

RINGKASAN

Implementasi *Cooking Yield Raw Material* Udang *Vannamei* (*Litopenaeus Vannamei*) di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, oleh Reza Nailly Qotrunnada, NIM D41210994, Tahun 2024, 57 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Amalia Dwi Marseva, S.E., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Penerimaan bahan baku udang merupakan langkah krusial dalam proses produksi di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Kualitas bahan baku yang baik akan berdampak langsung pada kualitas produk akhir, akan tetapi pada PT Istana Cipta Sembada belum memanfaatkan data *cooking yield* pada penerimaan bahan baku dengan maksimal sehingga menyebabkan rendemen pada proses produksi turun. Perusahaan perlu adanya pengelolaan data *cooking yield* secara maksimal dari penerimaan bahan baku agar nantinya perusahaan dapat menerapkan standar penerimaan bahan baku udang.

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT Istana Cipta Sembada yaitu mampu melakukan dan menjelaskan proses kegiatan *cooking yield raw material* pada produksi udang *vannamei*, mengidentifikasi permasalahan dalam implementasi *cooking yield raw material* pada penerimaan bahan baku udang *Vannamei* di PT Istana Cipta Sembada, memberikan alternatif solusi atau tindakan yang relevan untuk permasalahan yang dihadapi perusahaan.

Proses *cooking yield raw material* pada penerimaan bahan baku dimulai dari penerimaan bahan baku, pengambilan sampel, pengupasan dan pencukitan usus, penimbangan sampel udang sebanyak 60-70gram, pemasaka I selama 60 detik, Penimbangan I, pemasakann II selama 30 detik, penimbangan II. Permasalahan selama implementasi *cooking yield* yaitu pada *Material* (bahan baku), kerusakan fisik udang di karenakan kesalahan penanganan dari *supplier. Method* (Metode), waktu memasak tidak konsisten karena tidak ada penada waktu/ alarm. *Man* (manusia), pekerja minimnya keahlian karena kurangnya pelatihan dan pengarahan, tidak teliti saat bekerja, dan beban kerja banyak.

Alternatif solusi yang dapat ditawarkan pada perusahaan yaitu sebagai berikut: perusahaan menyediakan penanda waktu/ alarm agar waktu yang digunakan konsisten, meningkatkan kontrol kualitas pemasok melalui audit rutin dan penilaian berkala, memilih pemasok yang lebih handal dan memiliki rekam jejak yang baik, melakukan inspeksi bahan baku secara berkala, PIC memberikan peringatan tertulis agar pekerja lebih teliti dan fokus dalam bekerja, perusahaan dapat menambahkan personil QC sebanyak 1 orang pada penerimaan bahan baku, memberikan pelatihan yang lebih intensif kepada pekerja, meningkatkan komunikasi dan koordinasi antar tim.