PENERAPAN FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN PADA ALUR PROSES PENGOLAHAN UDANG *BLACKTIGER* UTUH (*HEAD ON*) BEKU DI PT MULTI MONODON INDONESIA MAKASSAR – SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh:

EKA KURNIA
1722050008

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS PERIKANAN
JURUSAN AGRIBISNIS
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP
2020

HALAMAN PENGESAHAN

PENERAPAN FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN PADA ALUR PROSES PENGOLAHAN UDANG *BLACK TIGER* UTUH (*HEAD ON*) BEKU DI PT MULTI MONODON INDONESIA MAKASSAR–SULAWESI SELATAN

TUGAS AKHIR

Oleh:

EKA KURNIA
1722050008

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. Akmal Abdullah, SE.,M.Si	**Ilyas, S.Kom.,M.Si**
NIP. 197609232005021004	NIP. 197807212003121002

Mengetahui,

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

Tanggal Lulus : 27 Juli 2020

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul	: Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Alur Proses Pengolahan Udang *Black Tiger* Utuh (*Head On*) Beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan
Nama	: Eka Kurnia
Nim	: 1722050008
Program Studi	: Agribisnis Perikanan
Jurusan	: Agribisnis

Menyetujui,
Tim Penguji:

1. Dr. Akmal Abdullah, SE.,M.Si (.....)
2. Ilyas, S.Kom.,M.Si (.....)
3. Sumarni, SE.,M.Si (.....)
4. Andi Baso Adil Natsir.,S.Pi.,M.Si (.....)

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Abdullah, S.Pi.,M.Si
NIP. 197010211993031002

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 di tulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka .

Pangkep, Juli 2020

Yang menyatakan,

Eka Kurnia

KATA PENGANTAR

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 aktivitas keseharian kita. Tak lupa juga penulis haturkan salam dan shalawat 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 penelitian yang telah dilaksanakan mulai dari bulan Januari sampai bulan April 2020 di PT Multi Monodon Indonesia (MMI) Makassar, Sulawesi Selatan.

Ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta yang senantiasa memberikan semangat, dukungan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Selain itu terima kasih pula penulis haturkan kepada Bapak Dr. Akmal Abdullah, SE.,M.Si selaku pembimbing I dan Bapak Ilyas,S.Kom.,M.Si selaku pembimbing II, Ibu Sumarni, SE.,M.Si selaku penguji I dan Bapak Andi Baso Adil Natsir, S.Pi.,M.Si, selaku penguji II. Serta beberapa pihak yang turut berperan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya:

1. Bapak Dr.Ir.Darmawan, M.P selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Bapak Dr. Mauli, S.Pi.,M.Si, selaku ketua jurusan Agribisnis.
3. Bapak Abdullah, S.Pi.,M.Si, selaku ketua Program Studi Agribisnis Perikanan.
4. Bapak/Ibu Dosen beserta pegawai yang ada di Jurusan Agribisnis khususnya dan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep pada umumnya.
5. Bapak Marthen Moningka SH, selaku pimpinan PT Multi Monodon Indonesia.

6. Bapak Nurdin selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan bimbingan saat melakukan penelitian, serta para karyawan di PT. Multi Monodon Indonesia yang telah membantu dalam memperoleh ilmu maupun informasi yang penulis butuhkan.
7. Seluruh teman angkatan 30 Agribisnis Perikanan, yang telah senantiasa memberikan dukungan, semangat dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis sangat membutuhkan kritik dan saran yang membangun sehingga pada penyusunan berikutnya dapat diperbaiki lagi. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Mandalle, Juli 2020

Eka Kurnia

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN PERSETUJUAN iii

HALAMAN PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vi

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR LAMPIRAN viii

INTI SARI ix

ABSTRACT x

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 3

1.3 Tujuan 4

1.4 Manfaat 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Pengolahan 5

2.2 Pembekuan Udang 5

2.3 Proses Pengolahan Udang Beku 8

2.4 Pengertian Manajemen 12

2.5 Fungsi-Fungsi Manajemen 12

2.6 Pelaksanaan Fungsi-Fungsi Manajemen 14

BAB III METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat 17
3.2 Metode Pengumpulan Data 17
3.3 Jenis dan Sumber Data 17
3.4 Metode Analisis Data 18
3.5 Definisi Operasional 18

