PENERAPAN MANAJEMEN PADA PEMBEKUAN IKAN KAKAP PUTIH *(Lates calcarifer) FILLET* TUJUAN EKSPOR DI PT. USAHA CENTRALJAYA SAKTI SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh :

JESSY PUSPITASARI
1422050169

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

2017

HALAMAN PENGESAHAN

PENERAPAN MANAJEMEN PADA PEMBEKUAN IKAN KAKAP PUTIH *(Lates Calcarifer) FILLET* TUJUAN EKSPOR DI PT. USAHA CENTRALJAYA SAKTI, SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh:

JESSY PUSPITASARI
1422050169

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. H. Mauli Kasmi, S.Pi, M.Si	**Wahyuni Zam, S.Kom, M.Si**
NIP. 197212312006041135	NIP. 198102202003122003

Mengetahui :

Direktur,	Ketua Jurusan,
Dr. Ir. Darmawan, MP	**Dr. Nur Alam kasim, S.Pi., M.Si**
NIP. 196702021998031002	NIP. 197306202002121001

Tanggal Lulus :

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul : Penerapan Manajemen pada Pembekuan Ikan Kakap Putih *(Lates calcarifer) Fillet* Tujuan Ekspor di PT. Usaha Centraljaya Sakti, Sulawesi Selatan

Nama : Jessy Puspitasari

Nim : 1422050169

Program Studi : Agribisnis Perikanan

Jurusan : Agribisnis

Menyetujui,

Tim penguji :

1. Dr. H. Mauli Kasmi, S.Pi., M.Si : (.....)
2. Wahyuni Zam, S.Kom., M.Si : (.....)
3. Arifah, S.P, Menv. Sc : (.....)
4. Muhammad Ridwan, S.E, 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 disebutkan dalam daftar pustaka.

Pangkep, Agustus 2017
Yang menyatakan,

Jessy Puspitasari

KATA PENGANTAR

Assalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji hanya milik Allah SWT Tuhan pencipta alam dan seluruh isinya atas segala rahmat, hidayah dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada kita semua dalam menjalani setiap aktifitas keseharian kita. Tak lupa juga kami haturkan salawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW sebagai teladan bagi para umatnya dan rahmat bagi seluruh alam semesta sehingga kita dapat merasakan indahnya menjalani kehidupan dalam beragama.

Tugas Akhir ini dibuat berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan di PT. Usaha Centaljaya Sakti, Makassar, Sulawesi Selatan. Selama tiga bulan, mulai bulan Januari sampai dengan April 2017.

Ucapan terima kasih dan doa yang tak terhingga kepada Ayahanda Prawito dan Ibunda Sri Sunarti, yang senantiasa memberikan semangat, motivasi, dan dukungan moril dan materil serta doa tulus sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai tepat pada waktunya.

Selain itu, terima kasih pula penulis haturkan kepada beberapa pihak yang turut berperan dalam penyusunan Tugas Akhir ini diantaranya:

1. Dr. Ir. H. Darmawan, M.P selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Dr. Nur Alam Kasim, S.Pi, M.Si sebagai Ketua Jurusan Agribisnis Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
3. Dr. H. Mauli Kasmi, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Wahyuni Zam, S.Kom, M.Si selaku pembimbing II.
4. Merry Chandra, sebagai Direktur PT. Usaha Centraljaya Sakti, Sayuri selaku Staf Admnistrasi, Syarifah selaku Devisi *Quality Assurance* (QA), Haswin Tonara selaku Devisi *Quality Control* (QC), Yusri Alamsyah selaku Staf *Purchasing* sekaligus pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan saat melakukan kegiatan PKPM, serta para karyawan dan pegawai yang

berada di PT. Usaha Centraljaya Sakti, yang turut membatu dalam memperoleh ilmu maupun informasi yang penulis butuhkan.

5. Bapak/Ibu Dosen beserta teknisi yang ada di Jurusan Agribisnis khususnya dan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep pada umumya.
6. Para sahabat serta teman-teman dari Jurusan Agribisnis, terkhusus angkatan XXVII.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan laporan ini sangan kami harapkan.

Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Pangkep, Agustus 2017

penulis

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
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Kegunaan	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kakap Putih	3
2.2 Potensi Ikan Kakap	6
2.3 Manajemen	7
2.4 Produksi	9
2.5 *Quality Control*	9
BAB III. METODE PENELITIAN	10
3.1 Waktu danTempat	10
3.2 Metode Pengumpulan Data	10
3.3 Jenis Data	11
3.4 Analisis Data	11
3.5 Defenisi Operasional	11
BAB IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	13
4.1 Sejarah	13
4.2 Fasilitas	15
4.3 Struktur Organisasi	18
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	21

5.1 Perencanaan *(Planning)* 21
5.1.1 Rencana Produksi 21
5.1.2 Tenaga Teknis 23
5.1.3 Perencanaa Teknologi 23
5.1.4 Bahan Baku 24
5.2 Pengorganisasian *(Organizing)* 25
5.2.1 Prinsip Spesialisasi Kerja 25
5.2.2 Prinsip Otoritas atau Wewenang 26
5.2.3 Prinsip Rantai Komando 26
5.2.4 Prinsip Pendelegasian Wewenang 27
5.2.5 Prinsip Rentang Kendali 28
5.3 Pelaksanaan *(Actuating)* 28
5.3.1 Penerimaan Bahan Baku 28
5.3.2 Pencucian I 29
5.3.3 Penimbangan I 29
5.3.4 Penyortiran 29
5.3.5 Penyisikan dan Pembuangan Isi Perut 30
5.3.6 Pencucian II 31
5.3.7 Pem*fillet*an 31
5.3.8 Pencabutan Tulang 32
5.3.9 Perapihan Daging 32
5.3.10 Penimbangan II 33
5.3.11 Pemvakuman dan *Sealing* 33
5.3.12 Penyusunan dalam Pan 33
5.3.13 Pembekuan 34
5.3.14 Pengemasan dan Pelabelan 34
5.3.15 Penyimpanan Beku 35
5.4 Pengawasan *(Controlling)* 36
5.5 *Quality Control* 39

BAB VI. PENUTUP 40
6.1 Kesimpulan 40
6.2 Saran 40

DAFTAR PUSTAKA 41
LAMPIRAN 43
RIWAYAT HIDUP 47

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 5.1. Ukuran Ikan..... 29

Tabel 5.2 Alat dan Bahan..... 33

Tabel 5.3 Harga Produk 34

DAFTAR GAMBAR

Hal.

Gambar 2.1. Morfologi Kakap Putih..... 4

Gambar 5.1. Produk Kakap Putih *Fillet* Beku 35

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Struktur Organisasi Perusahaan 43

Lampiran 2. Lembar Pengujian Bahan Baku 44

Lampiran 3. Lembar Pengujian Produk 45

INTISARI

JESSY PUSPITASARI, 1422050169. Penerapan Manajemen pada Pembekuan Ikan Kakap Putih *(Lates calcarifer)* Fillet Tujuan Ekspor di PT. Usaha Centraljaya Sakti Sulawesi Selatan (Dibimbing oleh MAULI KASMI dan WAHYUNI ZAM).

Manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai satu tujuan organisasi.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui penerapan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih *(lates calcarifer) fillet* tujuan ekspor berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan di PT. Usaha Centraljaya Sakti. Kegunaan tugas akhir ini sebagai bahan acuan dan informasi tentang penerapan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.

Tugas akhir ini disusun pada bulan Januari sampai April 2017 di PT. Usaha Centraljaya Sakti Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan yaitu observasi, *interview*, dan studi literatur. Jenis data : primer dan sekunder serta analisis data yang digunakan adalah analisis data deskriptif kualitatif.

Dalam penerapan manajemen, yang perlu diperhatikan yaitu perencanaan, yang terdiri dari rencana produksi, tenaga teknis, tekonlogi, dan bahan baku. Pengorganisasian berdasarkan prinsip spesialisasi kerja, prinsip otoritas atau wewenang, prinsip rantai komando, prinsip pendelegasian wewenang, prinsip rentang kendali. Pelaksanaan produksi kakap putih *fillet* yang dilakukan sesuai dengan alur proses diperusahaan. Pengawasan diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan yang dilakukan oleh *quality control*. Hasil yang diperoleh yaitu penerapan manajemen pada PT. Usaha Centraljaya Sakti sudah cukup baik. Namun masih terdapat kekurangan dalam perencanaan bahan baku. Bahan baku yang masuk masih sangat sedikit sehingga belum mencukupi kapasitas produksi maksimal sehingga perlu memperluas kerja sama dengan *supplier*.

