MANAJEMEN PENGOLAHAN UDANG WINDU (*Head Less*) TUJUAN EKSPOR DI PT. SYAM SURYA MANDIRI KALIMANTAN TIMUR

TUGAS AKHIR

Oleh :

MINARTI
1322050219

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2016

HALAMAN PENGESAHAN

MANAJEMEN PENGOLAHAN UDANG WINDU (Head less) TUJUAN EKSPOR DI PT. SYAM SURYA MANDIRI KALIMANTAN TIMUR

TUGAS AKHIR

Oleh

MINARTI
1322050219

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,
Ilyas, S.Kom., M.Si	**Yunarti, SP., M.Si**
NIP. 19780721 200312 1 002	NIP. 19730315 200812 2 001

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 : 16 Agustus 2016

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Manajemen Pengolahan Udang Windu (*head less*) Tujuan Ekspor Di PT. Syam Surya Mandiri Kalimantan Timur

Nama : Minarti

Nim : 1322050219

Program Studi : Agribisnis Perikanan

Jurusan : Agribisnis

Menyetujui,
Tim Penguji :

1. Ilyas, S.Kom., M.Si : (.....)
2. Yunarti, SP., M.Si : (.....)
3. Karma, SE., M.Si : (…….....)
4. Sulkifli, S.Pi., 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 di suatu 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, 16 Agustus 2016

Yang menyatakan,

Minarti

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, Sang Maha Agung yang telah memberikan setitik ilmu-Nya serta nikmat yang tak terhingga sehingga penulis diberikan ruang dan waktu untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada baginda Nabi Muhammad SAW, atas contoh teladannya sehingga penulis dapat menyelasaikan tugas akhir dengan judul "Manajemen Pengolahan Udang Windu (*Head less*) Tujuan Ekspor" dengan baik.

Penulisan 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. Dr. Ir. H. Darmawan, M.P Selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi., M.Si selaku Ketua jurusan Agribisnis.
3. Ilyas, S.Kom., M.Si selaku Pembimbing I dan Ibu Yunarti, SP., M.Si selaku pembimbing II, yang banyak mengarahkan dalam penulisan tugas akhir ini.
4. Terima kasih kepada kedua sahabatku Irma Ramadhanti dan Jumriah.

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

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 Allah SWT, Amin.

Pangkep, 16 Agustus 2016

Minarti

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN PERSETUJUAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL ix

DAFTAR GAMBAR x

DAFTAR LAMPIRAN xi

ABSTRAK 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. Definisi Udang Windu 4

2.2. Klasifikasi Udang Windu 4

2.3. Morfologi Udang Windu 5

2.4. Daerah penyebaran dan Habitat Udang Windu 6

2.5. Pengertian dan Fungsi Manajemen 7

2.6. Definisi Manajemen Pengolahan 9

BAB III. METODOLOGI

3.1. Waktu dan Tempat 11

3.2. Metode Pengumpulan Data 11

3.3. Jenis Data 12

3.4. Analisis Data 12
3.5. Definisi Operasional 13

BAB IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan..... 14
4.2. Lokasi Perusahaan..... 15
4.3. Fasilitas..... 16
4.4. Struktur Organisasi..... 17

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Fungi perencanaan pengolahan udang windu 21
5.2. Fungsi Pengorganisasian pengolahan udang windu 25
5.3. Fungsi pelaksanaan pengolahan udang windu 28
5.4. Fungsi pengawasan pengolahan udang windu 37

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan..... 39
6.2. Saran 39

DAFTAR PUSTAKA..... 40

LAMPIRAN..... 41

RIWAYAT HIDUP 46

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 5.1 Range size untuk produk Udang windu *Head Less* 25
Tabel 5.2 Standar susun udang windu *Head Less*.....34

DAFTAR GAMBAR

Hal.

Gambar 2.1 Udang windu *(panaeus monodon)* 5

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Dokumentasi kegiatan pengolahan Udang windu 42

INTISARI

MINARTI, 1322050219, Manajemen Pengolahan Udang Windu (*Head Less*) Tujuan ekspor di PT. Syam Surya Mandiri Kalimantan Timur. (Dibimbing oleh Bapak ILYAS dan ibu YUNARTI).

