

## RINGKASAN

### **Pengendalian Kualitas Proses Produksi Edamame *Crispy* Pada Kampung Edamame PT Gading Mas Indonesia Teguh Di Kabupaten Jember,**

Yudhistira Ananda, NIM D41211565, Tahun 2025, 71 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang berbasis program pendidikan vokasional. Pendidikan vokasi adalah suatu bentuk pendidikan tinggi yang berfokus untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan dan pengetahuan praktis yang dapat diterapkan secara langsung pada pekerjaan atau industri tertentu yang dibutuhkan oleh suatu industri. Bagian dari penerapan Pendidikan vokasi dari Politeknik Negeri Jember adalah kegiatan magang. Magang merupakan kegiatan akademik yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa semester 7 di Politeknik Negeri Jember. Magang dilakukan dengan akumulasi waktu 900 jam (5 bulan).

PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan perusahaan agribisnis yang berfokus pada produk edamame. Edamame yang diproduksi oleh PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan mitra bersama petani edamame yang berada di sekitar wilayah Besuki Raya. PT. Gading Mas Indonesia Teguh juga melakukan kemitraan bersama masyarakat Dusun Curah Kates, Kelurahan Klompangan, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember. Kemitraan ini berbentuk rumah produksi (UMKM) bernama Kampung Edamame. Produk yang dihasilkan oleh kampung edamame berupa Okra *Crispy*, Pia Edamame, Peyek Edamame dan Bumbu Pecel Edamame dan produk unggulan dari Kampung Edamame yaitu Edamame *Crispy*.

Kampung Edamame telah menerapkan pengendalian kualitas terhadap edamame *crispy* yang akan dipasarkan. Kampung Edamame sudah melakukan upaya untuk menjaga kualitas produk dari proses produksi hingga penyimpanan produk. Upaya tersebut sudah dilakukan namun masih terdapat produk yang tidak sesuai dengan standar pasar seperti biji edamame *crispy* kecoklatan, ampas kulit ari masih tersisa, kemasan penyok, segel kemasan belum rapat. Permasalahan ini terjadi akibat kurang telitinya tenaga kerja pada saat proses produksi, sortasi dan alat pengemasan yang kurang baik serta tempat produksi yang kurang nyaman.

Faktor tersebut akan sangat mempengaruhi kualitas dari produk edamame *crispy* yang akan dipasarkan ke tangan konsumen. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan control mesin, Menjaga kebersihan mesin, Menambah SDM saat sortasi, Menambah alat atau fasilitas kerja, Memberikan ruang nyaman bekerja untuk karyawan, Memperbaiki sistem SOP dan melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan SOP

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**