

## **RINGKASAN**

Peningkatan Yield Pada Proses Produksi RTG Siomay di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro, Nagribta Kodew Diasramadhanis, NIM B41222134, Tahun 2025, sebanyak 42 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro merupakan industri yang bergerak dalam produksi pangan olahan berbasis ayam. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui alur proses produksi siomay, menganalisis persentase yield, serta mengidentifikasi faktor penyebab rendahnya yield pada produk Fiesta Ready To Go Siomay. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung di area produksi, wawancara dengan karyawan, serta studi pustaka terkait pengendalian mutu dan efisiensi proses produksi.

Proses produksi siomay meliputi beberapa tahapan, yaitu penerimaan bahan baku, thawing, penggilingan, penimbangan dan formulasi, pencampuran adonan, pembentukan, pengukusan, pendinginan, pengemasan, deteksi logam, pembekuan, serta penyimpanan dan distribusi. Hasil analisis menunjukkan bahwa rendahnya yield disebabkan oleh beberapa faktor utama, di antaranya performa mesin pencetak siomay yang menurun dan sering macet, kualitas kulit siomay yang mudah sobek akibat kelembapan yang tidak stabil, metode kerja yang belum terstandar, serta keterbatasan tenaga kerja dalam menangani hambatan produksi.

Analisis menggunakan diagram Pareto dan fishbone mengidentifikasi faktor mesin dan material sebagai penyebab dominan penurunan yield. Implementasi perbaikan dilakukan melalui pengendalian kadar air pada adonan kulit dengan pengukuran volume air secara tepat, penimbangan adonan dan produk cetak secara berkala, serta peningkatan frekuensi perawatan mesin ANCO untuk menjaga performa pencetakan. Selain itu, dilakukan penataan ulang prosedur kerja agar lebih efisien dan mengurangi waktu henti produksi.

Upaya perbaikan ini diharapkan mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, menekan tingkat reject, serta menjaga konsistensi mutu produk siomay agar tetap sesuai standar perusahaan dan kepuasan konsumen.

**Kata kunci:** yield produksi, Ready To Go (RTG) siomay, efisiensi proses, diagram Pareto, fishbone analysis, PT Charoen Pokphand Indonesia