MANAJEMEN PENGOLAHAN IKAN LAYUR (*Trichiurus sp*) TUJUAN EKSPOR DI PT. USAHA CENTRALJAYA SAKTI MAKASSAR SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh :

MARLIN
1422050247

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2017

HALAMAN PENGESAHAN

MANAJEMEN PENGOLAHAN IKAN LAYUR TUJUAN EKSPOR DI PT. USAHA CENTRALJAYA SAKTI MAKASSAR SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh

MARLIN
1422050247

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,
Arifah, SP., MEnv.Sc	**Megawati, S.Si., M.Si**
NIP. 197408092000032001	NIP. 197501062000003 2002

Mengetahui :

Direktur,	Ketua Jurusan,
Dr. Ir. Darmawan, MP	**Dr. Nur Alam kasim, S.Pi., M.Si**
NIP. 19670202 199803 1 002	NIP. 19730620 200212 1 001

Tanggal Lulus :

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Manajemen Pengolahan Ikan Layur Tujuan Ekspor Di PT. Usaha Centraljaya Sakti Makassar Sulawesi Selatan

Nama : Marlin

Nim : 1422050247

Program Studi : Agribisnis Perikanan

Jurusan : Agribisnis

Menyetujui,
Tim penguji :

1. Arifah, SP.,MEnv.Sc : (.....)
2. Megawati, S.Si.,M.Si : (.....)
3. Hj. Aisyah, SE.Ak.,M.Si : (.....)
4. Ilham, SE.,M.Si : (.....)

Mengetahui,

Ketua Program Studi,

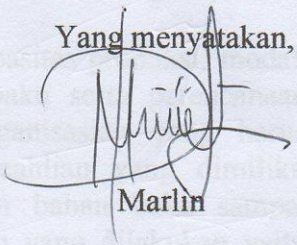
Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi, M.Si
NIP. 197306202002121001

PERNYATAAN

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

Pangkep, September 2017

Yang menyatakan,



Marlin

INTISARI

MARLIN, 1422050247, Manajemen Pengolahan Ikan Layur (*Trichiurus sp*.) Tujuan ekspor di PT. Usaha Centraljaya Sakti Makassar Sulawesi Selatan. (Dibimbing oleh ibu **ARIFAH** dan ibu **MEGAWATI**).

Manajemen sangat penting dalam melakukan kegiatan proses produksi agar kegiatan pengolahan bisa berjalan secara efektif dan sesuai dengan tujuan yang akan dicapai. Oleh karena itu pengetahuan tentang manajemen pengolahan ikan layur perlu dipelajari agar dapat diketahui cara mengelolah ikan layur sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui manajemen pengolahan ikan layur (*Trichiurus sp.*) tujuan ekspor. Sedangkan kegunaannya yaitu sebagai bahan acuan dari informasi tentang manajemen pengolahan ikan layur (*Trichiurus sp.*) tujuan ekspor dan untuk menambah pengetahuan serta sebagai bahan informasi kepada semua pihak yang akan mengembangkan manajemen pengolahan hasil perikanan.

Tugas akhir ini disusun berdasarkan kegiatan pengalaman kerja praktek mahasiswa yang dilaksanakan dari tanggal 04 Januari sampai 04 April 2017 di PT. Usaha Centraljaya sakti Makassar Sulawesi Selatan.

Dalam perencanaan yang harus diperhatikan yaitu kapasitas produksi, modal, tenaga kerja, sumber bahan baku, pengadaan bahan baku serta perencanaan peralatan dan mesin pembekuan ikan layur. Pengorganisasian yang harus diperhatikan yaitu pembagian kerja sesuai dengan keahlian yang dimiliki. Pelaksanaannya yaitu mulai dari kegiatan penerimaan bahan baku sampai penyimpanan produk akhir di *cold storage.* Pengawasan yang dilakukan yaitu langsung mengecek bahan baku dan produk akhir serta kegiatan produksi yang dilakukan karyawan.

Hasil yang diperoleh yaitu penerapan manajemen pengolahan ikan layur (*Trichiurus sp.*) tujuan ekspor di PT. Usaha Centraljaya Sakti belum sepenuhnya diterapakan, terutama pada kegiatan prencanaan tenaga kerja dan pengadaan bahan baku.

