

**PRAKTEK KERJA MAGANG TENTANG MANAJEMEN PRODUKSI
PENGOLAHAN UDANG BEKU PRODUK *SUSHI EBI* PADA PT.
CENTRALPERTIWI BAHARI, KECAMATAN DENTE TELADAS, KABUPATEN
TULANG BAWANG, LAMPUNG**

**PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN**

Oleh :

**MAYA ROSALIA SUPARNADI
NIM. 125080400111074**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2015**

**PRAKTEK KERJA MAGANG TENTANG MANAJEMEN PRODUKSI
PENGOLAHAN UDANG BEKU PRODUK *SUSHI EBI* PADA PT.
CENTRALPERTIWI BAHARI, KECAMATAN DENTE TELADAS, KABUPATEN
TULANG BAWANG, LAMPUNG**

**PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya**

Oleh :

**MAYA ROSALIA SUPARNADI
NIM. 125080400111074**



**FAKUTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2015**

PRAKTEK KERJA MAGANG

MANAJEMEN PRODUKSI PENGOLAHAN UDANG BEKU PRODUK SUSHI
EBI PADA PT. CENTRALPERTIWI BAHARI, KECAMATAN DENTE TELADAS,
KABUPATEN TULANG BAWANG, LAMPUNG

Oleh :

MAYA ROSALIA SUPARNADI
125080400111074

telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 10 Desember 2015
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SK Dekan No : _____

Tanggal : _____

Menyetujui,
Dosen Pembimbing,

(Tiwi Nurjannati Utami, SpI, MM)
NIP. 19750322 200604 2 002

TANGGAL : 13 DEC 2016

Dosen Penguji,

(Dr. Ir. Mimit Primyastanto, MP)
NIP. 19630511 198802 1 001

TANGGAL : 13 DEC 2016



Mengetahui
Ketua Jurusan

(Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP)
NIP. 19610417 199003 1 001

TANGGAL : 13 DEC 2016

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Magang yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan Laporan Praktek Kerja Magang ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai peraturan dan perundangan yang berlaku.



Malang, 07 Desember 2015

Mahasiswa

Maya Rosalia Suparnadi

NIM. 125080400111074

RINGKASAN

MAYA ROSALIA SUPARNADI. Manajemen Produksi Pengolahan Udang Beku Produk *Sushi Ebi* Pada PT. Centralpertiwi Bahari Kecamatan Dente Teladas Kabupaten Tulang Bawang, Lampung (di bawah bimbingan Tiwi Nurjanati Utami, Spi, MM).

Udang merupakan salah satu komoditi unggulan yang berkontribusi meningkatkan devisa negara. Tingkat keberhasilan usaha udang cukup tinggi rata-rata sekitar enam puluh persen (60%). Lampung menjadi salah satu daerah dengan potensi perikanan dan memiliki kontribusi yang besar terhadap *Product Domestic Regional Bruto*. PT. Centralpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan. Salah satu produk yang di produksi oleh PT. Centralpertiwi Bahari ialah *Sushi Ebi*. Dalam memproduksi produk tersebut dibutuhkan sebuah manajemen. Manajemen merupakan suatu usaha memproses, merencanakan, mengorganisir serta mengendalikan kegiatan agar dapat berjalan dengan lancar. Manajemen produksi mengatur serta mengkoordinasikan penggunaan sumberdaya yang ada baik manusia, alat dan bahan secara efektif dan efisien untuk menciptakan nilai guna dari barang atau jasa yang dihasilkan.

Praktek Kerja Magang ini dilakukan di Perusahaan PT. Centralpertiwi Bahari yang berlokasi di Kecamatan Dente Teladas Kabupaten Tulang Bawang Lampung yang dimulai pada tanggal 27 Juli sampai 25 Agustus 2015. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang ini yaitu untuk mengetahui aspek teknis, Manajemen Produksi serta faktor pendukung dan penghambat produksi produk *Sushi Ebi* pada perusahaan PT. Centralpertiwi Bahari.

Metode yang digunakan pada Praktek Kerja Magang yaitu partisipasi aktif, observasi, wawancara, dokumentasi. Jenis dan sumber data yang diambil yaitu data primer dan data sekunder. Analisis data menggunakan analisis kualitatif.

Aspek teknis dalam pengolahan produk *Sushi Ebi* meliputi bahan baku, bahan tambahan, alur proses produksi, lokasi pabrik, bangunan pabrik, sarana dan prasarana. Sedangkan Manajemen Produksi mencakup *Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling*, tenaga kerja, *material handling*, pemeliharaan fasilitas produksi. Dan faktor pendukung serta penghambat produksi.

Kesimpulan yang dapat diambil yaitu PT. Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan *agriculture* dengan pangsa pasar internasional. *Sushi Ebi* adalah salah satu produk unggulan dengan nilai jual yang tinggi serta dalam produksinya menggunakan bahan baku dengan kualitas yang bagus. Manajemen produksi baik perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, pengawasan, tenaga kerja, *material handling*, serta pemeliharaan fasilitas produksi telah berjalan dengan baik. Sedangkan saran yang dapat diberikan yaitu untuk mendapatkan sumberdaya manusia yang berkualitas salah satunya bekerjasama dengan perguruan tinggi baik negeri maupun swasta yang berkualitas pula serta menggalakkan informasi baik melalui media massa seperti koran, radio, televisi serta media internet. Peningkatan fasilitas serta tunjangan secara finansial dapat dilakukan agar tenaga kerja tidak sering keluar masuk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan laporan ini, penulis selalu mendapatkan bantuan dan dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang memberikan berkah tak ternilai berupa kekuatan dan rezeki kepada penulis dalam melakukan Praktek Kerja Magang, serta Nabi Muhammad SAW yang memberikan petunjuk kebenaran
2. Orang tua yang telah memberikan limpahan kasih sayang serta dukungan dalam bentuk apapun
3. Tiwi Nurjanati Utami, Spi, MM selaku dosen pembimbing yang telah memberikan petunjuk dalam melaksanakan serta saat pembuatan laporan Praktek Kerja Magang
4. Dr.Ir. Mimit Primyastanto, MP selaku dosen penguji yang telah menguji dan memberikan masukan sehingga ujian Praktek Kerja Magang dapat berjalan lancar
5. Dr. Ir. Edi Susilo, MS selaku dosen pembimbing teman seperjuangan magang yaitu Febriyanti Sitorus dan Maulida Rizkiana.
6. Pak Zainal selaku dosen pembimbing teman seperjuangan magang yaitu Walinda Intan
7. Bu Wahyu selaku dosen pembimbing teman seperjuangan magang yaitu Retno Purwadani
8. PT. Centralpertiwi Bahari yang telah memberikan izin magang di perusahaan serta memberikan pengetahuan baru tentang cara pengolahan udang beku khususnya produk *Sushi Ebi*.

9. Terima kasih juga kepada teman-teman dekat yang telah membantu serta memberikan semangat untuk tetap berusaha dan berjuang.
10. Dan semua pihak yang telah memberikan dorongan dan bantuan sehingga laporan ini dapat tersusun.

Malang, 07 Desember 2015

Penulis



KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Magang. Laporan Praktek Kerja Magang ini disusun sebagai salah satu syarat akademis untuk memenuhi syarat kelulusan dan untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang. Laporan ini merupakan hasil Praktek Kerja Magang yang dilaksanakan pada tanggal 27 Juli-25 Agustus 2015 oleh tim sebagai yang berjumlah 5 orang yaitu sebagai berikut;

1. Febry Yanti Sitorus (125080400111049) dengan dosen pembimbing bapak Dr.Ir. Edi Susilo, MS. mengenai **Manajemen Produksi Udang Beku**
2. Maulida Rizkiana (125080400111023) dengan dosen pembimbing bapak Dr.Ir. Edi Susilo, MS. mengenai **Proses Produksi Udang Olahan**
3. Maya Rosalia (125080400111074) dengan dosen pembimbing ibu Tiwi Nurjanati Utami, S.Pi, MM. mengenai **Manajemen Produksi Sushi Ebi**
4. Walinda Intan Rahmadewi (125080400111030) dengan dosen pembimbing bapak Zainal Abidin, S.Pi, MBA, MP. mengenai **Manajemen Produksi Nobashi**
5. Retno Purwadani Puteri (125080400111016) dengan dosen pembimbing ibu Wahyu Handayani, S.Pi, MBA, MP. mengenai **Manajemen Sumberdaya Manusia**

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.Ir Edi Susilo, MS, bapak Zainal Abidin S.Pi, MBA, MP, ibu Wahyu Handayani, S.Pi, MBA, MP, dan kepada Ibu Tiwi Nurjanati Utami, S.Pi, MM yang telah memberikan arahan serta bimbingannya selama ini
2. Pimpinan dan seluruh staf/ karyawan PT. Centralpertiwi Bahari dan khususnya kepada pihak-pihak yang terkait di PT. Centralpertiwi Bahari yang telah memberikan kesempatan magang dan memberikan ilmu yang bermanfaat kepada tim penulis
3. Orang tua yang telah memberikan motivasi, dukungan, do'a dan semangat kepada kami untuk tetap bisa semangat dan optimis dalam menyelesaikan laporan Praktek Kerja Magang ini

Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki tim penulis, Laporan Praktek Kerja Magang ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu tim penulis selalu terbuka terhadap saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata tim penulis berharap semoga laporan Praktek Kerja Magang ini bermanfaat dan memberikan informasi bagi semua pihak yang memerlukan.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Malang, Desember 2015

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR ORISINALITAS	i
RINGKASAN	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan.....	4
1.2.1. Maksud.....	4
1.2.2. Tujuan	4
1.3 Kegunaan.....	4
II. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG	
2.1 Waktu dan Tempat	6
2.2 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Magang	6
2.2.1 Partisipasi Aktif.....	6
2.2.2 Observasi.....	7
2.2.3 Wawancara	7
2.2.4 Dokumentasi	8
2.3 Jenis dan Sumber Data	8
2.3.1 Data Primer	8
2.3.2 Data Sekunder	9
2.4 Analisis Data	9
2.4.1. Analisis Kualitatif	9
III. KEADAAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANG	
3.1 Letak Geografis dan Topografis Wilayah.....	12
3.2 Kondisi Demografis	13



3.2.1. Pendidikan.....	13
3.2.2. Agama.....	14
3.2.3. Keadaan Ekonomi	15
3.3 Profil Perusahaan.....	16
3.3.1 Sejarah Singkat Berdirinya PT.Centralpertiwi Bahari.....	16
3.3.2 Visi dan Misi PT. Centralpertiwi Bahari.....	17

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Aspek Teknis.....	18
4.1.1 Bahan Baku.....	18
4.1.2 Bahan Tambahan.....	19
4.1.3 Alur Proses Produksi.....	21
4.1.4 Lokasi Pabrik.....	31
4.1.5 Bangunan Pabrik.....	32
4.1.6 Sarana dan Prasarana.....	33
4.1.6.1 Sarana.....	33
4.1.6.2 Prasarana.....	34
4.2 Manajemen Produksi.....	35
4.2.1 <i>Planning</i> (Perencanaan).....	35
4.2.2 <i>Organizing</i> (Pengorganisasian).....	38
4.2.3 <i>Actuating</i> (Pergerakan).....	40
4.2.4 <i>Controlling</i> (Pengawasan).....	41
4.2.5 Tenaga Kerja.....	43
4.2.6 <i>Material Handling</i>	44
4.2.7 Pemeliharaan Fasilitas Produksi.....	45
4.3 Faktor Pendukung dan Penghambat.....	46
4.3.1 Faktor Pendukung Produksi.....	46
4.3.2 Faktor Penghambat Produksi.....	47

V. KESIMPULAN DAN SARAN

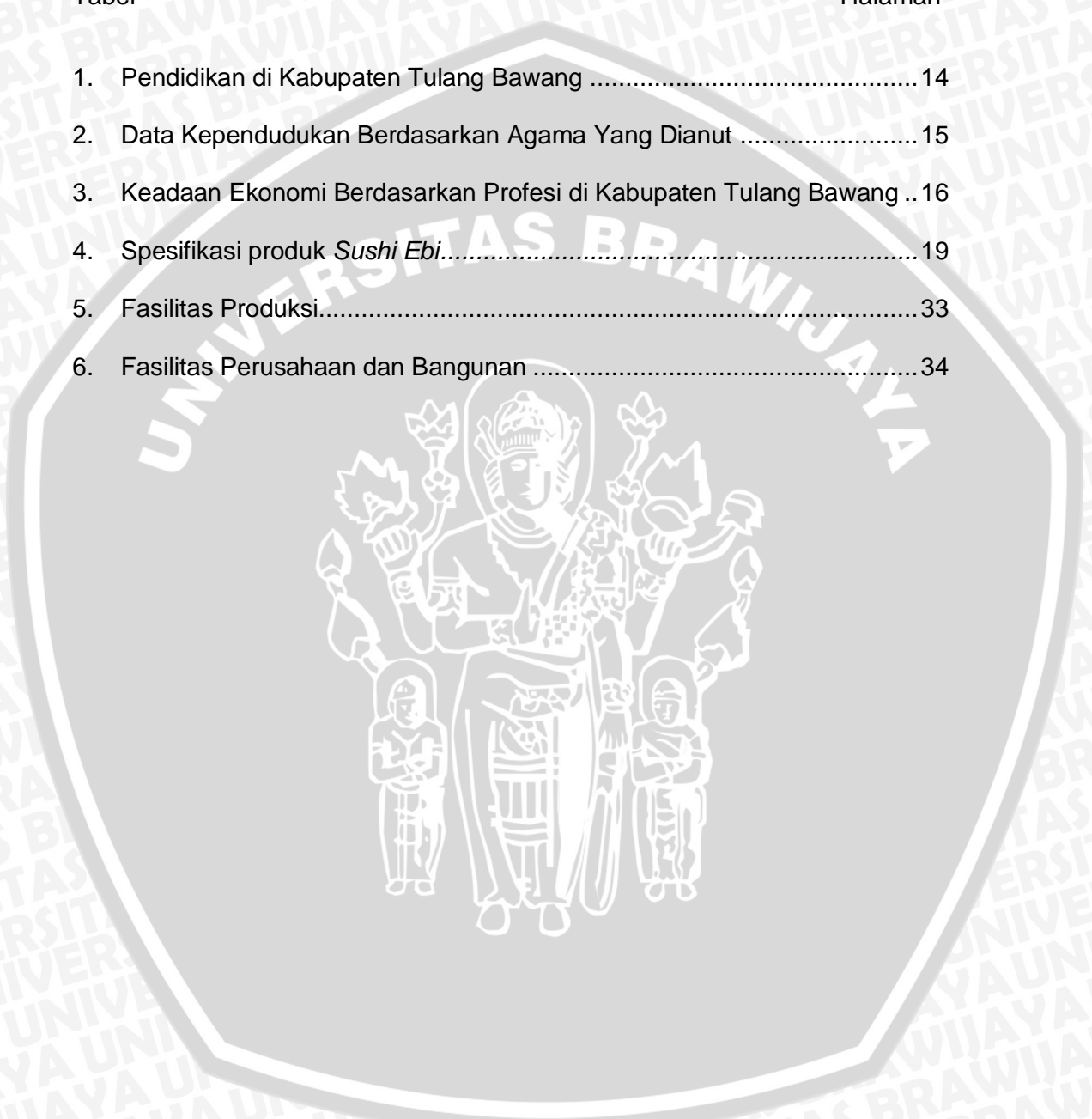
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA.....	51
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	53
----------------------	-----------

