MANAJEMEN PRODUKSI IKAN PATIN (*Pangasius sp*) BEKU DI CV ERINDA JAKARTA SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh:

Zainal Muhammad
1522050494

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP
TAHUN 2020

HALAMAN PENGESAHAN

MANAJEMEN PRODUKSI IKAN PATIN (*Pangasius sp*) BEKU DI CV. ERINDA JAKARTA SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh

ZAINAL MUHAMMAD

1522050494

Tugas Akhir Ini Sebagai Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Pada
Program Studi Agribisnis Perikanan Jurusan Agribisnis
Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh:

Pembimbing I,	Pembimbing II,
Dr. Budiman Haruna, SE, M.,Si	**Ilyas, S. Kom., M.Si**
NIP. 19710803 200312 1 001	NIP. 19780721 200312 1 002

Mengetahui,

Direktur,	Ketua Jurusan,
Dr. Ir. Darmawan, M.P	**Dr. Mauli Kasmi, S.Pi,. M.Si**
NIP.196702021998031002	NIP. 197212312006041135

Tanggal Lulus : 14 September 2020

ii

Tanggal Lulus : 14 September 2020

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul	: Manajemen Produksi Ikan Patin (*pangasius sp*) Beku di CV.Erinda Jakarta Selatan
Nama	: Zainal Muhammad
Nim	: 1522050494
Jurusan	: Agribisnis
Program Study	: Agribisnis Perikanan

Menyetujui,
Tim Penguji :

1. Dr.Budiman Haruna, SE, M.,Si (.....)
2. Ilyas, S.Kom., M.Si (.....)
3. Sulkifli, S.Pi., M.Si (.....)
4. Andi Baso Adil Natsir, S.Pi., M.Si (.....)

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Agribisnis Perikanan

Abdullah, S.Pi, M., Si
NIP. 19701021 199303 1 002

ii

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pangkep, 25 Agustus 2020
Yang menyatakan,

Zainal Muhammad

KATA PENGANTAR

Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarrakatuh

Alhamdulillah, Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga Tugas Akhir yang berjudul "Manajemen Produksi Ikan Patin (*pangasius sp*) Beku di CV.Erinda Jakarta Selatan" dapat selesai dengan baik. Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Perikanan pada Prodi Agribisnis Perikanan Jurusan Agribisnis di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Shalawat dan salam senantiasa tercurah untuk makhluk yang paling mulia, Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan orang-oramg yang senantiasa istiqamah di aras ajarannya hingga akhir zaman.

Penyusun Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan dan motivasi maupun bimbingan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda Sahrun dan Ibunda Siti Aminah , atas semua doa, cinta dan kasih sayang yang tak pernah henti.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya juga diberikan kepada pembimbing, Bapak Dr. Budiman Haruna, SE, M.,Si , selaku pembimbing I dan Bapak Ilyas S.Kom., M.Si , Selaku pembimbing II yang dengan tulus dan ikhlas serta dengan penuh kesabaran meluangkan waktu dan pemikirannya untuk memberikan arahan mulai dari awal hingga selesainya penulisan ini. Ucapan terima kasih pula disampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Darmawan, MP, selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

2. Dr. Mauli Kasmi, S.Pi., M.Si, selaku Ketua Jurusan Agribisnis Periode 2019-2023. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Abdullah, S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Agribisnis Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
4. Dosen Jurusan Agribisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuannya kepada penulis.
5. Karyawan / Pegawai kantor CV. Erinda yang telah memberikan dan membantu dalam mengumpulkan data .
6. Seluruh keluarga dekatku dan Orang Tua tercinta saya yang telah memberikan doa dan dukungan sampai selesainya study ini.
7. Para Sahabat serta teman-teman dari jurusan Agribisnis perikanan, yang telah senantiasa memberikan dukungan dan motivasi, serta saya ucapkan terima kasih kepada Sukmawati yang selalu membantu untuk menyelesaikan tugas akhir ini

Wassalamu Alaikum Warrahmatullahi Wabarrakatuh.