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 udang windu perlu dipelajari agar dapat diketahui cara mengelolah udang windu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui manajemen pengolahan udang windu (*head less*) tujuan ekspor. Sedangkan kegunaannya yaitu sebagai bahan acuan dari informasi tentang manajemen pengolahan udang windu (*head less*) 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 06 Januari sampai 31 Maret 2016 di PT. Syam Surya Mandiri Kalimantan Timur.

Dalam perencanaan yang harus diperhatikan yaitu kapasitas produksi, modal, tenaga kerja, sumber bahan baku, pengadaan bahan baku serta perencanaan peralatan dan mesin pembekuan udang. 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 udang windu (*head less*) tujuan ekspor di PT. Syam Surya Mandiri Kalimantan Timur belum sepenuhnya diterapakan, terutama pada kegiatan prencanaan tenaga kerja dan pengadaan bahan baku.

Kata kunci : Udang windu, Manajemen, Pengolahan.

ABSTRACT

MINARTI, 1322050219, Tiger Shrimp Processing Management (head less) export destination in PT. Syam Surya Mandiri east Kalimantan. (At the bottom of the Mr. ILYAS and Mrs. YUNARTI).

Management is very important in performing the activities production process so that activities can be run effectively and in accordance with objectives that will be achived. Therefore knowledge of tiger shrimp processing management need to be studied so that it can be know how to manage shrimp tiger in accordance with estabilished standards.

Final project aims to find out the tiger shrimp processing management (head less) export destination. As for its use fulness as a reference material from information about the tiger shrimp processing management (head less) export destination and to increase knowledge as well as information materials to all those who will develop a fisheries processing management.

The final project is organized on the basis practice work experience student activities carried from the date 06 January to March 31. 2016 in PT. Syam Surya Mandiri east Kalimantan.

In the planning that must be considered, namely the production of capital, labor, raw resources, procurement of raw materials, as well as planning tools and engine freezing shrimp. Organizing that must be considered, namely the devision of labor in accordance with expertise. Its implementation, namely the acceptance of activities ranging from raw materials to final product storage in cold storage. The Supervision is done directly checking the raw materials and the end product and production employees.

The results obtained namely the application of the tiger prawn processing management (head less) export in PT. Syam Surya Mandiri east Kalimantan has not been fully applied, especially on labor and planning activities.

Keywords : Tiger shrimp, Management, Processing.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Udang adalah salah satu produk perikanan yang istimewa, memiliki aroma spesifik dan mempunyai nilai gizi tinggi. Disamping itu, daging udang banyak mengandung asam amino esensial yang penting bagi manusia, namun udang memiliki sifat yang sama dengan ikan yaitu mudah mengalami kerusakan atau penurunan mutu. Penurunan mutu udang disebabkan oleh faktor-faktor yang berasal dari badan udang itu sendiri atau faktor lingkungan, maka dari itu diperlukan penanganan yang baik agar mutu udang dapat dipertahankan sampai udang dikonsumsi oleh konsumen, salah satu caranya yaitu dengan proses pembekuan.

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

Head less merupakan salah satu produk udang beku yang dibekukan dalam keadaan utuh yang dipotong kepalanya. Produk ini merupakan komoditas yang tinggi permintaannya dipasaran internasional dan mempunyai nilai jual yang cukup baik (Hadiwiyoto, 1993).

Permintaan produk udang beku terus meningkat untuk memenuhi kebutuhan luar negeri maupun dalam negeri maka pihak eksportir harus terus melakukan produksi dengan kapasitas yang lebih banyak lagi atau sesuai dengan permintaan konsumen.

Manajemen merupakan ilmu yang mengajarkan proses mendapatkan tujuan organisasi dalam upaya bersama dengan sejumlah orang atau sumber milik organisasi. Pada penerapan manajemen, keterkaitan antara fungsi-fungsi manajemen menjadi kekuatan utama untuk mencapai suatu tujuan yang diharapkan, sehingga dalam proses produksi dapat diperoleh kualitas yang baik sehingga produk yang dihasilkan dapat kompentif dipasaran.

Mengingat pentingnya manajemen terhadap proses produksi dalam pengelolaan perusahaan tersebut berjalan secara efektif dan sesuai dengan tujuan yang akan dicapai yaitu mendapatkan hasil yang maksimal dan memenuhi persyaratan ekspor. Maka perlu diadakan penelitian mengenai pelaksanaan manajemen pengolahan udang windu *(head less*) tujuan ekspor di PT. Syam Surya Mandiri.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah untuk tugas akhir ini adalah, bagaimana pelaksanaan manajemen pengolahan udang windu (*head less*) tujuan ekspor di PT. Syam Surya Mandiri.

