PENERAPAN FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN PADA PRODUKSI UDANG BEKU VANAMEI (*Litopenaeus Vannamei*) DI PT. KELOLA MINA LAUT GRESIK-JAWA TIMUR

TUGAS AKHIR

OLEH :

NURWAHIDAH

10 24 111

JURUSAN AGRIBISNIS PERIKANAN

POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2013

HALAMAN PENGESAHAN

PENERAPAN FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN PADA PRODUKSI UDANG BEKU VANAMEI (*Litopenaeus Vannamei*) DI PT. KELOLA MINA LAUT GRESIK-JAWA TIMUR

TUGAS AKHIR

OLEH :

NURWAHIDAH

10 24 111

Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Menyelesaikan Studi
Pada Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Pembimbing,

Pembimbing I	Pembimbing II
Seniorita, SE,. M.Ak	Yuliana, S.Pi M.Si
NIP. 197611202 00312 2 001	NIP. 197204102 00212 2 002

Mengetahui,

Direktur	Ketua Jurusan
Ir. Andi Asdar Jaya, M.Si	Arifah, S. P., Menv. Sc
NIP. 19630610 198803 1 003	NIP. 197408092 00003 2 001

Tanggal ujian : 16 September 2013

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Produksi Udang Beku Vanamei *(Litopenaeus Vannamei)* di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

Nama Mahasiswa : Nurwahidah

NIM : 10 24 111

Jurusan : Agribisnis Perikanan

Disahkan Oleh :
Komisi Penguji,

1. Seniorita, SE., M. Ak (……)
2. Yuliana, S.Pi., M.Si (……)
3. Nurjannah Bando, SP., M.Si (……)
4. Abdullah, S.Pi., M.Si (……)

RINGKASAN

Nurwahidah, 10 24 111. Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Produksi Udang Beku Vanamei *(Litopenaeus Vannamei)* di PT. Kelola Mina Laut, Gresik, Jawa Timur (dibimbing oleh **Seniorita** dan **Yuliana).**

Penulisan Tugas Akhir disusun berdasarkan hasil penelitian pada bulan Maret-Mei 2013 dengan tujuan untuk mengetahui penerapan fungsi Manajemen pada Produksi Udang Beku Vanamei *(Litopenaeus Vannamei)* di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur. Kegunaanya adalah sebagai bahan informasi bagi usaha yang bergerak dibidang pengolahan udang beku serta bagi pengembang ilmu dan teknologi guna memenuhi kebutuhan udang beku dimasa mendatang.

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui penerapan fungsi-fungsi manajemen pada produksi udang beku tersebut yaitu analisis deskriptif dengan metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi langsung, wawancara dan studi pustaka. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam kegiatan produksi udang beku vanamei (Litopenaeus Vannamei) di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur, tidak lepas dari fungsi-fungsi manajemen, antara lain : Perencanaan (pengadaan bahan baku, peralatan pembekuan udang, tenaga kerja), Pengorganisasian (pembagian tugas), Pelaksanaan (pemotivasian agar setiap karyawan dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya), dan Pengawasan (Kegiatan pengawasan dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku sampai ekspor).

.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَٰنِ الرَّحِيمِ

Tiada kata yang patut Penulis ucapkan kecuali puji syukur kehadirat ALLAH SWT. Karena atas berkat Rahmat, Taufik, dan Hidayah-Nyalah sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Penerapa Fungsi-Fungsi Manajemen pada Produksi Udang Beku Vanamei (*Litopenaeus Vannamei*) di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur, walaupun masih ada kekurangan didalamnya.