Kata kunci: *manajemen, kakap putih, pembekuan*

ABSTRACT

JESSY PUSPITASARI, 1422050169. Application of management on the freezing of white snapper *(Lates calcarifer)* fillet export destination in PT. Usaha Centraljaya Sakti South Sulawesi (Guided by MAULI KASMI and WAHYUNI ZAM).

Management is the science and art of managing the process of utilization of human resources and other resources effectively and efficiently to achieve an organizational goal.

This final project aims to determine the application of management on the freezing of white snapper *(Lates calcarifer)* fillet export destination based on planning, organizing, actuating and controlling in PT. Usaha Centraljaya Sakti. The usefulness of this final task as a reference of information on the application of management on the freezing of white snapper based on planning, organizing, actuating and controlling.

This final project is compiled from January to April 2017 at PT. Usaha Centraljaya Sakti South Sulawesi. The methods are observation, interview, and literature of study.

In the application of management, to note that the planning, which consists of production plans, technical personel, technology, and raw materials. Organizing based on the principle of specialization of work, the principle of authority or authority, the principle of chain of command, the principle of delegation of authority. The actuating of the production of white snapper fillets are done in accordance with the process flow in the company. Controlling applied from the acceptance of raw materials to storage made by quality control. The results obtained is the application of management on the PT. Usaha Centraljaya Sakti is good enough. But there are still shortcomings on raw material planning. The raw materials entering are still very small so that the production capacity is not sufficient to maximize the need to expand the cooperation with suppliers.

Keywords: *management, white snapper, freezing*

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Anugerah terbesar bagi Indonesia sebagai negara kepulauan/bahari *(archipelagic state)* adalah letaknya yang sangat unik dan strategis dalam konfigurasi peta bahari dunia, berupa untaian pulau-pulau yang sambung-menyambung dan merentang diantara benua Asia dan Australia serta melintang diantara samudra Hindia dan Pasifik.

Secara geografis, Indonesia sebagai negara bahari mempunyai luas wilayah yang membentang mulai dari 95’ sampai dengan 141’ BT dan diantara 60’ LU dan 110’ LS. Sedangkan luas wilayah perairan laut Indonesia tercatat mencapai kurang lebih 7,9 juta km^2 termasuk Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEE). Disamping luas geografis diatas, Indonesia juga memiliki hak berdaulat atas sumber kekayaan alam semesta serta berbagai kepentingan negara dan bangsa Indonesia tercinta ini (Pramono, 2005).

Potensi perikanan Indonesia diperkirakan mencapai 65 juta ton/tahun yang nilainya diperkirakan mencapai 82.064 juta dolar AS. Dengan potensi yang begitu besar, sumber daya perikanan merupakan salah satu sektor yang dapat diandalkan bagi pembangunan bangsa dan negara (Kordi, 2008).

Kakap putih adalah salah satu komoditas unggulan perikanan budidaya untuk mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir. Produksi ikan kakap ditargetkan 312.500 ton per tahun. Target pertumbuhannya dalam kurun waktu 5 tahun kedepan adalah 17,31% per tahun atau 589.800 ton pada 2019.

1.2. Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah untuk tugas akhir ini adalah "Bagaimana penerapan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih *(lates calcarifer) fillet* tujuan ekspor berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan di PT. Usaha Centraljaya Sakti".

1.3. Tujuan dan kegunaan

1.3.1. Tujuan

Adapun tujuan dalam tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui penerapan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih *(lates calcarifer) fillet* tujuan ekspor berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan di PT. Usaha Centraljaya Sakti.

