

RINGKASAN

Implementasi *Standard Operating Procedure* (SOP) Pemberian Bumbu Marinasi Pada Proses Produksi Edamame *Crispy* di Kampung Edamame, Jember, Rina Lestari, Nim D4121774, Tahun 2025, 49 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Bagus P Yudhia Kurniawan MP.

Politeknik negeri jember merupakan salah satu lembaga perguruan tinggi negeri yang menawarkan sistem pendidikan berbasis vokasi. Pendidikan vokasi merupakan program pendidikan yang berfokus kepada pengajaran dan pembelajaran tingkat keahlian serta penerapan standar kompetensi khusus yang sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu aspek yang terintegrasi dalam pendidikan vokasi yakni pelaksanaan praktek kerja lapang. Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi dengan tugas langsung di perusahaan atau industri yang diharapkan dapat menjadi sarana pengembangan kemampuan didunia kerja. magang dilakukan berlangsung selama 800 jam, yang setara dengan 5 bulan. Kegiatan praktek kerja lapang dilakukan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang terletak di kecamatan kaliwates, kabupaten jember. PT.Gading Mas Indonesia Teguh adalah perusahaan agribisnis yang berfokus pada produk edamame.

PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan mitra bersama petani edamame yang ada di kabupaten jember dan kabupaten bondowoso. Di samping itu, PT.Gading Mas Indonesia Teguh juga menjalin kemitraan dengan masyarakat dusun curah kates di kelurahan klompangan, kecamatan ajung. kemitraan ini diambil dalam upaya bersama rumah produksi (UMKM) yang dikenal dengan nama kampung edamame. Beberapa produk yang ditawarkan oleh kampung edamame yakni ada edamame *crispy*, okra *crispy*, pia edamame, dan peyek edamame. Edamame *crispy* adalah produk yang dihasilkan dari edamame yang diolah oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh. Bahan baku dari edamame *crispy* meliputi edamame dan minyak nabati. Proses pengolahan edamame *crispy* melalui

beberapa tahapan seperti sortasi, marinasi, penggorengan, spinning minyak, pengayakan dan pengemasan. Pembuatan edamame *crispy* sendiri dilakukan hampir setiap hari saat bahan baku telah tersedia.

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan serangkaian prosedur tertulis yang menggambarkan langkah-langkah yang perlu diikuti oleh para pekerja dalam suatu perusahaan. pada pengolahan edamame *crispy*, *Standard Operating Procedure* (SOP) mencakup beberapa aspek, seperti persiapan bahan baku, proses produksi edamame *crispy*, pengemasan hingga penyimpanan produk jadi. Namun selama penerapan proses produksi edamame *crispy* dilakukan, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) masih belum maksimal sehingga timbul berbagai permasalahan yang berakibat pada penurunan kualitas produk.

Permasalahan yang terjadi dikampung edamame yaitu proses pemberian bumbu yang tidak sesuai dengan peraturan . hal itu disebabkan karena tidak ada sop yang jelas terkait pemberian bumbu marinasi, takaran bumbu marinasi dilakukan secara objektif dan kurangnya pelatihan kerja. solusi yang dapat diberikan atas permasalahan tersebut yakni dengan menyusun sop yang lebih rinci yang mencakup tentang takaran bumbu dan alat yang digunakan, melatih para pekerja untuk menggunakan alat ukur yang benar, melakukan pelatihan intensif terkait proses pencampuran bumbu dan pentingnya konsistensi serta penggunaan alat dan memberikan pengawasan ketat pada tahap awal penerapan SOP.

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