BAB IV KEADAAN UMUM LOKASI

4.1 Sejarah Perusahaan 19
4.2 Visi dan Misi 20
4.3 Letak Perusahaan 21
4.4 Fasilitas Perusahaan 22
4.5 Struktur Organisasi 23

BAB V HASIL & PEMBAHASAN

5.1 Alur Proses Pengolahan Udang *Black Tiger* 25
5.2 Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen 32

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan 51
6.2 Saran 51

DAFTAR PUSTAKA 52

LAMPIRAN 54

RIWAYAT HIDUP 59

DAFTAR TABEL

Hal.

Tabel 5.1. Standar *Size* Pembelian *(Black Tiger*)..... 26
Tabel 5.2. Standar Produksi Produk HO..... 28
Tabel 5.3. Standar Penyusunan Produk HO..... 30
Tabel 5.4. Daftar Nama *Supplier* Bahan Baku..... 36

DAFTAR LAMPIRAN

Hal.

Lampiran 1. Struktur Organisasi PT Multi Monodon Indonesia 56
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan 57

INTI SARI

Eka Kurnia. 1722050008. *Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Alur Proses Pengolahan Udang Black Tiger Utuh (Head On) Beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan.* (Dibimbing oleh **Akmal Abdullah** dan **Ilyas**).

Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui alur proses pengolahan udang *Black Tiger* dan untuk mengetahui penerapan fungsi-fungsi manajemen pada alur proses pengolahan udang *black tiger* di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Metode analisis yang digunakan menggunakan analisis data deskriptif kualitatif, yaitu teknik analisis data dengan menggunakan penjelasan dalam bentuk kalimat yang diperoleh dari hasil Penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan PT Multi Monodon Indonesia memiliki Alur proses pengolahan udang *black tiger head on* dimulai dari proses penerimaan bahan baku, sortir pembelian, penimbangan I, sortir HO, penimbangan II, penyusunan, pembekuan, pengemasan dan penyimpanan dalam *cold storage*. Sedangkan fungsi-fungsi manajemen yang diterapkan pada pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku mulai dari perencanaan meliputi; perencanaan kapasitas produksi, perencanaan modal, perencanaan tenaga kerja, sumber bahan baku, dan pengadaan bahan baku; pengorganisasiaan meliputi; tenaga kerja bulanan, tenaga kerja harian, dan tenaga kerja borongan; pengarahan; dilakukan secara langsung dengan cara turun langsung dilapangan; pengawasan; manajer melakukan kontak aktif dengan karyawan dan pengawasan sangat menentukan baik/buruknya pelaksanaan suatu rencana.

Kata kunci : Fungsi-Fungsi Manajemen, Pengolahan, Udang Black Tiger,

ABSTRACT

***Eka Kurnia**. 1722050008. Application of management functions on the flow of processing process of shrimp black tiger intact (Head On) frozen in PT Multi Monodon Indonesia Makkasar South Sulawesi. (Guided by **Akmal Abdullah** and **Ilyas**).*

This final task aims to determine the process of processing shrimp black tiger and to know the implementation of management functions on the flow of the process of processing black tiger shrimp in PT Multi Monodon Indonesia Makassar South Sulawesi. The data types used are primary and secondary data. Methods of analysis used using qualitative descriptive data analysis, namely the technique of data analysis by using explanations in the form of sentences obtained from the results of the research.

The results showed PT Multi Monodon Indonesia had a process flow of shrimp processing black Tiger Head on started from the process of receiving raw materials, sorting, purchasing, weighing I, HO sorting, weighing II, drafting, freezing, packaging and storage in cold storage. While the management functions applied to the processing of the whole black Tiger shrimp (head on) frozen ranging from the planning include; Production capacity planning, capital planning, labour planning, raw material sourcing, and raw material procurement; organizing includes; Monthly Labor, daily Labor, and wholesale labor; Briefing Done directly by falling directly in the field; Supervision The manager made active contact with the employee and supervision strongly determines the good/poor implementation of a plan.