Pangkep, 25 Agustus 2020

Zainal Muhammad

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN PENGESAHAN ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PERNYATAAN ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
DAFTAR ISI ..... **vi**
DAFTAR TABEL ..... **viii**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **x**
RINGKASAN ..... **xi**
BAB I PENDAHULUAN
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 2
1.3. Tujuan 2
1.4. Manfaat 3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1. Taksonomi Ikan Patin (*pangasius sp*) 4
2.2. Morfologi Ikan Patin (*pangasius sp*) 4
2.3. Pengertian Produksi 5
2.4. Manajemen Produksi 5
2.5. Jenis-Jenis Proses Produksi 6
2.6. Standar Mutu Bahan Baku 7
2.7. Pengadaan Bahan Baku 7
BAB III METODOLOGI
3.1. Waktu dan Tempat 9
3.2. Jenis dan Sumber Data 9
3.2.1. Jenis Data 9
1. Data Kualitatif 9
2. Data Kuantitatif 9

3.2.2. Sumber Data 10
a. Data Primer 10
b. Data Sekunder 10
3.3. Metode Pengumpulan Data 10
3.3.1. Metode Observasi 10
3.3.1. Metode Wawancara 10
3.3.3 Metode studi Pustaka 10
3.3.4 Metode Dokumentasi 11
3.4. Analisis Data 11
3.5. Definisi Operasional 11
3.5.1 Penanganan Ikan Patin (*Pangasius Sp*) 11
BAB IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN
4.1. Sejarah Perusahaan 12
4.2. Visi dan Misi Perusahaan 12
4.3. Lokasi Perusahaan 13
4.4. Fasilitas Perusahaan 13
4.5. Struktur Organisasi 14
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN
5.1. Deskripsi Produk 17
5.2. Penerimaan Bahan Baku 18
5.3. Alat Pendukung 19
5.4. Manajemen Produksi Ikan Patin (*pangasius* sp) Beku di CV. Erinda ... 19
5.4.2 Input Produksi CV. Erinda 20
5.4.3.Proses Produksi CV. Erinda 21
5.4.4.Output Dalam Proses Produksi CV. Erinda Jakarta Selatan..... 23
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN
6.1. Kesimpulan 24
6.2. Saran 24
DAFTAR PUSTAKA 25
LAMPIRAN 26
RIWAYAT HIDUP 33

DAFTAR TABEL

Tabel 4.3.1 Fasilitas Perusahaan 13
Tabel 5.1.1 Deskripsi Produk Ikan Patin Beku (*pangasiuis* sp) CV.Erinda ... 17
Tabel 5.3.1 Alat Pendukung Produksi Ikan Patin (*pangasius sp*) Beku 19
Tabel 5.4.1 Manajemen Produksi CV.Erinda 20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.1 Ikan Patin Siam 5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 4.4.1 Struktur Organisasi CV.Erinda 27

Lampiran 1 Dokumentasi Pembelian Bahan Baku 28

Pengangkutan Bahan Baku ke Mobil 28

Lampiran 2 Dokumentasi Penimbangan I Ikan Patin (*Pangasius Sp*) 29

Dokumentasi Penanganan Ikan Patin (*Pangasius Sp*) 29

Lampiran 3 Penimbangan II Ikan (*Pangasius Sp*) ke 30

Penyusunan Ikan Ke dalam Pan 30

Lampiran 4 Penimbangan Sebelum Di Packing 31

Kegiatan Packing Sebelum Dikirim ke konsumen 31

RINGKASAN

ZAINAL MUHAMMAD 1522050494 Manajemen Produksi Ikan Patin (*pangasius* sp) Beku di CV. Erinda Jakarta Selatan. Di bimbiming oleh Budiman Haruna dan Ilyas.

Ikan patin (*Pangasius sp*) adalah sekelompok ikan berkumis (*Siluriformes*) merupakan ikan jenis air tawar, ikan patin (*pangasius* sp) hidup di habitat perairan air tawar, seperti kawasan, sungai besar, muara suangai, dan danau. Jenis ikan patin (*Pangasius sp*) jenis ikan dapat ditemukan di sepanjang perairan air tawar di kawasan Asia Tenggara.

Produksi begitu penting dalam dunia industri, khususnya terhadap pengolahaan ikan. produksi yang baik terletak pada penentuan serta penetapan bahan baku yang tepat sesuai kebutuhan, agar bisa bersinergi dengan baik serta efektif dan efesien sehingga menghasilkan produksi yang berkualitas.

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mngetahui manajemen produksi Ikan Patin beku di CV. Erinda Jakarta Selatan.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan di CV. Erinda Jakarta Selatan selama kurang lebih 3 bbulanyang mulai dilaksanakan sejak bukan januari sampai maret 2018. Metode pengumpulan dilakukan dengan metode wawancara metode observasi dan studi.