ABSTRAK

MARLIN, 1422050247, *Management of Layel Fish Processing (Trichiurus sp.) The export destination in PT. Business Centraljaya Sakti Makassar South Sulawesi. (Guided by* **ARIFAH** *mother and mother* **MEGAWATI***).*

Management is very important in conducting production process activities so that the processing activities can run effectively and in accordance with the objectives to be achieved. Therefore, knowledge of laying fish processing management needs to be studied in order to know how to manage the fish layur in accordance with predefined standards.

This final project aims to know the management of fish processing layur (Trichiurus sp.) Export destination. While its usefulness is as reference material from information about management of fish layur (Trichiurus sp.) Export purpose and to increase knowledge and as information material to all parties that will develop management of fishery product.

This final project is based on the activities of practical work experience of students conducted from 04 January to 04 April 2017 at PT. Business Centraljaya sakti Makassar South Sulawesi.

In the planning that must be considered namely the production capacity, capital, labor, raw material sources, procurement of raw materials and equipment planning and fish laying freezing machine. Organizing to be considered is the division of labor in accordance with the expertise. Implementation of starting from the activities of receiving raw materials to storage of end products in cold storage. Supervision is done directly check the raw materials and final products and production activities undertaken by employees.

The results obtained are the application of processing fish processing layur (Trichiurus sp.) Export destination in PT. The business of Centraljaya Sakti has not been fully applied, especially in the activities of manpower planning and raw material procurement.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis Panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan setitik ilmu-Nya serta nikmat yang tak terhingga, sehingga penulis diberikan ruang dan waktu untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Serta atas contoh teladannya sehingga penulis dapat menyelasaikan tugas akhir dengan judul "Manajemen Pengolahan Ikan Layur (*Trichiurus sp*) Tujuan Ekspor" dengan baik.

Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat terakhir dalam prosesi pendidikan di perguruan tinggi, guna meraih gelar Ahli Madya Perikanan pada Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Ucapan terima kasih yang sebesar- besarnya buat kedua orang tua yang senantiasa memberi dukungan secara materi, semangat, dan doa selama penulis memulai pendidikan hingga selesai.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Karenanya penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada :

1. Arifah, SP., MEnv.Sc selaku Pembimbing I dan Ibu Megawati, S.Si., M.Si selaku pembimbing II, yang banyak mengarahkan dalam penulisan tugas akhir ini.
2. Dr. Ir. Darmawan, MP Selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si selaku Ketua jurusan Agribisnis.

4. Ucapan terima kasih kepada pembimbing lapangan di tempat PKPM.
5. Rekan – rekan mahasiswa angkatan XXVII di Jurusan Agribisnis yang telah memberikan bantuan motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.

Penulis juga menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu saran dan kritikan yang sifatnya membangun dari pembaca sangat penulis harapkan untuk perbaikan tugas akhir ini. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat untuk semua pihak terutama bagi penulis dan mendapat berkah dari TUHAN, Amin.

Pangkep, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN PERSETUJUAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

ABSTRACK v

RINGKASAN vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I. PANDAHULUAN

1.1. LatarBelakang 1

1.2. Rumusan masalah 2

1.3. Tujuan dan Kegunaan 2

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian dan Fungsi Manajemen 3

2.2. Definisi Manajemen Pengolahan 3

BAB III. METODOLOGI

3.1. Waktu dan Tempat 7

3.2. Metode Pengumpulan Data 7

3.3. Jenis Data 7

3.4. Analisis Data 8

BAB IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan 9

4.2. Lokasi Perusahaan 10

4.3. Fasilitas..... 11

4.4. Struktur Organisasi 11

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Perencanaan..... 15

5.2 Pengorganisasian. 17

5.3 Pelaksanaan 18

5.4 Pengawasan 23

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan 25

6.2. Saran 25

DAFTAR PUSTAKA..... 26

LAMPIRAN..... 27

RIWAYAT HIDUP..... 30

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 5.1 Standar susun Ikan Layur *Head Less* 22

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Struktur Organisasi PT. Syam Surya Mandiri 28

Lampiran 2. Dokumentasi kegiatan pengolahan Ikan Layur tujuan ekspor..... 29

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Penerapan fungsi manajemen dalam perusahaan sangat menunjang dalam proses pengolahan. Manajemen adalah suatu proses untuk mencapai hasil-hasil yang diinginkan dengan menggunakan sumber daya yang tersedia. Fungsi manajemen terdiri dari empat fungsi utama yaitu planning(fungsi perencanaan) adalah bagaimana perusahaan menetapkan tujuan yang diinginkan dan kemudian menyusun rencana strategi bagaimana cara untuk mencapai tujuan tersebut, organizing (Fungsi pengorganisasian), Directing (Fungsi pengarahan), Controlling (Fungsi pengendalian). Fungsi-fungsi manajemen sangat berperang penting dalam pengolahan ikan layur beku terutama untuk tujuan ekspor agar rantai dingin ikan layur beku tetap terjaga serta kualitas ikan layur beku bisa terjamin hingga ketangan konsumen.