Keywords: Management Functions, Processing, Shrimp Black Tiger.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu potensi perikanan yang terdapat di Indonesia adalah jenis komoditi udang yang mempunyai nilai ekonomis penting dan merupakan primadona produk ekspor utama sehingga mempunyai pasaran yang meningkat untuk menjadi sumber devisa atau pendapatan Negara. Udang merupakan salah satu produk perikanan yang istimewa, memiliki aroma yang spesifik dan mempunyai nilai gizi yang tinggi, di samping itu daging udang banyak mengandung asam amino esensial yang penting bagi manusia, seperti lisin, histidin, arginin tirosin, triflufan dan sistein.

Berdasarkan volume produksi, dalam 5 (lima) tahun terakhir produksi udang nasional memperlihatkan tren pertumbuhan yang positif dengan pertumbuhan rata-rata per tahun sebesar 15,7 persen. Udang juga merupakan komoditas unggulan ekspor perikanan nasional, selama 5 (lima) tahun terakhir (2013-2017) BPS mencatat tumbuh rata-rata 6,43 persen. Berdasarkan catatan KKP, volume ekspor udang hingga akhir tahun 2018 diyakini mampu mencapai 180 ribu ton, naik dari 147 ribu ton pada tahun 2017. Sedangkan nilai ekspor naik dari USD 1,42 Milyar menjadi USD 1,80 Milyar. Pada tahun 2018 udang masih menjadi komoditas unggulan ekspor Indonesia. Dari sisi nilai udang menyumbang devisa sebesar USD 1,3 Milyar (lebih dari 20 Triliyun Rupiah) atau 36,96% dari total nilai ekspor sedangkan jika dilihat dari volumenya udang hanya menyumbang 18,35% dari keseluruhan volume komoditas diekspor. USA, Jepang, Belanda, dan China merupakan pasar utama produk udang Indonesia. Keempat Negara tersebut menyerap lebih dari 85,62% produk udang Indonesia. Sedangkan dari sisi nilai,

ekspor udang keempat Negara tersebut mencapai 89,34% atau sebesar USD 1,16 Milyar (lebih dari 17 Triliun Rupiah) dari keseluruhan udang yang diekspor Indonesia.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) melaporkan jumlah nilai ekspor hasil perikanan Indonesia pada Maret 2020 mengalami kenaikan meski sedang berkonsentrasi mengatasi pandemik Covid-19. Berdasarkan data yang dihimpun dari Badan Pusat Statistik (BPS), nilai ekspor hasil perikanan Indonesia pada Maret 2020 mencapai USD 427,71 Juta atau meningkat 6,34% dibandingkan ekspor Februari 2020. Sementara itu, dibandingkan statistik pada Maret 2019 meningkat 3,92%. Amerika Serikat menempati urutan pertama dari lima Negara tujuan utama ekspor selama Januari-Maret 2020. Nilai ekspor ke Negeri Paman Sam tersebut mencapai USD 508,67 juta (40,97%). Di peringkat kedua, Tiongkok dengan nilai USD 173,22 juta (13,95%), ketiga ada Negara-Negara di ASEAN dengan nilai USD 162,29 juta (13,07%), Jepang dengan nilai USD 143,82 juta (11,59%), dan Uni Eropa dengan nilai USD 82,05 juta (6,61%).

Udang mendominasi ekspor ke Negara-Negara tersebut dengan nilai mencapai USD 466,24 juta (37,56%). Kenaikan nilai ekspor perikanan Indonesia selama periode Januari-Maret 2020 dipengaruhi oleh penutupan dan pembatasan impor ke Tiongkok sejak awal tahun 2020 akibat wabah corona virus di Negara tersebut. Alhasil, peristiwa ini menyebabkan aktivitas Negara-Negara eksportir seperti Indonesia juga membelokkan arah ekspor ke pasar AS dan Eropa sebagai pasar terbesar untuk komoditas udang dan TTC. Selain mengalihkan ekspor dari Tiongkok ke AS dan Eropa, Indonesia juga memanfaatkan dengan mengisi pangsa pasar ekspor milik Tiongkok yang menurun akibat pandemi Covid-19.

