

RINGKASAN

Manajemen Produksi Surimi Beku (*Frozen Kintokidai*) pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo, Musliha, NIM D41170494, Tahun 2021, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi Ismail

Salah satu penerapan yang dapat dilakukan agar mahasiswa mampu bersaing yaitu memiliki pengalaman dalam dunia kerja yaitu dengan adanya Praktik Kerja Lapangan (PKL). PKL merupakan bukan hanya sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa Semester 7. Akan tetapi untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan dan wawasan berpikir mahasiswa serta mahasiswa siap terjun dalam dunia penindustrian. Kegiatan PKL ini dimulai tanggal 19 Oktober 2020 sampai 09 Januari 2021 di PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo.

PT. Indo Lautan Makmur terletak di Jalan Raya Sawocangkring, Desa Sawocangkring No. 2, Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Sebelah utara berbatasan dengan ladang persawahan, sebelah selatan berbatasan dengan ladang perkebunan tebu dan jalan raya, sebelah timur berbatasan dengan permukiman penduduk, dan sebelah barat berbatasan dengan kawasan industri.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan ikan menjadi produk beku dengan berbagai jenis produk, diantaranya surimi dan produk premium seperti scallop, nugget, tempura dan bakso. Kegiatan proses produksi perlu adanya kombinasi faktor-faktor produksi (*man, money, material, method*) yang ada untuk menghasilkan suatu produk, baik berupa barang atau jasa yang dapat diambil manfaatnya oleh konsumen, sehingga menghasilkan nilai tambah yang lebih besar. Untuk kelancaran proses produksi dibutuhkan komponen-komponen manajemen produksi yang optimal. Komponen-komponen tersebut agar dapat berjalan dengan baik perlu *Planning, Organizing, actuating* dan *controlling*.

Hasil dari Praktek Kerja Lapang ini adalah perencanaan, Pengorganisasian, pelaksanaan proses produksi frozen kintokidai surimi dan pengawasan mutu terhadap frozen kintokidai surimi. Adapun pemberian saran yaitu tata letak setiap ruang produksi PT Indo Lautan makmur Kabupaten Sidoarjo bisa dikatakan cukup baik, namun harus melakukan perluasan ruang cold storage agar memudahkan penyimpanan bahan atau produk lebih berkapasitas besar sehingga karyawan yang bekerja lebih mudah dalam penyimpanan dan pengemasan.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**