Pengolahan yaitu upaya yang dilakukan terhadap sumber daya perikanan melalui proses pengolahan secara tradisional maupun modern baik secara fisika, kimia, mikrobiologis atau kombinasinya, untuk dijadikan produk akhir yang dapat berupa produk layur beku dan bentuk olahan lainnya, guna mengawetkan dan memperbaiki penampakan/ penampilan, sifat-sifat fisika, kimia, dan nilai gizi serta nilai tambahnya untuk memenuhi konsumsi manusia.

Berdasarkan dari pengertian, maka dapat disimpulkan bahwa manajemen pengolahan adalah suatu proses yang mengajarkan tentang bagaimana cara proses mengusahakan atau mengerjakan sesuatu barang supaya menjadi lebih sempurna dengan menggunakan sumber daya yang ada.

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang usaha pengolahan ikan adalah perusahaan PT. Usaha Centraljaya Sakti yakni mulai dari penyediaan bahan baku ikan layur hingga produk siap dipasarkan. Ikan layur (*Trichiurus sp*.) adalah salah satu jenis ikan pelagis ekonomis penting yang bayak tersebar dan tertangkap di perairan indonesia terutama diperairan selat Makassar. Banyaknya tertangkap ikan layur tersebut, membuat roda perekonomian nelayan di selat makassar dan sekitarnya hidup kembali. Ikan layur yang menjadi komoditas ekspor utama nelayan selat Makassar membawa keuntungan besar bagi nelayan, pengumpul dan perusahaan pengekspor ikan layur.

Komoditas Ikan layur mengalami kerusakan lebih cepat jika di bandingkan dengan daging hewan lainnya. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan dan pemanenan sangat di pengaruhi oleh teknik penangkapan dan penyimpana diatas kapal. Selain tiu, masalah lain yang terkait dengan produksi ikan layur adalah manajemen dalam pengolahan baik dari aspek bahan baku, penangkapan maupun pemanenean. Berdasarkan potensi yang dimiliki dan masalah yang sering timbul maka penulis mengambil judul Tugas Akhir "Manajemen Pengolahan Ikan Layur Beku Tujuan Ekspor".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah untuk penulisan tugas akhir ini adalah, bagaimana manajemen pengolahan ikan layur tujuan ekspor di PT. Usaha Central Jaya Sakti.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui manajemen pengolahan ikan layur tujuan ekspor di PT. Usaha Cental Jaya Sakti.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian dan Fungsi Manajemen

2.1.1 Pengertian Manajemen

Manajemen berasal dari bahasa inggris yaitu "*Manage*" yang berarti mengurus, mengelola, mengendalikan, mengusahakan, memimpin. Sedangkan pengertian manajemen secara etimologis adalah seni melaksanakan dan mengatur (Siagian, 2006). Pengertian manajemen juga dipanadang sebagai suatu proses untuk mencapai hasil-hasil yang diinginkan dengan menggunakan sumber daya yang tersedia.

Adapun pengertian manajemen menurut para ahli yaitu :

1. Menurut George.R.Terry, pengertian manajemen adalah suatu proses atau kerangka kinerja yang melibatkan bimbingan atau pengarahan suatu kelompok orang-orang kearah tujuan-tujuan organisasional maksud yang nyata.
2. Menurut *Encylopedia of the Social Science*, pengertian manajemen adalah suatu proses pelaksanaan tujuan tertentu diselenggarakan dan diawasi.
3. Menurut James A.F Stoner, pengertian manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, dan penggunaan sumber daya organisasi yang telah ditetapkan.

