

RINGKASAN

Manajemen Persediaan Barang Jadi Pada Produk Jamur Kancing Dalam Kemasan Kaleng PT Eka Timur Raya Pasuruan, Zaidan Janitra Nararya, NIM D31222720, Tahun 2025. 44 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Muh. Edwinskyah, S.ST, M. Trp., selaku Dosen Pembimbing Lapangan dan Wahyu Raditya Ardi selaku Pembimbing Lapangan.

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan institusi pendidikan yang menjalankan keahlian profesi atau praktikal sering disebut pendidikan vokasi. Program Polije dalam meningkatkan keahlian praktikal adalah kegiatan magang. Magang Program Diploma Tiga Manajemen Agribisnis dilaksanakan pada semester 6 (Enam). Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa polije yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. PT. Eka Timur Raya merupakan salah satu tempat magang mahasiswa yang terletak di Jl. Raya Nongkojajar 1,4 Desa Cowek, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur, Kode pos 67163 yang selaras dengan mata kuliah yang telah dilaksanakan oleh penulis.

PT. Eka Timur Raya merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang agroindustri 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 dan Timur Tengah serta ditawarkan ke pasar lokal. Proses pengalengan jamur kancing terdiri dari beberapa tahapan antara lain penerimaan bahan baku, pencucian, blanching, cooling, sortasi I, trimming, grading, sortasi II, slicing, shaking, pencucian kaleng, dewatering, filling, weighting, pembuatan dan pengisian brine, exhausting, pemberian kode lid, seaming, crating can, sterilisasi, can drying, unloading dan paletizing, observasi, labelling, packing dan stuffing.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing berwarna putih bersih, krem atau coklat 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 enzimatis akibat adanya aktivitas enzim fenolase.

Manajemen persediaan barang jadi meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengontrolan. Perencanaan meliputi kegiatan merencanakan jenis dan jumlah barang jadi yang dibutuhkan. Pengorganisasian meliputi kegiatan penerimaan, penyimpanan dan pengeluaran barang jadi. Pengarahan dalam manajemen persediaan barang jadi dimulai dari penerimaan barang jadi dan dilakukan sesuai dengan laporan hasil produksi. Selanjutnya tahapan terakhir dalam manajemen persediaan barang jadi yakni proses control yang dilakukan untuk mencocokkan data dengan stok dalam perusahaan.