1.3. Tujuan dan Kegunaan

1.3.1. Tujuan

Adapun tujuan dalam tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui pelaksanaan manajemen pengolahan udang windu *(head less)* tujuan ekspor.

1.3.2. Kegunaan

Adapun kegunaan tugas akhir ini yaitu:

1. Sebagai bahan acuan dari informasi tentang manajemen pengolahan udang windu *(head less)* tujuan ekspor.
2. Penelitian ini juga berguna untuk menambah pengetahuan serta sebagai bahan informasi kepada semua pihak yang akan mengembangkan manajemen pengolahan hasil perikanan.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Definisi Udang windu

Udang windu adalah nama populer yang dikenal diseluruh wilayah indonesia. Sedangkan nama-nama lokal dari jenis udang ini yaitu udang pancet, udang bago, udang sotong atau lotong, udang baratan, dan udang tepus hanya dikenal didaerah tertentu saja. sedangkan nama internasional dan nama dagang udang windu adalah *tiger prawn* lantaran berukuran besar dan warna tubuhnya bergaris-garis hitam putih melintang seperti harimau. Terkadang ada juga yang menyebut *jumbo tiger prawn* untuk udang windu yang ukurannya ekstra besar, yakni mencapai 50 gram sampai lebih dari 100 gram. Bahkan induk-induk udang windu yang ditangkap dilaut dalam dapat mencapai berat 270-300 gram per ekor.

2.2. Klasifikasi Udang Windu

Adapun klasifikasi dari udang windu (*Panaeus monodon*), sebagai berikut:

Kingdom : *Animalia*

Filum : *Arthropoda*

Subfilum : *Crustacea*

Kelas : *Malacostraca*

Ordo : *Decapoda*

Famili : *Panaeidae*

Genus : *Panaeus*

Spesies : *Panaeus Monodon* (*Anonim, 2012*).



Gambar 2.1. Udang windu (*panaeus monodon*).

2.3. Morfologi Udang windu

Dilihat dari luar tubuh udang terdiri dari dua bagian yaitu bagian depan dan bagian belakang, bagian depan disebut bagian kepala yang sebenarnya terdiri dari bagian kepala dan dada yang menyatu itu dinamakan kepala-dada (*cepholothorax*) serta bagian perut (*abdomen*) terdapat ekor dibagian belakangnya.

Semua bagian badan beserta anggota-anggotanya terdiri dari ruas-ruas (segmen) kepala dada terdiri dari 13 ruas yaitu kepalanya sendiri 5 ruas dan dadanya 8 ruas, sedangkan bagian perut terdiri dari 6 ruas. Tiap ruas badan mempunyai sepasang anggota badan yang beruas-ruas pula seluruh tubuh tertutup oleh kerangka luar yang disebut eksoskeleton yang terbuat dari bahan chitin. Kerangka tersebut mengeras, kecuali pada sambungan-sambungan antara dua ruas tubuh yang berdekatan. Hal ini memudahkan mereka untuk bergerak (*Mujiman dan Suyanto, 2005*).

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 dibagian kepala dan 8 ruas diabgian 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.

2.4. Daerah Penyebaran dan Habitat Udang Windu

Udang windu tersebar di sebagian besar daerah Indo-Pasifik Barat, Afrika Selatan, Tanzania, Kenya, Somalia, Madagaskar, Saudi Arabia, Oman, Pakistan, India, Bangladesh, Srilangka, Indonesia, Thailand, Malaysia, Singapura, Philipina, Hongkong, Taiwan, Korea, Jepang, Australia, dan Papua Nugini (Khairul Amri, 2003).

Pada umumnya udang windu terdapat di daerah antara 30^{o} sampai 155^{o} B.T. dan antara 35^{o} L.U. sampai pada 35^{o} L.S. Oleh karena itulah maka lokasi utama daerah penangkapan kebanyakan di daerah tropis, terutama di Indonesia, Malaysia dan Philipina.

Udang windu bersifat *euryhaline* yaitu toleran terhadap kisaran salinitas yang lebar dan menempati habitat yang berbeda dengan stadium dari daur hidupnya. benih udang, juvenile dan tokolan mempunyai kebiasaan tinggal dekat permukaan pada perairan daerah pantai dan di daerah Estuarin hutan mangrove, sedangkan tingkat dewasa kelamin kebanyakan berada pada perairan yang kedalamanya sekitar 100-200 m. Larva yang mencapai daerah pantai biasanya berukuran sekitar 15 mm, akan tetapi kadang-kadang dijumpai yang berukuran lebih kecil, yakni sekitar 8 mm.