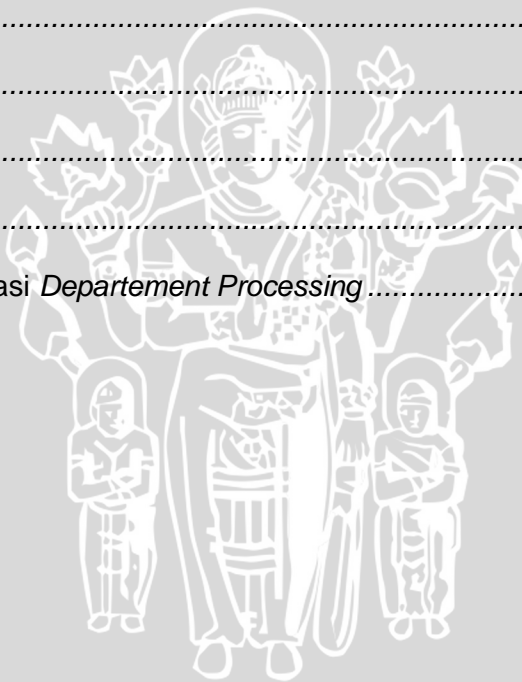
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Pendidikan di Kabupaten Tulang Bawang	14
2. Data Kependudukan Berdasarkan Agama Yang Dianut	15
3. Keadaan Ekonomi Berdasarkan Profesi di Kabupaten Tulang Bawang ..	16
4. Spesifikasi produk <i>Sushi Ebi</i>	19
5. Fasilitas Produksi.....	33
6. Fasilitas Perusahaan dan Bangunan	34



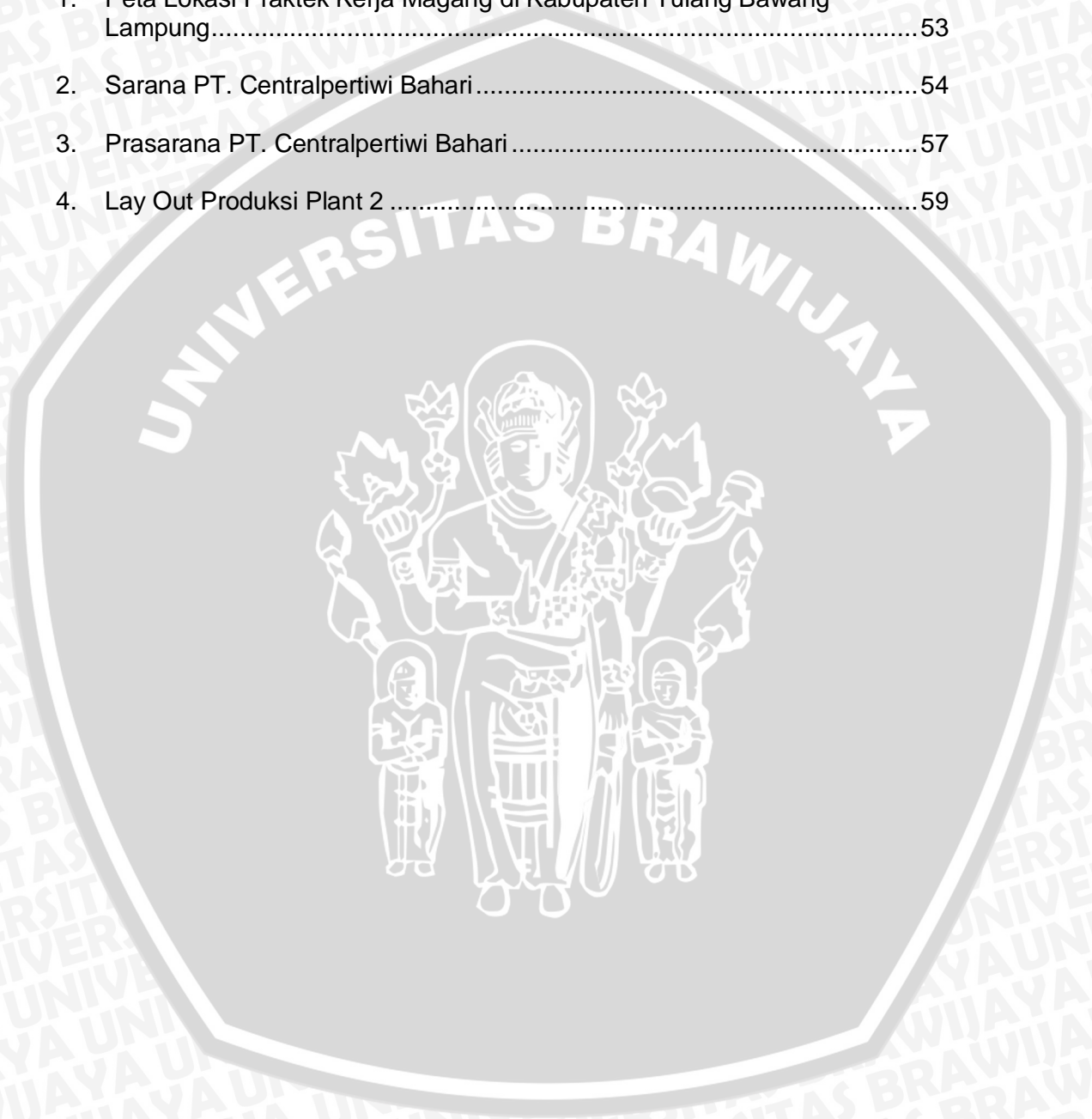
DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Produk <i>Sushi Ebi</i>	19
2. Alur proses produksi <i>Sushi Ebi</i>	22
3. Alur proses pada <i>receiver</i>	22
4. Alur proses <i>deheading</i>	24
5. Proses <i>Cooling</i>	27
6. Proses <i>Cutting</i>	28
7. <i>Mal Sizing</i>	29
8. Proses <i>Vacuum</i>	30
9. Proses <i>Freezing</i>	30
10. Struktur Organisasi <i>Departement Processing</i>	38



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Magang di Kabupaten Tulang Bawang Lampung.....	53
2. Sarana PT. Centralpertiwi Bahari.....	54
3. Prasarana PT. Centralpertiwi Bahari.....	57
4. Lay Out Produksi Plant 2.....	59



1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi besar pada sektor perikananannya. Sektor perikanan yang dapat dikembangkan salah satunya ialah budidaya. Budidaya udang merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomi tinggi dengan pangsa pasar yang luas dan cenderung meningkat. Pada tahun 1980-an udang pernah menjadi pemasok devisa negara keempat dari sektor nonmigas setelah kayu, tekstil dan karet. (Garno, 2004).

Udang merupakan salah satu komoditi ekspor unggulan yang berkontribusi meningkatkan devisa Negara. Kementerian kelautan dan perikanan menyebutkan bahwa produksi laut dapat mencapai 7 juta ton pertahun sedangkan yang mampu untuk dimanfaatkan hanya 2 juta ton pertahun. Perkembangan volume ekspor udang segar Indonesia ke berbagai Negara mengalami pasang surut. Perlu peran pemerintah untuk meningkatkan volume ekspor Indonesia baik ke Negara Jepang, Malaysia, Singapura, China, dan sebagainya (Setiawina,2012).

Menurut Kusdarwati, *et.al.* (2014) tingkat keberhasilan usaha udang cukup tinggi rata-rata sekitar 60%. Hal tersebut menunjukkan bahwa peluang usaha udang lebih besar dari pada peluang kegagalannya. Keberhasilan dari usaha ini ditinjau dari beberapa faktor yaitu perawatan dalam pengelolaanya serta kelulus hidupan udang itu sendiri

Lampung merupakan daerah yang dekat dengan laut, dari data yang didapatkan rumah tangga perikanan laut Lampung Selatan terdiri dari 1.587 nelayan. Hasil tangkapan nelayan terdiri dari berbagai jenis ikan salah satunya yaitu udang. Kegiatan tersebut meningkatkan perekonomian di Kabupaten

Lampung Selatan karena kontribusinya yang cukup besar terhadap *Product Domestic Regional Bruto* (PDRB) Iskandar, *et.al.* (2007)

PT Central Pertiwi Bahari merupakan perusahaan di bidang perikanan yang merupakan anak perusahaan dari PT Central Proteina Prima, Tbk. (CPP) yang berada di kecamatan Dende Teladas, Kabupaten Tulang Bawang, Lampung. PT Central Pertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang cukup besar di Indonesia dan terintegrasi vertikal mulai dari indukan udang, pembesaran benur, budidaya udang, pabrik pakan udang, proses panen, pembekuan hingga pemrosesan udang hingga ekspor. PT Central Pertiwi Bahari memiliki pasar global yang cukup besar untuk produk udang beku dan menunjukkan pertumbuhan yang pasti selama beberapa dasawarsa. Tiga pasar utama untuk ekspor udang beku adalah Amerika, Eropa dan Jepang yang mengisi sekitar 70% dari pangsa pasar global. Komoditi udang beku adalah salah satu komoditi ekspor non migas yang dapat memberikan kontribusi yang cukup besar dalam perolehan devisa (Fitriyana, 2007).

Dalam mengelola bisnis yang sedang dijalankan oleh PT. Central Pertiwi Bahari diperlukan suatu manajemen produksi yang baik. Manajemen produksi ini sangat berperan penting dalam mengelola sumberdaya-sumberdaya yang ada di perusahaan. Efektifitas dan efisiensi produksi merupakan salah satu faktor yang dapat ditinjau. Maka dengan adanya manajemen produksi perusahaan dapat mengambil suatu keputusan untuk menciptakan efektifitas dan efisiensi dalam mengelola sumberdaya-sumberdaya yang ada tersebut.

Ikan mudah sekali rusak maka untuk mengelolanya perlu adanya penanganan khusus salah satunya yaitu udang. Udang merupakan bahan pangan yang memiliki nilai tinggi dalam permintaan pasar luar negeri khususnya Negara Jepang. Masyarakat Jepang sangat menyukai udang untuk pembuatan sushi. Produk *Sushi Ebi* merupakan produk yang terbuat dari bahan baku udang

yang telah diproses hingga matang, dibekukan dan siap untuk dipasarkan. PT Centralpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan pengekspor udang beku terbesar di Indonesia yang memproduksi *Sushi Ebi* dan produk ini memiliki nilai tinggi dalam penjualan serta permintaan sehingga PT Centralpertiwi Bahari selalu menjaga dan menjamin mutu dari produk tersebut.

Manajemen merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, dan kegiatan pengawasan meliputi koordinasi dari sumberdaya manusia dan material kearah tercapainya tujuan. Manajemen sangat penting untuk mengatur kegiatan usaha yang akan dijalankan karena dalam manajemen terdapat fungsi-fungsi yang menghubungkan organisasi dengan lingkungan luar dan menanggapi kebutuhan masyarakat (Ali, 2002).

Menurut Terry (2005) dalam Nurhayani, et.al. (2012) manajemen merupakan suatu usaha memproses, merencanakan, mengorganisir serta mengendalikan kegiatan yang sedang dijalankan untuk mencapai sasaran atau target yang telah ditentukan dengan memanfaatkan sumberdaya-sumberdaya yang ada pada suatu perusahaan.

Manajemen produksi merupakan suatu kegiatan mengatur serta mengkoordinasikan penggunaan dari sumber daya yang ada, berupa sumber daya manusia, sumber daya alat, sumber daya bahan secara efektif dan efisien untuk menciptakan dan menambah nilai guna dari barang atau jasa yang dihasilkan (Assauri, 1993). Untuk tercapainya target-target produksi PT.Centralpertiwi Bahari diperlukan suatu manajemen produksi untuk pengelolaan sumber daya yang dimiliki khususnya pada produksi *Sushi Ebi* secara efektif dan efisien agar tercipta produk yang berkualitas dan bernilai tinggi. Manajemen produksi penting untuk diketahui agar suatu usaha bisnis yang dijalankan dapat terkelolah dengan baik khususnya di PT. Central Pertiwi Bahari.

1.2. Maksud dan Tujuan

1.2.1. Maksud

Maksud dari Praktek Kerja Magang ini adalah untuk menerapkan dan membandingkan teori tentang usaha perikanan dengan keadaan lapangan. Serta untuk mengetahui dan mempelajari aspek-aspek yang ada di perusahaan seperti aspek manajemen produksi, aspek teknis di PT Central Pertiwi Bahari di Kecamatan Gedung Meneng, Kabupaten Tulang Bawang, Lampung.

1.2.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang ini yaitu untuk mengetahui hal-hal sebagai berikut :

1. Aspek teknis meliputi proses produksi pada PT Central Pertiwi Bahari
2. Manajemen produksi *Sushi Ebi* meliputi perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, dan pengawasan faktor produksi sumberdaya manusia, alat dan bahan yaitu meliputi lokasi pabrik, bangunan pabrik, *material handling*, pemeliharaan fasilitas produksi pada PT. Central Pertiwi Bahari
3. Faktok-faktor pendukung dan penghambat produksi pada PT. Centralpertiwi Bahari.

