MANAJEMEN PENANGANAN UDANG WINDU (*Penaus monodon*) BERKULIT TANPA KEPALA DI PT. WAHYU PRADANA BINAMULIA

MAKASSAR, SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

OLEH

HENDRIK

1024221

JURUSAN AGRIBISNIS PERIKANAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP
2013

HALAMAN PENGESAHAN

MANAJEMEN PENANGANAN UDANG WINDU (*PENAUS MONODON*) BERKULIT TANPA KEPALA DI PT. WAHYU PRADANA BINAMULIA

MAKASSAR, SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh:

NAMA : HENDRIK

NIM : 1024221

Laporan Ini Telah Diterima dan Disetujui

Oleh Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji

PEMBIMBING I	PEMBIMBING II
Dr,Ir.Harifuddin, M.Si	Muh.Ridwan, SE, M.Si
NIP. 196512312001121001	NIP. 197906052005011003

Mengetahui,

Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep	Ketua Jurusan Agribisnis Perikanan
Ir. Andi Asdar Jaya, M.Si	Arifah, S.P., M.Env. Sc
NIP. 1963061019888031003	NIP. 197408092000032001

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Nama Mahasiswa : HENDRIK

Nomor Pokok : 1024221

Jurusan : Agribisnis Perikanan

Disahkan Oleh

Tim Penguji :

1.	Dr.Ir. Harifuddin, M.Si	(Pembimbing I)	(.....)
2.	Muh. Ridwan,SE.,M.Si	(Pembimbing II)	(.....)
3.	Warnika Febri Astanty,SE,Ak.,M.Si	(Penguji I)	(.....)
4.	Ilyas,S.Kom.,M.Si	(Penguji II)	(.....)

KATA PENGANTAR



Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT, berkat Rahmat dan Karunia-Nya berupa akal dan pikiran serta kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan tugas akhir ini dalam waktu yang telah di tentukan.

Tak lupa pula kita kirimkan salam dan taslim kepada junjungan Nabi Muhammad SAW di mana Nabi yang telah mengangkat derajat Ummatnya dari alam kegelapan menuju alam yang terang menderang

Laporan ini di buat berdasarkan hasil pelaksanaan penelitian di PT. Wahyu Pradana Binamulia Makassar, Sulawaesi Selatan. Selain untuk di jadikan bahan informasi terhadap pembaca juga sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan studi di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Ucapan terima kasih yang sebesar besarnya penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini. Untuk kedua orang tua dan seluruh keluarga, atas segala keluhuran budi dan kasih sayang yang tak henti diberikan. Pada kesempatan ini juga disampaikan ucapan terimah kasih

1. Bapak Ir. Andi Asdar Jaya,. M.Si selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Ibu Arifah,S.PI,Menv.Sc selaku Ketua Jurusan Agribisnis

3. Bapak Dr.Ir.Harifuddin dan Bapak Muh.Ridwan, SE.M.Si selaku pembimbing I dan pembimbing II
4. Dosen beserta Staf Akademik Program Studi Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
5. Kepada kakak dan keluarga yang telah memberikan saya semangat sehingga penulis masih bisa menyelesaikan laporan ini.
6. Serta semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan tugas akhir ini.

Keterbatasan yang dimiliki penulis maka usaha kami untuk menuangkan segala yang terbaik dalam tugas akhir ini. Kami berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat untuk pengembangan selanjutnya. Akhirnya penulis mendoakan semua pihak semoga segala aktifitas keseharian kita senantiasa diridhoi oleh Allah SWT, Amin. 196512312001121001