Manajemen merupakan suatu pedoman dalam melakukan suatu usaha yang dimana dalam manajemen itu sendiri mampu mengarahkan bagaimana suatu usaha dapat berjalan dan membantu dalam meningkatkan produksi suatu usaha. Pada penerapan manajemen menjadi kekuatan utama untuk mencapai suatu tujuan yang diharapkan, sehingga dalam proses produksi dapat diperoleh kualitas yang baik sehingga produk yang dihasilkan dapat konpentif dipasarkan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengetahui dan mengkaji mengenai penerapan fungsi-fungsi manajemen pada pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku yang diterapkan oleh PT Multi Monodon Indonesia, sehingga penulis mengambil judul Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen pada Alur Proses Pengolahan Udang *Black Tiger* Utuh (*Head On*) Beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana alur proses pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan?
2. Bagaimana penerapan fungsi-fungsi manajemen pada alur proses pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

1. Untuk mengetahui bagaimana alur proses pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan.
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan fungsi-fungsi manajemen pada alur proses pengolahan udang *black tiger* utuh (*head on*) beku di PT Multi Monodon Indonesia Makassar Sulawesi Selatan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Peneliti, dapat dijadikan informasi sebagai bahan rujukan dan pembanding untuk penelitian lanjutan.
2. Perusahaan dan *stakeholders* yang terkait dengan kebijakan strategi pengembangan usaha pengolahan bahan baku hasil perikanan untuk mewujudkan peningkatan pendapatan dan pengelolaan usaha pengolahan bahan baku udang *black tiger* secara nasional dan berkelanjutan.
3. Pihak lain, dapat dijadikan sebagai bahan acuan dalam pemberian informasi didalam dunia kerja, khususnya dibidang pengolahan hasil perikanan, sehingga memiliki keterampilan sesuai tuntutan tenaga kerja.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Pengolahan

Pengolahan adalah suatu perbuatan, cara, atau proses mengolah sesuatu hal. Pengolahan ini sendiri adalah kata imbuhan dari kata dasar olah. Imbuhan yang melekat pada kata ini berfungsi untuk menunjukkan proses. Adapun pengertian dari kata olah sendiri adalah suatu kegiatan yang mengerjakan atau mengusahakan suatu barang dan lain sebagainya agar mencapai bentuk atau tahapan yang lebih sempurna. Kata pengolahan ini sering dipertukarkan dengan kata pengelolaan padahal dalam industri apapun itu keduanya menunjukkan pada tahapan yang berbeda.

2.2 Pembekuan Udang

Pada prinsipnya pembekuan udang merupakan salah satu cara memperlambat terjadinya proses penurunan mutu baik secara autolysis, bakteriologis atau oksidasi dengan suhu dingin. Walaupun dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme serta memperlambat reaksi kimia dan aktivitas enzim. Pembekuan bukanlah cara untuk mensterilkan udang. Oleh karena itu, sesudah udang dibekukan dan disimpan dalam *cold storage*, tidak akan lepas begitu saja dari proses penurunan mutu.

Tujuan dari pembekuan adalah menerapkan metode unggul guna mempertahankan sifat-sifat mutu tinggi pada ikan/udang dengan teknik penarikan panas secara efektif dari ikan/udang agar suhunya sampai pada suatu tingkat suhu rendah yang stabil dan mengawet dari arti ikan/udang itu hanya mengalami proses perubahan mutu yang minimum selama proses pembekuan, penyimpanan beku dan

distribusi, sehingga dapat dinikmati oleh konsumen akan nilai dan faktor mutunya dalam keadaan segar atau keadaan olahan seperti yang dimiliki produk itu sebelum dibekukan.