1.3.2. Kegunaan

Adapun kegunaan tugas akhir ini adalah diharapkan sebagai bahan acuan dan informasi tentang penerapan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih *(Lates calcarifer) fillet* tujuan ekspor berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan di PT. Usaha Centraljaya Sakti. Dan juga berguna untuk menambah pengetahuan serta sebagai bahan informasi kepada semua pihak yang akan mengembangkan manajemen pada pembekuan ikan kakap putih *(Lates calcarifer) fillet* tujuan ekspor berdasarkan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan di PT. Usaha Centraljaya Sakti.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kakap Putih

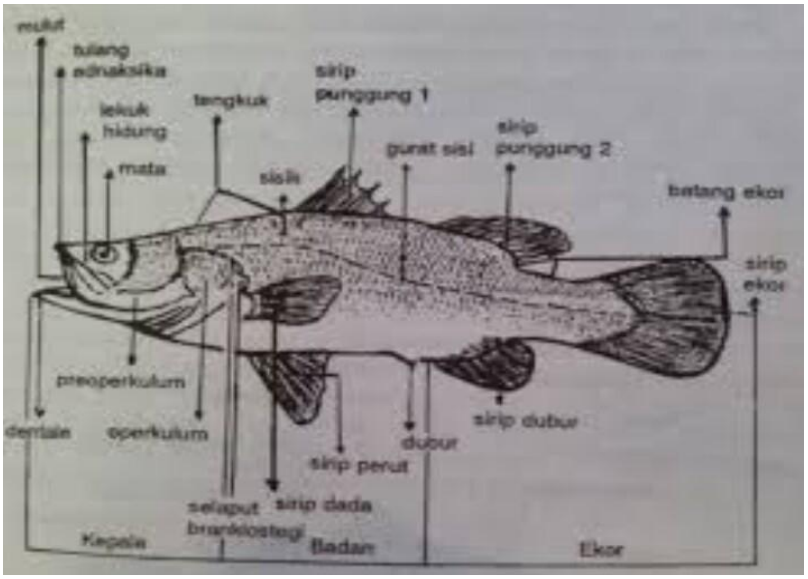
Jenis ikan kakap di Indonesia sangat banyak. Dari begitu banyak jenis ikan kakap di Indonesia ada tiga suku yang cukup di kenal oleh masyarakat, yakni suku *Lutjanidae, Labotidae,* dan *Centropomidae*. Ketiga suku ikan kakap ini hidup di alam yang berbeda-beda. Suku *Lutjanidae* habitatnya di air laut, suku *Labotidae* habitatnya di air payau dan suku *Centropomidae* memiliki habitat yang luas yaitu dapat hidup di air laut, payau dan tawar. Ikan kakap putih termasuk ke dalam suku *Centropomidae* sehingga ikan kakap putih dapat dibudidayakan di KJA dan tambak (Said, 2007).

Klasifikasi ikan kakap putih yaitu :

Phylum	*: Chordata*
Sub phylum	*:Vertebrata*
Kelas	*: Pisces*
Ordo	*: Percomorphi*
Famili	*: Centropomidae*
Genus	*: Lates*
Species	*: Lates calcalifer*

2.1.1. Morfologi Ikan Kakap Putih

Ikan buas, hal ini dapat di lihat dari bentuk mulutnya. Ikan kakap putih memiliki mulut yang lebar dengan gigi halus yang tajam. Rahang bawah ikan kakap lebih maju di bandingkan rahang atasnya. Itu membuktikan bahwa ikan kakap putih ini pemakan daging atau karnivora (Sudjiharno, 1999).



Gambar 2.1. Morfologi Kakap Putih

Ikan kakap juga seperti ikan lainnya memiliki sirip. Sirip ekor ikan kakap putih berbentuk bulat. Ikan kakap putih memiliki sirip punggung berjari-jari keras, kuat dan kaku. Jari-jari siripnya terdiri dari 3 jari keras dan 7-8 jari lunak pada sirip punggungnya. Sedangkan sirip yang lainnya tidak ada menunjukkan ciri-ciri khusus jika di bandingkan dengan ikan lainnya (Mulyono, 2011).

Dilihat dari matanya ikan kakap juga memiliki keunikan tersendiri. Berbeda dengan ikan yang lainnya yang mempunyai mata berwarna hitam. Perbedaannya adalah warna mata ikan kakap putih berwarna merah terang. Mata ikan kakap putih lebih kecil di bandingkan ikan kakap lainnya (Chalik, 2005).

