

**MANAJEMEN PRODUKSI PASTA IKAN SWANGI DI CV ANGIN
TIMUR SEAFOOD, KECAMATAN GEDANGAN,
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

Oleh:

**HIKA REDIANA WISMAYA
NIM. 125080407111012**



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

**MANAJEMEN PRODUKSI PASTA IKAN SWANGI DI CV ANGIN
TIMUR SEAFOOD, KECAMATAN GEDANGAN,
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

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

Oleh:

**HIKA REDIANA WISMAYA
NIM. 125080407111012**



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

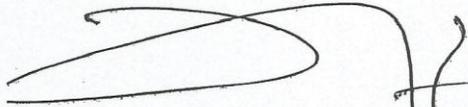
LAPORAN PRAKTEK KERJA MAGANG
MANAJEMEN PRODUKSI PASTA IKAN SWANGI DI CV. ANGIN
TIMUR SEAFOOD, KECAMATAN GEDANGAN,
KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

Oleh :

HIKA REDIANA WISMAYA
NIM. 125080407111012

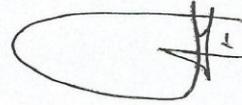
Telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 16 Desember 2015
dan dinyatakan telah memenuhi syarat
SK Dekan No.: _____
Tanggal : _____

Menyetujui,
Dosen Pembimbing,



(DR. IR. ANTHON EFANI, MP)
NIP. 19650717 199103 1 006
Tanggal : 16 NOV 2016

Dosen Penguji,



(MOCH. FATTAH, S.PI, M.SI)
NIP. 20150686 0513 1 001
Tanggal : 16 NOV 2016

Mengetahui,
Ketua Jurusan SEPK



(DR. TR. NUDDIN HARAHAHAP. MP)
NIP. 19610417 199003 1 001
Tanggal : 16 NOV 2016

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam laporan praktek kerja magang yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa laporan praktek kerja magang ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.

Malang, November 2015

Mahasiswa

Hika Rediana Wismaya

NIM 125080407111012

RINGKASAN

HIKA REDIANA WISMAYA (125080407111012). Praktik Kerja Magang pada Usaha Pembuatan Pasta Ikan Swangi di CV. Angin Timur Seafoods, Milik Bapak Moch. Saleh, Desa Gemurung, Kecamatan Gedabgan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur (dibawah bimbingan **Dr. Ir. ANTON EFANI, MP**)

Era *globalisasi* ini perkembangan dunia usaha mengalami persaingan yang begitu ketat dan peningkatan permintaan layanan lebih dari pelanggan. Distributor dituntut untuk menyalurkan produk dengan baik untuk mencegah kekosongan stok, oleh karena itu perlu dikembangkan karena memiliki potensi, salah satunya dari sektor perikanan. Salah satu komoditi perikanan yang menjadi unggulan adalah ikan Swangi (*Priacanthus macracanthus*). Ikan ini memiliki nilai jual yang tinggi jika diolah menjadi bahan setengah jadi salah satunya pasta. Mengenai hal tersebut maka harus diimbangi dengan pengelolaan usaha baik dari segi teknis maupun manajemen. Industri pembuatan pasta merupakan usaha yang menunjang untuk meningkatkan nilai jual ikan Swangi sehingga layak untuk dianalisis lebih jauh.

Praktik Kerja Magang ini dilaksanakan di CV. Angin Timur Seafoods yang masuk dalam kompleks Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15 tepatnya di Desa Gemurung, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur mulai tanggal 28 Juli s/d 10 November 2015. Tujuan dari Praktik Kerja Magang ini adalah untuk mempelajari usaha pembuatan pasta di CV. Angin Timur Seafoods dari aspek 1) teknis, 2) proses produksi, 3) manajemen, 4) faktor pendukung dan penghambat usaha tersebut.

Metode yang digunakan dalam praktik kerja magang adalah metode deskriptif dengan teknik pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif dari penerimaan bahan baku sampai penyimpanan produk, observasi dan wawancara. Data primer meliputi sejarah berdirinya perusahaan, proses pembuatan pasta ikan swangi, dan manajemen serta faktor yang mendukung dan menghambat usaha. Sedangkan data sekunder yang diambil dari kepustakaan atau studi literatur yang relevan.