Hasil yg diperoleh bahwa manajemen produksi yang di lakukan di cv.erinda ialah melakukan proses pemilihan ikan patin, proses pengakutann bahan baku, proses pembongkaran bahan baku, proses penimbangan I, penanganan ikan patin, proses pencucian ikan patin, proses penimbang II, proses penyusunan ikan patin, proses pembekuan ikan patin, proses pengepakan ikan patin, proses pelebelan pada produk.

Kata Kunci *:* *Manajemen Produksi, Ikan Patin (pangasius sp) Beku*

ABSTRACT

ZAINAL MUHAMMAD, 1522050494. *Production Management of Frozen Patin at CV.Erinda, South Jakarta. Guided by Budiman Haruna and Ilyas.*

Catfish (Pangasius sp) is a group of mustached fish (Siluriformes) which is a type of freshwater fish, catfish live in freshwater habitats, such as areas, large rivers, estuary suangai, and lakes. Catfish species (Pangasius sp) can be found along freshwater waters in Southeast Asia. In Indonesia, almost all areas of freshwater are inhabited by catfish. Physically, catfish have an anatomical or morphological structure similar to that of catfish but with some differences.

Production is so important in the industrial world, especially for fish processing. Good production lies in determining and determining the right raw materials as needed, in order to synergize properly and effectively and efficiently so as to produce quality production.

Production management carried out at CV.erinda is to carry out the selection process of catfish, the process of raw material loading, the process of unloading the raw materials, the first weighing process, the catfish processing, the catfish washing process, the second weighing process, the catfish preparation process, the freezing process. catfish, catfish packing process, product pelablan process.

The results of data collection from CV.Erinda show that the production of catfish processing starts from the raw material procurement process to become frozen catfish, and for supervision of CV.Erinda, namely by 2 ways, supervision of human resources (HR) and supervision of production.

Keywords: Production Management, Frozen Patin Fish

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan baik itu perusahaan jasa maupun manufaktur, tentunya menginginkan usahanya semakin lama semakin berkembang sesuai tujuan yang ingin dicapai baik itu tujuan jangka pendek maupun jangka panjang. Salah satu tujuan dari perusahaan sekaligus keinginan dari setiap perusahaan adalah memperoleh laba yang maksimal. Untuk mencapai tujuan tersebut tidak terlepas dari pengaruh biaya dan pengolahaan ikan.

Pengolahan ikan dapat membuat ikan menjadi lebih awet sehingga untuk mendistribusikannya lebih mudah untuk sampai ke konsumen. Pengolahan ikan di Indonesia sebagian besar merupakan pengolahan tradisional, karena pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit dipenuhi oleh perikanan skala kecil,yaitu pasokan bahan baku yang bermutu tinggi dalam jenis dan ukuran yang seragam, dalam jumlah yang cukup banyak sesuai dengan kapasitas industri. Kondisi ini menggambarkan bahwa pengolahan tradisional masih mempunyai prospek untuk dikembangkan. Prospek ini didukung oleh masih tersedianya sumberdaya ikan di pusat produksi, tingginya permintaan di tingkat konsumsi, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolahan tradisional (Heruwati 2002).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang sering dikonsumsi. Komponen kimia ikan terdiri dari air (70-80%),protein (18-20%), lemak (1-9%), serta sisanya vitamin dan mineral (muchtadi dan sugiono,1992). Ikan yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah rusak (*high perishable product*) sehingga perlu penanganan khusus agar ikan tidak cepat rusak saat dilakukan proses

distribusi. kerusakan yang terjadi pada ikan diakibatkan adanya kerusakan kimia, fisik oleh perlakuan mekanisme dan kerusakan biologis terutama kontaminasi mikroba.

Kerusakan tersebut menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen. Pencegahan kerusakan kimia dan biologis dapat dilakukan melalui proses penanganan seperti pembekuan. Pembekuan adalah proses pendinginan sampai suhu dibawah titik beku bahan, sehingga dapat mempertahankan sifat-sifat alami pada produk ikan.

Industri pengolahan ikan saat ini juga semakin maju mengikuti perkembangan zaman. Masyarakat pada umumnya lebih menyukai produk yang bersifat instan dan praktis. CV.Erinda merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industry (*supplier*) ikan frozen yang melayani kebutuhan pasar sejabotabek serta luar pulau jawa seperti Balikpapan dan Sumbawa, produk yang ditawarkan oleh CV.Erinda yang umumnya adalah ikan maupun seafood frozen atau beku.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang tertulis di pendahuluan maka di susun rumusan masalah sebagai berikut:

- Bagaimana Manajemen Produksi Ikan Patin Beku di CV.Erinda, Jakarta Selatan.

