

## RINGKASAN

**Pengendalian Risiko Proses Produksi Edamame *Crispy* Pada Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh**, oleh Rosa Indah Permata, NIM D41211383, Tahun 2025, 46 hlm, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP. (Pembimbing).

Kegiatan Magang merupakan wadah bagi setiap mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan keterampilan sehingga memperoleh pengalaman dalam dunia kerja. Selain itu, kegiatan ini juga berguna untuk pengembangan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Kegiatan ini dilakukan kurang lebih 900 jam kerja. Pelaksanaan kegiatan dimulai dari tanggal 12 Juli 2024 hingga berakhir tanggal 30 November 2024 di PT. Gading Mas Indonesia Teguh.

Edamame *Crispy* adalah salah satu produk olahan inovatif edamame yang diproduksi oleh Kampung Edamame UMKM binaan PT. Gading Mas Indonesia Teguh. Produk edamame *crispy* diproduksi setiap hari di Kampung Edamame. Proses produksi edamame *crispy* meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan minyak, pengayakan, sortasi akhir, pengemasan, dan terakhir pemasaran. Tahapan produksi rentan dengan risiko karena selain menggunakan mesin dalam proses produksinya, bahan diproses secara manual juga. Hal tersebut menjadi penyebab terjadinya permasalahan yang memerlukan pengendalian risiko untuk mengatasinya.

Tujuan khusus dilaksanakannya Magang adalah untuk menerapkan pengendalian risiko terhadap proses produksi edamame *crispy*. Penerapan pengendalian risiko diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan baik. Tujuan khusus lainnya untuk mengidentifikasi permasalahan dan menemukan solusi dari penyelesaian masalah untuk pengendalian risiko proses produksi edamame *crispy*.

Hasil laporan Magang menunjukkan penerapan proses produksi terdapat beberapa permasalahan yang disebabkan diantaranya beberapa permasalahan dalam proses produksi edamame *crispy* disebabkan diantaranya kelalaian tenaga

kerja, bahan baku tidak sesuai kriteria, ruangan minim sirkulasi udara, tidak ada SOP produksi dan kurangnya perawatan dan pemeliharaan pada alat dan mesin. Adapun solusi yang dapat diberikan untuk Kampung Edamame diantaranya pemberian motivasi kerja, pengawasan ketat terhadap tenaga kerja, pengorganisasian proses kerja dengan tepat, pengontrolan penerimaan bahan baku, penyesuaian penyimpanan bahan baku, pembuatan sirkulasi udara yang lebih baik, pembuatan standar prosedur kerja pada proses produksi edamame *crispy*, dan penjadwalan perawatan dan pemeliharaan alat dan mesin.