Berdasarkan hasil praktik kerja magang pada pembuatan pasta ikan swangi di CV. Angin Timur Seafoods adalah sebagai berikut: dari aspek teknis, sarana produksi yang digunakan dalam pembuatan pasta meliputi ABF (*Air Blast Freezer*), loyang besar, *Cold Storage*, timbangan kasar, timbangan digital, keranjang box, keranjang proses, meja, baju "Celemek", sepatu boot, pesawat telepon, meja penyusunan dan Pengemasan, mesin *blended*. Sedangkan prasarana yang digunakan antara lain bangunan, instalasi listrik, instalasi air, *pick up*, speda motor. Proses pembuatan pasta di CV. Angin Timur Seafoods melalui beberapa tahap yakni: penerimaan bahan baku, penimbangan 1, *qualiti control*, pencucian bahan baku, pengilingan daging (*blended*) 1, pengilingan daging (*blended*) 2, *mixing*, penimbangan 2, *glassing*, penataan, pemindahan pasta ke proses pembekuan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan baku.

Adapun aspek manajemen yang diterapkan pada usaha pembuatan pasta di CV. Angin Timur Seafoods meliputi aspek perencanaan, organisasi, pergerakan dan pengawasan. Sedangkan faktor-faktor yang mendukung pada usaha tersebut meliputi: lokasi yang terletak di Sidoarjo dekat dengan bandara Internasional yaitu bandara Juanda dan pelabuhan Tanjung Perak sehingga akses *export* lebih mudah Sementara faktor penghambatnya ialah bahan baku yang digunakan tergantung musim sehingga CV. Angin Timur Seafoods mengalami kesulitan dalam memperolehnya ketika tidak musim ikan, maka hal ini berakibat pada jumlah produksi yang ada pada CV. Angin Timur Seafoods.

UCAPAN TERIMA KASIH

Atas terselesainya laporan Praktek Kerja Magang ini, penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada.

1. Tuhan Yang Maha Esa
2. Keluarga besar yang selalu memberikan dukungan doa,.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Diana Arfiati, MS selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya.
4. Bapak Dr. Ir. Anthon Efani, MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, petunjuk dan bimbingan sejak penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan proposal PKM ini.
5. Moch. Fattah, S.Pi, M.Si., selaku dosen penguji Praktek Kerja Magang.
6. Bapak Moch. Saleh selaku pemilik perusahaan CV. Angin Timur Seafoods tempat Praktek Kerja Lapang.
7. Ibu Rossi, yang selaku pembimbing lapang pada Praktek Kerja Lapang di perusahaan CV. Angin Timur Seafoods.
8. Teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah ikut membantu sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal praktik kerja magang ini.

Malang, November 2015

Hika Rediana Wismaya

NIM 125080407111012

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Magang ini dengan baik.

Laporan Praktek Kerja Magang dengan judul Praktek Kerja Magang Mengenai Manajemen Produksi Pasta Ikan Swangi pada CV. Angin Timur Seafoods di Kompleks Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Desa Gemurung Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo Propinsi Jawa Timur, disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang. Dengan tujuan untuk mempelajari manajemen produksi secara langsung dilapangan.

Proses penyelesaian laporan ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini, penulis berharap semoga Laporan Praktek Kerja Magang ini dapat bermanfaat bagi pihak lain yang membutuhkan.