Teknik pembekuan secara efektif sangat penting untuk mengontrol semua masalah yang menyangkut mutu kecuali elastisitas dan kehilangan air. Kontrol yang beralasan terhadap elastisitas dan kehilangan air dapat dilakukan dengan cara menstabilkan suhu pada waktu penyimpanan. Proses produksi udang beku dimulai dari tempat penerimaan sampai dengan tempat penyimpanan udang beku (*cold storage*).

Bentuk-bentuk olahan udang yang dibekukan tergantung dari jenis udang, mutu bahan baku, dan pesanan dari pihak konsumen. Adapun bentuk olahan dari udang beku adalah sebagai berikut:

a. *Head On* (HO)

   Produk *head on* adalah produk udang beku yang utuh lengkap dengan kepala, badan, kulit dan ekor. Produk *head on* ini harus dibuat dari udang yang mempunyai tingkat kesegaran yang tinggi.

b. *Head less* (HL)

   Produk *head less* adalah produk udang beku yang diproses dalam keadaan kepala sudah dipotong, tetapi masih memiliki kulit, kaki dan ekor.

c. *Peeled*

   Produk *peeled* adalah produk udang beku tanpa kepala, kulit dan ekor. Bentuk pengolahan secara *peeled* ada 5 jenis. Berikut ini kelima produk olahan tersebut:

1) *Peeled Tail On* (PTO)

Peeled Tail On adalah produk udang beku tanpa kepala dan kulit dikupas mulai dari ruas pertama sampai dengan ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan.

2) *Peeled Devined Tail On* (PDTO)

Produk *Peeled Devined Tail On* adalah produk udang kupas (hampir sama dengan PTO), tetapi pada bagian punggung udang diambil kotoran perut (*Vein*). Kotoran perut tersebut diambil dengan cara membelah bagian punggung mulai dari ruas pertama atau kedua hingga ruas kelima. Cara lainnya yaitu menarik keluar kotoran perut dari punggung udang dengan menggunakan tusukan dari bambu (*bamboo stick*).

3) *Peeled and Devined* (PD)

Produk *peeled and devined* ini adalah produk udang beku yang dikupas seluruh kulit dan ekornya dan bagian punggungnya dibelah untuk mengambil kotoran ekor.

4) *Peeled and Undevined* (PUD)

Produk *peeled and undevined* adalah produk udang beku yang dikupas seluruh kulit dan ekornya seperti pada produk PD, tetapi tanpa pengambilan kotoran ekor.

5) Butterfly

Produk *butterfly* adalah produk udang beku hampir sama dengan produk PDTO dimana kulit udang dikupas mulai dari ruas pertama

sampai dengan ruas kelima, sedangkan ruas terakhir dan ekor disisakan. Kemudian bagian punggung dibelah sampai pada bagian perut bawahnya, tetapi tidak sampai putus dan kotoran perutnya dibuang.

2.3 Proses Pengolahan Udang Beku

Proses pengolahan udang beku menurut Hadiwiyoto (1993) adalah sebagai berikut:

1. Penerimaan bahan baku pabrik

   Udang segar yang tiba di pabrik dalam bak *fiberglass* atau blong plastik yang diberi es dibongkar di ruang penerimaan. Udang tersebut dipisahkan dari sisa-sisa es dan disemprot dengan air bersih (Pencucian I). Setelah bersih, udang dipindahkan kedalam keranjang-keranjang plastik besar yang dapat memuat 100 kg udang. Udang kemudian dipindahkan dan dibawa ke ruang sampling melalui pintu yang diberi *plastic curtain*. Dari ruang sampling, selanjutnya udang dibawa ke ruang proses untuk diolah lebih lanjut. Apabila bahan baku masih banyak, maka udang ditampung dalam bak penampung (*fiber box*).

   Penampungan udang tidak boleh lebih dari satu hari. Dalam bak penampung tersebut diberi es dengan perbandingan antara udang dan es adalah 1:2. Pada penampungan udang ini lapisan paling bawah diberi es curai kira-kira setebal 20 cm, lalu diatas lapisan udang juga diberi lapisan es dengan ketebalan yang sama.