Pangkep, September 2013

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

SAMPUL i

LEMBAR PENGESAHAN ii

LEMBAR PERSETUJUAN iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI v

DAFTAR GAMBAR ix

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xi

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar belakang 1

B. Tujuan dan kegunaan 4

BAB II TUJUAN PUSTAKA 5

A. Udang Windu (Peanus monodon Fabr) 5

B. Mutu udang windu 7

C. Pengertian manajemen 7

BAB III METODOLOGI 11

A. Waktu dan Tempat 11

B. Metode Pengumpulan data 11

C. Jenis Data 12

D. Analisis data 12

E. Definisi Operasional 12

BAB IV PROFIL PERUSAHAAN / KEADAAN UMUM LOKASI 14

A. Sejarah perusahaan PT. Wahyu Pradana Binamulia 14

B. Struktur organisasi 15

C. Fasilitas perusahaan 16
BAB V HASIL DAB PEMBAHASAN..... 18
A. Penanganan udang beku 18
1. Kegiatan : Penerimaan 18
2. Kegiatan : Tahap prosessing/pengolahan..... 20
2.1 Kegiatan: Penyortiran I 20
2.2 Kegiatan: Penimbangan I 21
2.3 Kegiatan: Pemotongan kepala 21
2.4 Kegiatan: Pencucian I..... 22
2.5 Kegiatan: Penimbangan II..... 22
2.6 Kegiatan: Penyortiran II..... 23
2.7 Kegiatan: Pencucian II..... 24
2.8 Kegiatan: Penimbangan III..... 25
2.9 Kegiatan: Penyusunan udang..... 26
2.10 Kegiatan: Pembekuan..... 27
2.11 Kegiatan: Pengemasan..... 28
2.12 Kegiatan: Penyimpanan. 29
2.13 Kegiatan: pemasaran (ekspor) 29
B. Penerapan fungsi-fungsi manajemen..... 30
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN 33
A. Kesimpulan 33
B. Saran 33
DAFTAR PUSTAKA 34
LAMPIRAN I : STRUKTUR ORGANISASI 35

DAFTAR GAMBAR

Nomor Keterangan Halaman

1. Proses pemotongan kepala 15
2. Proses penyortiran udang windu 17
3. Proses pencucian udang 16
4. Penyususnan udang produk HL 21
5. Pembekuan menggunakan Contack plate frezzer 20
6. Proses packing 23

DAFTAR TABEL

Nomor	Keterangan	Halaman
1.	Daftar harga udang windu HL	14
2.	Size udang head less (HL)	16
3.	Standar penimbangan produk HL	18

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Keterangan	Halaman
1.	Struktur organisasi	34



KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT, berkat Rahmat dan karunia-Nya berupa akal dan pikiran serta kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan tugas akhir ini dalam waktu yang telah di tentukan.

Tak lupa pula kita kirimkan salam dan taslim kepada junjungan Nabi Muhammad SAW dimana Nabi yang telah mengangkat derajat Ummatnya dari alam kegelapan menuju alam yang terang menderang

Laporan ini di buat berdasarkan hasil pelaksanaan penelitian di PT. Wahyu Pradana Binamulia Makassar, Sulawaesi Selatan. Selain untuk dijadikan bahan informasi terhadap pembaca juga sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan studi di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Ucapan terima kasih yang sebesar besarnya penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini. Untuk kedua orang tua dan seluruh keluarga, atas segala keluhuran budi dan kasih sayang yang tak henti diberikan. Pada kesempatan ini juga disampaikan ucapan terimah kasih

1) Bapak Ir. Andi Asdar Jaya,. M.Si selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2) Ibu Arifah,S.PI,Menv.Sc selaku Ketua Jurusan Agribisnis

3) Bapak Dr.Ir.Harifuddin dan Bapak Muh.Ridwan, SE.M.Si selaku pembimbing I dan pembimbing II
4) Dosen beserta Staf Akademik Program Studi Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
5) Kepada kakak dan keluarga yang telah memberikan saya semangat sehingga penulis masih bisa menyelesaikan laporan ini.
6) Serta semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan tugas akhir ini.