Tubuh ikan kakap putih memanjang dan gepeng dengan pangkal sirip ekor melebar. Tulang rahang atas melewati mata sebelah belakang sedangkan rahang bawahnya lebih menonjol ke depan dari rahang atasnya. Bentuk kepala tirus ke depan. Warna tubuhnya perak keabua-buan sewaktu dewasa, pada waktu masih burayak warnanya gelap (1-2

bulan), kemudian akan terang setelah menjadi gelondongan (3-5 bulan). Ukuran maksimalnya dapat mencapai 170 cm (Kordi, 2010). Sedangkan sirip yang lainnya tidak ada menunjukkan ciri-ciri khusus jika di bandingkan dengan ikan lainnya (Mulyono, 2011).

Dilihat dari matanya ikan kakap juga memiliki keunikan tersendiri. Berbeda dengan ikan yang lainnya yang mempunyai mata berwarna hitam. Perbedaannya adalah warna mata ikan kakap putih berwarna merah terang. Mata ikan kakap putih lebih kecil di bandingkan ikan kakap lainnya (Chalik, 2005). Tubuh ikan kakap putih memanjang dan gepeng dengan pangkal sirip ekor melebar. Tulang rahang atas melewati mata sebelah belakang sedangkan rahang bawahnya lebih menonjol ke depan dari rahang atasnya. Bentuk kepala tirus ke depan. Warna tubuhnya perak keabuabuan sewaktu dewasa, pada waktu masih burayak warnanya gelap (1-2 bulan), kemudian akan terang setelah menjadi gelondongan (3-5 bulan). Ukuran maksimalnya dapat mencapai 170 cm (Kordi, 2010).

2.1.2. Habitat Asli Ikan Kakap Putih

Ikan kakap putih sebenarnya adalah ikan liar yang hidup di laut. Namun setelah di lakukan penelitian ikan kakap putih memiliki habitat yang sangat luas. Ikan kakap putih dapat hidup di daerah laut yang berlumpur, berpasir, di ekosistem mangrove. Nelayan sering mendapatkan ikan kakap putih ketika melaut. Ikan kakap yang hidup di laut lebih besar ukurannya di bandingkan yang di pelihara di air payau

atau di air tawar. Hal itu mungkin di sebabkan karena makanannya banyak di habitat aslinya (Kordi, 2010).

Ikan kakap juga dapat hidup di air payau. Ikan kakap akan menuju daerah habitat aslinya jiak akan memijah yaitu pada salinitas 30-32 ppt. Telur yang menetas akan beruaya menuju pantai dan larvanya akan hidup di daerah yang bersalinitas 29-30 ppt. Semakin bertambah ukuran larvanya maka ikan kakap putih tersebut akan beruaya ke air payau (Mulyono, 2011).

Selain di air laut dan payau, ikan kakap putih juga dapat hidup di air tawar. Larva ikan kakap dapat di temukan di perairan tawar seperti di sawah dan danau. Pernah ditemukan ikan kakap putih di temukan di sungai Bengawan Solo sampai sejauh 200 km dari pantai. Di sungai Kattiong, Langnga, Pinrang, Sulawesi Selatan pernah di jala ikan kakap putih berukuran panjang 107 cm dan berat 40 kg. Hal ini menunjukkan bahwa ikan kakap dapat juga di pelihara di air tawar (Budi, 2009).

2.2. Potensi ikan kakap

Ikan kakap putih merupakan jenis ikan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, Baik untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dalam negeri maupun ekspor. Produksi ikan kakap di Indonesia sebagian besar masih dihasilkan dari penangkapan dilaut. Hanya beberapa saja diantaranya yang telah dihasilkan dari usaha budidaya. Luas indikatif potensi lahan pengembangan budidaya laut secara nasional mencapai 4,58 juta ha. Hingga 2011, area yang baru dimanfaatkan untuk usaha budidaya sekitar 169.292 ha atau 3,69% (Saparinto, 2014).

2.3. Manajemen

Kata manajemen berasal dari bahasa Inggris yaitu *manage*, atau dalam bahasa Indonesia bisa diartikan mengendalikan atau mengelola. Berikut definisi manajemen menurut para ahli.

a) Manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai satu tujuan (Hasibuan, 2011).
b) Manajemen adalah pencapaian sasaran-sasaran organisasi dengan cara yang efektif dan efisien melalui perencanaan pengorganisasian, kepemimpinan dan pengendalian sumberdaya organisasi (Daft, 2004).
c) Manajemen adalah suatu proses perencanaan, pengorganisasian, kepemimpinan, dan pengendalian upaya dari anggota organisasi serta penggunaan sumua sumber daya yang ada pada organisasi untuk mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan sebelumnya (Stoner, 2006).