2.1.2 Fungsi Manajemen

Fungsi manajemen adalah elemen-elemen dasar yang selalu ada dan berada dalam proses manajemen yang menjadi patokan bagi manajer dalam melaksanakan kegiatan untuk mencapai tujuan (Yamit, 2003). Fungsi manajemen secara umum adalah sebagai berikut :

1. Fungsi perencanaan (*Planning*)

Pengertian perencanaan adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk membuat tujuan perusahaan dengan berbagai rencana untuk mencapai tujuan yang ingin diraih. Perencanaan merupakan cara terbaik dalam mengejar dan membuat tujuan perusahaan dapat tercapai karena perencanaan merupakan proses bagian dari fungsi manajemen yang penting karena tanpa perencanaan fungsi-fungsi manajemen berikutnya tidak dapat berjalan. Perencanaan juga dapat didefinisikan sebagai pemikiran yang mengarah kemasa depan yang menyangkut rangkaian tindakan berdasarkan pemahaman penuh terhadap semua faktor yang terlibat dan yang diarahkan kepada sasaran khusus.

2. Fungsi Pengorganisasian *(Organizing)*

Pengorganisasian adalah membagi suatu kegiatan besar menjadi suatu kegiatan-kegiatan kecil dengan membagi dalam setiap tugas agar tercapainya suatu tujuan dengan lebih mudah.

3. Fungsi Penggerakan (*Actuating*)

Penggerakan adalah menempatkan semua anggota pada kelompok agar kerja secara sadar untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditetapkan sesuai dengan perencanaan dan pola organisasi, atau dengan kata lain, penggerakan artinya kegiatan yang berhubungan dengan memotivasi atau memberi semangat kepada karyawan atau pegawai. Penggerakan dapat juga diartikan sebagai tugas untuk membuat organisasi tetap hidup, untuk menciptakan kondisi yang menumbuhkan minat kerja, kekuatan untuk bertindak, pemikiran yang imaginatif, dan kelompok kerja yang berkelanjutan.

4. Fungsi Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan adalah proses penentuan apa yang akan dicapai, apa yang sedang dilakukan, menilai pelaksanaan, dan apabila perlu mengambil tindakan korektif sehingga pelaksanaan dapat berjalan menurut rencana, yaitu sesuai dengan standar, atau dengan kata lain, pengawasan adalah kegiatan yang berhubungan dengan mengendalikan atau mengawasi setiap pekerjaan serta melakukan tindakan koreksi.

2.2 Definisi Manajemen Pengolahan

Manajemen adalah suatu proses untuk mencapai hasil-hasil yang diinginkan dengan menggunakan sumber daya yang tersedia.Pengolahan yaitu upaya yang dilakukan terhadap sumber daya perikanan melalui proses pengolahan secara tradisional maupun modern baik secara fisika, kimia, mikrobiologis atau kombinasinya, untuk dijadikan produk akhir yang dapat berupa produk layur beku dan bentuk olahan lainnya, guna mengawetkan dan memperbaiki penampakan/ penampilan, sifat-sifat fisika, kimia, dan nilai gizi serta nilai tambahnya untuk memenuhi konsumsi manusia (Rangkuti, 2007).

Berdasarkan dari pengertian, maka dapat disimpulkan bahwa manajemen pengolahan adalah suatu proses yang mengajarkan tentang bagaimana cara proses mengusahakan atau mengerjakan sesuatu barang supaya menjadi lebih sempurna dengan menggunakan sumber daya yang ada.

Cara pengolahan ikan layur beku yaitu :

1. Produk ikan layur dicuci dengan menggunakan air dan es batu dalam bak pencucian produk, sehingga produk terlihat bersih dan mulus tanpa ada bakteri yang menempel pada produk.

2. Produk ini disusun rapi dalam pan *(pannimg)* kemudian siap dibekukan dalam beberapa saat hingga menjadi sebuah produk yang siap diekspor sesuai dengan permintaan bayer. Produk ini sangat berbahan baku bagi masyarakat luar Negeri.
3. Ikan layur yang dibekukan dalam keadaan utuh, tanpa pengupasan kulit dan pemotongan kepala. Produk ini termasuk produk yang sering diproduksi di perusahaa PT. Usaha Centraljaya Sakti, di banding dengan produk lainnya.

III. METODOLOGI

3.1. Waktu dan Tempat

Penulisan tugas akhir ini berdasar pada kegiatan pengalaman kerja praktek mahasiswa yang telah dilakukan pada tanggal 04 Januari sampai 04 April 2017 di PT. Usaha Central Jaya Sakti yang terletak di Jalan kima V kav E No 3 A MAKASSAR.