1.3. Kegunaan

Kegunaan dari laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah sebagai sumber informasi bagi :

1. Pengusaha

Sebagai bahan evaluasi yang dapat dijadikan masukan dan informasi untuk meningkatkan usaha yang sedang dijalankan.

2. Masyarakat

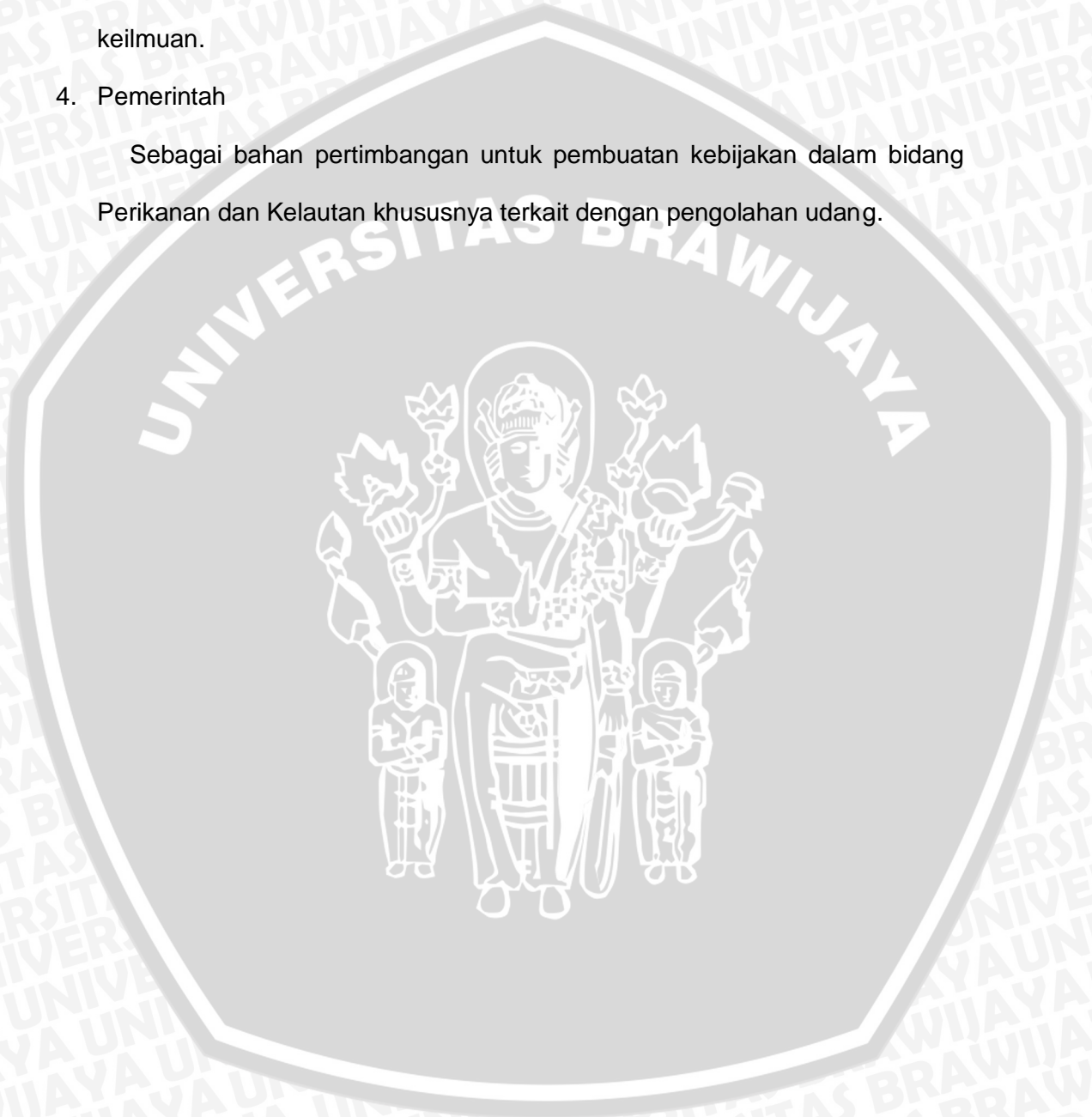
Dapat memberikan informasi kepada masyarakat manajemen usaha perikanan yang baik.

3. Akademisi

Sebagai bahan informasi keilmuan dalam menambah pengetahuan dan wawasan insan akademis mengenai manajemen usaha. Serta dapat menjadi informasi dan petunjuk untuk penelitian lebih lanjut sebagai bahan informasi keilmuan.

4. Pemerintah

Sebagai bahan pertimbangan untuk pembuatan kebijakan dalam bidang Perikanan dan Kelautan khususnya terkait dengan pengolahan udang.



2. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG

2.1. Waktu dan Tempat

Praktek Kerja Magang (PKM) ini dilaksanakan di perusahaan PT Central Pertiwi Bahari, Kecamatan Dente Teladas, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung waktu pelaksanaan dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus atau selama 30 HOK yaitu mulai tanggal 27 Juli sampai 25 Agustus 2015.

2.2. Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Magang

Pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) ini menggunakan 4 metode yaitu partisipasi aktif, observasi, wawancara dan dokumentasi. Di dalam melaksanakan Praktek Kerja Magang diperlukan metode yang sesuai dengan inti permasalahan agar memperoleh data yang dikehendaki menjadi relevan dengan permasalahan yang ada.

2.2.1. Partisipasi Aktif

Menurut Mubyarto (1998) *dalam* Kali (2011) partisipasi merupakan ketersediaan untuk membantu berhasilnya setiap program sesuai kemampuan setiap orang tanpa berarti mengorbankan kepentingan diri sendiri.

Pada Praktek Kerja Magang (PKM) di perusahaan PT Centralpertiwi Bahari partisipasi yang diberikan yaitu terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari pengadaan penerimaan bahan baku hingga proses pembekuan produk *Sushi Ebi* pada PT Central Pertiwi Bahari. Agar mahasiswi mengetahui seluruh tahapan dari awal proses produksi hingga akhir produksi

2.2.2. Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati perilaku, kejadian atau kegiatan orang atau sekelompok orang yang sedang diteliti. Kemudian -

mencatat hasil pengamatan tersebut untuk mengetahui apa sebenarnya yang sedang terjadi (Djaelani, 2013).

Pada Praktek Kerja Magang kegiatan observasi dilakukan dengan cara mengamati langsung sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses produksi serta tahapan-tahapan selama proses pembekuan udang dari mulai proses penerimaan bahan baku, sortir, pencucian, pembekuan hingga pengemasan produk *Sushi Ebi* pada perusahaan PT Central Pertiwi Bahari. Dengan demikian dapat diketahui proses awal sampai proses akhir produksi.

2.2.3. Wawancara

Menurut Achmadi dan Nurbuko (2003), wawancara merupakan proses tanya jawab secara lisan yang dilakukan oleh dua orang atau lebih dengan bertatap muka serta mendengarkan langsung informasi-informasi atau keterangan- keterangan yang ada. Dalam Praktek Kerja Magang sangat memerlukan proses ini untuk memperoleh informasi secara lengkap dan detail.

Pada Praktek Kerja Magang kegiatan wawancara secara langsung dilakukan dengan pihak-pihak terkait di perusahaan PT Central Pertiwi Bahari. wawancara tersebut meliputi :

- Sejarah berdirinya perusahaan
- Pengadaan bahan baku
- Proses pengolahan
- Manajemen produksi
- Faktor penghambat dan penunjang usaha

2.2.4. Dokumentasi

Menurut Hasan (2002) dalam Nahar (2015) studi dokumen merupakan teknik pengumpulan data melalui pencarian dan penemuan bukti-bukti yang tidak langsung ditujukan pada subyek penelitian, namun melalui dokumen. Dokumen yang digunakan dapat berupa buku harian, surat pribadi, laporan, notulen, catatan kasus dalam pekerjaan social dan dokumen lainnya.

Pada Praktek Kerja Magang pengumpulan data dokumentasi yaitu berupa foto-foto (kegiatan, sarana dan prasarana produksi, layout perusahaan), keadaan umum lokasi perusahaan PT Central Pertiwi Bahari, letak geografi dan topografi wilayah kabupaten Tulang Bawang, Lampung.

2.3. Jenis dan Sumber Data

2.3.1. Data Primer

Menurut Wandansari (2013) Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama yaitu indivisu atau perseorangan yang membutuhkan pengelolaan lebih lanjut seperti hasil wawancara serta hasil pengisian kuisisioner. Data primer yang digunakan berupa tanya jawab langsung dengan pihak terkait.

Untuk mendapatkan data primer, peserta Praktek kerja Magang harus mengumpulkan data secara langsung. Dalam Praktek Kerja Magang ini data primer didapatkan dengan menggunakan metode partisipasi aktif, observasi serta wawancara langsung dengan pihak-pihak terkait yang bersangkutan yaitu manajer perusahaan. Adapun data primer tersebut meliputi sejarah berdirinya PT Central Pertiwi Bahari, aspek manajemen produksi meliputi penentuan pabrik, lokasi bangunan pabrik, penyusunan alat, mesin, proses produksi, *material handling*, pemeliharaan serta pengawasan system produksi dan aspek teknis.

2.3.2. Data Sekunder

Data Sekunder merupakan data yang telah dikumpulkan oleh lembaga pengumpul data dan dipublikasikan kepada masyarakat pengguna data (Kuncoro, 2009 *dalam* Samsu 2013)

Pada Praktek Kerja Magang di PT Centralpertiwi Bahari data sekunder yang dikumpulkan berupa keadaan umum lokasi perusahaan, letak geografis wilayah, serta keadaan penduduk sekitar. Data sekunder ini dapat diperoleh dari data kependudukan kabupaten Tulang Bawang provinsi Lampung, Dinas Perikanan dan Kelautan maupun Perpustakaan.

2.4. Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan pada Praktek Kerja Magang ini akan di analisis secara deskriptif. Analisa deskriptif yaitu menggambarkan variabel-variabel yang ada dengan cara mengumpulkan informasi aktual secara rinci. Metode deskriptif pada hakekatnya mencari teori bukan menguji teori. Metode ini menitikberatkan pada observasi yang mengharuskan peserta magang terjun ke lapang (Hasan, 2002)

Praktek Kerja Magang yang dilakukan pada PT Centralpertiwi Bahari akan menggunakan analisa data dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

2.4.1. Analisis Kualitatif

Menurut Straus dan Corbin (1998) *dalam* Rahmat (2009), analisa kualitatif adalah jenis analisa yang tidak dapat dilakukan dengan cara kuantifikasi (pengukuran) tetapi secara umum dapat digunakan dalam melihat kehidupan masyarakat, sejarah, tingkah laku, fungsionalisasi, organisasi dan lain-lain.

Data Kualitatif dalam Praktek Kerja Magang ini yaitu data sejarah perusahaan, proses pembekuan, aspek manajemen produksi meliputi

perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, pengawasan sumberdaya manusia, alat dan bahan yaitu tenaga kerja, lokasi pabrik, bangunan pabrik, *material handling*, pemeliharaan serta pengawasan system produksi serta faktor pendukung dan penghambat dalam menjalankan usaha pembekuan udang produk *Sushi Ebi* pada PT. Centralpertiwi Bahari..

a. Aspek Teknis

Aspek teknis merupakan aspek yang berkaitan dengan pelaksanaan proyek secara teknis. Dalam aspek teknis biasanya mengkaji mengenai hal-hal yang perlu dipersiapkan untuk pelaksanaan suatu usaha seperti pemilihan peralatan yang akan digunakan, pemilihan lokasi, perencanaan kapasitas produksi dan proses produksi (Subagyo, 2008).

Data yang diperoleh meliputi kegiatan usaha yang dianalisis secara deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara umum, sistematis dan faktual mengenai pelaksanaan kegiatan usaha pembekuan udang PT. Centralpertiwi Bahari.

b. Aspek Manajemen

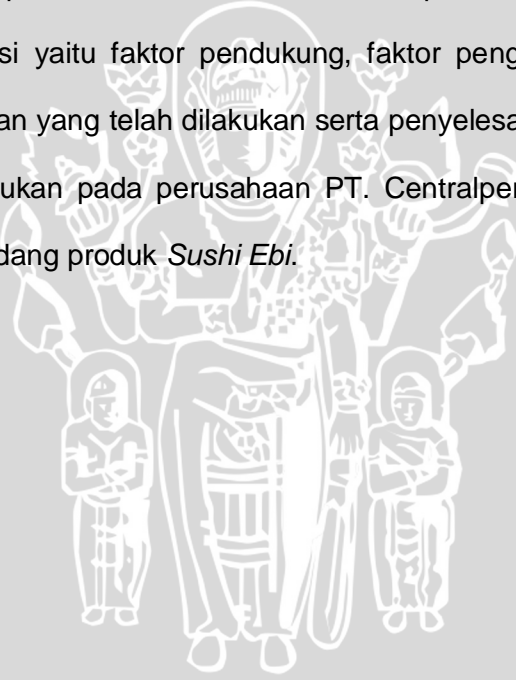
Manajemen dibutuhkan untuk menjaga keseimbangan antara tujuan-tujuan, sasaran-sasaran dan kegiatan-kegiatan yang sedang berjalan. Dalam manajemen terdapat aspek-aspek penting, aspek manajemen yaitu proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi serta penggunaan sumberdaya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2012)

Data yang diperoleh dan dianalisis pada pelaksanaan aspek manajemen produksi meliputi fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, pengawasan, pelaksanaan, dan pengelolaan produksi udang menjadi produk *Sushi Ebi* pada PT. Central Pertiwi Bahari.

c. Faktor Pendukung dan Penghambat Produksi

Suatu kegiatan usaha selalu mempunyai tujuan atau sasaran untuk memperoleh keuntungan atau laba. Sebelum memikirkan keuntungan tersebut perusahaan harus memahami dan mengkaji faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kegiatan usaha. Masa-masa kritis usaha yang harus dilalui perusahaan pada awal berdirinya yaitu sekitar lima tahun pertama. Sekitar lima puluh persen (50%) usaha kecil gagal pada dua tahun pertama usaha didirikan. Perlu adanya cara-cara menanggapi kelemahan yang dimiliki suatu perusahaan agar usaha tersebut dapat *survive* (Suharta, 2014)

Data yang diperoleh dan dianalisis meliputi faktor-faktor yang mempengaruhi produksi yaitu faktor pendukung, faktor penghambat dan cara mengetasi permasalahan yang telah dilakukan serta penyelesaian masalah yang akan atau belum dilakukan pada perusahaan PT. Centralpertiwi Bahari dalam produksi pembekuan udang produk *Sushi Ebi*.