Wassalamualaikum Wr. Wb

Malang, November 2015

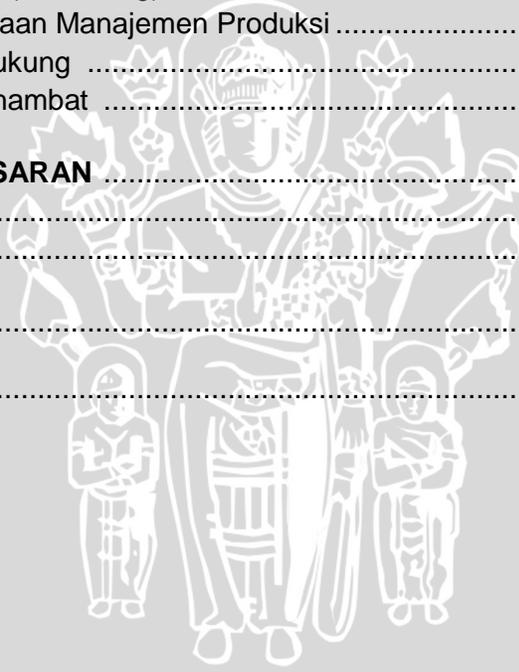
Hika Rediana Wismaya

NIM 125080407111012

DAFTAR ISI

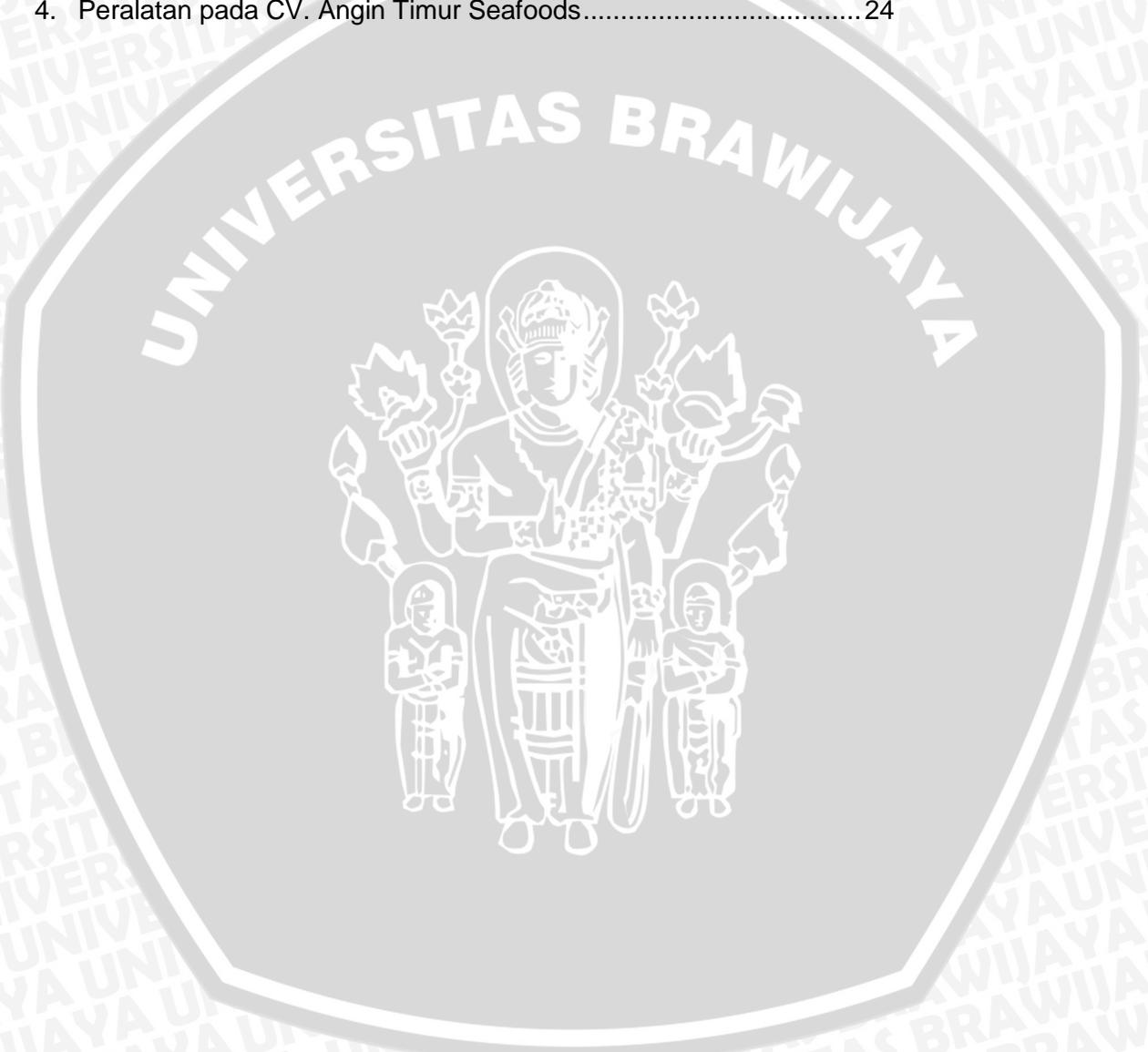
| | |
|---|------|
| RINGKASAN | i |
| UCAPAN TERIMAKASI | ii |
| KATA PENGATAR | iii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Maksud dan Tujuan | 4 |
| 1.2.1 Maksud | 4 |
| 1.2.2 Tujuan | 5 |
| 1.3 Kegunaan | 6 |
| 1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan | 7 |
| 2. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG | 8 |
| 2.1 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Magang | 8 |
| 2.1.1 Partisipasi Aktif | 8 |
| 2.1.2 Wawancara | 8 |
| 2.1.3 Observasi | 10 |
| 2.1.4 Dokumentasi | 10 |
| 2.2 Jenis Data | 10 |
| 2.2.1 Data Primer | 11 |
| 2.2.2 Data Sekunder | 12 |
| 2.3 Analisis Data | 12 |
| 2.3.1 Deskripsi Kualitatif | 13 |
| 3. KEADAAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA MAGANG | 16 |
| 3.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Magang | 16 |
| 3.1.1 Letak Geografis dan Topografis Wilayah | 16 |
| 3.1.2 Jumlah Penduduk | 17 |
| 3.1.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan | 17 |
| 3.1.4 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Usia | 18 |
| 3.1.5 Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata pencaharian | 19 |

