

RINGKASAN

Efisiensi Waktu Produksi Pada Pengalengan ikan (*Teaching Factory Fish Canning*), Dery Satriawan, NIM H41170750, Tahun 2021, 58 Halaman, Teknik, Politeknik Negeri Jember, Dedy Eko Rahmanto, S.TP., M.Si (Dosen Pembimbing).

Teaching Factory Fish Canning merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri makanan dalam pengolahan ikan. Hasil produk yang dihasilkan dari TEFA *Fish Canning* yaitu ikan kaleng yang menggunakan bahan ikan sarden. Sarden (*Sardinella melanostica*) adalah jenis ikan yang paling umum dikonsumsi manusia, merupakan ikan berminyak yang berukuran relatif kecil.

Topik yang diangkat pada laporan praktik kerja lapang ini adalah analisis ketetapan waktu yang terjadi pada produksi pengalengan ikan TEFA *Fish Canning*. Pengertian efisiensi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi keempat, 2008) adalah ketepatan cara dan kemampuan menjalankan tugas dengan baik dan tepat dengan mendapatkan hasil yang maksimum tanpa mengganggu keseimbangan antara faktor-faktor tujuan, alat, tenaga, serta waktu. Objek dalam laporan praktek kerja lapang ini adalah semua kegiatan pengalengan ikan sarden skala besar pada rantai produksi dari mulai *receiving* hingga proses inkubasi ikan kaleng.

Fokus penulis pada laporan ini adalah menganalisis waktu normal pada produksi pengalengan ikan pada TEFA *Fish Canning*, agar pihak TEFA *Fish Canning* dapat mengevaluasi waktu produksi. Analisa ini menggunakan metode studi waktu akan ditentukan waktu rata-rata per elemen kerja, waktu normal, hingga waktu standar dalam proses produksi.

Berdasarkan tahapan yang sudah dilakukan melalui analisis penentuan waktu normal dan penentuan waktu standar yang meliputi penambahan proporsi *Allowance* dari waktu normal, sehingga diperoleh data standar waktu dalam proses pengguntingan ikan hingga *filling* kaleng. Efisiensi waktu juga dipengaruhi oleh faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pada TEFA *Fish Canning*.