

RINGKASAN

Optimalisasi Proses Pencampuran Bumbu Edamame *Crispy* Di Kampung Edamame PT. Gading Mas Indonesia Teguh, Dyah Ayu Putri Nabila, NIM D41210353, Tahun 2025, 50 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan program pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi merupakan program pendidikan yang mengarahkan proses belajar dan mengajar pada tingkat keahlian dan penerapan serta pengembangan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Salah satu program pendidikan vokasi adalah kegiatan magang. Magang dilakukan oleh mahasiswa dengan akumulasi waktu pelaksanaan yaitu 800 jam (5 bulan). Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024. Kegiatan magang dilakukan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh berlokasi di Jalan Gajah Mada No. 254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Kegiatan magang yang dilaksanakan pada PT. Gading Mas Indonesia Teguh bertujuan agar mahasiswa dapat menjelaskan prosedur, mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi, dan memberikan solusi terkait optimalisasi proses pencampuran bumbu pada produk Edamame *Crispy* di Kampung Edamame.

PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis dengan fokus pengolahan edamame. Dalam menjalankan usahanya, perusahaan menjalin kemitraan dengan para petani edamame di kawasan Jember dan Bondowoso, serta bermitra dengan masyarakat Dusun Curah Kates dalam bentuk rumah produksi bernama Kampung Edamame. Beberapa produk dari Kampung Edamame yaitu Edamame *Crispy*, Okra *Crispy*, Pia Edamame, Peyek Edamame dan Bumbu Pecel Edamame, dengan produk unggulan Edamame *Crispy*.

Kampung Edamame telah menerapkan proses pencampuran bumbu pada produk Edamame *Crispy*, namun masih ditemukan beberapa kendala seperti ketidakseragaman rasa asin dan gurih pada setiap proses produksi dan efisiensi

waktu pencampuran yang belum optimal. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan alat pencampur yang masih sederhana dengan kapasitas kecil, sehingga proses produksi harus dilakukan secara bertahap. Cara pengadukan bumbu yang manual membuat distribusi rasa tidak merata di setiap tahapan produksi. Permasalahan ini perlu diatasi untuk menjaga konsistensi kualitas dan efisiensi produksi Edamame *Crispy* di Kampung Edamame.