3. KEADAAN UMUM PRAKTEK KERJA MAGANG

3.1. Letak Geografis dan Topografis Wilayah

PT. Centralpertiwi Bahari merupakan salah satu perusahaan yang berada di Kecamatan Dente Teladas Kabupaten Tulang Bawang. Kabupaten Tulang Bawang terdiri dari 15 (lima belas) kecamatan dan 151 kampung dengan luas wilayah 3.466,32 Km². Letak geografis Kabupaten Tulang Bawang yaitu 3° 50' LS – 4° 40' LS dan 104° 58' BT – 105° 52' BT sedangkan batas wilayah administrasi Kabupaten Tulang Bawang adalah sebagai berikut :

- Sebelah utara : Kabupaten Mesuji
- Sebelah timur : Kabupaten Lampung Tengah dan Lampung Timur
- Sebelah selatan : Kawasan Pantai (Laut Jawa)
- Sebelah Barat : Kabupaten Tulang Bawang Barat

Letak Topografis di Wilayah Kabupaten Tulang Bawang dapat dibagi menjadi dalam 4 (empat) unit, yaitu :

1. Daerah dataran hingga dataran bergelombang

Merupakan daerah yang berada pada kemiringan 15%-30% yang dimanfaatkan untuk area pertanian, perkebunan dan cadangan pengembangan transmigrasi.

2. Daerah Rawa

Daerah rawa terdapat di sepanjang Pantai Timur dengan ketinggian 0-1 m yang merupakan muara dari Way Tulang Bawang dan Way Mesuji. Rawa-rawa tersebut terdapat di tiga wilayah kecamatan yaitu Kecamatan Rawajitu Timur, Rawajitu selatan dan Kecamatan Dente Teladas. Daerah-daerah tersebut merupakan areal yang cukup produktif untuk pengembangan budidaya tambak dan perikanan laut.

3. Daerah River Basin

Terdapat 2 River Basin yang utama yaitu River Basin Tulang Bawang dan River Basin sungai-sungai kecil lainnya. Daerah ini berupa cekungan yang memungkinkan untuk diisi air, saat musim penghujan membentuk rawa-rawa. Daerah ini memiliki luas 10.150 Km² dengan panjang 753 Km yang digunakan untuk pengembangan tambak udang.

4. Daerah Alluvial

Daerah ini terletak di pinggir pantai timur yang merupakan bagian hillir dari sungai besar yaitu Way Tulang bawang dan Way Mesuji yang dimanfaatkan untuk pelabuhan dan areal persawahan pasang surut.

3.2. Kondisi Demografis

3.2.1. Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu fondasi terpenting untuk menjadi penyangga kemajuan masyarakat yang beradab, pendidikan di Kabupaten Tulang Bawang cukup memadai dari mulai pendidikan dari taraf dini (PAUD) sampai menengah keatas (SMA) telah terdapat diwilayah tersebut. Pendidikan di daerah Tulang Bawang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Pendidikan di Kabupaten Tulang Bawang

No	Pendidikan	Jumlah Unit Bangunan	Jumlah Siswa	Persentase (%)
1.	Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD)	124	21.652	19
2.	Sekolah Dasar (SD)	203	58.438	52
3.	Sekolah Menengah Tingkat Pertama (SMP)	86	23.075	20,5
4.	Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	20	4.244	3,7
5.	Sekolah Menengah Umum (SMU)	27	4.662	4

Sumber : Kabupaten Tulang Bawang, 2015

Dari data tabel 1 tersebut dapat dilihat bahwa pendidikan di Kabupaten Tulang Bawang telah memadai dibuktikan dengan terdapatnya unit-unit bangunan pada setiap tingkat pendidikan, meskipun pada setiap kenaikan tingkat pendidikan tersebut jumlah siswa berkurang tetapi masih ada kesadaran masyarakat bahwa pendidikan penting dan peran pemerintah juga sangat di butuhkan untuk menciptakan masyarakat yang cerdas.

3.2.2. Agama

Pada Wilayah Kabupaten Tulang Bawang memiliki keragaman agama, baik agama islam, Kristen, Katholik, Hindu dan Budha. Data penduduk Kabupaten Tulang Bawang berdasarkan agama yang di anut oleh masyarakat dapat dilihat bahwa mayoritas penduduk yang terdapat di Kabupaten Tulang Bawang beragama islam ditunjukkan dari jumlah penduduk yang menganut agama Islam sebanyak 348.270 jiwa, disusul agama Hindu berjumlah 9.514 jiwa, agama Kristen berjumlah 8.691, agama Katholik berjumlah 6.801 dan terakhir adalah agama Budha yang berjumlah 2.186 jiwa, dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Data Kependudukan Berdasarkan Agama Yang Dianut di Kabupaten Tulang Bawang.

No	Kecamatan	Agama				
		Islam	Kristen	Katolik	Hindu	Budha
1	Banjar Agung	30.083	323	235	1.134	12
2	Banjar Margo	26.451	2.355	462	146	42
3	Gedung Aji	11.353	342	272	244	34
4	Penawar Aji	17.823	232	254	241	125
5	Meraksa Aji	11.982	1.325	825	255	187
6	Menggala	32.403	534	375	1.356	675
7	Penawar Tama	25.852	345	357	443	353
8	Rawajitu Selatan	27.000	533	523	342	65
9	Gedung Meneng	25.284	1.245	357	657	34
10	Rawajitu Timur	29.198	234	547	1.754	23
11	Rawa Pitu	14.644	111	578	975	35
12	Gedung Aji Baru	18.784	167	684	523	76
13	Dente Teladas	45.032	466	233	1.024	456
14	Banjar Baru	11.684	278	864	253	45
15	Menggala Timur	20.697	201	235	167	24
JUMLAH		348.270	8.691	6.801	9.514	2.186

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015

3.2.3. Keadaan Ekonomi

Penduduk Kabupaten Tulang Bawang memiliki berbagai macam profesi pekerjaan. Dari data statistik yang dibuat oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Wilayah Kabupaten Tulang Bawang, profesi pekerjaan sebagai Swasta menjadi profesi yang paling dominan yaitu dengan jumlah 12.166 jiwa, disusul profesi sebagai petani yang berjumlah 11.648 jiwa, Pegawai Negeri Sipil (PNS) berjumlah 11.585 jiwa, buruh berjumlah 9.283 jiwa, TNI atau POLRI berjumlah 7.356 jiwa dan lainnya 314.495 jiwa yang tersebar diseluruh Kecamatan di Kabupaten Tulang Bawang. Data Statistik BPS tersebut dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Keadaan Ekonomi Berdasarkan Profesi di Kabupaten Tulang Bawang

No.	Kecamatan	Profesi						
		PNS	TNI/ POLRI	Swasta	Petani	Pedagang	Buruh	Lainnya
1	Banjar Agung	996	465	880	698	567	754	27.427
2	Banjar Margo	474	466	868	869	674	532	25.573
3	Gedung Aji	866	488	824	568	543	524	8.432
4	Penawar Aji	976	488	845	809	935	653	13.969
5	Meraksa Aji	543	499	890	908	975	805	9.954
6	Menggala	1.342	523	846	891	563	853	30.325
7	Penawar Tama	678	356	854	753	563	325	23.821
8	Rawajitu Selatan	793	474	845	537	324	674	24.816
9	Gedung Meneng	865	468	833	785	567	326	23.733
10	Rawajitu Timur	865	563	635	630	753	478	27.832
11	Rawa Pitu	634	605	756	904	352	754	12.338
12	Gedung Aji Baru	642	346	890	890	562	547	16.357
13	Dente Teladas	789	467	834	834	456	743	43.088
14	Banjar Baru	678	588	820	768	753	706	8.811
15	Menggala Timur	444	560	546	804	342	609	18.019
JUMLAH		11.585	7.356	12.166	11.648	8.929	9.283	314.495

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015

3.3. Profil Perusahaan

3.3.1. Sejarah Singkat Berdirinya PT. Centralpertiwi Bahari

Pada tahun 1994 kawasan eks Hutan Register 47 Way Terusan di Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara (yang pada tahun 1997 dirubah menjadi Tulang Bawang) merupakan kawasan yang dipenuhi sekitar

5000 kepala keluarga perambah. Kawasan ini hanyalah hamparan hutan gambut, prumpungan, dan tambak-tambak udang tradisional yang membentang ribuan hektar ditepi sungai besar Way Seputih. Kawasan ini dibiarkan perawan dan tanpa akses sama sekali.

Sejauh mata memandang hanyalah pepohonan dan riak sungai yang besar dan lebar. Satu-satunya jalur transportasi ke daerah ini hanyalah melalui sungai serta jalan setapak hutan yang terbentuk secara tidak sengaja. Adanya tanda-tanda kehidupan karena adanya para perambah. Kawasan ini terisolir, sunyi, gulita tanpa ada detak nadi roda perekonomian.

Dari kawasan hutan seperti inilah kemudian lahir sebuah perusahaan tambak udang besar bernama PT. Central Pertiwi Bratasena, hasil kerjasama antara PT. Bratasena Perkasa Kencana dengan PT. Charoen Pokphand Indonesia. Kemudian pertanggal 13 februari 1998 PT. Central Pertiwi Bratasena berubah nama menjadi PT. Centralpertiwi Bahari. Sebuah cita-cita besar muncul untuk memanfaatkan lahan gambut tersebut dengan menciptakan perpaduan unsur kearifan lokal dan teknologi modern. PT. Centralpertiwi Bahari mengubah kawasan ini menjadi kawasan industri pertambakan yang dikenal hingga penjuru dunia.

3.3.2. Visi dan Misi PT. Centralpertiwi Bahari

PT. Central Pertiwi Bahari memiliki visi yaitu menjadi perusahaan akuakultur terbesar dan terdepan yang terintegrasi secara vertical terbesar di dunia. Sedangkan misinya yaitu untuk terus menerus meningkatkan kekuatan di bidang akuakultur dan mengutamakan efisiensi melalui sistem manajemen yang inovatif serta teknologi terkini dalam rangka memastikan kesuksesan dari para petambak serta memberikan rangkaian produk yang berkualitas. Secara konsisten mengevaluasi kinerja perseroan dan kontribusi di bidang social, serta menetapkan praktik yang ramah lingkungan di seluruh proses operasional.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Aspek Teknis

4.1.1. Bahan Baku

PT. Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang agroindustri dengan memanfaatkan hasil perikanan yaitu melakukan pengolahan dan pembekuan udang. Bahan baku yang digunakan untuk melakukan proses produksi yaitu udang. Udang yang digunakan yaitu jenis udang putih atau *Litopenaeus vannamei*. Udang-udang tersebut didapat langsung dari tambak-tambak yang berada disekitar perusahaan serta luar perusahaan.

Menurut Effendi (1997), klasifikasi udang vannamei sebagai berikut :

Kingdom : Animalia
Filum : Artrophoda
Kelas : Malacostraca
Ordo : Decapoda
Famili : Penaeidae
Genus : *Litopenaeus*
Spesies : *Litopenaeus vannamei*



Gambar 1. Morfologi udang vannamei

Produk *Sushi Ebi* merupakan salah satu produk unggulan atau *value edit cooked* yang diproduksi oleh PT. Centralpertiwi Bahari. Bahan baku yang digunakan untuk produk *Sushi Ebi* adalah udang segar dengan kualitas bagus. Untuk pembuatan produk *Sushi Ebi* ini diperlukan pemilihan udang sesuai dengan spesifikasi produk. Spesifikasi produk *Sushi Ebi* dapat dilihat pada tabel

4.

Tabel 4. Spesifikasi produk *Sushi Ebi*.

Size	Pcs/ Lbs HL	Gram/ Pcs HL	UR (HL)	Panjang/ Pcs	Pcs/ pack
5L	25 – 26	16,5 – 22	≤ 1,3	10 – 10,5 cm	20
4L	29 – 30	15 – 16		9,5 – 10 cm	20
3L	34 – 35	12 – 14		9 – 9,5 cm	20
2L	41 – 43	10 – 11		8,5 – 9 cm	20
L	51 – 52	8 – 9		8 – 8,5 cm	20

Sumber : PT. Centralpertiwi Bahari, 2009

Gambar 2. Produk *Sushi Ebi*

Keterangan :

L = Long (Panjang)

Pcs = Persatuan

HL = Head Less (Tanpa Kepala)

UR = Uniform Ratio (Keseragaman)

Lbs = Lubs satuan Internasional (454 gram)

4.1.2. Bahan Tambahan

- **Air**

Air merupakan salah satu bahan penting yang dibutuhkan untuk kegiatan proses produksi pada PT. Centralpertiwi Bahari. Air digunakan dalam setiap bagian atau tahapan kerja untuk pencucian udang agar kebersihan udang selalu terjaga, selain itu air juga digunakan untuk pembuatan es serta sanitasi peralatan. Kebutuhan air di perusahaan ini sangat besar oleh karena itu untuk mencukupinya perusahaan memiliki area *Wash Water Treatment*.

Air yang ada pada *Wash Water Treatment* ini sumbernya didapatkan dari proses pengeboran. Air yang keluar dari proses pengeboran tersebut disaring agar kondisi air yang didapatkan bersih dan layak digunakan dalam proses produksi. Dalam proses penyaringannya pun berbeda-beda, air yang digunakan untuk pencucian udang mentah digunakan saringan 5 mikron sedangkan air yang digunakan untuk memasak digunakan saringan 1 mikron. Kapasitas air yang dibutuhkan setiap harinya sekitar 900 ton dibagi dalam 3 area.