Keterbatasan yang dimiliki penulis maka usaha kami untuk menuangkan segala yang terbaik dalam laporan ini. Kami berharap semoga laporan laporan tugas akhir ini bermanfaat untuk pengembangan selanjutnya. Akhirnya penulis mendoakan semua pihak semoga segala aktifitas keseharian kita senantiasa diridhoi oleh Allah SWT, Amin.

Pangkep, September 2013

Penulis

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan perikanan di Indonesia menempati posisi penting karena adanya sumberdaya perikanan yang melimpah. Sumber daya perikanan merupakan dasar dari pembangunan yang disebabkan oleh permintaan hasil perikanan yang terus dikembangkan baik didalam maupun di luar negri salah satu diantaranya adalah udang windu (Syamsuddin,1991).

Kendala yang sering muncul pada berbagai perusahaan pengolahan udang adalah kekurangan bahan baku udang, kesalahan label produk, adanya embargo oleh importir karena teridentifikasinya senyawa antibiotik, masalah sanitasi dan lain sebagainya. Maka untuk mengantisipasi masalah tersebut perusahaan pengolahan udang diwajibkan melakukan kebijakan dalam penerapan program manajemen mutu terpadu yang berkonsepsi pada prinsip *Hazard Analysis Critical Control point* (HACCP). HACCP merupakan manejemen khusus untuk bahan makanan termasuk hasil perikanan yang didasari pada pendekatan sistematika untuk mengantisipasi kemungkinan terjadinya bahaya (*Hazard*) selama proses produksi serta menentukan titik kritis yang harus dilaksanakan pengawasan secara ketat

Adapun tujuan utama menerapkan HACCP adalah memberikan jaminan mutu, meningkatkan mutu produk, meminimalkan kecacatan produk dan keluhan konsumen serta memberikan efisiensi jaminan mutu. Keuntungan lain dari

penerapan HACCP adalah penggunaan sumberdaya secara lebih baik dan pemecahan masalah lebih tepat (Mayes 2001).

Udang windu sebagai hasil perikanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, namun demikian udang windu tidak mampu bertahan lama dalam keadaan segar. Olehnya itu, perlu dilakukan penanganan yang tepat untuk mempertahankan kesegaran udang tersebut.

Mengingat permintaan udang yang meningkat terus menerus baik untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri maka pihak eksportir, seakan-akan menuntut kapasitas pengadaan bahan baku udang sesuai dengan kebutuhan ekspornya baik kuantitas maupun kualitas kecepatan waktunya kebutuhan ini susah dipenuhi petani tambak, sebab luas area pertambakan di Indonesia tersebar di pelosok daerah hingga susah untuk mengumpulkannya dan jarak antara tambak dengan tempat pengumpulan dan pabrik pembekuan ikan terlaluh jauh (Suseno,1985).

Penanganan udang windu perlu dilakukan sejak awal setelah proses penangkapan sampai pada tangan konsumen atau siap dikonsumsi. Penanganan ini perlu dilakukan dalam upayah untuk mendapatkan produk udang windu beku sesuai yang diinginkan oleh konsumen.

Salah satu tahapan kegiatan yang perlu diperhatikan dalam penanganan udang windu ***(****penaeus monodon****)*** adalah tahap sebelum udang tersebut di bekukan. Hal ini disebabkan karena penanganan yang baik sebelum udang dibekukan dapat mencegah terjadinya kemunduran mutu udang sebagai aktifitas dan pertumbuhan bakteri dapat dihambat dan kesegaran udang dapat di pertahankan mutunya.