3.2. Metode Pengumpulan data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah :

1. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang paling banyak digunakan. Observasi adalah mengamati dan mendengar dalam rangka memahami, mencari jawaban, mencari bukti terhadap fenomena sosial keagamaan (perilaku, kejadian-kejadian, keadaan, benda, dan simbol-simbol tertentu) selama beberapa waktu tanpa mempengaruhi fenomena yang diobservasi, dengan mencatat, merekam, memotret fenomena tersebut guna penemuan data analisis.
2. Interview yaitu pengumpulan data dengan tanya jawab kepada karyawan perusahaan.
3. Studi literatur yaitu pengumpulan data dengan mempelajari beberapa buku/ literatur yang berkaitan dengan penelitian.

3.3 Jenis Data

3.3.1 Data Primer

Data primer adalah berbagai informasi dan keterangan yang diperoleh langsung dari sumbernya, yaitu para pihak yang dijadikan informasi penelitian.

3.3.2. Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah berbagai teori dan informasi yang diperoleh tidak langsung dari sumbernya tapi diperoleh dari berbagai buku yang berisi teori yang bersangkutan dengan yang akan diteliti.

3.4. Analisis Data

Berdasarkan tujuan yang akan dicapai maka semua data yang terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis deskripsi kualitatif, yaitu berusaha menggambarkan penerapan manajemen terhadap perencanaan pengolahan produk perikanan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan (Suharli, 2006).

IV. KEADAAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan

PT. Usaha Central Jaya Sakti (UCS) didirikan pada tahun 2006 di Makassar, Sulawesi Selatan dengan jumlah pekerja sebanyak 20 orang. Saat itu, produk utama yang dihasilkan adalah lokalan yaitu ikan bandeng, cakalang, layang, deho, dan udang pename. Pada tahun 2013 UCS untuk pertama kalinya memperluas jangkauan produknya karena produk yang sudah memiliki nilai tambah yang sudah masak atau matang untuk pasar Eropa dan Amerika Serikat. Ketika Indonesia terkenah krisis pada tahun 1997, UCS tidak hanya bertahsn menghadapi situasi tersebut tetapi juga tumbuh secara signifikan dikarenakan fleksibilitas UCS dalam menghadapi perubahan lingkungan bisnis yang cepat dan dramatis.Variasi produk yang dihasilkan pun bertambah dengan adanya produk Grouper Fillet, Sipper Fillet, Scarlet Snipper Fillet, dan Parrotfish. Kapasitas produk per tahun pun meningkat hingga 200 ton dengan tenaga kerja sebanyak 100 orang.

Pada tahun 2014 kapasitas UCS Makassar 500 ton produk jadi per tahun. Bisnis telah tumbuh sekitar 20% dalam 5 tahun terakhir. Produk Emperor Fillet, Octopus Balltype,dan Gold Band Snipper Fillet juga telah sukses diperkenalkan di pasaran. Jumlah pekerja bertambah hingga 50 orang di pabrik makssar. Sampai saat ini, khususnya UCS Makassar, telah memiliki beberapa divisi selain udang seperti ika laut, Sotong dan Gurita. Pasar yang di tujuh 99% ekspor meliputi Vietnam, Honhkong, Taiwan, USA, dan Eropa.

4.2. Lokasi Perusahaan

PT. UCS di Makassar terletak di Jl. KIMA v KAV 3A, Kecamatan Biringkanaya, Makassar, Sulawesi Selatan dengan luas tanah $\pm$ 90.000 m^2 sedangkan area yang digunakan utuk proses yaitu $\pm$ 22.000 m^2 dan lahan yang di gunakan untuk proses pengolahan ikan kakap merah lahan yang di gunakan untuk proses pengolahan ikan fillet $\pm$ 682 m^2.

Letak PT. UCS di daerah industri dengan perbatasan-perbatasan sebagai berikut :

Sebelah Utara : Perusahaan Air Kemasan JITA

Sebelah Selatan : PT. Mitra Karya Sejati

Sebelah Timur : Perusahaan Motor Honda

Sebelah Barat : Perusahaan Biskuit Pyramid

Dalam pemilihan lokasi Perusahaan harus memperhatikan beberapa aspek yang berkaitan dengan hygiene, yaitu :

a. Perkiraan sumber kontaminasi yang potensial
b. Kecukupan dan mutu pasokan air
c. Pembuangan air limbah
d. Kecukupan listrik
e. Ketersediaan tenaga kerja

Begituplah dengan PT.UCS, factor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi perusahaan adalah sebagai berikut :

a. Adnya sarana transportasi karena berdekatan dengan jalan raya sehingga memperlancar distribusi bahan baku dan pemasaran
b. Adanya fasilitas listrik, telepon, air dan tenaga kerja serta kemudahan dalam pembuangan air limbah yang sangat menunjang aktivitas kerja PT. UCS.