- **Klorin**

Klorin (Cl) merupakan bahan kimia yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam proses produksi di PT. Centralpertiwi Bahari. Bahan kimia tersebut berfungsi sebagai disinfektan atau pembunuh bakteri yang dapat mekontaminasi udang. Bakteri dapat hidup hingga suhu -5°C dan pada suhu ini bakteri akan membentuk pertahanan tubuh sehingga digunakan larutan klorin dengan kandungan yang cukup tinggi pada tahap awal penerimaan udang. klorin juga digunakan pada setiap tahap pencucian udang serta sebagai pencucian alat, tangan dan kaki pekerja tujuannya yaitu untuk mencegah kontaminasi silang balik antara alat atau pekerja terhadap produk. Senyawa klorin yang digunakan telah sesuai dengan batas minimum penggunaan klorin karena jika kadar klorin

tersebut lebih tinggi dari standart maka akan menyebabkan udang terkontaminasi klorine dan berbahaya untuk manusia.

- **Garam**

Garam adalah gabungan antara unsur Na^+ dan Cl^- yang membentuk menjadi senyawa $NaCl$ yang memiliki rasa asin. Dalam proses produksi pengolahan udang menjadi produk *Sushi Ebi*, garam berfungsi sebagai penambah rasa terhadap udang tersebut. Selain itu garam juga berfungsi sebagai penambah berat.

- **Flake ice**

Hasil perikanan merupakan produk yang memiliki sifat *perisable food* atau mudah rusak. Sehingga dibutuhkan suatu bahan tambahan untuk membantu pencegahan kerusakan tersebut. *Flake ice* atau serpihan es merupakan bahan tambahan yang berguna sebagai penjaga suhu udang agar tetap terjaga serta menonaktifkan bakteri perusak yang dapat membuat udang hancur. *Flake ice* ini dibuat oleh mesin *flake ice* setiap harinya.

- **Sabun cair dan detergen**

Kontaminasi oleh bakteri dapat terjadi kapanpun, untuk menghindari kontaminasi silang antara pekerja dan peralatan dengan produk dilakukan dengan menggunakan sabun cair. Sabun cair digunakan untuk mencuci tangan karyawan sebelum memasuki ruang produksi. Sedangkan deterjen untuk mencuci setiap peralatan yang digunakan, membersihkan lantai.

- **Bahan pengemas**

Untuk mengemas produk *Sushi Ebi* yang diproduksi oleh PT. Centralpertiwi Bahari digunakan *trayform*, *poly bag*, *inner carton* dan *master carton*. *Trayform* adalah tempat yang digunakan meletakkan produk *Sushi Ebi*. *Poly bag* merupakan sejenis plastik yang digunakan untuk mengemas produk

yang telah dikemas di dalam *trayform*. Sedangkan *master carton* merupakan pengemas akhir dari *Sushi Ebi* dan setelah itu siap untuk di pasarkan.

4.1.3. Alur Proses Produksi

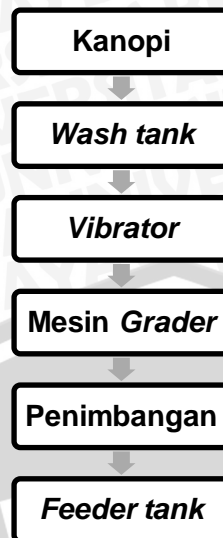
Alur proses produksi pembuatan produk *Sushi Ebi* oleh PT. Centralpertiwi Bahari dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Alur proses produksi *Sushi Ebi*

A. Receiver

Receiver merupakan tahapan awal dalam melakukan suatu proses produksi khususnya pada PT. Centralpertiwi Bahari. *Receive* yang artinya penerimaan maksudnya yaitu pada tahap ini udang yang telah diangkut menggunakan truk dari tambak diterima di bagian ini. Alur proses di *receiver* dapat dilihat pada gambar 4.



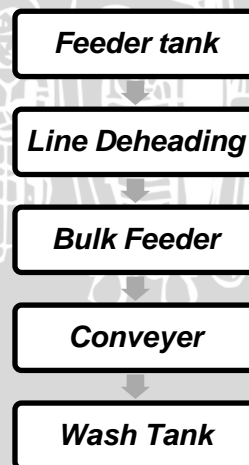
Gambar 4. Alur proses pada *receiver*

Raw material yang datang terdiri dari yang masih hidup (*Head On*) dan udang segar yang sudah mati. Udang-udang di dalam truk tersebut di *transfer* masuk ke dalam kanopi area luar kemudian dari kanopi masuk ke mesin *wash tank*. Udang yang telah berada di mesin *wash tank* di cuci terlebih dahulu menggunakan air yang telah ditambah larutan klorin dengan kadar 150-200 ppm karena udang yang berasal dari tambak beresiko tinggi membawa bakteri. Suhu air di dalam *wash tank* tersebut diusahakan di bawah lima derajat celcius (5°C). *Vibrator* berfungsi untuk memisahkan udang dari sampah seperti kayu, batu dan lain sebagainya. Selanjutnya udang masuk ke mesin *grader*, mesin *grader* ini berfungsi untuk memisahkan ukuran udang dari ukuran *big*, *medium* dan *small*. Udang yang telah terpisahkan ukurannya kemudian di *sampling* sebanyak 10%. *Sampling* tersebut untuk menguji kualitas dari udang atau uji organoleptik. Karakteristik udang segar yaitu warna udang masih cemerlang, bagian tubuh masih utuh, kulit masih melekat kuat pada daging, bau spesifik udang dan tidak berlendir.

Udang yang telah melalui mesin *grader* akan jatuh ke dalam keranjang, keranjang-keranjang yang telah terisi penuh udang kemudian dilakukan penimbangan kembali. Setelah ditimbang udang akan di distribusikan ke area *deheading* melalui mesin *feeder tank*. Pada area receiver ini udang yang datang diidentifikasi *trace* atau alamat asal udang tersebut di panen fungsinya agar perusahaan mengetahui tambak-tambak mana saja yang memiliki kualitas terbaik serta sebagai penentu harga jual udang tersebut. *Trace* tersebut terdiri dari 6 angka, dua angka pertama menunjukkan blok, dua angka selanjutnya menunjukkan jalur dan dua angka terakhir menunjukkan petak tambak.

B. Deheading

Deheading yang artinya tanpa kepala merupakan tahapan proses produksi setelah area *receiver*. Pemotongan kepala udang bertujuan agar bakteri pada udang dapat dihambat karena pada bagian kepala udang terdapat tempat kotoran udang yang dapat menjadi sumber bakteri. Alur proses pada area *deheading* dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Alur proses *deheading*

Pada tahap ini udang yang telah tertampung pada mesin *feedertank* area *receiver* akan di salurkan ke mesin *feedertank* area *deheading*. Tahap

selanjutnya udang dicuci kemudian ditimbang dan di distribusikan kepada tenaga kerja untuk dilakukan pemotongan kepala udang. Kepala udang dipotong menggunakan alat yaitu kuku paralon. Kuku paralon tersebut cara menggunakannya diletakkan pada ibu jari. Pemotongan kepala pada udang tersebut memiliki standart kualitas yaitu :

1. *Hanging meat* harus $> \frac{1}{2}$ - 1 *segment*.
2. Buntung, $< \frac{1}{2}$ *segment* atau tidak terdapat bagian panjang daging depan terlepas.
3. Genjer hitam, masih terdapat $> 1/2$ atau 1 *segment* tetapi bagian depan terdapat *black hanging meat*.
4. Tidak merusak kaki-kaki udang baik kaki renang maupun kaki jalan.
5. *Broken segment meat*, yaitu ada bagian yang rusak dari tubuh udang.

Setelah udang di potong kepalanya maka udang tersebut langsung diletakkan ke *line deheading* dan secara otomatis akan dicuci oleh mesin kemudian masuk ke *bulk feeder*. Pada *bulk feeder* ini udang kembali dicuci menggunakan air dan larutan klorin dengan konsentrasi 25-50 ppm fungsinya agar udang tetap terjaga dan terhindar dari bakteri. *Bulk feeder* tersebut terhubung dengan *conveyor line* yang mengarah ke *wash tank* yang terhubung dengan area *setting*.

C. Setting

Setting merupakan area dimana udang dipilah-pilah sesuai dengan ukuran spesifikasi produk yang akan diproduksi. Dari *wash tank* area *deheading* udang akan langsung masuk ke mesin *grader* area *setting*. Mesin *grader* tersebut memiliki lima keluaran berdasarkan besar kecilnya udang. Setiap keluaran harus di cek kembali secara manual oleh supervisor area *setting*. Cek tersebut merupakan cara menghitung berapa banyak udang dalam satu lbs. Ukuran

internasional adalah lbs, dalam satu lbs beratnya 454 gram. Selain itu di area *setting* juga di cek UR (*uniform ratio*), cara mengecek UR adalah sebagai berikut:

1. Ambil udang pada salah satu corong mesin I dengan menggunakan baskom.
2. Timbang udang dalam satuan lbs yaitu 454 gram
3. Setelah itu hitung udang berapa jumlahnya.
4. Kemudian cari UR dengan rumus :
$$\frac{10\% \text{ terbesar}}{10\% \text{ terkecil}}$$

D. Peel Raw

Peel raw atau area pengupasan. Produk *Sushi Ebi* proses pada area *peel raw* udang tidak dikupas kulit nya. Udang hanya dibuang ususnya kemudian di cucuk urat menggunakan alat cucuk urat. Alat ini berfungsi agar udang setelah mengalami proses pemasakan tidak melengkung. Setelah itu udang yang telah dilakukan cucuk urat akan di periksa kembali pada meja sinar fungsinya agar dapat membedakan udang dengan usus yang masih tersisa dan udang bersih dari usus. Kemudian udang dicuci bersih dan di distribusikan ke area *treatment*.

E. Treatment

Treatment pada produk berfungsi menambah berat, kekenyalan serta rasa pada udang. *Treatment* untuk produk *Sushi Ebi* berbeda dengan produk yang lainnya. Proses *treatment* produk *Sushi Ebi* berada di ruang tersendiri karena agar tidak terkontaminasi dengan zat lain, tahapnya yaitu disiapkan terlebih dahulu air yang akan digunakan dan garam. Kedua bahan tersebut dilarutkan menjadi satu dalam bak dengan konsentrasi kadar garam 10%. Setelah itu udang dimasukkan ke dalam larutan yang telah dibuat tersebut. Udang didiamkan selama 35 menit tanpa adanya pengadukan.

F. Cooker

Produk *Sushi Ebi* yang telah di *treatment* di angkut ke area *cooker*. Sebelum dimasak udang tersebut dicuci kembali selama 5 detik kemudian udang disusun pada *tray* lurus, fungsi *tray* lurus ini yaitu agar udang tidak melengkung. *Tray* juga tidak boleh di tumpuk agar udang tidak rusak. *Tray* yang telah terisi udang di salurkan kepada pekerja penjaga mesin *cooker*. Pada saat pemasakan suhu yang digunakan berkisar antara 98°C-100°C. harus sudah mencapai suhu pusat udang yaitu 72-77°C. udang yang telah masak akan langsung masuk ke kawasan area *high risk*.

G. High Risk

- *Cooling*

Cooling dengan arti pendinginan merupakan proses produksi yang dilakukan setelah udang melalui proses pemasakan. Setelah udang dimasak atau melalui mesin *cooker* maka akan langsung masuk ke mesin *cooling*, fungsi *cooling* ini yaitu menghentikan proses pemasakan dan menjaga kondisi udang agar tidak terkontaminasi dengan bakteri. Pada saat *cooling* air yang digunakan merupakan air tanpa campuran garam dengan suhu kurang dari 5°C. produk *Sushi Ebi* setelah masak di rendam dengan air dingin sampai suhu pusat udang < 4°C.



Gambar 6. Proses *Cooling*

- *Cutting*

Cutting merupakan proses produksi dengan tujuan membelah udang dengan bagian yang sama. Sebelum melakukan proses *cutting* ini dilihat terlebih dahulu bagaimana kondisi udang. Apabila kondisi udang yang rusak atau jelek sebanyak lima persen dari jumlah udang setelah dimasak maka sebelum melakukan *cutting* ini dilakukan dulu proses pemilahan antara udang yang bagus dengan udang yang rusak. Kebanyakan kerusakan tersebut karena udang telah membujur sehingga tidak bisa masuk ke mesin *cutting*. Udang yang akan dimasukkan ke dalam mesin *cutting* posisi udang harus tengkurap karena yang akan dibelah adalah bagian *ventral* dari tubuh udang dengan kedalaman 90%. Setelah udang dibelah maka akan di distribusikan ke bagian pengupasan.



Gambar 7. Proses *Cutting*

- Pengupasan

Pengupasan bertujuan untuk menghilangkan kulit udang setelah proses *cutting* dilakukan. Pengupasan udang untuk produk *Sushi Ebi* ini harus sesuai standart produk yaitu kupas seluruh kulit udang dari segmen 6 sampai kulit kepala, kulit telson dibuang, sisa kaki jalan pada bagian HM harus dibersihkan dan pangkal kaki renang harus dikerik ujung HM dirapikan dan minimal 1 cm.

Dalam tahap pengupasan ini dilakukan pula pembersihan usus yang masih tersisa pada perut udang karena kotoran-kotoran dalam perut udang tersebut dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi oleh bakteri. Pembersihan usus tersebut menggunakan air hangat sedangkan pencucian kembali dengan menggunakan air dingin.

- *Sizing*

Setelah udang dikupas dan dibersihkan udang-udang tersebut diletakkan pada alat yang bernama *mal sizing*. *Mal sizing* tersebut berfungsi sebagai penunjuk ukuran udang berdasarkan panjang udang, penunjuk tersebut didasarkan pada warna-warna yang terdapat dalam *mal sizing*. *Mal sizing* yang telah terisi udang tidak boleh tertumpuk atau di tumpuk karena dapat menyebabkan kerusakan pada udang.