Penanganan bahan baku yang diterapkan di PT. Wahyu Pradana Binamulia merupakan faktor penting yang perlu mendapat perhatian karena akan menentukan mutu produk akhir. Dalam melakukan penanganan agar kondisinya tetap segar, udang tersebut disimpan dalam keadaan tanpa kepala, jadi sebelum udang di simpan, maka aspek yang harus diperhatikan adalah aspek pengawasan mutu misalnya : penggunaan es, lamanya pemberian es, ukuran es, serta ukuran wadah yang di gunakan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang manajemen penanganan udang windu (*Penaus monodon*) berkulit tanpa kepala di PT. Wahyu Pradana Binamulia, Makassar

B. Tujuan dan Kegunaan

1. Tujuan

Mengetahui manajemen penanganan udang windu (Peanus Monodon) berkulit tanpa kepala di PT. Wahyu Pradana Binamulia

2. Kegunaan

Kegunaan dari penelitian ini sebagai bahan acuan dari informasi tentang manajemen penanganan udang windu (*paenaus monodon*) berkulit tanpa kepala atau biasa disebut dengan udang windu HL (Head Leas). Selain itu, penelitian ini juga berguna untuk menambah pengetahuan serta sebagai bahan informasi kepada semua pihak yang akan mengembangkan manajemen penanganan hasil perikanan.

BAB II
TUJUAN PUSTAKA

A. Udang Windu *(Penaeus monodon)*

Menurut Raneomidhardjo dan Montosudarmo (1983) udang windu di klasifikasikan sebagai berikut:

Philum : Arthopoda

Kelas : Crustacea

Sub kelas : Malacostraca

Famili : Penaeiade

Sub famili : penaeidae

Genus : Penaeus

Spesies : Penaeus monodon

Di daerah udang windu mendapat sebutan sebagai udang boga, udang lotong, udang pecet, udang lilin dan sebagainya sedangkan dalam dunia perdagangan udang windu menyandang beberapa nama tiger prawn, black tiger shrims, dan jumbo tiger prawn (Soetomo,1992)

Udang termasuk hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi sekitar 30-40 % rasanya enak dibanding dengan daging ikan maupun hasil perikanan lainya. (Irawan, 1995)

Udang yang memiliki nilai ekonomis tinggi biasanya ditangkap di lautan yang tidak begitu dalam, tetapi banyak pula udang yang dibudidayakan sebagai udang tambak seperti : udang galah (Hadiwiyoto, 1993).

Dalam dunia perikanan dikenal dua golongan udang berdasarkan ekologinya yakni, udang air tawar dan udang air laut/air payau (Ranoemiharjo dan mustosudarmo, 1983).

Menurut ilyas (1983), faktor-faktor yang mempengarui mutu udang atau hasil perikanan lainnya, yaitu:

a. Jenisnya

Perbedaan daya awet udang dalam es diduga dipengarui oleh lamanya rigor mortis yang bervariasi menurut jenis udang, misalnya udang yang panjang masa kerjanya sesudah mati, maka daya awetnya panjang pula

b. Ukuran udang

Udang yang berukuran kecil umumnya cepat menurun mutunya di banding dengan udang yang berukuran besar, karena mempunyai luas pergerakan yang lebih sempit dibandingkan pada udang yang besar sehingga kemampuan bakteri untuk memanfaatkan energi pada udang kecil relative singkat dibanding udang besar

c. Wilayah penangkapan

Perbedaan dalam wilayah penangkapan juga dipenuhi terhadap daya awet udang. Hal ini disebabkan oleh udang yang diperoleh dari perairan yang tercemar (dasar perairan) dan tidak tercemar pada permukaan perairan.

B . Mutu udang

Mutu udang ditentukan beberapa kriteria, yaitu :

- Ukuranya makin besar makin tinggi harganya
- Kulitnya keras, bersih licin, bersinar, dan tidak terdapat cacat sehingga udang harganya tinggi.
- Udang yang masih hidup

Nilai udang akan turun bila waktu ditangkap kulitnya lunak, karena belum lama ganti kulit, udang yang kulitnya tampak kotor karena ditumbuhi lumut.

C. Pengertian Manajemen dan Penanganan Bahan Baku

Manajemen menurut josep dan massei (1995) adalah sesuatu yang universal dalam dunia industri modern, dimana setiap organisasi memerlukan pengembalian keputusan, pengkoorganisasian, aktifitas, evaluasi presentase yang terarah pada sasaran kelompok. manajemen semakin penting dengan meningkatnya spesialisasi pekerjaan serta berkembangnya skala operasi.

