

RINGKASAN

“Proses Dan Mekanisme Penerimaan Bahan Baku Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Dalam Memenuhi Kebutuhan Produksi Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi”. Rangga Kusuma, Nim D41220586, Tahun 2025
48 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Dr. Tanti Kustiari S.Sos. M.Si

PT Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan pengolahan hasil laut yang dipilih sebagai lokasi pelaksanaan magang industri. Perusahaan ini bergerak dalam produksi seafood dengan komoditas utama berupa udang beku dan gurita, di mana udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) menjadi bahan baku krusial dalam memenuhi kebutuhan produksi. Proses penerimaan bahan baku di perusahaan ini merupakan tahap paling kritis (Critical Control Point) yang menentukan kualitas produk akhir melalui serangkaian prosedur ketat, mulai dari kedatangan truk, pengecekan dokumen, pemeriksaan suhu, penilaian organoleptik, pengambilan sampel mutu, hingga proses penimbangan dan pencatatan tonase.

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah agar mahasiswa mampu menjelaskan alur proses penerimaan bahan baku udang vaname di PT Istana Cipta Sembada, mengidentifikasi permasalahan yang muncul pada bagian penerimaan, serta merumuskan rekomendasi solusi terhadap permasalahan tersebut. Melalui pengamatan langsung, wawancara, dan praktik kerja, diperoleh pemahaman bahwa efektivitas penerimaan bahan baku sangat bergantung pada kecepatan dan ketelitian dalam menjaga rantai dingin (cold chain) agar suhu udang tetap di bawah 5°C guna mencegah degradasi mutu.

Berdasarkan Praktik Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada, Kabupaten Banyuwangi, dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang ditemukan pada proses penerimaan bahan baku disebabkan oleh interaksi faktor manusia, metode, alat, material, dan lingkungan. Beberapa kendala utama meliputi inefisiensi SOP pembongkaran yang menyebabkan udang terpapar suhu luar terlalu lama, pengambilan sampel yang kurang representatif, serta adanya ketidakteraturan data

akibat pencatatan manual. Selain itu, faktor eksternal seperti suhu area docking yang tinggi dan kondisi kendaraan pemasok juga memengaruhi stabilitas mutu bahan baku yang diterima.

Upaya penyelesaian yang diusulkan meliputi digitalisasi proses penerimaan untuk mengurangi human error, revisi SOP dengan penetapan batas waktu maksimal pembongkaran yang ketat, serta penguatan pengawasan terhadap integritas sumber bahan baku melalui sistem traceability yang lebih baik. Pelaksanaan magang ini memberikan gambaran nyata mengenai kompleksitas manajemen rantai pasok industri perikanan dan menguatkan pemahaman mahasiswa terhadap penerapan standar global seperti GMP, HACCP, dan ISO dalam menjaga keamanan pangan

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)