Gambar 8. Mal Sizing

- *Deeping*

Deeping merupakan proses setelah udang dilakukan pengukuran atau *sizing*. Dalam tahap ini digunakan air dan garam sebanyak 6% dan kondisi larutan tersebut suhunya kurang dari 5°C selama 60 detik atau 1 menit. Setelah itu udang yang telah di *deeping* akan di tiriskan selama 1 menit dengan cara memiringkan *tray*. Fungsi dari proses *deeping* tersebut bertujuan agar menambah rasa udang serta menambah berat dari udang.

- **Pengemasan**

Pengemasan produk *Sushi Ebi* ini menggunakan *trayform* dan *poly bag*.

Penyusunan udang dalam *tray* yaitu udang disusun 2 baris, 1 baris 10 pcs.

Setelah disusun dalam *trayform*, *trayform* dimasukkan ke dalam *poly bag*.

- **Vacuum**

Proses *vacuum* pada produk *Sushi Ebi* ini bertujuan sebagai pengawet alami. *Vacuum* bertujuan menghilangkan udara yang berada dalam *poly bag* karena udara merupakan media tumbuhnya bakteri. *Vacuum* pada produk *Sushi Ebi* menggunakan mesin *vacuum* dan diatur waktunya 11 detik.



Gambar 9. Proses Vacuum

- **Freezing**

Pada proses *freezing* produk *Sushi Ebi* yaitu menggunakan mesin *Advantec tunnel* dengan metode pembekuan SIQF (*Semi Individual Quick Frozen*). Pembekuan SIQF ialah pembekuan yang dilakukan secara bersama-sama. pembekuan tersebut menggunakan suhu -20°C . Pada saat pembekuan tersebut suhu titik pusat udang harus sudah mencapai suhu $\leq -18^{\circ}\text{C}$



Gambar 10. Proses Freezing

- **Metal detector**

Metal detector berfungsi sebagai pengecekan produk terbebas dari unsur-unsur yang berbahaya seperti, Fe, Al, Cu, dll. Bila dalam produk terdapat unsur-unsur berbahaya tersebut maka mesin akan mati dan alarm akan berbunyi.

H. Finish Product/ Packing

Finish product yang artinya produk akhir merupakan tahap akhir dari proses produksi. Tujuan dari *Finish product* pada produk *Sushi Ebi* dilakukan dengan cara memasukkan produk *Sushi Ebi* yang telah melalui *metal detector* pada area *high risk* kemudian dikemas setelah itu produk yang telah dikemas di letakkan pada ruang *cool room* bersuhu -21°C agar produk tetap terjaga kualitasnya sebelum dilakukan pengiriman ke negara tujuan.

I. Limbah Udang

Dari proses pengolahan udang hingga menjadi suatu produk dihasilkan suatu limbah. Limbah tersebut berupa kepala dan kulit udang. Kepala dan kulit udang dikumpulkan kemudian dilakukan pengolahan kembali. Pengolahan terhadap limbah udang tersebut yaitu dengan dijadikan pakan.

4.1.4. Lokasi Pabrik

Menurut Assauri (1993) penentuan lokasi suatu pabrik sangat penting bagi perusahaan untuk menentukan kelangsungan hidup perusahaan. Tujuan penentuan lokasi suatu pabrik dengan tepat yaitu perusahaan dapat beroperasi atau berproduksi dengan lancar, efektif dan efisien. Terdapat faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penentuan lokasi suatu pabrik baik itu dilihat dari biaya produksi maupun biaya distribusi dari barang/jasa sehingga biaya tersebut dapat ditekan menjadi serendah mungkin.

PT. Centralpertiwi Bahari terletak di desa adiwarna Kecamatan Dente Teladas Kabupaten Tulang Bawang. Perusahaan memilih lokasi ini didasarkan pada:

a. Tersedianya sumber bahan baku

Lokasi perusahaan berdekatan dengan laut yang menyebabkan kondisi air di wilayah ini payau dan cocok untuk budidaya udang. Luas Tanah milik perusahaan yaitu sekitar 23.900 hektar dan sebagian tanah dijadikan tambak udang. Tambak udang tersebut dikelola oleh masyarakat sekitar yang telah bekerjasama dengan perusahaan. Jadi hasil panen udang tidak diperbolehkan dijual kepada siapapun selain kepada perusahaan. Hasil panen udang langsung di distribusikan kepada perusahaan sehingga biaya transportasi dapat ditekan seminimal mungkin.

b. Pengiriman produk

PT. Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan pengekspor udang beku terbesar dan memiliki pasar internasional yaitu eropa, amerika dan jepang.

Lokasi perusahaan yang berdekatan dengan laut menjadi salah satu faktor penting karena pengiriman atau pendistribusian produknya lebih efisien dilakukan melalui jalur laut. Pelabuhan di wilayah ini bernama pelabuhan

dente yang lama waktu perjalanan dari PT. Centralpertiwi Bahari ke pelabuhan ini sekitar 1,5 jam.

4.1.5. Bangunan Pabrik

Bagunan merupakan tempat untuk melindungi berlangsungnya suatu proses produksi agar berjalan dengan lancar baik perlindungan terhadap tenaga kerja maupun jenis produksi yang dihasilkan perusahaan. Suatu bangunan yang direncanakan secara baik akan memberikan hasil yang maksimal bagi suatu perusahaan. Penentuan bentuk bangunan atau gedung yang sesuai bagi suatu perusahaan tergantung pada bermacam-macam hal antara lain proses pengolahan/produksi, tingkat kemajuan teknik bangunan dan biaya-biaya yang dikeluarkan daripada pembangunan gedung (Assauri, 1993).

Pada PT Centralpertiwi Bahari bangunan pabrik disusun senyaman mungkin untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas kerja bagi karyawan. Bangunan pabrik terdiri secara bertingkat dimana ruang produksi terletak pada lantai satu sedangkan ruangan kerja bagi para karyawan terletak pada lantai dua hal tersebut untuk mempermudah karyawan dalam memantau kegiatan produksi yang sedang berjalan. Di dalam setiap bangunan terdapat fasilitas yaitu kamar mandi serta tempat ibadah untuk umat muslim karena mayoritas karyawan beragama islam.

4.1.6. Sarana dan Prasarana

4.1.6.1. Sarana

Menurut Masbirin *et.al* (2007) sarana mencakup perabotan atau peralatan yang diperlukan dalam menjalankan fungsi produksi untuk menghasilkan dan meningkatkan mutu produk.

Sarana produksi yang digunakan untuk proses produksi produk *Sushi Ebi* oleh PT. Centralpertiwi Bahari terdapat pada tabel 3 dan dapat dilihat pada lampiran 2.

Tabel 5. Sarana Produksi

No	Alat	Fungsi
1.	Mesin <i>Grader</i>	Untuk memisahkan ukuran antara besar, sedang dan kecil.
2.	Mesin <i>Feedertank</i>	Untuk menampung udang di area receiver
3.	Mesin <i>Vacuum</i>	Untuk memvakum produk
4.	Mesin <i>Advantec</i>	Untuk membekukan produk
5.	Mesin <i>Flake ice</i>	Untuk membuat es untuk menjaga suhu udang
No	Alat	Fungsi
6.	Mesin <i>Check Weigher</i>	Untuk menseleksi ukuran udang secara tepat.
7.	Mesin <i>Cooker</i>	Untuk memasak raw material yang akan dijadikan produk
8.	Mesin <i>Cutting</i>	Untuk membelah udang yang telah dimasak menjadi dua bagian yang sama.
9.	Timbangan	Untuk mengetahui berat udang
	Kuku paralon	Untuk memotong kepala udang
10	Lori	Untuk mempermudah mengangkut raw material
11	Meja sinar	Untuk mengecek usus yang masih tersisa.
11	Keranjang	Untuk membawa raw material
	Bak tampungan	Untuk menampung raw material yang belum di proses
12	Tanggok	Untuk meletakkan udang dan mendistribusikan kepada tenaga kerja.
13	Cucuk urat	Untuk metotok urat udang agar tidak melengkung
14	Spatula	Untuk mengaduk garam dalam proses treatment <i>Sushi Ebi</i>

15	Tray lurus	Untuk tempat pemasakan udang agar udang tidak melengkung pada produk <i>Sushi Ebi</i> .
16	Mal size	Untuk mengecek ukuran panjang udang
17	Pisau	Untuk membersihkan usus yang masih tersisa.
18	<i>Steroform</i>	Tempat meletakkan udang
19	Polybag	Untuk membungkus udang

Sumber : PT. Centralpertiwi Bahari, 2009

4.1.6.2. Prasarana

Menurut Masbirin *et.al* (2007) Prasarana dapat di bagi menjadi 2 (dua) kelompok yaitu prasarana bangunan dan prasarana umum. Prasarana bangunan mencakup lahan dan bangunan gedung sedangkan prasarana umum berupa air, sanitasi, drainase, listrik, jaringan telekomunikasi, transportasi, perkiran, taman, dan lain sebagainya.

Prasarana yang telah di sediakan oleh PT. Central Bahari untuk para tenaga kerja yang bekerja di perusahaan tersebut tertera pada tabel 4 dan dapat dilihat pada lampiran 3.

Tabel 6. Prasarana

No	Fasilitas	Fungsi
1.	Bus	Untuk mengangkut pekerja di area PT. Centralpertiwi Bahari.
2.	Mess Karyawan	Untuk memberikan tempat tinggal kepada karyawan PT. Centralpertiwi Bahari yang tidak berkeluarga
3.	Mess Buruh	Untuk memberikan tempat tinggal kepada buruh kerja di PT. Centralpertiwi Bahari
4.	Radio	Untuk memberikan hiburan musik di area PT. Centralpertiwi Bahari
5.	Perpustakaan	Untuk menambah ilmu terkait budidaya udang
6.	Tempat	Memfasilitasi para karyawan untuk

	peribadatan	selalu dekat dengan Tuhan.
7.	Medical center	Memberikan perawatan kesehatan secara gratis kepada para karyawan yang bekerja di PT. Centralpertiwi Bahari
8.	Kantin	Memberikan fasilitas kepada tenaga kerja untuk mendapatkan asupan makanan.

Sumber : PT. Centralpertiwi Bahari, 2009

4.2. Manajemen Produksi

4.2.1. *Planning* (Perencanaan)

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang ada. Perencanaan berarti bahwa para manajer memikirkan kegiatan-kegiatan mereka sebelum dilaksanakan. Perencanaan menentukan apa yang harus dicapai, bagaimana hal itu harus dicapai, siapa yang bertanggung jawab dan mengapa hal itu harus dicapai. Perencanaan sangat diperlukan untuk mengikuti perkembangan di masa yang akan datang. Tanpa adanya suatu perencanaan yang matang maka suatu usaha tidak akan berjalan dengan lancar. Perencanaan merupakan penentuan terlebih dahulu serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Handoko, 2012)

Perencanaan merupakan suatu tahap awal yang penting dalam memulai suatu kegiatan produksi. Pada PT. Centralpertiwi Bahari proses produksi yang akan dilakukan, di rencanakan target produksi harian (*daily planning product*) yang dibuat oleh department PPIC khususnya dalam memproduksi produk *Sushi Ebi* kemudian *processing department* akan menjalankan target tersebut. *Daily planning product* ini akan di pegang baik oleh general manajer, manajer, *section head* sampai supervisor fungsinya agar setiap bagian proses mengetahui tugas masing-masing dan target tersebut tercapai. Perencanaan target produksi *Sushi Ebi* kurang lebih tujuh (7) ton perhari. Target tersebut dihitung sesuai dengan

jumlah permintaan dan waktu yang ditetapkan oleh pembeli (*buyer*) serta *main power* yang ada. Tujuan dari perencanaan produk khususnya *Sushi Ebi*, dalam jangka pendek dapat memenuhi permintaan dan dalam jangka panjang perencanaan dapat dilakukan dalam pengembangan produk *Sushi Ebi*.

Selain itu faktor lain yang direncanakan sebelum memulai suatu aktivitas produksi adalah baju produksi serta perawatan kegiatan produksi baik sebelum, saat maupun setelah proses produksi dilaksanakan atau berjalan. Baju produksi yang digunakan harus menutupi seluruh anggota tubuh yang dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap produk. Sanitasi baik pada manusia, alat dan bahan terus dilakukan agar kualitas dari produk yang akan dibuat memiliki kualitas yang baik.

Perencanaan persediaan pengadaan bahan baku juga menjadi perhitungan yang penting dalam memulai suatu proses produksi, terkait lokasi perusahaan yang cocok untuk budidaya udang karena berdekatan dengan laut sehingga perusahaan memiliki tambak-tambak udang yang menjadi salah satu *stock* atau sumber bahan baku. Udang-udang segar setiap harinya di kirimkan dari tambak-tambak milik perusahaan tersebut yang jaraknya tidak seberapa jauh dari perusahaan. Selain itu untuk memproduksi produk *Sushi Ebi* memiliki standart ukuran udang yang harus diperhatikan. Tugas area *setting* menjadi tolak ukur pertama dalam proses produksi karena dibagian ini udang harus dipisahkan ukuran sesuai dengan produk yang akan dibuat. Selain itu perencanaan kualitas mutu produk khususnya *Sushi Ebi* dilakukan oleh departemen *quality control*. Udang yang akan dibuat produk harus bebas dari bau lumpur, kandungan zat-zat yang berbahaya, udang yang *molting*, serta kerusakan-kerusakan lainnya yang dianggap tidak sesuai dengan standart mutu yang telah dibuat oleh PT. Centralpertiwi Bahari.

Tenaga kerja yang bekerja harus direncanakan dengan baik karena tenaga kerja juga merupakan salah satu faktor dalam memulai suatu kegiatan produksi. Tanpa tenaga kerja maka sistem produksi akan tersendat dan tidak berjalan dengan lancar. Perencanaan tenaga kerja bertujuan untuk mengontrol kesesuaian antara jumlah tenaga kerja dengan kebutuhan perusahaan dalam melakukan suatu aktivitas produksi. Sumber tenaga kerja tersebut didapatkan dari jaringan para kontraktor kerja atau Penyalur Jasa Tenaga Kerja (PJTK) yang telah memiliki kerjasama dengan perusahaan. Kemudian tenaga kerja tersebut diseleksi kembali oleh *Human Capital* PT Centralpertiwi Bahari untuk melihat kesesuaian tenaga kerja tersebut.

