RINGKASAN

Manajemen Pengendalian Kualitas Bahan Baku Edamame *Crispy* Pada Kampung Edamame Binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh, Putri Melinda Aprilia, NIM D41201193, Tahun 2024, 108 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning G., S.Pi., MP. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan program pendidikan vokasional. Pendidikan vokasional merupakan program pendidikan yang mengarahkan proses belajar dan mengajar pada tingkat keahlian dan penerapan serta pengembangan standar-standar keahliah secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Salah satu program pendidikan vokasional adalah kegiatan magang. Magang dilakukan oleh mahasiswa dengan akumulasi waktu pelaksanaan yaitu 900 jam (5 bulan). Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 hingga 10 Januari 2024. Kegiatan magang dilakukan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Kegiatan magang yang dilaksanakan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh bertujuan agar mahasiswa dapat menjelaskan, mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi terkait manajemen pengendalian kualitas bahan baku produk Edamame *Crispy* pada Kampung Edamame binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh.

PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan anak perusahaan dari PT. Austindo Nusantara Jaya Tbk (ANJ) yang bergerak pada bidang agribisnis. PT. Gading Mas Indonesia Teguh berfokus pada produksi edamame yang memiliki protein tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai sayuran atau makanan ringan. PT. Gading Mas Indonesia melakukan kemitraan dengan petani dalam melakukan kegiatan budidaya edamame mulai dari proses penanaman hingga proses panen edamame. Kemitraan bersama petani dilakukan untuk menjaga kualitas hasil panen edamame dengan melakukan pendampingan dan pembinaan kepada petani. Edamame yang diproduksi oleh PT. Gading Mas Indonesia telah dipasarkan menuju wilayah Asia Pasifik dalam bentuk produk edamame beku.

PT. Gading Mas Indonesia Teguh juga melakukan kemitraan bersama masyarakat Dusun Curah Kates, Kelurahan Klompangan, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember. Kemitraan ini berupa rumah produksi (UMKM) bernama Kampung Edamame. Salah satu produk dari Kampung Edamame adalah Edamame Crispy. Produksi Edamame Crispy dilakukan hampir setiap hari sehingga diperlukan manajemen yang baik terkait kualitas bahan baku untuk menjaga kualitas produk. Manajemen pengendalian kualitas bahan baku sangat perlu dilakukan oleh pihak perusahaan demi menjaga kualitas dari produk jadi. Apabila bahan baku yang digunakan untuk proses produksi merupakan bahan baku yang terdapat banyak cacat, maka akan mempengaruhi kualitas produk jadi hingga nilai jual produk. Upaya manajemen pengendalian kualitas bahan baku sudah dilakukan oleh pihak Kampung Edamame yaitu penyimpanan bahan baku dan dilakukannya proses sortasi sebelum proses produksi berlangsung.

Permasalahan yang terjadi di Kampung Edamame yaitu proses pengendalian kualitas bahan baku yang menyimpang. Hal tersebut disebabkan oleh faktor penerimaan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar kriteria, kurangnya pengawasan pada proses sortasi, pekerja tidak melakukan pengawasan suhu mesin *freezer*, kurangnya pekerja, kelalaian pekerja, lingkungan kerja tidak nyaman, prosedur kerja tidak tegas dan SOP produksi belum terbentuk. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu dilakukannya pengecekan bahan baku saat penerimaan bahan baku, pengawasan ketat terhadap pekerja proses sortasi dan proses penyimpanan bahan baku terhadap suhu mesin *freezer*, penambahan pekerja proses sortasi, penambahan pekerja dengan tugas untuk melakukan pengawasan ketat pada proses sortasi dan proses penyimpanan bahan baku, perubahan *layout* proses sortasi, mempertegas prosedur kerja serta SOP produksi agar pekerja dapat bekerja sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan.

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