

RINGKASAN

RIZKY FAUZIYYAH YUZI. Manajemen Bahan Baku Cumi-cumi (*Loligo sp.*) di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech

Cumi-cumi atau suntung merupakan binatang lunak dengan cangkang yang sangat tipis pada bagian punggung yang hidup di laut dalam golongan invertebratae (tidak bertulang belakang). Kandungan gizi yang dominan adalah protein, dimana kadar protein yang dihasilkan cukup tinggi, yaitu 15,6 %, kadar lemak 1,0%, dan abu 1,5 % bahan, sehingga cumi-cumi mempunyai potensi yang cukup baik sebagai salah satu bahan makanan sumber protein. Salah satu cara untuk menjaga mutu cumi-cumi yakni pembekuan. Pengendalian mutu adalah segala aktivitas untuk menjaga dan mengarahkan agar mutu atau kualitas produk dapat dipertahankan sebagaimana yang telah direncanakan. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah mengetahui cara manajemen, mengetahui kendala, dan mengetahui cara penanggulangan kendala yang terjadi pada tahap penerimaan bahan baku cumi-cumi (*Loligo sp.*) di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 26 Januari 2019. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini bertempat di Dukuh Matalan, Desa Purworejo, Kecamatan Kaliori, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif deskriptif. Metode pengumpulan data menggunakan data primer dari hasil observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka.

Manajemen bahan baku terdiri atas perencanaan (*Plan*), pelaksanaan (*Do*), pengawasan (*Check*), dan menindaklanjuti (*Act*). Kegiatan pada perencanaan bahan baku adalah perencanaan persediaan bahan baku, pengadaan bahan baku, pemeriksaan bahan baku, dan persediaan bahan baku. Kendala pada proses penerimaan bahan baku yakni sulit menjaga mutu bahan baku selama proses produksi karena karyawan kurang memahami pentingnya personal hygiene dalam proses produksi yang dapat mempengaruhi hasil akhir produk.

SUMMARY

RIZKY FAUZIYYAH YUZI. Management of Raw Materials for Squid (*Loligo sp.*) in PT. Mina Karya Putra Rembang, Central Java. Academic advisor Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech

Squid or cuttlefish are soft animals with very thin shells on the back that live in the sea in an invertebrate group. The dominant nutrient content is protein, where the levels of protein produced are quite high, namely 15.6%, 1.0% fat content, and 1.5% ash, so that the squid squid has a good potential of raw material as a protein source. One way to maintain the quality of squid is freezing. Quality control is all activity to maintain and direct the quality of the product as planned. The purpose of this Field Work Practice is to find out the management method, constraints, and find out how to overcome the obstacles that occur at the stage of receiving raw materials for squid (*Loligo sp.*) in PT. Karya Mina Putra Rembang, Central Java.

The Field Work Practice was held on December 17, 2018 until January 26, 2019. Field Work Practice was held in PT. Karya Mina Putra, addresset at Hamlet Matalan, Purworejo, District Kaliori, Rembang, Central Java Province. Field Work Practice using descriptive observational method. Methods of data collection using primary data from observation, interviews, and active participation. Secondary data were obtained through literature.

Raw material management consists of planning (*Plan*), implementation (*Do*), supervision (*Check*), and following up (*Act*). Activities in planning raw materials are raw material inventory planning, procurement of raw materials, inspection of raw materials, and inventory of raw materials. The obstacle in the raw material receiveng process was maintain the good materials quality during processing due to employees lack knowledge of personal hygiene..