

RINGKASAN

IIS SURYANI. Manajemen Bahan Baku Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) di PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Ikan teri nasi merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis dan mengandung nilai gizi dengan kandungan protein yang tinggi. Bersifat (*perisable commodity*), dimana penanganan yang baik dilakukan menjaga mutu ikan tetap baik selama proses pengadaan sampai proses produksi. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk mengetahui manajemen bahan baku ikan teri nasi yang berlokasi di PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, Jawa Timur. 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 deskriptif observatif. Metode deskriptif observatif metode kerja dalam suatu pemecahan masalah dengan cara mendeskripsikan, menggambarkan, dan menjelaskan situasi dan kondisi objek pengamatan berdasarkan pengamatan dan fakta yang terjadi di lapangan. Pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder yang dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka. 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 selama masa produksi yaitu musim ikan teri nasi yang tidak menentu.

SUMMARY

IIS SURYANI. Management Raw Material Of Anchovy (*Stolephorus* sp.) In PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, East Java. Academic Advisor Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Anchovy is a commodity of pelagic fisheries that has economic value and contains nutritional value with high protein content. Perishable commodity, where good handling is carried out to maintain the quality of the fish remain good during the purchase process until the production process. The purpose of the Field Work Practice to know and be able to apply correctly the management raw material of anchovy in PT. Marinal Indoprima, Pamekasan, East Java. The Field Work Practice was held on December 17th, 2018 until January 17th, 2019. The working method used is descriptive observational method. Descriptive observational method is the method of working in a problem-solving manner describe, illustrate, and explain the situation and the condition of the object of observation is based on observations and fact on the ground. Data retrieval includes primary data and secondary data carried out by means of active participation, observation, interviews and literature. The consistency of the products quality 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 in reviewed of the PDCA (*Plan-Check-Do-Action*) approach in general has been done well. The obstacles faced during the production period are uncertain anchovy season.