

RINGKASAN

Proses Produksi Olahan Ikan Produk Scallop Sebagai Produk Unggulan PT Indo Lautan Makmur, Muhammad Surul, NIM D41221819, Tahun 2025, Halaman 61, Manajemen Agribisnis, Ploteknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si. (pembimbing)

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar sehingga diperlukan pengembangan industri pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Salah satu bentuk pengolahan tersebut adalah produk berbasis surimi yang banyak diminati karena memiliki mutu yang relatif stabil dan daya simpan lebih panjang. PT Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang memproduksi berbagai produk olahan, salah satunya scallop. Oleh karena itu, pengambilan judul laporan magang ini didasarkan pada pentingnya memahami proses produksi scallop serta penerapan pengendalian mutu dalam industri pengolahan hasil perikanan.

Tujuan umum pelaksanaan kegiatan magang adalah untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja secara nyata. Selain itu, kegiatan magang bertujuan untuk membentuk sikap profesional, disiplin, dan tanggung jawab mahasiswa dalam lingkungan industri. Tujuan khusus dari kegiatan ini adalah untuk mempelajari tahapan proses produksi produk scallop di PT Indo Lautan Makmur. Tujuan lainnya yaitu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi selama proses produksi serta mengetahui upaya perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu produk.

Kegiatan magang difokuskan pada pengamatan dan keterlibatan langsung dalam proses produksi scallop. Mahasiswa mengikuti seluruh tahapan produksi mulai dari persiapan bahan baku surimi, pencampuran adonan, pencetakan, pemasakan, pendinginan, hingga proses pembekuan dan pengemasan. Selain itu, dilakukan pengamatan terhadap penerapan sanitasi, pengendalian mutu, serta keseragaman bentuk dan ukuran produk. Kegiatan ini juga melibatkan pencatatan data produksi dan diskusi dengan operator serta bagian pengendalian mutu perusahaan.

Berdasarkan hasil kegiatan magang, ditemukan beberapa permasalahan dalam proses produksi scallop, terutama ketidaksesuaian bentuk dan ukuran produk yang menyebabkan ketidakstabilan mutu. Permasalahan tersebut dipengaruhi oleh ketidakstabilan adonan, pengaturan mesin pencetak, serta pengawasan proses yang belum optimal. Upaya perbaikan yang dapat dilakukan meliputi penyeragaman formulasi adonan, pengaturan parameter mesin secara lebih konsisten, serta peningkatan pengawasan selama proses produksi. Dengan penerapan solusi tersebut, diharapkan mutu produk scallop dapat lebih terjaga dan proses produksi berjalan lebih efisien.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**