

## RINGKASAN

**Manajemen Proses Produksi Sambal Tuna Asap Pada PT Mbegor Jaya Mandiri Di Kabupaten Jember**, Oktafiya Primaharani, NIM D41232218, Tahun 2025, 86 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Paramita Andini, S.ST., M.ST (Pembimbing).

PT Mbegor Jaya Mandiri merupakan salah satu produsen sambal kemasan yang berdiri sejak tahun 2013 dengan nama Kedai Bebek Mbegor, kemudian berkembang menjadi PT Mbegor Jaya Mandiri. Sambal yang diproduksi oleh PT Mbegor Jaya Mandiri mempunyai keunikan rasa dan aroma asap karena sambal diproses melalui tahapan pengasapan. Usaha ini memiliki beberapa macam varian sambal diantara yaitu sambal bawang, sambal teri, sambal bajak, sambal terasi limau, sambal udang asap, sambal cumi asap, sambal tuna asap, dan sambal pari asap. Manajemen produksi sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan yang ada di PT Mbegor Jaya Mandiri agar dapat mengendalikan proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk yang memiliki kualitas yang diinginkan dan dapat memenuhi permintaan para konsumen.

Pelaksanaan magang di PT Mbegor Jaya Mandiri ini bertujuan agar mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja mengenai kegiatan dalam suatu perusahaan atau industri serta melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang mereka jumpai di lapangan (dari kegiatan magang) dengan yang diperoleh di bangku perkuliahan. Tujuan dari laporan ini yaitu agar mahasiswa mampu menjelaskan manajemen proses produksi sambal tuna asap di PT Mbegor Jaya Mandiri Kabupaten Jember, mengidentifikasi permasalahan pada proses produksi sambal tuna asap dan memberikan solusi penyelesaian dari permasalahan pada proses produksi sambal tuna asap di PT Mbegor Jaya Mandiri Kabupaten Jember.

Hasil dari laporan magang ini menunjukkan bahwa proses produksi sambal tuna asap meliputi proses persiapan bahan baku, sortasi bahan baku utama, penimbangan, *thawing* ikan tuna, pemotongan ikan tuna, pencucian, pengasapan

ikan tuna, penggorengan bahan baku utama, penggilingan, pemasakan sambal, pendinginan, pengemasan, dan pelabelan. Identifikasi permasalahan mengenai manajemen proses produksi sambal tuna asap melalui diagram Ishikawa telah diperoleh beberapa masalah yaitu harga bahan baku utama yang *fluktuatif*, pekerja kurang teliti dan terburu-buru, pemasakan sambal lebih lama dari standar dan tidak diaduk merata secara terus-menerus, api yang digunakan terlalu besar, serta alat penggiling mudah panas. Solusi dalam penyelesaian masalah yang terjadi dalam proses produksi sambal tuna asap adalah menjalin kerja sama dengan *supplier* sebanyak-banyaknya, memberikan peringatan kepada pekerja agar mengikuti SOP sortasi bahan baku yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan melakukan pengecekan berkala setiap kali proses sortasi, memberikan arahan, peringatan, dan melakukan pengawasan terhadap pekerja ketika melakukan proses pengemasan dan pemasakan sambal secara berkala, menggunakan alat pewaktu atau *stopwatch* untuk menghitung waktu pada proses pemasakan, pemberian *punishment* atau *penalty* kepada karyawan jika terlalu sering melakukan kesalahan, menambah alat penggiling, serta melakukan pengontrolan kompor gas secara berkala setiap melakukan proses penggorengan dan pemasakan sambal.

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