Mengenai fungsi-fungsi manajemen, banyak sekali pandangan-pandangan yang berbeda antara satu dengan yang lainnya. Dalam tulisan ini dipaparkan pandangan dari GR. Terry yang merumuskan fungsi-fungsi manajemen yaitu disingkat menjadi POAC (*Planning, Organizing, Actuating and Controlling*).

1) Planning

Perencanaan adalah memikirkan apa yang akan dikerjakan dengan sumber yang dimiliki. Perencanaan dilakukan untuk menentukan tujuan perusahaan secara keseluruhan dan cara terbaik untuk memenuhi tujuan itu. Manajer mengevaluasi berbagai rencana alternatif sebelum mengambil tindakan

dan kemudian melihat apakah rencana yang dipilih cocok dan dapat digunakan untuk memenuhi tujuan perusahaan. Perencanaan merupakan proses terpenting dari semua fungsi manajemen karena tanpa perencanaan, fungsi-fungsi lainnya tak dapat berjalan

2) *Organizing*

Pengorganisasian dilakukan dengan tujuan membagi suatu kegiatan besar menjadi kegiatan-kegiatan yang lebih kecil. Pengorganisasian mempermudah manajer dalam melakukan pengawasan dan menentukan orang yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas-tugas yang telah dibagi-bagi tersebut. Pengorganisasian dapat dilakukan dengan cara menentukan tugas apa yang harus dikerjakan, siapa yang harus mengerjakannya, bagaimana tugas-tugas tersebut dikelompokkan, siapa yang bertanggung jawab atas tugas tersebut, pada tingkatan mana keputusan harus diambil.

3) *Actuating*

Setelah rencana disusun dan diatur serta ditentukan tentang tupoksi masing-masing maka rencana yang sudah disusun tersebut dilaksanakan sesuai dengan tupoksi masing-masing yang sudah ada.

4) *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.

2.4. Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Berikut ini beberapa pengertian produksi menurut para ahli.

1) Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan manusia dengan menghasilkan barang atau meningkatkan nilai guna suatu barang dan jasa (Prishardoyo, 2005).
2) Produksi adalah semua kegiatan dalam menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi (Sumiarti, 1987).
3) Produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan *(utility)* sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (organization, managerial, and skills) (Assauri,1980).

2.5. *Quality Control*

Pengendalian mutu *(quality control)* merupakan bagian dari manajemen mutu yang di fokuskan pada pemenuhan persyaratan mutu. Dengan kata lain, pengendalian mutu adalah suatu tahapan dalam prosedur yang dilakukan untuk mengevaluasi suatu aspek teknis pengujian dan/atau kalibrasi (Hadi, 2005).

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat

Penulisan tugas akhir ini dilakukan pada tanggal 04 Januari sampai 04 April 2017 yang bertempat di PT. Usaha Centraljaya Sakti, jalan Kima 5 Kav, E. No. 3A, kecamatan Biringkanaya, Makassar, Sulawesi Selatan.

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 di observasi, 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

Adapun jenis data yang digunakan dalam penyusunan tuga akhir ini adalah:

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 manajemen pada pembekuan kakap putih *fillet*.

3.5. Definisi Operasional

1. Manajemen adalah kegiatan mengatur sumber daya pada suatu organisasi untuk mencapai suatu tujuan.
2. Pembekuan adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang.
3. *Fillet* adalah suatu irisan daging ikan tanpa sisik dan tulang (kadang-kadang juga tanpa kulit) yang diambil dari kedua sisi badan ikan.

4. Ikan kakap putih adalah keluarga ikan laut dasaran yang hidup secara berkelompok di dasar-dasar karang atau terumbu karang. Mempunyai ciri tubuh yang bulat pipih dengan sirip memanjang sepanjang punggung.