2. Pemotongan kepala dan pembersihan genjer

Bentuk olahan udang beku yang paling umum adalah *head on* (HO), yaitu udang yang dibekukan dengan bentuk kepala dan genjer masih utuh. Pemotongan kepala dan pembersihan dilakukan dengan tangan yaitu dengan mematahkan kepala dari arah bawah keatas dan bagian yang dipotong mulai dari batas kelopak penutup kepala hingga batas leher. Rendemen yang dihasilkan berkisar antara 63-65%

3. Pencucian II

Udang yang sedang dipotong kepalanya dicuci dengan air yang berklorin dengan konsentrasi sebesar 10 ppm. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan lendir, menghilangkan kotoran yang terbawa udang pada saat di tambak dan mengurangi jumlah bakteri.

4. Sortasi warna

Sortasi warna adalah proses pemisahan udang sesuai dengan warnanya. Dalam sortasi warna pada dasarnya ada tiga warna yaitu *black* (hitam), *blue* (biru), dan *white* (putih) yang harus dibedakan dengan tujuan untuk mempertinggi nilai artistiknya. Meskipun kualitas udang lebih penting, akan tetapi dari segi keindahan susunan dan keseragaman warna juga sangat berperan dalam menarik minat konsumen (Haryadi 1994).

5. Sortasi ukuran

Sortasi ukuran adalah suatu cara penyortiran udang berdasarkan ukuran. Sortasi ini dilakukan sesuai dengan jumlah udang untuk setiap

pound. Pada tahap ini udang selalu dipertahankan pada kondisi dingin yaitu dengan cara memberi es curai pada udang yang sedang disortir.

6. Sortasi final

Sortasi final dilakukan untuk mengoreksi hasil sortasi yang belum seragam baik mutu, ukuran dan warna. Untuk pengecekan dilakukan per 1 *pound* dengan timbangan. Bila jumlah udang sudah sesuai dengan jumlah standar pada daftar, maka proses penanganan dapat dilanjutkan.

7. Penimbangan I

Pada tahap ini ada dua aktivitas utama yaitu perhitungan jumlah dilakukan untuk menentukan jumlah yang tepat dan ukuran yang seragam. Penimbangan dilakukan setelah proses perhitungan jumlah standar. Berat produk disesuaikan dengan ketentuan *inner carton* yaitu seberat 4 *pound* atau 1,8 kg. Untuk menjaga penyusutan setelah *thawing* maka penimbangan dilebihkan (*extra weight*) 2-4% dari berat bersih.

Setelah penimbangan dilakukan pencatatan udang berdasarkan ukuran, mutu, dan jumlah bobotnya. Kemudian diberi label serta ditambahkan es agar tetap dalam keadaan dingin dan segar. Label udang menunjukkan kualitas dan jenis udang, sedangkan angka menunjukkan ukuran udang dalam setiap *pound* (*lbs*). Untuk jenis pembekuan digunakan kode, misalnya IQF berarti udang dibekukan dalam *Individual Quick Freezer*, ABF berarti dibekukan dalam *Air Blast Freezer* dan CPF yaitu pembekuan dengan *Contact Plate Freezer*.

8. Pencucian III

Udang dicuci dalam air bersih tanpa kaporit yang dicampur dengan es sehingga udang tetap dalam keadaan dingin. Pencucian ini bertujuan untuk membersihkan lendir bakteri dan kotoran sebelum dilakukan pembekuan.

9. Penyusunan dalam pan pembeku

Penyusunan udang *headless* dalam pan pembeku adalah penyusunan udang dengan metode ekor akan bertemu dengan ekor, dan potongan kepala menghadap ke samping. Jumlah udang dalam setiap lapis tergantung pada ukuran yang disusun. Misalnya, untuk ukuran 16-20 pada lapisan paling bawah ada angka 8 berarti dalam 1 deret ada 8 udang, angka 7 diatasnya berarti dalam 1 deret udang yang jumlahnya 8, begitu seterusnya.