Penyelesaian Tugas Akhir ini, tidak terlepas dari adanya bantuan dari berbagai pihak baik itu langsung maupun tidak langsung. Teristimewa Penulis haturkan sembah sujud kepada ibunda tercinta dan ayahanda yang telah berpulang ke rahmatullah dan kakanda Anwar, AR, M.Mar, tersayang yang telah memberikan inspirasi dalam hidupku hingga terselesaikan Tugas Akhir ini serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan segenap bantuan kepada Penulis,

Ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada ibu Seniorita, SE., M.Ak, dan Kepada Ibu Yuliana, S.Pi., M.Si selaku Pembimbing I dan II yang senantiasa memberikan bimbingan dan pengarahan yang sifatnya membangun serta berbagai pihak sehingga dalam kesempatan ini dengan rendah hati Penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya dan mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Ir. Andi Asdar Jaya, M.Si, selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah menfasilitasi selama perkuliahan berlangsung di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

2. Ibu Arifah, SP., Menv, Sc, selaku Ketua Jurusan Agribisnis Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Ibu Nurjannah Bando,SP,. M.Si dan Bapak Abdullah, S.Pi.,M.Si selaku penguji I dan II yang telah memberikan kritik dan saran dalam ujian.
4. Bapak H. M. Najid selaku Direktur PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur, Bapak Dwi Putra selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan serta para karyawan dan staf pegawai yang berada di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur, yang turut membatu dalam memperoleh ilmu maupun informasi yang Penulis butuhkan.
5. Bapak/Ibu dosen serta pegawai dan teknisi jurusan Agribisnis Perikanan.
6. Sahabat-sahabat seperjuangan di Asrama putri (Nurlina, Sri Rahayu, Evi Sulfianti dan Andi Nurhalijah) yang telah menemani Penulis selama kuliah di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan selama melakukan kegiatan penelitian dilapangan (Sri Rahayu dan Rosdiana) yang telah membantu dalam proses penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.
8. Teman-teman Agribisnis angkatan XXIII (Agri 23 selalu dihati), humor kalian memberikan semangat dan motivasi yang tidak bisa dilupakan.
9. Anak-anak Himagri tanpa terkecuali (Loyalitas Tanpa Batas).
10. Pengurus Majelis Permusyawaratan Mahasiswa (MPM), periode 2010-2011 dan periode 2011-2012, humor kalian selalu memberikan motivasi dan tak bisa dilupakan.

Penulis menyadari dalam menyusun Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu Penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun, serta berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Pangkep, Agustus 2013

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN i

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI ii

RINGKASAN iii

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL viii

DAFTAR GAMBAR. ix

DAFTAR LAMPIRAN x

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Tujuan dan Kegunaan 2

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Deskripsi udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). 3

B. Sifat Biologi Udang Vannamei 7

C. Manajemen 7

D. Produksi Udang Beku 10

BAB III. METODOLOGI

A. Waktu dan Tempat 17

B. Jenis Data 17

C. Metode Pengumpulan Data 18

D. Analisis Data 18

E. Definisi operasional 19

BAB IV. KEADAAN UMUM LOKASI

A. Sejarah Perusahaan 20

B. Lokasi Perusahaan 21

C. Fasilitas Perusahaan 23

D. Struktur Organisasi Perusahaan 23

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Produksi Udang Beku Vannamei *(Litopenaeus Vannamei)* 26

BAB VI PENUTUP

A. KESIMPULAN 33

B. SARAN 33

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No. *Teks* *Hal*

1. Harga bahan beku udang vanamei di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur..... 26
2. Kebutuhan bahan baku udang vanamei pada PT. Kelola Mina Lut Gresik, Jawa Timur 27
3. Standar organoleptik PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 27
4. Peralatan PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 29

DAFTAR GAMBAR

No. *Teks* *Hal*

1. Udang Vanamei 3

2. Morfologi Udang 5

3. Daur hidup Udang 6

DAFTAR LAMPIRAN

No. *Teks* *Hal*

1. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 36

2. Denah lokasi PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 37

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan potensi perikanan dan kelautan yang sangat besar. Salah satu andalan perikanan Indonesia adalah udang. Nilai ekspor udang selalu menempati urutan pertama dalam penyumbang devisa dari komoditi perikanan. Pangsa pasar yang dituju juga telah bervariasi, baik Jepang, Amerika, bahkan Uni Eropa. Industri udang beku pun menjadi tiang utama dalam ekspor udang (Dahuri, R. 2003).