IV. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

4.1 Sejarah

PT. Usaha Centraljaya 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 vanamei. Pada tahun 2013, UCS untuk pertama kalinya memperluas jangkauan produknya kearah produk yang sudah memiliki nilai tambah yang sudah masak/matang untuk pasar Eropa dan Amerika Serikat. Ketika Indonesia terkena krisis pada tahun 1997, UCS tidak hanya bertahan 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 bertambahn dengan adanya produk *Grouper Fillet, Snipper Fillet, Scarlet Snipper Fillet, dan Parrot fish.* Kapasitas produksi 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 lima tahun terakhir. Produk *Emperor Fillet, Octopus Balltype*, dan *Gold Band Snipper Fillet* juga telah sukses diperkenalkan dipasaran. Jumlah pekerja bertambah hingga 50 orang di pabrik Makassar. Sampai saat ini, khususnya UCS Makassar, telah memiliki beberapa divisi selain udang, seperti ikan laut, sotong dan gurita. Pasar yang dituju 99% ekspor meliputi Vietnam, Hongkong, Taiwan, USA, dan Eropa.

4.1.1 Visi

Menjadi perusahaan perikanan yang mampu menghasilkan mutu terbaik yang berkesinambungan.

4.1.2 Misi

Mempersiapkan segala perangkat standar perusahaan untuk meningkatkan sistem jaminan mutu yang berkualitas.

4.1.3 Letak Geografis

PT. UCS di Makassar terletak di Jl. KIMA 5 Kav. 3A, kecamatan Biringkanaya, Makassar, Sulawesi Selatan dengan luas tanah ± 90.000 m^2 sedangakn area yang digunakan untuk proses yaitu ± 22.000 m^2 dan lahan yang digunakan untuk proses pengolahan ikan kakap merah dan untuk proses pengolahan ikan fillet ± 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 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.

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

a. Adanya 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.

4.1.4 Sumber Daya Manusia

Pada awal pembangunan PT. Usaha Centraljaya Sakti (UCS) Sulawesi Selatan hanya memiliki pekerja sebanyak 20 orang. Namun setelah beberapa tahun memperluas jaringan pasar, akhirnya sekarang PT. UCS memiliki jumlah karyawan 150 orang. Dalam pembagian jam kerja, karyawan yang dipekerjakan untuk jangka waktu yang tidak ditentukan dan upah yang dibayar terdiri dari dua bagian yaitu ada karyawan yang mengambil per minggu dan bulanan. Jam kerja yang berlaku di PT. UCS Makassar yaitu senin-sabtu dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WITA. Apabila jam kerja melebihi waktu, maka akan dihitung jam lembur. Upah lembur dihitung per jam. Perusahaan juga memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan setahun sekali.

4.2 Fasilitas

PT. Usaha Centraljaya Sakti menggunakan beberapa sarana dan prasarana untuk mendukung kegiatan produksi tersebut.

4.2.1 Sarana

Sarana adalah segala sesuatu yang digunakan sebagai alat dalam proses produksi. Sarana yang digunakan yaitu sebagai berikut:

- Keranjang plastik
- *Fish box*
- Timbangan
- Meja proses
- *Wiper*
- Pan
- Basket
- Mesin pembeku
- Fasilitas penunjang
- *Vlag band*
- *Roll hand*
- *Trolly*

4.2.2 Prasarana

Prasarana yang dimiliki PT. Usaha Centraljaya Sakti antara lain:

4.2.2.1 Loker karyawan

Berfungsi sebagai tempat menaruh tas dan barang milik karyawan.

4.2.2.2 Gudang kering

Terletak di lantai dua dan terpisah dengan ruang proses. Berfungsi sebagai tempat penyimpanan barang yang dibutuhkan dalam produksi terutama barang yang kering. Contoh: *Master Carton*, plastik, label, dll.

4.2.2.3 Gudang basah

Terletak di lantai bawah disamping ruang proses, digunakan untuk menyimpan bahan kimia seperti detergen, alkohol, kaporit, dll.

4.2.2.4 Ruang ganti pakaian

Perusahaan menyediakan ruang ganti pakaian yang berada di lantai dua untuk mengurangi kontaminasi dari luar. Ruang ganti pakaian ada dua, ruang untuk laki-laki dan perempuan.