10. Pembekuan dan *glazing*

Pembekuan udang sering dilakukan dengan menggunakan *Contact Plate Freezer* dan *Air Blast Feezer* bila udang dibekukan dalam bentuk blok. Apabila udang blok dibekukan secara individu bisa menggunakan *Individual Quick Freezer*.

Setelah dibekukan, udang harus di *glazing* atau diberi lapisan es tipis sehingga permukaan udang beku atau blok udang beku tampak mengkilat. Tujuan utama dari *glazing* adalah mencegah pelekatan antar bahan baku, melindungi produk dari kekeringan selama penyimpanan, mencegah ketengikan akibat oksidasi dan memperbaiki penampakan permukaan (Goncalves dan Junior 2009). Adapun *glazing* dilakukan

dengan cara menyiram atau mencelupkan udang beku dalam air bersuhu (0-5) ^{o}C. Setelah di *glazing*, kemudian udang dikemas dan disimpan dalam gudang beku (*cold storage*).

2.4 Pengertian Manajemen

Secara umum, pengertian manajemen merupakan suatu seni dalam ilmu dan pengorganisasian seperti menyusun perencanaan, membangun organisasi dan pengorganisasiannya, pergerakan serta pengendalian atau pengawasan. Bisa juga diartikan bahwa manajemen merupakan suatu ilmu pengetahuan yang sistematis agar dapat memahami mengapa dan bagaimana manusia saling bekerja sama agar dapat menghasilkan sesuatu yang bermanfaat bagi orang lain maupun golongan tertentu dan masyarakat luas.

Secara etimologis, pengertian manajemen merupakan seni untuk melaksanakan dan mengatur. Manajemen ini juga dilihat sebagai ilmu yang mengajarkan proses mendapatkan tujuan dalam organisasi, sebagai usaha bersama dengan beberapa orang dalam organisasi tersebut sehingga ada orang yang merumuskan dan melaksanakan tindakan manajemen yang disebut dengan manajer.

2.5 Fungsi Manajemen

Pada dasarnya fungsi manajemen dibagi menjadi empat, antara lain:

1. Perencanaan (*Planning*)

   Perencanaan adalah aktivitas strategis dengan menyusun hal-hal 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 meihat 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. Pengorganisasian (*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 bertanggungjawab atas tugas tersebut, dan pada tingkatan mana keputusan harus diambil.

3. Pengarahan (*Actuating*)

   Pengarahan adalah suatu tindakan untuk mengusahakan agar semua anggota kelompok berusaha agar dapat mencapai sasaran sesuai dengan perencanaan manajerial dan usaha. Dalam proses ini meliputi kegiatan:

   a. Membimbing dan memberi motivasi kepada pekerja supaya bisa bekerja secara efektif dan efisien.
   b. Memberi tugas serta penjelasan secara rutin tentang pekerjaan.
   c. Menjelaskan semua kebijakan yang sudah ditetapkan.

4. Evaluasi (*Controlling*)

Evaluasi dilakukan setelah proses kerja dilakukan. Pada proses ini, kinerja dinilai apakah sesuai dengan planning. Pada tahap ini manajemen mengevaluasi keberhasilan dan efetifitas kinerja, melakukan klarifikasi dan koreksi, dan juga memberikan alternatif solusi masalah yang terjadi selama proses kerja berlangsung.

2.6 Pelaksanaan Fungsi-Fungsi Manajemen

Menurut Hasibuan (2007) mengemukakan pelaksanaan fungsi manajemen adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan

Perencanaan adalah proses penentuan tujuan dan pedoman pelaksanaan, dengan memilih yang lebih terbaik dari alternatif-alternatif yang ada. Perencanaan adalah fungsi seorang manajer yang berhubungan dengan memilih tujuan-tujuan, kebijaksanaan-kebijaksanaan, prosedur-prosedur, dan program-program dari alternatif-alternatif yang ada. Jadi masalah perencanaan adalah masalah "memilih" yang terbaik dari beberapa alternatif yang ada.

