, dengan lama waktunya yaitu selama 20 sks atau setara 900 jam yang dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan bimbingan pengerjaan laporan hasil kegiatan magang atau kurang lebih selama 4 bulan. Tujuan khusus dilakukan kegiatan magang ini adalah mengetahui dan menjelaskan proses produksi pada pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi serta dapat mengidentifikasi permasalahan serta memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan pada proses produksi pada pengalengan ikan sarden di PT. Sumber Yalagamudra, Banyuwangi.

PT. Sumber Yalagamudra merupakan salah satu perusahaan yang berada di Banyuwangi. Perusahaan ini merupakan sebuah perusahaan dalam industri pengolahan makanan yang berfokus pada pengalengan, terutama ikan yang memproduksi produk sarden. PT. Sumber Yalagamudra memiliki 2 jenis merek yaitu bantan dan yamato. Produk sarden dipasarkan di kota- kota besar seperti: Surabaya, dan Jakarta.

Pada proses produksi pengalengan ikan sarden terdapat beberapa permasalahan yang berkaitan dengan faktor- faktor seperti : manusia yaitu pekerja yang kurang teliti pada proses pengisian ikan, mesin yaitu kerusakan mesin boiler dan mesin jet ink printer, dan metode yaitu proses *seaming* tidak optimal. Solusi dari permasalahan yaitu melakukan pengecekan akhir kembali pada proses pengisian ikan agar mengetahui isian pada kaleng sudah sesuai dengan standart yang ditetapkan oleh perusahaan, melakukan perawatan atau pemeliharaan mesin

secara berkala dan terjadwal (misalnya 1 bulan sekali), dan pekerja harus mengontrol proses pengisian ikan dan saos agar tidak berlebihan supaya pada saat proses *seaming* dapat ditutup dengan baik dan benar.