4.3. Fasilitas

PT. Usaha Centraljaya Sakti dalam menjalankan proses produksinya didukung dengan beberapa fasilitas seperti loker karyawan, gudang kering, gudang basah, ruang ganti pakaian, toilet, musolla, pos jaga, dan ruang proses yang meliputi:

1. Ruang Penerimaan *Raw Material (Receiving Raw Material Room)*.
2. Ruang Pemotongan Kepala *(Deheading Room)* dan Gunting Genjer *(Cutting Hanging Meat Room).*
3. Ruang Penampungan *Raw Material (Keeping Raw Material)*.
4. Ruang Sortir *(Sorting Room).*
5. Ruang produk/ Timbang Produk.
6. Ruang Es.
7. Ruang Tampungan Sortir.
8. Ruang Kupasan *(Peeling Room)*
9. Ruang Kulit.
10. Ruang *Air Blast Freezer*
11. Ruang Pengemasan *(Packing Room).*
12. Ruang *Cold Storage*.
13. Ruang Sanitasi.

4.4. Struktur Organisasi

Struktur Organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang di harapakan dan diinginkan. Struktur Organisasi menggambarkan dengan jelas pemisahan kegiatan pekerjaan

antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktivitas dan fungsi dibatasi. Dalam struktur organisasi yang baik harus menjelaskan hubungan wewenang siapa melapor kepada siapa, jadi ada satu pertanggung jawaban apa yang akan dikerjakan.

Adapun struktur organisasi yang digunakan pada PT. Usaha Central Jaya Sakti adalah struktur organisasi garis dan staf terdiri dari :

a. *president Direktur*

President Direktur adalah pemilik perusahaan PT. Usaha Sentraljaya Saktii sekaligus sebagai pemimpin tertinggi pada perusahaan.

b. *Assisten President Directur*

Assisten president directur adalah orang yang diberikan kepercayaan oleh pemilik perusahaan untuk mengontrol jalannya perusahaan.

c. *General Manager*

General manager bertugas untuk memimpin operasional perusahaan dan bertanggung jawab kepada direktur perusahaan.

d. *Factory Manager*

Factory manager bertugas untuk memberikan pengarahan kerja yang baik sesuai dengan prosedur General Manufactur Produk (GMP) kepada manager produksi, Manager Quality Control dan *mechanic.*

e. *Marketing Manager*

Manager marketing bertugas untuk memasarkan produk yang telah diproduksi serta memberikan pelayanan yang baik kepada para buyer dan memenuhi permintaan mereka.

f. *Purchasing Raw Material Shrimp*

Purchasing raw material shrimp bertugas untuk menangani masalah bahan baku *(raw material)* yang masuk ke PT. Usaha Centraljaya Sakti

g. *Finance Manager*

Finance manager bertugas untuk menangani masalah keluar masuknya uang di PT. Usaha Centraljaya Sakti

h. *Purchasing Manager*

Purchasing manager bertugas menangani seluruh perlengkapan proses produksi selain bahan baku (*raw material*).

i. *Personalia*

Personalia bertugas untuk menangani masalah karyawan, mulai dari perekrutan, pelatihan, perlengkapan, dan keselamatan kerja karyawan.

j. *Internal Control Manager*

Internal control adalah orang yang bertugas untuk mengontrol kegiatan proses sehari-hari.

k. *Maintenance Manager* (Manager Tehnik)

Teknik bertugas untuk mengarahkan para staffnya untuk mengontrol semua mesin-mesin yang digunakan di PT. Usaha Centraljaya Sakti terutama yang berhubungan dengan proses produksi.

l. *Production Manager*

Manager produksi bertugas untuk mengarahkan staffnya yang ada diruang proses untuk bekerja sesuai dengan prosedur (GMP) agar tidak terjadi kesalahan produksi.

m. *Exim Manager*

Exim Manager bertugas mengatur kegiatan pengiriman barang atau produk untuk dikirim ke buyer dan mengatur semua dokumen yang diperlukan untuk ekspor.

n. *Manager Quality Control*

Manager quality control bertugas untuk mengarahkan bawahannya untuk mengontrol semua prosedur yang ada di ruang proses. Struktur organisasi Perusahaan PT. Usaha Centraljaya Sakti dapat dilihat pada lampiran.