

RINGKASAN

RIZALDI RUSWANDI. Manajemen Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. Blambangan FoodPacker Indonesia Banyuwangi Jawa Timur. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Ikan lemuru merupakan bahan baku yang sering dimanfaatkan oleh perusahaan-perusahaan dibidang perikanan menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual. Ikan lemuru merupakan ikan yang hidup dengan cara bergerombol pada laut dangkal sehingga memudahkan untuk ditangkap dan dijadikan sebagai bahan baku utama pada produksi hasil perikanan. Tujuan dari Pratek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja serta mengetahui hambatan atau permasalahan dalam manajemen bahan baku ikan lemuru.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Blambangan FoodPacker Indonesia jln. Plabuhan no.1, Jl. Sampangan, Muncar, Kabupaten Banyuwangi, kode pos 68472 Jawa Timur pada tanggal 17 desember 2018 – 18 januari 2019. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Blambangan Foodpacker Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bekerja dalam bidang pengolahan ikan dan pengalengan ikan PT. Blambangan Foodpacker Indonesia terletak berdekatan dengan tempat pendaratan ikan sehingga memudahkan pabrik memperoleh bahan baku. Perusahaan melaksanakan manajemen bahan baku dengan mengikuti perhitungan dari PPIC yang sebelumnya menerima pesanan dari konsumen melalui divisi marketing. Manajemen bahan baku dilakukan dengan sistem *Plan – Do – Check – Act*. Perencanaan disusun sebagai dasar untuk melakukan sesuatu tindakan yang ditujukan untuk mempertahankan kualitas bahan baku dan mencegah kekurangan bahan baku dengan melakukan pengecekan secara berkala dan melakukan tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan.

SUMMARY

RIZALDI RUSWANDI. Management of Lemuru Raw Materials (*Sardinella Lemuru*) at PT. Blambangan FoodPacker Indonesia Banyuwangi East Java. Academic Advisor Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.

Lemuru is a raw material that is often used by companies in the field of fisheries to become a product that has a selling value. Lemuru are fish that live by clustering in shallow seas making it easier to capture and serve as the main raw material in fisheries production. The purpose of this Field Work Practice is to gain knowledge, experience and work skills and to know the obstacles or problems in the management of lemuru fish raw materials.

This Field Work Practice was held at PT. Blambangan FoodPacker Indonesia, Jl. Sampangan, Muncar, Banyuwangi Regency, postal code 68472 East Java on December 17th, 2018 - January 18th, 2019. The work methods used in this Field Work Practice are descriptive methods with data collection including primary data and secondary data. Data retrieval is done by means of active participation, observation, interviews and literature studies.

PT. Blambangan Foodpacker Indonesia is one of the companies working in the field of fish processing and canning fish. PT. Blambangan Foodpacker Indonesia is located adjacent to the fish landing site, making it easier for factories to obtain raw materials. The company carries out raw material management by following the calculations from PPIC which previously received orders from consumers through the marketing division. Raw material management is carried out with the Plan - Do - Check - Act system. Planning is structured as a basis for taking action aimed at maintaining the quality of raw materials and preventing shortages of raw materials by conducting regular checks and carrying out corrective actions in the event of a deviation.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) tentang Manajemen Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 18 Januari 2019 di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi.

Penulis menyadari Laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan laporan ini. Akhir kata semoga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan hasil perikanan.

Surabaya, 3 Januari 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dari penyusunan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dari penyusunan proposal hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapang. Serta seluruh staff pengajar, dan staff bagian akademik kemahasiswaan yang telah memberikan saran dalam melakukan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibunda Suparmini, Alm. Ayahanda Mochamad Zaenal Syamsurizal, Dyah Rini Hidayah Vinahari selaku Kakak kandung serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moral maupun motivasi selama Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Ir. I Putu Gede Wiriana, selaku direktur PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
6. Ibu Retno Eko Lestari, S.E. selaku manager operasional PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.
7. Ibu Sriyami beserta staff Divisi Produksi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Bapak Suyadi beserta staff Divisi Procurement PT. Blambangan Foodpackers Indonesiayang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
9. Ibu Desy Ayu beserta staff Divisi Quality Assurance dan Research & Development PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.

10. Ibu Luluk M. beserta staff Divisi Warehouse PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
11. Ibu Nurul H. beserta staff Divisi Work in Process PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
12. Bapak Nanang W. beserta staff Divisi Teknik PT. Blambangan Foodpackers Indonesia yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
13. Moch Diedin arif, Nafisah Al Mufidah, dan Fina Fatimatus Zahro selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.
14. Bapak Zainal Abidin, Ibu Musarofah, Mbak Dya, dan Ghisella selaku keluarga yang telah mengurus saya selama di Banyuwangi dan turut memberi semangat dan motivasi pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
15. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.
16. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 20 Februari 2019

Penulis