1.3 Tujuan

Beradasarkan latar belakang dan rumusan masalah pada penulisan tugas akhir ini maka disusun tujuan yaitu :

- Untuk mengetahui manajemen produksi Ikan Patin beku di CV. Erinda Jakarta Selatan.

1.4 Manfaat

- Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca terutama pada jurusan Agribisnis.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

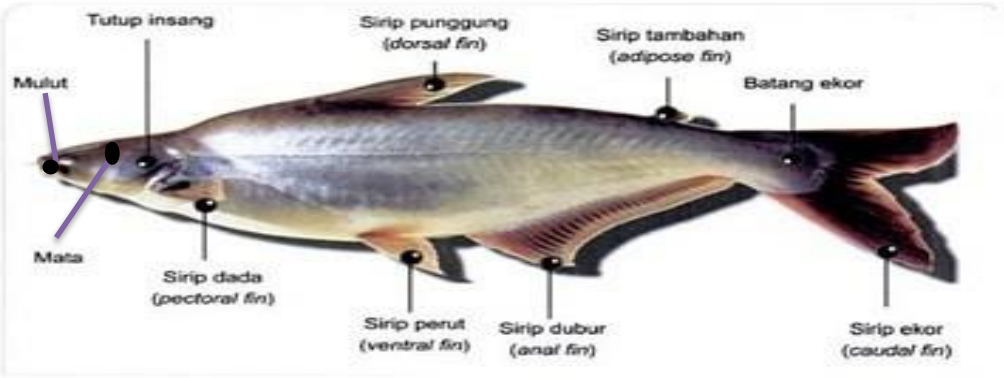
2.1 Taksonomi Ikan Patin *(pangasius sp)*

Menurut Mahyuddin (2010), menjelaskan bahwa taksonomi ikan patin (*pangasius sp*) adalah sebagai berikut:

Filum	*: Chordata*
Kelas	*:Pisces*
Sub Kelas	*:Teleostei*
Ordo	*:Ostariophysi*
Sub Ordo	*:Siluroidea*
Famili	*:Pangasidae*
Genus	*:Pangasius sp*

2.2 Morfologi Ikan Patin (*pangasius sp*)

Ikan patin (*pangasius sp*) memiliki tubuh yang memanjang dan berwarna putih keperak-perakan dengan punggung berwarna kebiru-biruan. Tubuh ikan ini memiliki panjang hingga mencapai 120cm, bentuk kepala yang relatif kecil, mulut terletak di ujung kepala bagian bawah, pada kedua sudut mulutnya terdapat dua pasang kumis yang berfungsi sebagai alat peraba yang merupakan ciri khas ikan golongan c*atfish*, dan memiliki sirip ekor berbentuk cagak dan simetris (Djariah, 2001). Ikan patin siam merupakan hewan *nocturnal* (malukan aktivitas di malam hari) dan termasuk jenis ikan omnivora (pemakan segala. Ikan patin siam termasuk ikan dasar yang dapar dilihat dari bentuk mulut yang agak kebawah. Ikan ini cukup responsif terhadap pemberian makanan tambahan. Pada proses budidaya dalam usia enam bulan ikan patin bisa mencapai panjang 35-40 cm. Sebagai keluarga Pangasidae, ikan ini tidak membutuhkan perairan yang mengalir untuk "membosorkan" tubuhnya. Morfologi ikan patin dapat di lihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 2.2.1 Ikan patin siam (***Pangasius sp***)

(Sumber : http//www.bbatjambi.co.id/)

2.3 Pengertian Produksi

Menurut Sofyan Assoury (2008;11) pengertian produksi adalah:"Produksi adalah kegiatan mentranspormasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktifitas atau kegiatan menghasilkan barang dan jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau usaha untuk menghasilkan produksi tersebut". Sedangkan menurur Barry Render dan Jay Holzer (2001;2) penngertiaan Produksi adalah :"Produksi adalah penciptaan barang dan jasa".Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa produksi adalah sebagian kegiatan yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua kegiatan yang menghasilkan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk.