Menurut Assuari (1993), manajemen adalah kegiatan atau usaha yang di lakukan untuk mencapai tujuan tertentu dengan menggunakan atau mengkoordinasikan kegiatan-kegiatan orang lain. Pengertian ini terdapat tiga unsur penting, yaitu:

a. adanya orang yang lebih dari satu

b. adanya tujuan yang ingin di capai

c. orang yang bertanggung jawab atau tercapainya tujuan tersebut.

Dalam pengertian tersebut di simpulkan bahwa manajemen adalah proses perencanaan, pelaksanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan

pengendalian yang mencakup gagasan yang tercipta dan memuaskan tujuan hasil yang ingin di capai.

Manajemen yang terampil dan bertanggung jawab tidak dapat dipisahkan dari mutu dan produktifitas. Saat ini akan memasuki era yang menuntut, profesionalisme yang tinggi dalam manajemen. Sebagai contoh manajer masa kini tidak saja harus menguasai hal teknis, tetapi juga yang memadai dalam dunia bisnis (Maulana dan Krisina, 1992).

Menurut G.R Terry, Manajemen adalah suatu proses atau kerangka kerja, yang melibatkan bimbingan atau pengarahan suatu kelompok orang orang ke arah tujuan-tujuan organisasional atau maksud-maksud yang nyata. Manajemen juga adalah suatu ilmu pengetahuan maupun seni. Seni adalah suatu pengetahuan bagaimana mencapai hasil yang diinginkan atau dalam kata lain seni adalah kecakapan yang diperoleh dari pengalaman, pengamatan, dan pelajaran serta kemampuan untuk menggunakan pengetahuan manajemen.

Menurut (*H. Koontz dan O'Donnel 1991)* Pengertian fungsi-fungsi manajemen

a. **Perencanaan *(Planning)***

Adalah perencanaan penentuan serangkaian tindakan untuk mencapai suatu hasil yang diinginkan. Pembatasan yang terakhir merumuskan perencaan Menurut Stoner, Planning adalah proses menetapkan sasaran dan tindakan yang perlu untuk mencapai sasaran tadi.

b. **Pengorganisasian (*Organizing*)**

Organizing atau pengororganisasian adalah kumpulan dua orang atau lebih

yang bekerja sama dalam cara yang terstruktur untuk mencapai sasaran spesifik atau sejumlah sasaran.

c. **Pengawasan *(Controlling)***

Controlling atau pengawasan, sering juga disebut pengendalian adalah salah satu fungsi manajemen yang berupa mengadakan penilaian, bila perlu mengadakan koreksi sehingga apa yang dilakukan bawahan dapat diarahkan ke jalan yang benar dengan maksud dengan tujuan yang telah digariskan semula.

d**. Pengarahan** (***Directing/Commanding)***

Directing atau Commanding adalah fungsi manajemen yang berhubungan dengan usaha memberi bimbingan, saran, perintah-perintah atau instruksi kepada bawahan dalam melaksanakan tugas masing-masing, agar tugas dapat dilaksanakan dengan baik dan benar-benar tertuju pada tujuan yang telah ditetapkan semula.

e. **pengkoordinasian (*Coordinating*)**

Coordinating atau pengkoordinasian merupakan salah satu fungsi manajemen untuk melakukan berbagai kegiatan agar tidak terjadi kekacauan, percekcokan, kekosongan kegiatan, dengan jalan menghubungkan, menyatukan dan menyelaraskan pekerjaan bawahan sehingga terdapat kerja sama yang terarah dalam upaya mencapai tujuan organisasi.

f. **kepemimpinan *(Leading*)**

Mengambil keputusan Mengadakan komunikasi agar ada saling pengertian antara manajer dan bawahan memeberi semangat, inspirasi, dan dorongan kepada bawahan supaya mereka bertindak.