Udang memiliki kandungan gizi yang tinggi, di mana kandungan protein pada udang sangat besar bila dibandingkan dengan hasil perikanan lainnya. Oleh karena itu udang cepat mengalami kemunduran mutu bila dibandingkan dengan komoditi hasil perikanan lainnya maka udang seharusnya mendapatkan penanganan yang baik. Untuk mencegah terjadinya kemunduran mutu yang diakibatkan oleh aktivitas enzim, aktivitas mikrobiologis, dan oksidasi dapat dicegah dengan menerapkan rantai dingin. Selain itu, untuk pengolahan lebih lanjut dapat diterapkan proses pembekuan terhadap bahan baku. Upaya tersebut sangat penting dilakukan dalam penanganan dan pengolahan pada komoditi hasil perikanan khususnya udang, hal ini dimaksud untuk mempertahankan mutu dan kesegaran komoditi, sehingga untuk proses lebih lanjut dihasilkan produk yang memiliki nilai jual tinggi (Desti Prasasti, 2006).

PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan produk hasil perikanan khususnya udang beku. Keberhasilan suatu perusahaan tidak terlepas dari proses produksi yang mampu dihasilkan dalam menunjang pencapaian target dan tujuan perusahaan yakni memperoleh laba yang maksimum dengan biaya yang seefisien mungkin, sehingga perusahaan dapat tetap berkembang dan mensejahterahkan para pekerjanya. Perusahaan di dalam menjalankan aktivitas usahanya tidak pernah lepas dari penerapan fungsi-fungsi manajemen yang dilakukannya.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka Penulis menyusun Tugas Akhir ini dengan judul Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Produksi Udang Beku di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

B. Tujuan dan Kegunaan.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui penerapan fungsi perencanaan (pengadaan bahan baku, peralatan pembekuan udang, tenaga kerja), fungsi pengorganisasian (pembagian tugas), fungsi pelaksanaan (pemotivasian agar setiap karyawan dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya), dan fungsi pengawasan (kegiatan pengawasan dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku sampai ekspor). pada produksi udang vanamei di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

Kegunaan penyusunan Tugas Akhir ini bermanfaat sebagai bahan informasi bagi usaha yang bergerak dibidang pengolahan udang beku, serta bagi pengembangan ilmu dan teknologi guna memenuhi kebutuhan udang beku (*Litopnaeus Vannamei*) di masa mendatang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Deskripsi udang vannamei

Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu jenis udang yang memiliki pertumbuhan cepat dan nafsu makan tinggi, namun ukuran yang dicapai pada saat dewasa lebih kecil dibandingkan udang windu (*Penaeus monodon*), habitat aslinya adalah di perairan Amerika, tetapi spesies ini hidup dan tumbuh dengan baik di Indonesia. Dipilihnya udang *Vannamei* ini disebabkan oleh beberapa faktor yaitu (1) sangat diminati dipasar Amerika, (2) lebih tahan terhadap penyakit dibanding udang putih lainnya, (3) pertumbuhan lebih cepat dalam budidaya, (4) mempunyai toleransi yang lebar terhadap kondisi lingkungan (Ditjenkan, 2006).



Gambar 1. Udang vannamei

1. **Klasifikasi**

Klasifikasi *Litopenaeus vannamei* (Haliman dan Adijaya, 2005) adalah sebagai berikut:

a. Phylum : Arthropoda

b. Kelas : Crustacea

c. Ordo : Decapoda

d. Famili : Penaeidae

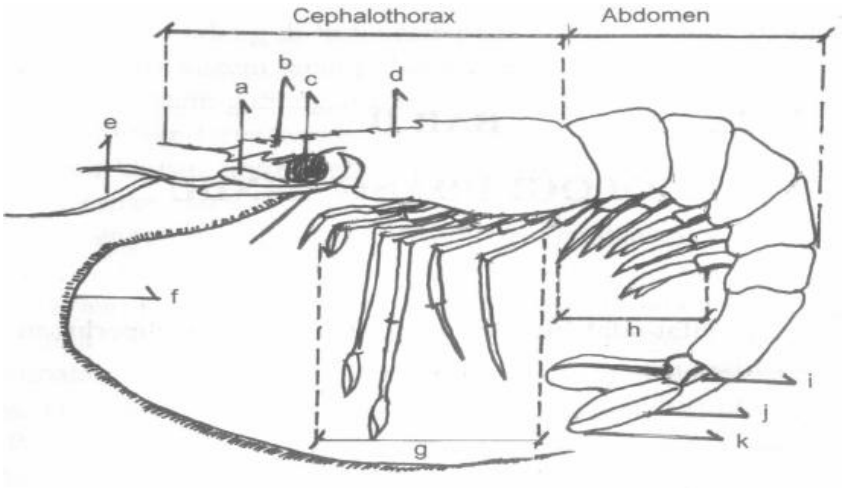
e. Genus : *Penaeus*

f. Subgenus : *Litopenaeus*

g. Spesies : *Litopenaeus vannamei*

2. **Morfologi udang**

Tubuh udang dapat dibagi menjadi dua bagian, yaitu bagian kepala dan bagian badan. Bagian kepala menyatu dengan bagian dada disebut cephalothorax yang terdiri dari 13 ruas, yaitu 5 ruas di bagian kepala dan 8 ruas di bagian dada. Bagian badan dan abdomen terdiri dari 6 ruas, tiap-tiap ruas (segmen) mempunyai sepasang anggota badan (kaki renang) yang beruas-ruas pula. Pada ujung ruas keenam terdapat ekor kipas 4 lembar dan satu telson yang berbentuk runcing (Khairuman dan Khairul Amri, 2008).



Gambar 2. Morfologi Udang

Keterangan:

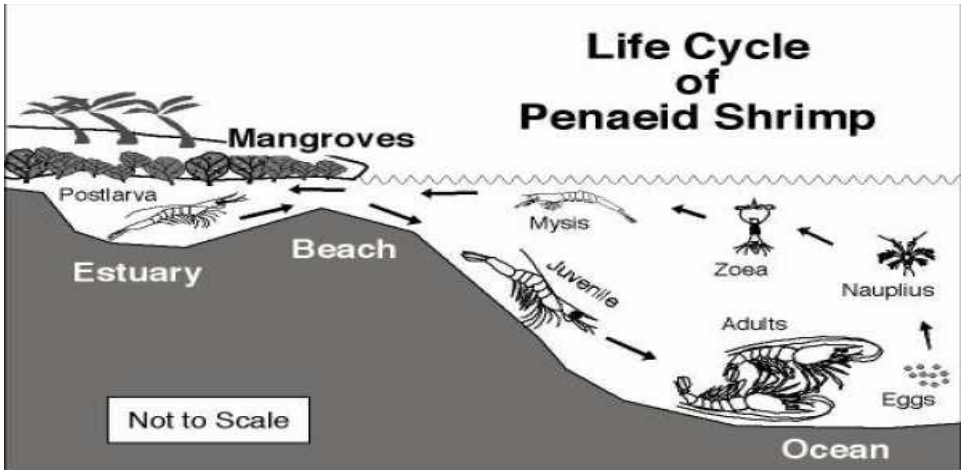
a = alat pembantu rahang
b = kerucut kepala
c = mata
d = cangkang kepala
e = sungut kecil
f = sungut besar
g = kaki jalan
h = kaki renang
i = anus
j = telson
k = ekor kipas

3. Daur hidup udang

Udang menjadi dewasa dan bertelur hanya di habitat air laut. Betina mampu menelurkan 50.000 hingga 1 juta telur, yang akan menetas setelah 24 jam menjadi larva (nauplius). Nauplius kemudian bermetamorfosis memasuki fase ke dua yaitu zoea (jamak *zoeae*). Zoea memakan ganggang liar. Setelah beberapa hari bermetamorfosis lagi menjadi mysis (jamak *myses*). Mysis memakan ganggang dan zooplankton. Setelah tiga sampai empat hari

kemudian mereka bermetamorfosis terakhir kali memasuki tahap pascalarva: udang muda yang sudah memiliki ciri-ciri hewan dewasa. Seluruh proses memakan waktu sekitar 12 hari dari pertama kali menetas. Pada tahap ini, udang budidaya siap untuk diperdagangkan, dan disebut sebagai benur. Di alam liar, postlarvae kemudian bermigrasi ke estuari, yang sangat kaya akan nutrisi dan bersalinitas rendah. Di sana mereka tumbuh dan kadang-kadang bermigrasi lagi ke perairan terbuka di mana mereka menjadi dewasa. Udang dewasa merupakan hewan bentik yang utamanya tinggal di dasar laut.