2. Pengorganisasian

Pengorganisasian adalah suatu proses penentuan, pengelompokkan, dan pengaturan bermacam-macam aktivitas yang diperlukan untuk mencapai tujuan. Menempatkan orang-orang pada setiap aktivitas ini, menyediakan alat-alat yang diperlukan, menetapkan wewenang yang secara relatif didelegasikan kepada setiap individu yang

akan melakukan aktivitas-aktivitas tersebut. Pengorganisasian adalah tindakan mengusahakan hubungan-hubungan kelakuan yang efektif antara orang-orang, sehingga mereka dapat bekerja sama secara efisien, dan dengan demikian memperoleh kepuasan pribadi dalam hal melaksanakan tugas-tugas tertentu dalam kondisi lingkungan tertentu guna mencapai tujuan atau sasaran tertentu.

3. Pengarahan

   Pengarahan adalah mengarahkan semua bawahan agar mau bekerja sama dan bekerja efektif untuk mencapai tujuan. Pengarahan adalah membuat semua anggota kelompok agar mau bekerja sama dan bekerja secara ikhlas serta bergairah untuk mencapai tujuan sesuai dengan perencanaan dan usaha-usaha pengorganisasian.

4. Pengendalian

   Pengendalian adalah proses pengaturan berbagai faktor dalam suatu perusahaan agar sesuai dengan ketetapan-ketetapan dalam rencana. Pengendalian adalah mengukuran dan perbaikan terhadap pelaksanaan kerja bawahan, agar rencana-rencana yang telah dibuat untuk mencapai tujuan-tujuan dapat terlaksanakan.

Dalam praktiknya pembagian fungsi fundamental ini tidak dapat dibedakan secara tajam dan tegas, karena setiap manajer (top manajer, middle manajer, dan lower manajer), dalam usaha atau aktivitas-aktivitas untuk mencapai tujuan harus melaksanakan semua fungsi tersebut, hanya skop dan penekanannya yang berbeda-beda. Setiap manajer dalam pelaksanaan tugasnya, aktivitasnya, dan kepemimpinannya untuk

mencapai tujuan harus melakukan "perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian" dengan baik.

BAB III. METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Penulisan Tugas Akhir ini berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2020. Bertempat di PT Multi Monodon Indonesia Jl. Kima Raya 1 No. 2B, Daya, Kec. Biringkanaya, Kota Makassar, Sulawesi Selatan.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data adalah:

1. Observasi

   Metode observasi dilakukan untuk pengamatan dan pencatatan secara langsung juga digunakan untuk mengumpulkan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan tugas akhir ini.

2. Literatur

   Metode pengumpulan data bersumber dari semacam buku, dari media sosial seperti internet, dan lain-lain sebagai pelengkap informasi.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini, adalah:

1. Data Primer

   Data primer adalah data yang diperoleh melalui observasi langsung yaitu dengan mengikuti alur proses datangnya bahan baku di perusahaan sampai dengan pembongkaran bahan baku dan melakukan pengamatan langsung terhadap proses tersebut.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data lain yang diperoleh dari hasil tugas akhir sebelumnya, buku, laporan, jurnal penelitian dan karya ilmiah yang erat hubungannya dengan penelitian ini.

3.4 Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah dengan menggunakan analisis data deskriptif kualitatif, yaitu teknik analisis data dengan menggunakan penjelasan dalam bentuk kalimat yang diperoleh dari hasil Penelitian.

3.5 Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. *Head On* (HO) adalah produk udang beku yang utuh lengkap dengan kepala, badan, kulit dan ekor yang di produksi di PT Multi Monodon Indonesia.
2. Manajemen adalah sebuah proses penerapan fungsi-fungsi pada aktivitas pengolahan udang *black tiger* beku di PT Multi Monodon Indonesia.
3. Pengolahan adalah serangkaian aktivitas produksi udang *Black Tiger* beku mulai dari penerimaan bahan baku sampai menghasilkan suatu produk udang *Black Tiger Head On* beku yang siap untuk di ekspor.