2.4 Manajemen Produksi

Pengertian Manajemen Produksi Menurut Sofyan Assoury (2008;12) pengertian Manajemen Produksi adalah :"Manajemen Produksi merupakan kegiatan mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya manusia, sumber daya alat, dan bahan-bahan, secara efektif dan efesien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (utility) suatu barang dan jasa".Sedangkan menurut Barry

Render dan Jay Holzer (2012;21) penngertiaan Manajemen Produksi adalah "Manajemen Produksi adalah serangkaian kegiatan yang membuat barang dan jasa melalui proses dari masukan (input) menjadi keluaran (output)". Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa manajemen produksi adalah merupakan semua kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (unitility) suatu barang atau jasa, dimana dalam pelaksanaannya merupakan gabungan dari proses perencanaan, pelaksanaan, dan pengendaliaan serta mengkoordinasikan factor-fktor produksi dalam mencapai tujuan perusahaan agar dapat tercapai produktifitas yang tinggi, dalam arti bahwa output yang dihasilkan dari input yang dibutuhkan.

2.5 Jenis-jenis Proses Produksi

Menurut Assauri, S. 2008 Proses produksi dapat dibedakan atas dua jenis, yaitu:

a. Proses produksi yang terus menerus (*continuous processes*).
b. Proses produksi yanh terputus-putus (*intermittent processes*).

Sebenarnya perbedaan pokok antara kedua proses ini terletak pada panjang tidaknya waktu persiapan/mengatur peralatan produksi yang digunakan untuk memproduksi sesuatu produk atau beberapa produk tanpa mengalami perubahan.

Dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunaka faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Untuk menjaga kelancaran proses produksi, maka perusahaan harus menyediakan bahan baku yang cukup dan merecanakannya dari jauh-jauh hari sebelum proses produksi dimulai. Untuk dapat mengatur persediaan dalam tingkat yang tepat memenuhi kebutuhan dalam jumlah, mutu dan waktu yang tepat serta biaya yang rendah seperti yang diharapkan, maka diperlukan bahan baku yang baik.

2.6 Standar Mutu Bahan Baku

Standar mutu bahan baku sangat di perlukan untuk perusahaan-perusahaan, karena adanya standar mutu sejak praproduksi sampai dengan pendsitribusian untuk menghasilkan hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan. Maka dari itu pemerintah membuat peraturan untuk hasil perikanan dalam pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan. Dalam peraturan Kepala Badan di Pasal 1 ayat 5 berbunyi. Cara penanganan ikan yang baik, yang selanjutnya disingkat CPIB, adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dan pada ayat 8 di peraturan Kepala badan karantina ikan berbunyi. Inspeksi adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input dan output dalam rangka melakukan Verifikasi. (Peraturan kepala badan karantina ikan pengendalian mutu, dan keamanan hasil perikanan, 2019)

2.7 Pengadaan Bahan Baku

Manajemen pengadaan bahan baku adalah satu komponen utama dalam *supply chain managemnt.* Tuuan manaemn pengadaan bahan baku adalah mendapatkan efesiensi oprasi melalui integrasi semua perolehan. Secara tradisional bagian pengadaan dianggap sebagai bagian yang kurang strategis. Dewasa ini anggapan tersebut sudah banyak berubah. Ini dikarenakan bagian ini mempunyai potensi untuk menciptakan daya saing perusahaan, bukan hanya dari perannya dalam mendapatkan bahan baku dengan harga murah, tetapi juga dalam upaya meningkatkan *time to market, meningkatkan* meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan *responsivennes* (dengan memilih supplier yang bukan hanya murah, tetapi uga responsif). Menurut Puawan (2005) dalam jurnalnya yang berjudul "*Electronics*

procurement and manufacturing strategic obectives", yaitu menelaskan tentang tugas-tugas rutinnya untuk melakukan pembelian bahan baku, fungsi pengadaan uga bertanggung awab untuk kegiatan seperti menambah dan mengevaluasi pemasok baru, mengembangkan data-data sumber yang mendukung tuuan strategis perusahaan, mengembangkan kolaborasi jangka panang dengan pemasok, menentukan teknologi yang tepat untuk mendukung kegiatan pengadaan, dan bersama-sama dengan fungsi lainnya, menciptakan lingkungan yanh sehat umtuk tim lintas fungsional yang efektif. Dari pengertian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa pengadaan barang atau *procurement* adalah suatu kegiatan yang cukup kompleks untuk mendapatkan barang yang diperlukan oleh perusahaan dilihat dari kebutuhan dan penggunannya, serta dilihat dari kualitas, kuantitas, waktu pengiriman dan harga yang terangkau. Supplier memiliki fungsi yang sangat penting dan tidak kalah dengan pihak lain dalam industri perdagangan seperti distributor, produsen, maupun konsumen baik itu barang atau jasa. Berikut fungsi dari supplier dalam rantau indistri.

a. Sebagai pihak yang memastikan tersediannya bahan baku atau bahan mentah untuk produsen yang membutuhkan.
b. Memastikan bahan baku yang dipasok ke produsen dalam keadaan baik dan layak untuk diolah dan diproduksi.
c. Mengatur proses penyimpanan bahan baku sebelum dikirim ke produsen yang membutuhkan.
d. Mengatur pengiriman bahan baku agar tepat waktu sehingga proses produksi di perusahaan tidak terhambat dan proses produksi menjadi lancar.