Menurut Rizal (2009), setelah telur-telur menetas, larva hidup di laut lepas menjadi bagian dari zooplankton. Saat stadium post larva bergerak ke daerah dekat pantai dan perlahan-lahan turun ke dasar di daerah estuari dangkal. Perairan dangkal ini memiliki kandungan nutrisi, salinitas dan suhu yang sangat bervariasi dibandingkan dengan laut lepas. Setelah beberapa bulan hidup di daerah estuari, udang dewasa kembali ke lingkungan laut dalam dimana kematangan sel kelamin, perkawinan dan pemijahan terjadi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Daur Hidup Udang

B. Sifat Biologi Udang Vannamei

Udang vannamei merupakan organisme akuatik asli pantai Pasifik Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Udang vannamei memiliki nama umum *pacific white shrimp, camaron blanco,* dan *longostino*. Udang vanamei dapat tumbuh sampai 230 mm/9 inchi. Udang vanamei menyukai dasar yang berpasir dengan kedalaman sekitar 72 m dari permukaan laut. Spesies ini memiliki karapas yang bening sehingga warna pada ovary dapat terlihat (Amirullah dan R. Hanafi, 2002).

C. Manajemen

Pengertian Manajemen Menurut Para Ahli dan fungsi-fungsi Manajemen

Manajemen adalah suatu proses atau kerangka kerja, yang melibatkan bimbingan atau pengarahan suatu kelompok orang-orang kearah tujuan-tujuan organisasional atau maksud-maksud yang nyata (George. R. Terry, 2001), Manajemen adalah fungsi untuk mencapai sesuatu melalui kegiatan orang lain dan mengawasi usaha-usaha individu untuk mencapai tujuan yang sama (Hilman, 2001),

Manajemen sebagai sebuah proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran (goals) secara efektif dan efesien. Efektif berarti bahwa tujuan dapat dicapai sesuai dengan perencanaan, sementara efisien berarti bahwa tugas yang ada dilaksanakan secara benar, terorganisir, dan sesuai dengan jadwal (Ricky W. Griffin, 2008**),** Manajemen adalah seni dan ilmu perencanaan pengorganisasian, penyusunan, pengarahan dan pengawasan daripada sumberdaya manusia untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan (Drs. Oey Liang Lee, 2006**)**. Dalam kehidupan sehari-hari, manajemen sangat diharapkan dan diperlukan agar tidak terjadi benturan antara masing-masing faktor yang menyebabkan tujuan tidak tercapai.

Manajemen berasal dari kata "to manage" yang berarti mengatur, mengurus atau mengelola. Banyak definisi yang telah diberikan oleh para ahli terhadap istilah manajemen ini. Namun dari sekian banyak definisi tersebut ada satu yang kiranya dapat dijadikan pegangan dalam memahami manajemen tersebut, yaitu : Manajemen adalah suatu proses yang terdiri dari rangkaian kegiatan, seperti perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengendalian/pengawasan, yang dilakukan untuk menetukan dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan melalui pemanfaatan sumberdaya manusia dan sumberdaya lainnya.

Manajemen juga sangat diperlukan dalam bisnis perikanan, supaya dapat berjalan lancar dan mendapat hasil yang sesuai harapan. Dalam bisnis perikanan, fungsi-fungsi itu mempunyai wujud yang berbeda, tergantung dari faktor-faktor yang mempengaruhi dan jenis komoditas yang diusahakan.

Adapun fungsi-fungsi manajemen yang terdapat dalam sebuah usaha perikanan, antara lain sebagai berikut menurut George. R. Terry, 2001.

a. Perencanaan (*Planning)*

   Perencanaan merupakan fungsi manajemen dalam menetapkan tujuan yang ingin dicapai oleh organisasi, menetapkan peraturan-peraturan dan pedoman-pedoman pelaksanaan yang harus dituruti, dan menetapkan ikhtisar biayayang diperlukan dan pemasukan uang yang diharapkan akan diperoleh dari rangkaian tindakan yang akan dilakukan.

