

RINGKASAN

Manajemen Produksi Olahan Ikan Bentuk (*Scallop*) Pada PT Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo. Elma Khrisna Murti Sari, NIM D41172139, Tahun 2021, 52 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing)

Proses produksi di perusahaan berjalan setiap hari dengan beberapa permasalahan yang muncul selama proses produksi berjalan. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bisa memenuhi kebutuhan konsumen maka diperlukan proses manajemen produksi untuk mengatasi permasalahan yang terjadi dan untuk mengontrol jalannya proses produksi

Manajemen produksi merupakan proses manajemen yang diterapkan dalam kegiatan produksi dalam perusahaan. Dengan diterapkannya proses manajemen dalam bidang produksi di dalam perusahaan maka kegiatan produksi dalam perusahaan akan selalu berjalan sesuai dengan perencanaan dan diharapkan pelaksanaan kegiatan produksi dapat menghasilkan yang sebaik-baiknya dengan kualitas mutu yang baik dan dapat mendukung kegiatan pemasaran dari perusahaan yang bersangkutan.

PT Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Bahan utama yang digunakan dalam proses produksi olahan ikan bentuk (*scallop*) adalah surimi beku. Sedangkan bahan tambahan yang digunakan antara lain tepung tapioka, larutan ISP, minyak sawit, gula, garam, penyedap rasa, pewarna makanan, MSG (*Monosodium Glutamat*), tepung telur, bahan pengembang, pengental, margarin putih, dan es batu.

Alur Proses produksi olahan ikan bentuk (*scallop*) relatif sederhana dan tidak terlalu rumit antara lain: persiapan bahan dan bumbu, pembuatan adonan (*bowl cutter*), pencetakan adonan, perebusan, pendinginan, pembekuan cepat, pengemasan produk, penyimpanan *cold storage*, pengemasan dalam karton dan pendistribusian produk.

Permasalahan yang terjadi dalam proses produksi meliputi mesin produksi yang mudah rusak dikarenakan usia mesin yang sudah terlalu tua, ketelitian dan kecepatan para pekerja, pemberian es batu pada proses pendinginan sehingga membuat adonan tidak kalis dan pada saat mixing adonan (*bowl cutter*) tidak dibuka saat suhu naik.