

RINGKASAN

Manajemen Persediaan Bahan Baku Jamur Kancing Produksi PT. Eka Timur Raya Pasuruan, Ayu Khofifatul Jannah, NIM D31221021, Tahun 2025, 46 halaman. Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Muh. Edwinskyah, S.ST, M. Trp selaku Dosen Pembimbing dan Wahyu Raditya Ardi selaku Pembimbing Lapangan.

PT. Eka Timur Raya merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang budidaya dan pengolahan dengan mengolah komoditas jamur kancing menjadi varian produk unggulan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk. Produk yang ditawarkan antara lain jamur segar, jamur dalam kemasan (kaleng, gelas dan pouch), frozen food, dan produk olahan jamur lainnya. Sebagian besar produk diekspor ke luar negeri seperti Jepang, Amerika dan Timur Tengah serta ditawarkan ke pasar lokal. Proses produksi jamur kaleng terdiri dari beberapa tahapan antara lain penerimaan bahan baku, pembongkaran, pencucian, *blanching*, *cooling*, sortasi I, grading, sortasi II, pengirisan/*slicing*, pengayakan/*shaking*, penirisan/*dewatering*, *filling*, penimbangan/*weighting*, pembuatan dan pengisian brine, exhausting, penutupan/*sealing*, kolam creating, sterilisasi, *can drying*, *finish good store* dan stuffing.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem atau cokelat muda. Jamur kancing mempunyai sifat mudah rusak atau busuk karena memiliki kandungan air yang tinggi, kandungan seratnya relatif rendah, teksturnya lembut tanpa perlindungan dan berespirasi cepat sehingga dapat mempercepat reaksi pencoklatan (*browning*) secara enzimatik akibat adanya aktivitas enzim fenolase.

Manajemen persediaan bahan baku sangat penting untuk menjamin kelancaran proses produksi dan mencegah kekurangan maupun kerusakan bahan baku. Manajemen persediaan bahan baku di PT. Eka Timur Raya melibatkan empat fungsi utama, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian. Dengan perencanaan yang matang, pengorganisasian yang jelas, pelaksanaan yang efektif, serta pengendalian yang ketat, perusahaan dapat memastikan ketersediaan bahan baku jamur kancing selalu terjaga dalam kualitas

dan kuantitas yang sesuai kebutuhan produksi. Selain itu, sistem FIFO yang diterapkan membantu menjaga mutu bahan dan mempermudah administrasi. Sedangkan untuk alur persediaan bahan baku meliputi masuknya PO, pengecekan stok dan estimasi bahan baku, perencanaan kebutuhan, penerimaan bahan baku, penyimpanan di chilling room, dan penggunaan bahan baku dalam proses produksi. Sistem ini dirancang agar proses produksi berjalan lancar tanpa hambatan kekurangan atau kerusakan bahan baku.