| | |
|---|-----------|
| 3.2 Keadaan Umum Usaha Perikanan | 21 |
| 3.3 Keadaan Umum Perusahaan | 21 |
| 3.3.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan | 21 |
| 3.3.2 Struktur Organisasi Perusahaan | 22 |
| 4. HASIL PRAKTEK KERJA MAGANG..... | 24 |
| 4.1 Aspek Teknis..... | 24 |
| 4.1.1 Sarana | 24 |
| 4.1.2 Prasarana | 27 |
| 4.2 Proses Produksi | 29 |
| 4.3 Aspek Manajemen | 41 |
| 4.3.1 Perencanaan (Planning) | 41 |
| 4.3.2 Pengorganisasian (organizing) | 43 |
| 4.3.3 Penggerakan (actuating) | 44 |
| 4.3.4 Pengawasan (controlling) | 44 |
| 4.4 Analisis Pelaksanaan Manajemen Produksi | 45 |
| 4.4.1 Faktor Pendukung | 45 |
| 4.4.2 Faktor Penghambat | 46 |
| 5. KESIMPULAN DAN SARAN | 47 |
| 5.1 Kesimpulan | 47 |
| 5.2 Saran | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 49 |
| LAMPIRAN | 50 |



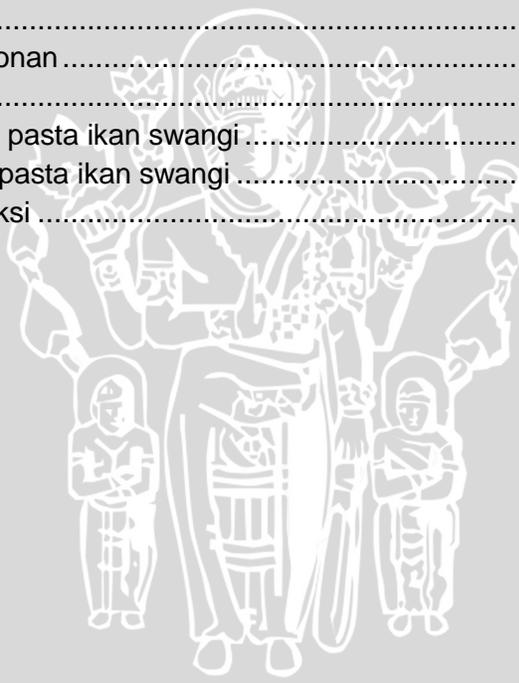
DAFTAR TABEL

| Lampiran | Halaman |
|---|---------|
| 1. Data kependudukan berdasarkan tingkat pendidikan | 18 |
| 2. Data kependudukan berdasarkan tingkat usia | 19 |
| 3. Data kependudukan berdasarkan mata pencahariana | 20 |
| 4. Peralatan pada CV. Angin Timur Seafoods..... | 24 |



