

RINGKASAN

Proses Pengguntingan Ikan Sarden untuk Meningkatkan Kualitas Produk di PT Sumber Yalasamudra., Farisa Rahmasari, NIM D41253375, Tahun 2026, 00 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Ibu Dr. Tanti Kustiari, S.Sos., M.Si. (Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang menerapkan pembelajaran berbasis praktik sebagai upaya membekali mahasiswa dengan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Melalui kegiatan magang, mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan secara langsung di lingkungan industri. Kegiatan ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengenal proses kerja dalam perusahaan, meningkatkan kedisiplinan, memperoleh pengalaman, serta menambah wawasan mengenai dunia kerja.

PT Sumber Yalasamudra merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang salah satu kegiatan produksinya adalah pengalengan ikan sarden. Kegiatan produksi dilakukan melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan, mulai dari penerimaan dan pemeriksaan bahan baku, pencairan ikan, pengguntingan dan pembersihan isi perut, pengisian ikan ke dalam kaleng, pre-cooking, pengisian saus, penutupan kaleng menggunakan seamer, sterilisasi, pendinginan, hingga pengemasan. Setiap tahapan perlu dilakukan sesuai standar perusahaan untuk menjaga mutu dan keamanan produk.

Kegiatan khusus berfokus pada proses pengguntingan ikan sarden yang bertujuan memotong kepala, ekor, dan mengeluarkan isi perut agar ikan bersih sebelum proses berikutnya. Hasil pengamatan menunjukkan masih terdapat sisa isi perut pada sebagian ikan. Berdasarkan analisis fishbone, permasalahan tersebut dipengaruhi oleh faktor manusia, metode, alat, bahan baku, lingkungan, serta pengawasan, seperti perbedaan ketelitian karyawan, teknik pengguntingan yang belum seragam, kondisi gunting, variasi ukuran ikan, kelelahan, dan pemeriksaan ulang yang belum optimal. Upaya optimalisasi dilakukan melalui pengarahan dan evaluasi karyawan, penerapan metode sesuai standar, pemeriksaan ulang,

perawatan gunting, perhatian lebih pada ikan berukuran kecil, pengaturan waktu istirahat, serta peningkatan pengawasan untuk menghasilkan bahan baku yang lebih bersih dan seragam serta mendukung kualitas produk sarden kaleng.