4.2.2.5 *Foot dips*

Bak cuci kaki berada dibawah tangga ruang tengah, berfungsi untuk mengurangi kontaminasi yang dibawa karyawan dari luar, maka setiap karyawan yang masuk ruang proses diwajibkan melalui bak cuci kaki.

4.2.2.6 *Hand dips*

Bak cuci tangan berada disamping pintu masuk ruang tengah, setiap sebelum masuk ruang proses wajib mencuci tangan dengan *hand dips*.

4.2.2.7 Toilet

Toilet di PT. Usaha Centraljaya Sakti ada tiga buah dimana satu diantaranya adalah kamar mandi.

4.2.2.8 Musholla

Karyawan PT. Usaha Centraljaya Sakti mayoritas islam sehingga perusahaan menyediakan musholla sebagai tempat ibadah.

4.2.2.9 Pos jaga

Pos jaga ditempati oleh seorang *security* yang bertugas sebagai penjaga keamanan perusahaan.

4.3 Struktur Organisasi

Adapun susunan struktur organisasi PT. Usaha Centraljaya Sakti, sebagai berikut:

4.3.1 Direktur

Direktur adalah pemimpin perusahaan dimana tugasnya adalah mengatur dan memimpin segala permasalahan yang ada dalam perusahaan baik keluar maupun kedalam demi kemajuan perusahaan. Dalam menjalankan tugasnya, seorang direktur dibantu oleh seorang kepala pabrik.

4.3.2 Wakil direktur sekaligus manajer pemasaran

a. Membantu direktur dalam pelaksanaan tugasnya terutama yang terjadi di lapangan
b. Mengelola agar perusahaan tetap berjalan dengan lancar
c. Bertugas merancang pemasaran semua produk yang dihasilkan oleh perusahaan
d. Sebagai distributor antara pembeli dan perusahaan
e. Memiliki wewenang untuk mempromosikan produk perusahaan.

4.3.3 *Accounting manager*

a. Mengatur lalu lintas keuangan perusahaan
b. Bertanggung jawab terhadap sistem manajemen keuangan perusahaan
c. Bertanggung jawab terhadap proses pembukuan dan pencatatan transaksi perusahaan.

4.3.4 Bagian personalia

Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan peraturan perusahaan, keselamatan dan kesehatan kerja, hubungan kerja antara karyawan dan perusahaan serta pelaksanaan sistem pengamanan perusahaan. Kepala bagian personalia bertugas dalam penyediaan karyawan, pengelolaan alat transportasi, dan *mess* karyawan.

4.3.5 Bagian produksi

a. Mengatur jalannya bahan baku sampai produk akhir
b. Menyusun rencana produksi yang akan datang berdasarkan pesanan atau penjualan yang diperkirakan
c. Mengawasi proses produksi yang sedang berjalan.

4.3.6 Bagian teknik

Bertugas untuk memelihara dan menyediakan peralatan produksi yang dapat dibuat atau dibeli dengan harga yang serendah-rendahnya. Kepala bagian teknik juga bertanggung jawab terhadap pengoperasian yang digunakan untuk proses produksi.

4.3.7 Bagian *quality control*

Bertanggung jawab terhadap pengendalian mutu hasil produksi, analisa dan pengujian laboratorium, penelitian dan pengembangan, peralatan dan perlengkapan yang digunakan di laboratorium dan sanitasi perusahaan.

4.3.8 Sanitasi logistik

Tugasnya adalah merencanakan dan melakukan pembelian atas bahan-bahan dan alat-alat untuk kepentingan produksi.

4.3.9 Bagian *processing*

a. Mengadakan evaluasi terhadap bahan baku yang masuk
b. Mengadakan evaluasi terhadap proses
c. Mengadakan evaluasi terhadap proses akhir.

4.3.10 Bagian gudang beku *(cold storage)*

Bertanggung jawab mulai dari proses *cold storage* sampai pengiriman produk kepada konsumen. Selain itu, kepala bagian *cold storage* juga mengatur keluar masuknya bahan baku di ruangan *cold storage*.

4.3.11 Bagian sanitasi dan *hygiene*

Bertanggung jawab terhadap kebersihan lingkungan pabrik, ruangan proses, peralatan, sarana dan sarana produksi.

Struktur organisasi Perusahaan PT. Usaha Centraljaya Sakti dapat dilihat pada lampiran.