Udang windu umumnya menyukai dasar perairan yang berpasir, lumpur berpasir atau lempung berdebu. Keuntungan yang diperoleh udang windu dengan

hidup pada substrat yang berlumpur adalah bahwa pada substrat yang demikian makanan alami dapat tumbuh. Malam hari, sedang pada waktu siang hari umumnya mencari tempat berteduh atau bahkan membenamkan diri ke dalam lumpur bila intensitas cahaya mencapai 600 lux. Induk udang windu pada umumnya lebih menyukai substrat yang berlumpur pada kedalaman 10-40 m. Poernomo (1979) menerangkan bahwa udang windu akan lebih cepat tumbuh pada kedalaman lebih dari 100 cm dan salinitasnya sekitar 10-25 ppt.

2.5. Pengertian dan Fungsi Manajemen

2.5.1. 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. 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.

2.5.2. 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. 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 menciptak 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.

2.6. 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 udang 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 dsb) supaya menjadi lebih sempurna dengan menggunakan sumber daya yang ada.

Jenis pengolahan udang beku *Black tiger* yaitu :

1. *Head On* (HO), yaitu udang yang dibekukan dalam keadaan utuh, tanpa pengupasan kulit dan pemotongan kepala. Produk ini termasuk jarang diproduksi karena perusahaan ini memproduksi berdasarkan permintaan buyer.
2. *Head Less* (HL), yaitu produk udang tanpa kepala yang kulitnya masih utuh dari leher hingga ekor. Untuk produk HO dan HL pada umunya dalam bentuk *block*. Jenis produk ini pada PT.Syam Surya Mandiri mayoritas berbahan baku *black tiger* atau udang windu.
3. *Peeled*, yaitu udang yang dipotong kepalanya kemudian dikuliti dan dibekukan hingga menjadi sebuah produk, produk udang beku jenis peeled berbahan baku udang black tiger dan black pink.

BAB III. METODOLOGI KEGIATAN

3.1. Waktu dan Tempat

Penulisan tugas akhir ini berdasar pada hasil penelitian yang telah dilakukan pada tanggal 06 Januari sampai 31 maret 2016 di PT. Syam Surya Mandiri yang terletak di Jalan Propinsi No.1 Kampung Kajang Kecematan Anggana Kutai Kartanegara – Kalimantan timur.

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 deskriptif kualitatif, yaitu berusaha menggambarkan penerapan manajemen terhadap perencanaan pengolahan produk perikanan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan.

3.5. Definisi Operasional

1. Udang *block* yaitu udang yang telah disusun kedalam inner pan yang berbentuk persegi panjang dan diisi air sampai kepermukaan udang dan dibekukan menggunakan *contact freezer*.
2. Pengolahan adalah sebuah proses mengusahakan atau mengerjakan sesuatu (barang dsb) supaya menjadi lebih sempurna.
3. *Black Tiger* adalah udang yang biasa disebut udang udang windu atau udang pacet yang memiliki kulit tebal dan keras, berwarna hijau kebiruan dengan

garis melintang yang lebih gelap dan juga yang berwarna kemerah-merahan dengan gari melintang coklat kemerahan (wahyudi 2003).

4. *Head less* adalah salah satu produk udang beku yang dibekukan dalam keadaan utuh yang dipotong kepalanya. Produk ini merupakan komoditas yang tinggi permintaannya dipasaran internasional dan mempunyai nilai jual yang cukup baik (Hadiwiyoto, 1993).
5. Fungsi-fungsi manajemen
    a) Perencanaan yaitu upaya yang dilakukan atau penentuan strategik yang tepat untuk mewujudkan target dan tujuan organisasi.
    b) Pengorganisasian yaitu menyangkut bagaimana strategik yang telah dirumuskan dalam mendesain sebuah struktur organisasi yang tepat dan tangguh.
    c) Pelaksanaan yaitu proses implementasi kegiatan produksi agar dapat dijalankan oleh seluruh pihak dalam organisasi.
    d) Pengawasan yaitu proses yang dilakukan untuk memastikan seluuruh rangkaian kegiatan dapat berjalan sesuai dengan target.