BAB III. METEDOLOGI

3.1. Waktu dan Tempat

Tugas Akhir ini disusun berdasarkan hasil observasi yang dilakukan selama kurang lebih 3 bulan yang dilaksanakan di perusahaan supplier Ikan Laut dan Ikan Tawar di CV. Erinda, Jakarta Selatan tepatnya di Jalan Mesjid Darul Falah Kav. Cermai 1 No. 09 RT04/RW03.

3.2. Jenis dan Sumber Data

3.2.1. Jenis Data

Jenis data yang diguunakan pada penulisan tugas akhir ini, yaitu :

1. Data kualitatif

   data kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata atau yang berwujud pernyataan-pernyataan verbal, bukan dalam bentuk angka. Data kualitatif diproleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya wawancara, analisis dokumen, diskusi terfokus, atau observasi yang telah dituangkan dalam catatan lapangan (transkrip)

2. Data kuantitatif

   Data kuantitatif adalah data informasi yang berupa simbol angka atau bilangan. Berdasarkan simbol-simbol angka tersebut. Perhitungan secara kuantitatif dapat menghasilkan suatu kesimpulan yang berlaku umum dalam suatu parameter. Nilai data bisa berubah-ubah, tidak membutuhkan banyak waktu dan sangat mudah dilakukan.

3.2.2. Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini, adalah :

a. Data Primer

Data Primer diperoleh dengan melakukan observasi, yaitu dengan cara pengamatan melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan produksi ikan patin (*pangasius sp*) beku. Data primer juga di peroleh dengan melakukan tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan pegawai yang di CV.Erinda

b. Data Sekunder

Data yang diperoleh dari buku, Literatur, interner dan sumber-sumber lain yang terkait

3.3. Metode Pengumpulan Data

3.3.1. Metode Observasi

Metode observasi didapatkan berdasarkan hasil pengamatan terhadap berbagai hasil pengamatan terhadap berbagai kegiatan operasional tentang manajemen produksi ikan patin (*pangasius sp*) beku di CV. Erinda.

3.3.2. Metode Wawancara

Metode wawancara didapatkan dengan cara melakukan tanya jawab dengan pembimbing lapangan atau karyawan mengenai kegiatan manajemen produksi ikan patin (*pangasius sp*) beku di CV. Erinda.

3.3.3. Metode Studi Pustaka

Yaitu pengambilan data yang berkaitan dengan pengupulan data yang di laukan dengan mempelajari sumber-sumber data yang mendukung, baik itu dari buku-buku, jurnal penelitian, laporan, dan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan manajemen produksi ikan patin beku (*pangasiuis* sp) di CV. Erinda.

3.3.4. Metode Dokumentasi

Merupakan teknik pengumpulan data yang ditujukan kepada subjek penelitian. Jadi, uamh di maksud dengan metode dokumentasi adalah cara mengumpulkan data dengan jalan mencatat data penelitian yang terapat dalam buku-buku catatan, arsip dan lain sebagainya.

3.4. Analisis Data

Analisis yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah menggunakan. Metode Deskriptif yaitu menggambarkan mengenai kegiatan manajemen produksi ikan patin beku di CV.Erinda Jakarta Selatan.

3.5. Definisi Operasional

3.5.1 Penanganan Ikan Patin (*pangasius sp*)

Penanganan ikan patin di CV.Erinda sampai menjadi produk ikan patin beku, ialah penanganan ikan patin dengan cara memproses ikan patin dengan menimbang ikan patin, membelah perut ikan patin, mengeluarkan isi perut ikan patin, dan mencuci ikan patin, kemudian penimbangan ke 2, lalu menyimpan ikan patin di atas pan, kemudian menyimpan ikan patin di dalam *cold storage* dengan suhu -20° selama 24 jam sampai ikan patin beku, dan jadilah produk ikan patin dan siap untuk di pasarkan.