

## RINGKASAN

**Manajemen Produksi Bakso Ikan Isi Keju (*Fish Dumpling Cheese*) Pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo.** Trianika Widiatur Rohmah, NIM D41171877, Tahun 2021, 50 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing)

Indonesia sebagai sebuah negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari laut, dan memiliki sumber daya perikanan yang kaya dan potensial dikembangkan dan dilakukan pengolahan hasil perikanan yang berupa produk pangan beku (*Frozen Food*). Produk pangan beku (*Frozen Food*) merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajian, berdasarkan ini maka perusahaan pengolahan pangan berpacu untuk menghasilkan aneka ragam produk pangan olahan *Frozen Food* yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan konsumen.

PT Indo Lautan Makmur adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan dengan beraneka ragam produk pangan beku (*Frozen Food*) seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang dan bakso ikan tuna, scallop dengan kualitas premium dan harga yang terjangkau dikalangan masyarakat. Proses produksi di PT Indo Lautan Makmur ini berjalan setiap hari dengan beberapa permasalahan yang muncul selama proses produksi berjalan. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bisa memenuhi kebutuhan konsumen maka diperlukan proses manajemen produksi untuk mengatasi permasalahan yang terjadi dan untuk mengontrol jalannya proses produksi

Manajemen produksi merupakan proses manajemen yang diterapkan dalam kegiatan produksi dalam perusahaan. Dengan diterapkannya proses manajemen dalam bidang produksi di dalam perusahaan maka kegiatan produksi dalam perusahaan akan selalu berjalan sesuai dengan perencanaan dan diharapkan pelaksanaan kegiatan produksi dapat membuahkan hasil yang sebaik-baiknya dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran dari perusahaan yang bersangkutan.

Alur Proses proses produksi bakso ikan isi keju relatif sederhana dan tidak terlalu rumit antara lain: persiapan bahan dan bumbu, pembuatan adonan bakso (mixing adonan), pencetakan adonan, perebusan, pendinginan awal, pembekuan cepat, pengemasan produk, penyimpanan *cold storage*, pengemasan dalam karton dan pendistribusian produk.

Permasalahan ketidaksesuaian penerapan proses produksi bakso ikan isi keju (*Fish Dumpling Cheese*) meliputi mesin produksi yang mudah rusak dikarenakan usia mesin yang sudah terlalu tua, peralatan produksi tidak dicuci dengan bersih, kualitas SDM, karyawan kurang teliti, APD karyawan yang tidak digunakan. Kurangnya pemberian es batu pada adonan sehingga membuat adonan tidak kalis, air perebusan bakso yang tidak diganti dan pada saat mixing adonan kualiti mixing tidak dibuka saat suhu naik dan mesin pencetak bakso tidak dibuka tutup pada saat produksi sehingga menyebabkan berat bakso kurang.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-1V Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**