b. Pengorganisasian (*Organizing)*

   Pengorganisasian ini merupakan fungsi manajemen dengan cara mengelompokan kegiatan yang akan dilakukan seperti menyusun struktur organisasi, fungsi-fungsi setiap unit yang ada dalam organisasi tersebut dan menetaplam garis komando yang dapat menetapkan sifat dari hubungan antara masing-masing unit dalam organisasi.

c. Pelaksanaan (*Actuating*)

   Pelaksanaan merupakan tindakan untuk merangsang anggota-anggota kelompok agar melaksanakan tugas-tugas yang telah dibebankan dengan baik dan antusias.

d. Pengawasan (*Controlling)*

Pengawasan adalah fungsi manajemen yang berperan sebagai pengendali atau pengawasan kegiatan yang sudah berlangsung. *Controlling* dapat juga berupa koreksi terhadap apa yang dikerjakan oleh bawahan agar dapat selaras dengan apa yang dimaksud oleh pihak perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan.

Agar manajemen dapat mencapai tujuan dengan sebaik-baiknya, diperlukan sarana-sarana pendukung. Sarana- sarana tersebut yang biasa disebut dengan 5 M yaitu : *man* (tenaga kerja manusia), *money* (uang yang diperlukan dalam usaha), *methods* (cara untuk mencapai tujuan), *materials* (bahan yang diperlukan), *machine* (alat yang diperlukan), dan *market* (pasar, sebagai tempat untuk menjual hasil produksi). Tanpa adanya sarana-sarana tersebut, manajemen tidak akan mencapai tujuan atau pun fungsinya.

D. Produksi udang beku

Pengolahan udang beku merupakan proses penanganan secara modern yang paling lazim digunakan, sebab selain tidak merubah penampilan dan tekstur, juga memiliki daya awet yang lama yaitu mencapai 2 tahun. Sehingga waktu pengiriman yang lama sekitar 1-2 bulan hingga mencapai konsumen luar negeri tidak mempengaruhi kualitas produk (Desti Prasasti, 2006).

Proses pembekuan udang (Desti Prasasti, 2006) adalah sebagai berikut :

1. Udang diterima dari suplier dan tambak dalam kondisi *Head On* (HO) dalam box dengan pendingin es.
2. Setelah penerimaan bahan baku berupa *Head On* (HO) adalah dilakukannya proses sortir serta pencucian.
3. Potong kepala adalah proses pemotongan kepala dari badan udang yang bertujuan untuk mengurangi pertumbuhan bakteri pada tubuh udang di dalam PK (Potong Kepala), genjer tidak boleh pendek/gundul karena akan mempengarui rendement. Pada proses PK suhumya harus tetap terjaga. Untuk menjaga suhu agar stabil, maka diatas udang diberi es agar suhunya dapat terkontrol. Setelah melakukan proses potong kepala, udang di cuci dengan air bersih dengan suhu dan ozon 0,5-1 ppm, pada proses pencucian ini udang harus tercuci sampai bersih, agar tidak terjadi kontaminasi pada proses berikutnya.
4. Udang HL ini kemudian disortir secara otomatik dengan mesin pengatur berat atau ukuran sehingga lebih seragam ukurannya atau menggunakan mesin grading yang mengatur volume tubuh udang untuk memisahkan udang berdasarkan size.
5. Udang hasil sortir dikupas sesuai permintaan ada pun jenis kupasan yaitu *Cook Peel Tail On* (CPTO), udang dikupas dengan menyisahkan satu ruas (atau sesuai spesifikasi buyer) terakhir sampai ekor. Kupas dan belah tidak boleh menyebabkan udang menjadi patah atau rusak. Ususnya dibuang dengan membelah ruas kedua sampai ruas ke lima atau sesuai dengan spesifikasinya.

Peeled Undeveined (PD), Udang dikupas semua tanpa menyisahkan kulitnya dan buang ususnya dengan cupit atau belah sampai tidak tersisa.