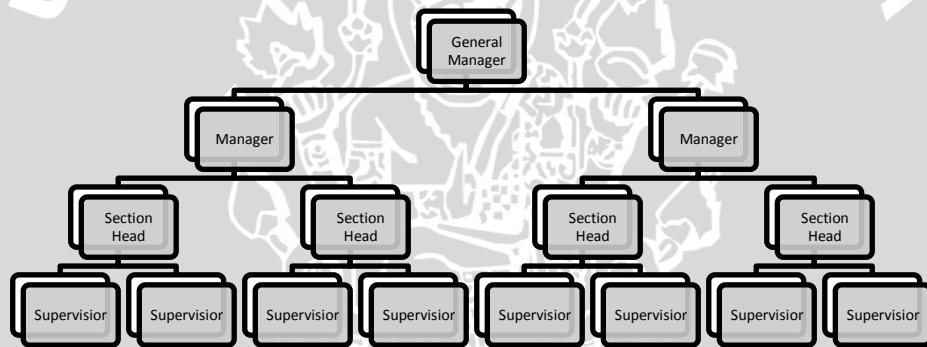
Perencanaan anggaran juga menjadi hal yang perlu diperhatikan agar efektif dan efisien dalam mengeluarkan biaya. Perencanaan anggaran tersebut terkait dengan proses produksi dilakukan dengan melihat banyaknya jumlah permintaan terhadap produk khususnya produk *Sushi Ebi*. Perencanaan anggaran tersebut berupa anggaran baik untuk bahan baku, bahan tambahan, tenaga kerja yang berkerja untuk memproduksi, dll.

4.2.2. Organizing (Pengorganisasian)

Pengorganisasian adalah penentuan sumberdaya-sumberdaya dan kegiatan-kegiatan yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan organisasi, perancangan dan pengembangan suatu organisasi atau kelompok kerja akan dapat membawa hal-hal tersebut kearah tujuan, penugasan tanggung jawab, pendelegasian wewenang yang diperlukan kepada individu-individu untuk melaksanakan tugasnya. Fungsi ini menciptakan struktur normal dimana pekerjaan ditetapkan, dibagi, dan dikoordinasikan (Handoko, 1992). Pengorganisasian dimaksudkan mengadakan hubungan yang tepat antara seluruh faktor produksi, terutama tenaga kerja dengan maksud agar mereka

bekerja secara efisien dalam mencapai tujuan yang sudah ditentukan sebelumnya (Prodjosuhardjo, 1975).

Pada PT. Centralpertiwi Bahari pengorganisasian yang dilakukan yaitu dengan membagi tugas pokok dan fungsi ke dalam sebuah department-departement. Department yang ada yaitu department PPIC (*Productin Planning Inventory Control*), HC (*Human Capital*), department proses serta department QC (*Quality Control*) Department tersebut akan membuat struktur organisasi tersendiri yang lebih khusus dalam menangani setiap kegiatan serta sesuai dengan tugas pokok dan fungsi masing-masing department. Department proses memiliki struktur organisasi tipe garis. Struktur organisasi tipe garis tersebut dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Struktur Organisasi *Departement Processing*

Tugas Pokok dan fungsinya adalah sebagai berikut :

a. General Manager

General Manager merupakan atasan tertinggi dalam departemen proses.

General manager membawahi para manager yang membantunya untuk menangani dan membicarakan masalah yang terdapat dalam proses produksi.

b. Manager

Manager merencanakan agar jalannya proses produksi dapat berjalan dengan lancar serta target produksi dapat tercapai.

c. *Section Head*

Section head bertugas mengatur jalannya proses pada bagian produksi apa produksi yang sedang dikerjakan serta mengawasi jalannya produksi.

d. *Supervisor*

Supervisor menangani dan melihat berapa produk yang telah dikerjakan dan mengatur para foreman dan grub leader untuk mengatur para buruh.

Pada struktur organisasi tersebut telah berjalan sesuai dengan tugas pokok dan fungsi masing-masing bagian, dibuktikan dengan terjalannya komunikasi yang baik antara atasan dengan bawahan serta tanggung jawab yang ada dilaksanakan hingga target yang dibuat dapat tercapai dan diawasi bersama .

4.2.3. *Actuating (Pergerakan)*

Fungsi *actuating*, secara sederhana adalah untuk membuat atau mendapatkan para karyawan melakukan apa yang diinginkan dan harus mereka lakukan. Fungsi ini melibatkan kualitas, gaya dan kekuasaan pemimpin serta kegiatan-kegiatan kepemimpinan seperti komunikasi, motivasi dan disiplin (Handoko, 1992)

Pergerakan pada PT. Centralpertiwi Bahari, karyawan digerakan oleh atasan atau general manager dan manager yang ada pada setiap department untuk menjalankan tugas pokok dan fungsi masing-masing. Pengambilan keputusan dilakukan oleh general manajer dengan mengadakan diskusi terlebih dahulu sebelum mengambil suatu keputusan. Para pimpinan tersebut mengkomunikasikan cara-cara terbaik yang akan dilakukan untuk mencapai target perusahaan. Pergerakan untuk mencapai target produksi tersebut dilakukan dengan membagi tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan pada setiap

bagian, untuk area *low risk* yang meliputi bagian *receiver*, *deheading*, *setting*, *treatment*, dan *cooker* membutuhkan kurang lebih 1500 (seribu lima ratus) sedangkan area *high risk* membutuhkan kurang lebih 558 (lima ratus lima puluh delapan) setiap harinya. Perusahaan memacu semangat kerja dengan memberikan insentif kepada pegawai. Insentif tersebut didapatkan bila target perusahaan dapat tercapai. Selain itu motivasi kerja ditunjang dengan adanya jaminan-jaminan yang diberikan perusahaan baik pada karyawan maupun buruh pabrik. Jaminan-jaminan yang diberikan yaitu para buruh mendapat JAMSOSTEK (Jaminan Sosial Tenaga Kerja), karyawan mendapat BPJS dan untuk tingkatan lebih tinggi diberikan Klaim Tunjangan Kesehatan. Perusahaan juga memberikan cuti kerja dalam satu bulan mendapat 4 hari. Untuk menciptakan rasa semangat kerja perusahaan juga memberikan gaji lembur pada setiap tenaga kerja, gaji lembur tersebut terhitung jika waktu yang digunakan untuk bekerja dua jam lebih lama dari waktu kerja normal.

PT. Centralpertiwi Bahari memberikan sanksi kepada para tenaga kerja yang melanggar aturan yang ada di perusahaan. Fungsi dari sanksi tersebut yaitu untuk menciptakan rasa disiplin serta jera pada pelanggar aturan. Pelanggaran serta sanksi yang diberikan kepada pelanggarnya yaitu :

- a. pemberian surat peringatan
- b. bila tetap terjadi pelanggaran maka akan dikeluarkan dan di blok.

4.2.4. Controlling (Pengawasan)

Menurut Handoko (2012), pengawasan adalah proses untuk menjamin bahwa tujuan-tujuan organisasi dan manajemen tercapai. Berkenaan dengan cara-cara membuat kegiatan-kegiatan sesuai dengan yang direncanakan.

Dalam menjalankan proses produksinya PT. Centralpertiwi Bahari selalu melakukan pengawasan agar produk yang dihasilkan berkualitas serta mencapai target produksi. Pengawasan terhadap mutu produk tersebut dilakukan baik

secara internal maupun eksternal. Secara Internal yaitu setiap department yang ada akan melakukan tugas dan fungsi masing-masing untuk melakukan pengawasan tersebut. Department proses mengawasi setiap harinya berapa target produksi yang telah tercapai atau justru mengalami penurunan. Hal tersebut telah tercatat dalam *daily actual production* atau hasil produksi hari sebelumnya. Bila target produksi telah tercapai maka akan di tingkatkan lagi pencapaian-pencapaian tersebut sedangkan jika target tidak sesuai dengan perencanaan sebelumnya maka akan dilihat faktor yang menjadi penyebab. Hal-hal yang biasanya terjadi yaitu tenaga kerja untuk memproduksi produk kurang, udang yang ada tidak sesuai dengan ukuran atau spesifikasi produk khususnya produk *Sushi Ebi*, banyak udang yang mengalami black spot dan lain sebagainya.

Kualitas mutu dari produk yang dibuat khususnya produk *Sushi Ebi* tersebut selalu diawasi oleh departemen *quality control*. Produk *Sushi Ebi* yang dibuat tidak boleh mengandung senyawa-senyawa yang berbahaya seperti Fe, Cu, Al, dan lain sebagainya maka produk harus melewati *metal detector*.

Pengawasan secara eksternal dilakukan oleh lembaga-lembaga terkait yang di buktikan dengan perusahaan telah memiliki sertifikat HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). HACCP adalah sebuah sistem pencegahan untuk menjamin keamanan produk-produk makanan dengan standart internasional. PT. Centralpertiwi Bahari juga memiliki sertifikasi lain baik ISO 9001:2000 yaitu sebuah sistem untuk pengelolaan mutu yang menekankan pada pencapaian kepuasan pelanggan, NBC (*British Retailer Consortium*) sebuah standar yang dibuat dan dikeluarkan oleh Konsorsium Pedagang Eceran pada negara Inggris, GMP (*Good Manufacturing Practices*) peraturan yang menjamin produk untuk konsumsi dan penggunaan oleh manusia aman, MUI (Majelis Ulama Indonesia) menandakan bahwa produk yang dibuat merupakan produk

halal. Dari seluruh sertifikat-sertifikat yang dimiliki oleh perusahaan menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan terkontrol dengan baik.

Selain itu pengawasan atau *controlling* dilakukan dengan cara mengevaluasi kembali setiap kegiatan yang telah dijalankan. Baik itu evaluasi yang sifatnya secara insidental maupun secara periodik. Evaluasi yang dilakukan oleh perusahaan dijalankan oleh setiap departemen dengan baik khususnya departemen proses yang bertugas mengawasi berjalannya proses produksi. Evaluasi secara insidental maksudnya bila dalam perusahaan terjadi masalah tiba-tiba maka penanganan yang cepat dan tepat diperlukan dalam mengatasi masalah tersebut. Evaluasi secara periodik dilakukan setiap hari hal tersebut untuk mengkomunikasikan kendala-kendala yang terjadi. Evaluasi-evaluasi tersebut bertujuan mencari tindakan perbaikan dan solusi untuk menangani masalah yang ada untuk mencapai hasil yang maksimal.

4.2.5. Staffing

Menurut Purnamasari dan Darmansyah (2005) tenaga kerja merupakan penduduk yang sudah atau sedang bekerja, yang mencari pekerjaan dan melaksanakan kegiatan lain. Tenaga kerja dapat terdiri dari laki-laki maupun wanita yang melaksanakan pekerjaan guna menghasilkan barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

Tenaga kerja pada PT Centralpertiwi Bahari terdiri atas teknisi, karyawan, serta buruh pabrik. Rata-rata baik teknisi maupun karyawan berpendidikan minimal sarjana sedangkan buruh pabrik minimal berusia 18 tahun dapat membaca serta menulis. Buruh pabrik yang direkrut untuk proses produksi pengolahan udang beku sebagian besar adalah wanita. Alasan yang menyebabkan penggunaan tenaga kerja wanita tersebut karena dalam proses pengolahan udang beku diperlukan ketelitian, kecermatan, kerapian serta

kesabaran agar udang tetap terjaga dengan baik kualitasnya serta tidak banyak yang rusak. PT Centralpertiwi Bahari juga menerapkan sistem padat karya atau banyak pekerja dari pada mesin yang digunakan. Keuntungan dari sitem ini adalah dapat menyerap tenaga kerja secara maksimal. Tenaga kerja dibagi menjadi 3 *shift* setiap harinya, dalam satu *shift* terdiri dari 8 jam kerja. Perusahaan ini beroperasi sertiap hari sedangkan untuk libur perusahaan membuat kebijakan yaitu para tenaga kerja dapat mengambil jatah libur selama 14 hari setiap 3 bulan atau 4 hari setiap satu bulan. PT. Centralpertiwi Bahari menggunakan sistem *outsourcing* dan sistem pengupahannya tergantung Upah Minimal Propinsi (UMP).

4.2.6. Material Handling

Menurut Rochman *et.al* (2010) *material handling* mempunyai arti penanganan *material* dalam jumlah yang tepat dari *material* yang sesuai, pada waktu yang tepat dalam posisi yang benar serta urutan yang sesuai dan biaya yang seminim mungkin. Tujuan dari perencanaan *material handling* adalah mengurangi biaya produksi. selain itu, *material handling* berpengaruh terhadap operasi dan perancangan fasilitas. Peralatan *material handling* dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa tipe diantaranya *trucks, conveyors, cranes*.

Material handling merupakan suatu cara yang dilakukan untuk memindahkan barang dari satu tempat ke tempat yang lain atau dengan kata lain pengangkutan. Fungsi dari *material handling* ialah memperingan kerja manusia. Pada PT Centralpertiwi Bahari, *material handling* yang digunakan untuk mengangkut barang atau bahan baku terdiri dari dua jenis yaitu :

a. Variable path equipment

Variable path equipment ialah peralatan *material handling* yang sifatnya *flexible* atau dapat digunakan untuk bermacam-macam tujuan tidak hanya

untuk memindahkan bahan atau barang jenis tertentu. *Variable path equipment* yang digunakan yaitu kereta dorong (Lori) fungsi lori ini dapat mengangkut udang, ice dan lain sebagainya.

b. *Fixed path equipment*

Fixed path equipment ialah peralatan *material handling* yang sudah tetap digunakan untuk proses produksi. Mesin-mesin atau peralatan ini biasanya menggunakan kekuatan tenaga listrik. *Fixed path equipment* yang digunakan yaitu ban berjalan atau *conveyor*. *Conveyor* berfungsi sebagai mensterfer bahan baku dari ujung ke ujung. *Conveyor* terdapat pada semua bagian produksi, dari *receiver* sampai area *finish product* menggunakan alat tersebut.

