

## RINGKASAN

**Proses Produksi Dumpling Ayam Sebagai Produk Olahan Pangan Di Pt Indo Lautan Makmur**, oleh Munawarotul Azizah, NIM D41222101, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M, Si (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan institusi pendidikan vokasi yang menerapkan sistem pembelajaran berbasis kompetensi dengan menitikberatkan pada keterpaduan antara penguasaan teori dan pengalaman praktik di dunia industri. Salah satu bentuk implementasi sistem tersebut adalah kegiatan magang industri yang wajib diikuti oleh mahasiswa sebagai syarat penyelesaian studi dengan beban sebesar 20 SKS atau setara dengan  $\pm 900$  jam kerja. Dalam hal ini, PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo dipilih sebagai tempat pelaksanaan magang karena merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan beku berbasis hasil perikanan dan daging ayam, serta memiliki sistem produksi dan pengendalian mutu yang telah terstruktur.

Pelaksanaan magang ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman secara langsung mengenai proses produksi dumpling ayam sebagai salah satu produk olahan pangan yang dihasilkan oleh perusahaan. Pembahasan difokuskan pada tahapan produksi, penerapan higiene dan sanitasi, serta sistem pengendalian mutu yang diterapkan pada setiap proses produksi. Metode yang digunakan meliputi observasi langsung di area produksi, wawancara dengan pihak terkait, serta penelaahan dokumen pendukung berupa prosedur operasi standar dan catatan pengendalian mutu.

Berdasarkan hasil pengamatan, proses produksi dumpling ayam di PT Indo Lautan Makmur terdiri atas beberapa tahapan utama, yaitu penerimaan dan pemeriksaan bahan baku, persiapan serta pencampuran adonan dengan penambahan larutan Isolated Soy Protein (ISP), proses pembentukan dan pengisian dumpling, pemasakan awal melalui blanching, pendinginan, pengemasan, hingga penyimpanan dalam kondisi beku. Seluruh tahapan tersebut dilaksanakan dengan mengacu pada prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) serta standar higiene

dan sanitasi guna menjamin keamanan dan mutu produk. Kegiatan pengendalian mutu dilakukan secara berkesinambungan oleh bagian Quality Control dengan melakukan pemeriksaan terhadap parameter fisik dan sensoris, seperti ukuran, berat, tekstur, rasa, serta kebersihan produk sebelum dipasarkan.

Hasil kegiatan magang menunjukkan bahwa sistem produksi dumpling ayam di PT Indo Lautan Makmur telah berjalan secara terencana dan efisien, didukung oleh penggunaan peralatan produksi yang memadai serta pengawasan mutu yang konsisten. Penerapan GMP dan prosedur sanitasi yang baik mampu menekan risiko kontaminasi serta menjaga konsistensi kualitas produk. Selain itu, penerapan teknologi pembekuan cepat berperan penting dalam memperpanjang umur simpan produk tanpa menurunkan mutu maupun nilai gizi.

Melalui kegiatan magang ini, penulis memperoleh pengalaman praktis yang berkaitan dengan manajemen produksi pangan, sistem pengendalian mutu, serta penerapan standar keamanan pangan di industri pengolahan pangan beku. Diharapkan hasil pembahasan ini dapat memberikan gambaran nyata mengenai proses produksi dumpling ayam serta menjadi referensi bagi pengembangan sistem produksi dan peningkatan kualitas sumber daya manusia di bidang agroindustri.

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