6. Rendam

   a. Pencucian sebelum soaking

      Udang setelah dikupas dimasukkan kedalam tumler mesin perendaman (*soaking*), kapasitas udang 150 kg ditambah air dingin suhu maksimal 5^0c kemudian mesin di jalankan sebelama 10 menit kemudian air bekas pencucian di buang dan di isi dengan larutan soaking.

   b. Larutan perendaman (*soaking)*

      1. Komposisi larutan : Garam 10 kg (2%) di larutkan dalam air 100 liter, kemudian tambahkan air biasa sampai total 500 liter, masukkan STPP sambil diaduk setelah larut secara sempurnah jumlah STPP 3% size 41/ soup = 15 kg jumlah STPP 4 % size 16/20 – 31/40 up = 20 kg
      2. Konsentrasi larutan soaking bisa berubah tergantung dari permintaan pembeli.

   c. Proses rendam (*soaking*) mesin

      1. Masukkan larutan terlebih dahulu lalu es balok sebanyak 50 kg kedalam tank dengan perbandingan material yang akan di soaking dengan larutan soaking 1: 1 kemudian udang.

2. catat label per tank yang meliputi :
    - ✓ Nama poduk
    - ✓ Cek per label
    - ✓ Jam awal perendaman, jam pengadukan dan jam akhir perendaman
    - ✓ Suhu awal
    - ✓ Berat udang
3. Udang diaduk selama 30 menit, berhenti 10 menit, diaduk ulang selama 20 berhenti 10 menit, begitu seterusnya sampai total waktu 2 jam, pada saat berhenti, jika suhu larutan tidak standar (> 10^{0} c) masukkan es dalam kantong untuk menjaga kestabilan suhu.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan rasa sesuai dengan permintaan, Komposisi: Campuran garam dengan *Sodium tripolyphosfat* (STTP), dengan waktu yang diperlukan 10 jam.

7. Individual Quick Frozen (IQF)

Individual Quick Frozen (IQF) adalah proses pembekuan individu yang dilakukan dengan cepat. IQF termasuk pembekuan cepat, yaitu pembekuan dengan *thermal arrest time*nya tidak lebih dari 2 jam. Pembekuan dilakukan karena bertujuan untuk mempertahankan / mengawetkan sifat-sifat alami udang yang dibekukan, dengan cara menurunkan suhu dan dengan cepat agar tujuan dari pembekuan tersebut terpenuhi.

Adapun proses/cara kerja IQF adalah :

- Bahan dari rendaman ditiriskan dari blong
- Dimasukkan ke keranjang dan ditimbang
- Disuplay ke bahan IQF : bahan dicuci / dialiri ozon kemudian ditiriskan 2 menit dan dimasukkan dalam keranjang untuk disuplay ke konveyor selanjutnya
- Disusun pada long pan dengan berlawanan arah dan udang tidak boleh bersentuhan
- Setelah disusun di suplay hasil : dimasukkan dalam mesin IQF dengan suhu yang disesuaikan dengan level.
- Kemudian dikeluarkan dari mesin IQF, udang dikeprek / dikeluarkan dari longpan.
- Dimasukkan dalam keranjang untuk dimasukkan ke dalam air ozon yang sudah di beri saringan
- Udang ditimbang
- Selanjutnya dipacking dan dimasukkan pada *cold storage*

8. Packing

Packing adalah suatu proses pengemasan atau pembungkusan suatu produk dengan menggunakan bahan-bahan seperti plastik, polybag dan kardus untuk menghindarkan produk dari bahana kontaminasi.

Adapun proses packing antara lain :

a. Block Frozen

Udang dalam bentuk block dimasukkan ke dalam plastik transparan yang diberi label. Kemudian dimasukkan ke dalam polybag. Dan dimasukkan ke dalam IC (*Inner Carton*). Kemudian dilewatkan metal detektor. Kalau sudah dipastikan tidak mengandung benda asing yang tidak diinginkan maka dimasukkan ke dalam MC (*Master Carton*). Dalam 1 MC terisi 21 produk yang dikemas dengan Inner Carton.

b. IQF (*Individual Quick Frozen*)

Udang dalam bentuk IQF dimasukkan ke dalam Inner Carton yang berupa plastik transparan. Kemudian dilewatkan metal detektor, setelah terbukti tidak mengandung benda asing yang tidak diinginkan kemudian dimasukkan ke dalam MC (Master Carton)

- Metal detektor

  Metal detektor adalah suatu alat yang dapat mendeteksi adanya kandungan logam dalam suatu produk. Alat ini sangat penting dalam perusahaan karena produk yang akan dieksport harus dipastikan tidak mengandung logam atau sesuatu yang terdapat didalam produk dan dapat membahayakan konsumen.