4.2.7. Pemeliharaan Fasilitas Produksi

Pemeliharaan adalah suatu kegiatan untuk memelihara atau menjaga fasilitas atau peralatan pabrik dan mengadakan perbaikan serta penggantian yang diperlukan agar proses produksi dapat memuaskan (Pudji dan Fahma, 2012). Pemeliharaan atau *maintenance* merupakan suatu aktifitas menjaga fasilitas atau peralatan serta mengadakan perbaikan maupun penggantian komponen yang diperlukan agar suatu kegiatan operasional atau produksi yang telah direncanakan dapat berjalan dengan lancar (Dewita *et.al.*, 2013)

Pemeliharaan fasilitas produksi merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung proses produksi. Produk udang beku yang di hasilkan salah satunya produk *Sushi Ebi* harus mempunyai kualitas yang baik. Oleh karena itu proses produksi pembekuan udang salah satunya produk *Sushi Ebi* harus didukung oleh peralatan yang siap bekerja setiap saat dan handal. Untuk mencapai hal tersebut maka peralatan-peralatan penunjang proses produksi ini harus selalu dilakukan perawatan yang teratur dan terencana. Tujuan pemeliharaan ini yaitu :

- a. Agar mesin-mesin industri, bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan siap pakai secara optimal.
- b. Untuk menjamin kelangsungan produksi agar tetap berjalan dengan baik

Pemeliharaan fasilitas produksi yang dilakukan pada PT. Centralpertiwi

Bahari yaitu :

1. Alat-alat yang digunakan dalam setiap satu shift bekerja atau 8 jam kerja akan dilakukan sanitasi agar tidak terjadi kontaminasi bakteri-bakteri terhadap produk
2. Mesin-mesin untuk melakukan kegiatan proses produksi akan dilakukan pembersihan setiap sekali proses dilakukan atau trace diganti. Pembersihan ini dilakukan dengan menyemprotkan air ke mesin untuk menghilangkan sisa-sisa kepala udang atau sampah-sampah yang berada disela-sela mesin tersebut.
3. Bulk feeder yang ada pada area deheading akan dikuras dan dibersihkan setiap 45 menit sekali.
4. Penggantian suku cadang pada mesin dilakukan bila mesin tersebut membutuhkan pergantian suku cadang atau sudah berkarat maupun tidak dapat digunakan lagi. Pergantian suku cadang ini telah direncanakan sesuai dengan umur suku cadang, rata-rata pergantian dilakukan dalam jangka waktu 3 bulan sekali.
5. Bila terdapat dinding yang mengelupas maka tim *engineering* akan segera memperbaiki dan memberikan batas aman proses produksi dijalankan. Hal tersebut dilakukan karena untuk menjamin mutu produk terhindar dari kontaminasi zat-zat yang dapat membahayakan konsumen atau *buyer*.

4.3. Faktor Pendukung dan Penghambat produksi

4.3.1. Faktor Pendukung produksi

Faktor-faktor pendukung produksi yang terdapat pada PT. Centralpertiwi Bahari yaitu :

a. Ketersediaan sumber bahan baku udang

Ketersediaan sumber bahan baku udang oleh perusahaan ditunjang dengan adanya tambak-tambak milik perusahaan yang berlokasi tidak jauh dengan pabrik pengolahan sehingga *supply* bahan baku udang tetap terjaga dengan baik.

b. Lokasi perusahaan dekat dengan dermaga atau pelabuhan

Kecamatan Dente Teladas yang berdekatan dengan laut memungkinkan tersedianya dermaga atau pelabuhan untuk transportasi masyarakat. Pelabuhan yang dekat dengan lokasi perusahaan tersebut menjadi salah satu penunjang bagi perusahaan untuk mendistribusikan produknya dengan cepat dan mudah.

c. Sarana produksi yang terus diperbaharui

Perusahaan PT. Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan besar yang setiap harinya memproduksi produk dalam kapasitas besar sehingga untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas maka selalu dilakukan pembaharuan terhadap sarana produksi yang dimiliki oleh perusahaan.

d. Tenaga kerja ahli yang dimiliki PT. Centralpertiwi Bahari

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting untuk mengendalikan sistem produksi. Dalam merancang, mengontrol serta mengawasi kegiatan-kegiatan produksi yang ada PT. Centralpertiwi Bahari menseleksi tenaga kerja-tenaga kerja, minimal supervisor berpendidikan Sarjana (S1).

4.3.2. Faktor Penghambat Produksi

Faktor-faktor penghambat produksi yang ada pada PT. Centralpertiwi Bahari yaitu :

a. Ketersediaan sumberdaya manusia.

Ketersediaan sumberdaya manusia masih sangat minim padahal perusahaan membutuhkan tenaga kerja untuk melakukan proses produksi dalam hal ini pengupasan udang sangat banyak.

b. Tenaga kerja yang sering keluar masuk

Tenaga kerja yang keluar masuk dapat menghambat perusahaan dalam menghitung *main power* untuk target-target produksi yang ingin dicapai oleh perusahaan.



5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil pelaksanaan Praktek Kerja Magang di PT. Centralpertiwi Bahari dapat disimpulkan sebagai berikut ;

- PT Centralpertiwi Bahari merupakan perusahaan *agriculture* yang terintegrasi secara baik dengan pangsa pasar internasional, salah satu produk yang produksi adalah produk *Sushi Ebi*. Bahan baku yang digunakan berasal dari tambak milik perusahaan dan telah dijamin mutu dan kualitas udang, lokasi pabrik yang strategis dengan pelabuhan mempermudah distribusi produk ke negara tujuan, proses produksinya dilakukan sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan.
- Manajemen Produksi baik perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, pengawasan, *staffing*, *material handling*, pemeliharaan fasilitas produksi dilakukan secara baik dan maksimal oleh PT. Centralpertiwi Bahari.
- Faktor pendukung yang dimiliki perusahaan yaitu bahan baku, lokasi perusahaan dekat dermaga, sarana produksi yang terus diperbaharui serta tenaga kerja ahli yang menanganinya, sedangkan faktor penghambatnya yaitu ketersediaan sumberdaya manusia, tenaga kerja yang sering keluar masuk.

5.2. Saran

Dari hasil pelaksanaan praktek kerja magang di PT. Centralpertiwi Bahari saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

- Ketersediaan Sumber Daya Manusia yang minim mungkin dari sedikitnya informasi yang diketahui masyarakat tentang lowongan pekerjaan yang ada. Perusahaan dapat mencari sumberdaya manusia yang berkualitas salah satunya kerjasama dengan perguruan tinggi serta menggalakkan informasi baik melalui media massa maupun internet
- Peningkatan fasilitas serta tunjangan secara finansial yang diberikan kepada para tenaga kerja dapat menjadi salah satu alternatif agar tidak banyak terjadi keluar masuknya tenaga kerja.



DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, Abu dan Narbuko, Cholid. 2003. Metodologi Penelitian. Jakarta : PT Bumi Aksara
- Assauri, Sofyan. 1993. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. Semarang. *Jurnal Majalah Ilmiah Pawiyatan Vol-20 (1) : 82-92.*
- Fitriyana. 2007. Pengaruh Harga Terhadap Volume Ekspor Udang Beku. Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal EPP. Vol.4.1.2007 : 18-22.*
- Handoko, T.Hani. 2001. Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia. Yogyakarta. BPFE Yogyakarta.
- Handoko, T.Hani. 2012. Manajemen. Yogyakarta. BPFE Yogyakarta.
- Hasan, M.I. 2002. Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Iskandar, *et.al.*, 2007. Pengembangan Teknologi Penangkapan Ikan Berbasis Komoditas Potensial di Teluk Lampung. Lampung. *Jurnal Saintek Perikanan Vol-3 (2) : 44-50.*
- Kali, Agustinus . 2011. Analisis Partisipasi Masyarakat Terhadap Perencanaan dan Pembangunan PLTMH di Paneki desa Pombewe Kecamatan Biromaru Kabupaten Sigi. *Majalah Ilmiah*
- Kusdarwati, *et.al.*, 2014. IBM Bagi Petani Benih Udang Windu Skala Rumah Tangga. Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol-6 (1) : 31-36.*

Nahar, Aida. 2015. Identifikasi Model Pembiayaan Usaha Kecil dan Menengah Oleh Lembaga Keuangan Mikro, Kabupaten Jepara. *Jurnal Buletin Bisnis dan Manajemen Vol-1(1) : 46-53.*

Nuraini, *et.al.*,. 2011. Analisis Komoditas Unggulan Perikanan Tangkap di Taman Nasional Karimunjawa. Bogor. *Jurnal Saintek Perikanan Vol-7 (1) : 1-9.*

Nurhayani, *et.al.*,. 2012. Penerapan Fungsi Manajemen di Puskesmas Minasa UPA Kota Makasar. Makasar.

Rachmawati, Rina. 2011. Peranan Bauran Pemasaran Terhadap Peningkatan Penjualan. Semarang. *Jurnal Kompetensi Teknik Vol-2 (2) : 143-150.*

Rahmat, P.S. 2009. Penelitian Kualitatif. *Jurnal Equilibrium Vol-5 (9) : 1-8.*

Samsu, Saharia. 2013. Analisis Pengakuan dan Pengukuran Pendapatan Berdasarkan PSAK No 23 Pada PT. Misa Utara Manado. Manado. *Jurnal EMBA Vol-1 (3) : 567-575*

Setiawina, N.D. 2012. Pengaruh Suku Bunga Kredit Kurs Dollar Amerika Serikat Terhadap Volume Ekpor Udang Segar. Bali. *Jurnal EP Unud Vol-3 (1) : 1-10.*

Suharta. 2014. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Usaha. <http://www.enterprenuer.blogspot.com>. Diakses tanggal 10 Oktober 2015.

Wandansari, N.D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas PPH Pasal 21 Pada PT. Artha Prima Finance Kota Amobagu. Manado. *Jurnal EMBA Vol-1 (3) : 558-566.*

Yasin, Muhammad. 2013. Prospek Usaha Budidaya Udang Organik Secara Polikultur. Palu. *Jurnal Ilmiah Agriba no 1 : 86-99.*

LAMPIRAN 2

Lampiran 2. Sarana Produksi PT. Centralpertiwi Bahari



Mesin Wash Tank



Keranjang



Timbangan digital

Lampiran 2. Sarana Produksi PT. Centralpertiwi Bahari



Mesin Feeder Tank

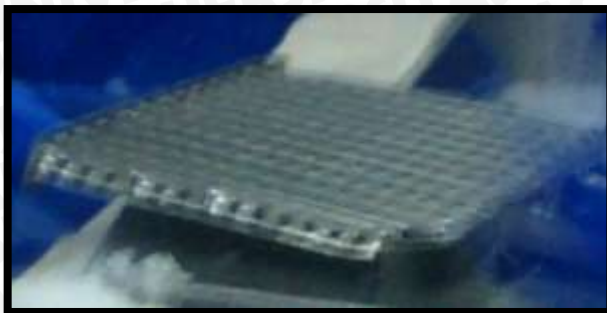


Bak tampungan



Mesin Cooker

Lampiran 2. Sarana Produksi PT. Centralpertiwi Bahari



Tray Lurus



Mesin Flake Ice



Lori

LAMPIRAN 3

Lampiran 3. Prasarana PT. Centralpertiwi Bahari



Mushola



Kantin



Halte Karyawan

Lampiran 3. Prasarana PT. Centralpertiwi Bahari



Area Peti Kemas



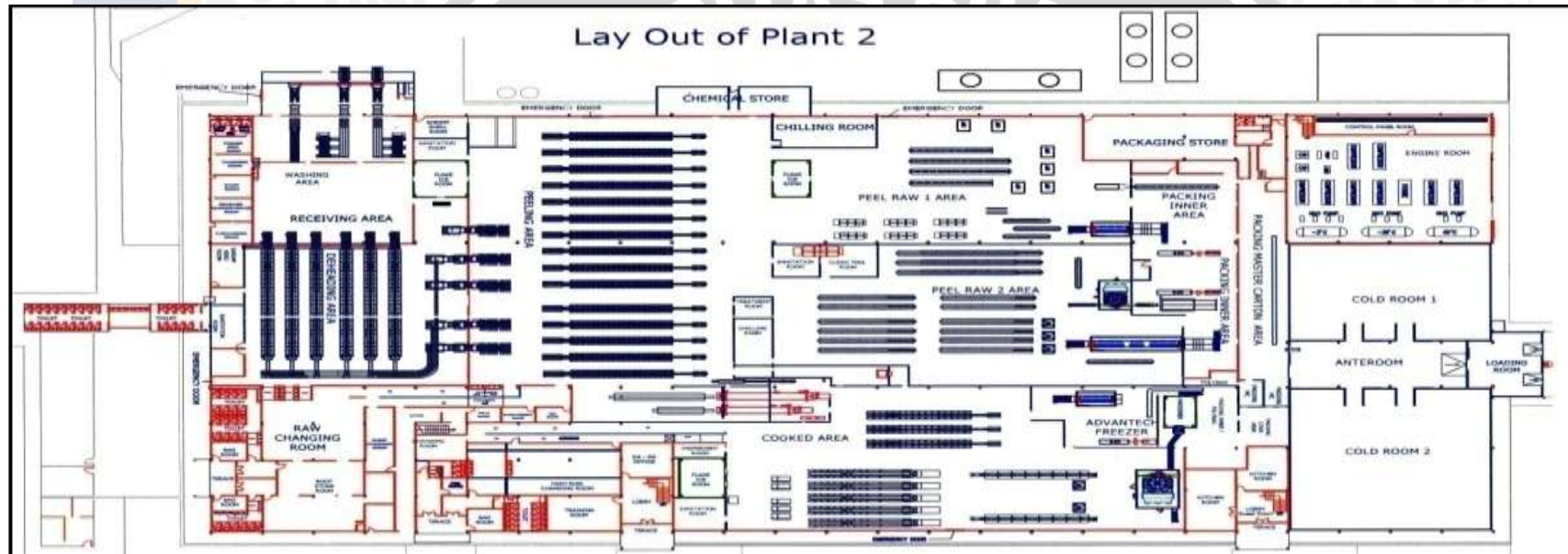
Bus Karyawan



Pemadam Kebakaran

LAMPIRAN 4

Lampiran 4. Lay Out Produksi Plant 2



Sumber : *Food Processing Departement, 2009*