Memilih orang-orang yang menjadi anggota kelompoknya, serta memperbaiki pengetahuan dan sikap-sikap bawahan agar mereka terampil dalam usaha mencapai tujuan yang ditetapkan.

Kebanyakan ahli berpendapat bahwa ada 5 fungsi dasar yang di jalankan semua manajer yaitu: perencanaan, pelaksanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengendalian pada mutu produk akhir yang ingin dicapai.

BAB III
METODOLOGI

A. Waktu dan Tempat

Praktek mengenai penanganan udang windu berkulit tanpa kepala dilaksanakan pada bulan Maret sampai Mei 2013, di PT. Wahyu Pradana Binamulia, Makassar.

B. Metode Pengumpulan Data

Penulisan tugas akhir ini disusun dengan menggunakan metode :

1. Studi pustaka atau literature

   Studi kasus atau literatur merupakan mengambil data yang relevan dengan judul yang ada.

2. Wawancara

   Wawancara merupakan memberikan kuisioner kepada karyawan dan Tanya jawab langsung. Data tersebut diperlukan untuk memberikan informasi terhadap peneliti yang berhubungan dengan judul penelitian.

3. Obsevasi

   Observasi yaitu mengadakan pengamatan pada karyawan di PT. Wahyu Pradana Binamulia, Makassar guna memperoleh gambaran tentang prosees penanganan udang beku.

C. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam tugas ini adalah :

1. Data Primer

   Data Primer merupakan pengumpulan data secara langsung di lapangan serta melakukan tanya jawab dengan teknisi, karyawan dan pembimbing lapangan.

2. Data Sekunder

   Data Sekunder merupakan data yang diperoleh dari beberapa literature yang berhubungan dengan tugas akhir

D. Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui penanganan udang windu (penaeus monodon) berkulit tanpa kepala adalah analisis deskriptif, yaitu menggambarkan suatu keadaan atau fenomena yang mengenai penerapan fungsi manajemen penanganan udang beku.

E. Defenisi Operasional

1. Manajemen adalah suatu kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengawasan, dan evaluasi yang dilakukan oleh PT. Wahyu Pradana Binamulia, guna mengkoordinasikan berbagai sumberdaya untuk mencapai suatu tujuan.
2. Penanganan udang windu berkulit tanpa kepala (HL) adalah merupakan faktor penting yang perlu mendapat perhatian karena akan menentukan mutu produk akhir. Dalam melakukan penanganan agar kondisinya tetap

segar, udang tersebut disimpan dalam keadaan tanpa kepala. Jadi sebelum udang disimpan, maka aspek yang harus diperhatikan adalah aspek pengawasan mutu misalnya : penggunaan es yang memadai, jumlah es yang digunakan, lamanya pemberian es, ukuran es, serta ukuran wadah yang digunakan.

3. Inner pan adalah tempat yang digunakan untuk menyusun udang
4. Contact plate freezer adalah alat pembekuan yang digunakan oleh PT. Wahyu Pradana Binamulia.
5. Mesin Stripping adalah alat yang digunakan untuk mengikat master carton
6. Receiving adalah penerimaan bahan baku yang merupakan tahap awal kegiatan proses pembekuan udang windu di PT. Wahyu Pradana Binamulia.
7. Washing adalah kegiatan pencucian bahan baku dengan tujuan untuk membersihkan kotoran dan meminimalisir bakteri yang melekat pada bahan baku tersebut.
8. Sortasi adalah kegiatan penyortiran / memisahkan bahan baku berdasarkan ukuranya agar bahan baku seragam.
9. Polybag adalah jenis kemasan yang terbuat dari plastic
10. couldstorage adalah ruangan penyimpanan udang yang siap diekspor
11. Soaking adalah proses pemberian obat pada udang agar ketahanan mutu udang tetap terjaga