

RINGKASAN

FIFI ROFIQOH FIRDAUSI. Manajemen Penerimaan Bahan Baku Udang Vanamei (*Litopenaeus vanamei*) Pada Proses Pembekuan di PT. Istana Cipta Sembada (ICS), Banyuwangi. Dosen Pembimbing Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.

Komoditas udang merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang paling diminati karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, nilai ekonomi tinggi dan mempunyai peluang pasar baik di dalam maupun di luar negeri. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui manajemen penerimaan bahan baku udang vanamei di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Praktek Kerja Lapang (PKL) telah dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode observasi deskriptif.

Metode pengumpulan data pada Praktek Kerja Lapang kali ini adalah dengan pengambilan data primer dan data sekunder yang didapat dengan beberapa metode dan cara pengamatan. data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Sedangkan data sekunder didapat dari studi literatur dan dokumen perusahaan PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi.

Konsistensi mutu produk yang dihasilkan berasal dari bahan baku yang harus memenuhi kriteria dan standar. Penerapan manajemen dalam proses perolehan bahan baku secara garis besar diperlukan agar menjamin kualitas ikan untuk kebutuhan produksi. Manajemen bahan baku dapat dilakukan dengan melakukan pendekatan PDCA (*Plan-Check-Do-Action*). PT. Marinal Indoprima ditinjau dari pendekatan PDCA (*Plan-Check-Do-Action*) secara garis besar telah dilakukan dengan baik. Hambatan yang dihadapi apabila produk masih banyak menimbun bahan baku, sehingga akan menyebabkan pembongkaran selanjutnya tertunda yang mana dapat menyebabkan bahan baku yang disimpan akan mengalami penurunan mutu.

SUMMARY

FIFI ROFIQOH FIRDAUSI. Management of Acceptance of Vanamei Shrimp Raw Material (*Litopenaeus vanamei*) in the Freezing Process at PT. Istana Cipta Sembada (ICS), Banyuwangi. Supervisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Sc.

Shrimp commodity is one of Indonesia's most popular commodities because it has a high nutrient content, high economic value and has market opportunities both at home and abroad. The purpose of this Field Work Practice is to find out the management of receipt of vanamei shrimp raw materials at PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Field Work Practice (PKL) was held on December 17, 2018 until January 17, 2019. The work method used in this Field Work Practice is a descriptive observation method.

The method of collecting data in the Field Work Practice this time is by retrieving primary data and secondary data obtained by several methods and methods of observation. secondary data. Primary data is obtained from observation, interviews, and active participation. While secondary data obtained from literature studies and company documents PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi.

The consistency of the quality of the products produced comes from raw materials that must meet the criteria and standards. The implementation of management in the process of obtaining raw materials in outline is needed to ensure the quality of fish for production needs. Raw material management can be done by implementing the PDCA (Plan-Check-Do-Action) approach. PT. Marinal Indoprima was reviewed from the PDCA (Plan-Check-Do-Action) approach in broad outline. The obstacles faced when the product is still hoarding a lot of raw materials, so that it will cause further demolition delayed which can cause the stored raw materials to experience a decline in quality