  Metal detektor ini adalah suatu alat yang digunakan untuk bermacam-macam benda asing yang tidak pada benda asing yang kita hasilkan.

Benda –benda asing ini bisa berupa benda-benda ferro atau non ferro. Benda ferro antara lain besi dan baja sedangkan benda non ferro antara lain stainless, alumunium, timah, tembaga, dan lain-lain, cara kerja metal detektor adalah Pada kondisi normal, arah gelombang pemancara menyebar kearah penerima atau produk yang akan dideteksi, apabila ada benda asing baik fero (logam / besi) maupun non ferro (bukan termasuk logam / besi) maka alat akan berbunyi dan konveyor pada metal detektor akan berhenti dengan sendirinya. Jika ada kekeliruan pada produk / benda asing tidak terdeteksi maka produk akan didefrag dan akan dites di metal detektor satu persatu. Kepakaan deteksi pada logam yang berbeda

- Tujuan Packing
  a. Melindungi produk terhadap kontaminasi dari luar
  b. Mencegah keluar dan masuknya gas dan bau yang tidak diinginkan
  c. Melindungi produk dari pengaruh sinar
  d. Melindungi produk terhadap tekanan dan benturan yang terjadi selama pengangkutan

9. Cold storage

Suhu cold storage dikendalikan dengan termostat, alat ini menghentikan pendinginan. Jika suhu cold storage telah mencapai derajat tertentu, dan menjalankannya kembali jika suhu naik kembali sampai derajat tertentu pula. Selisih antara kedua suhu tersebut biasanya tidak lebih dari 2 °C.

Selain perubahan mikrobiologi dan kimia, selama penyimpanan beku terjadi perubahan secara fisik yaitu pada kristal-kristal es baik bentuk maupun ukuran. Perubahan ini sering disebut Rekristalisasi (*Recristallisation*).

BAB III

METODOLOGI

A. Waktu dan Tempat

Penelitian Tugas Akhir dilaksanakan pada bulan Maret–Mei 2013, di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

B. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui wawancara langsung pada PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur. Adapun data primer yang diperoleh adalah :
   - Daftar investasi PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 2013.
   - Pengadaan bahan baku udang vanamei PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur 2013.
2. Data sekunder yaitu Data yang diperoleh dari dokumen perusahaan dan informasi tertulis yang diperoleh dari hasil Tugas Akhir sebelumnya, buku, laporan, jurnal penelitian dan karya ilmiah yang erat hubungannya dengan penulisan Tugas Akhir.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Observasi langsung yaitu mengikuti proses kegiatan dan pengamatan secara langsung terhadap proses penerapan fungsi manajemen pada produksi udang beku vanamei di PT. Kelola Mina Laut Gersik, Jawa Timur.
2. Studi pustaka yaitu pengambilan data yang bersumber dari literatur yang menunjang dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.

D. Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui tujuan Tugas Akhir ini yaitu analisis deskriptif yaitu berusaha menggambarkan penerapan fungsi manajemen terhadap fungsi perencanaan (pengadaan bahan baku, peralatan pembekuan udang, tenaga kerja), fungsi pengorganisasian (pembagian tugas), fungsi pelaksanaan (pemotivasian agar setiap karyawan dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya), dan fungsi pengawasan (kegiatan pengawasan dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku sampai ekspor) di PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur.

E. Definisi operasional

1. Manajemen

   Manajemen adalah proses mengatur atau mengarahkan sekelompok orang dalam mencapai tujuan yang telah ditentukan dalam suatu perusahaan.

2. Udang beku

   Udang beku merupakan produk hasil perikanan dalam bentuk beku yang dapat bertahan sampai dengan 2 tahun.

3. Produksi

   Produksi adalah upaya atau kegiatan untuk menambah nilai pada suatu barang.

4. Produk

   Produk adalah hasil kegiatan produksi yang berupa udang beku vanamei.