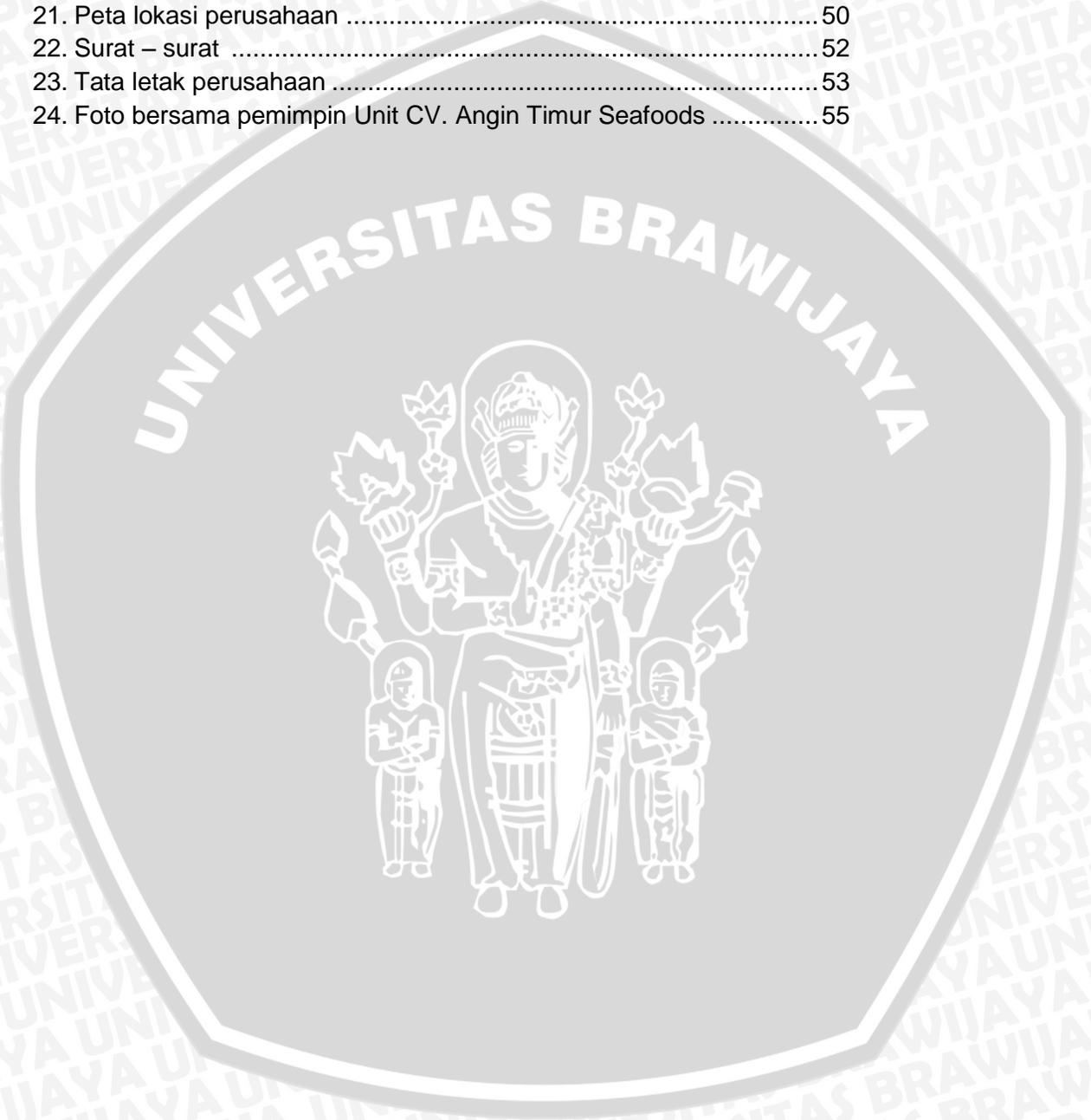
DAFTAR GAMBAR

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 5. Ikan Swangi (<i>Priacanthus macracanthus</i>) | 3 |
| 6. Peta Desa Gemurung | 17 |
| 7. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan | 23 |
| 8. Penerimaan bahan baku (proses bongkar) | 30 |
| 9. Proses penimbangan bahan baku..... | 31 |
| 10. Proses pencucian ikan swangi dengan es..... | 31 |
| 11. Alat penggilingan 1 | 32 |
| 12. Alat penggilingan 2 | 33 |
| 13. Proses <i>mixing</i> (pengadukan daging) | 34 |
| 14. Proses penimbangan 2 | 35 |
| 15. Proses <i>Glassing</i> | 36 |
| 16. Proses penataan adonan | 36 |
| 17. Proses pembekuan | 37 |
| 18. Proses pengemasan pasta ikan swangi | 38 |
| 19. Proses penyimpana pasta ikan swangi | 39 |
| 20. Bagan proses produksi | 40 |



DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|---------|
| 21. Peta lokasi perusahaan | 50 |
| 22. Surat – surat | 52 |
| 23. Tata letak perusahaan | 53 |
| 24. Foto bersama pemimpin Unit CV. Angin Timur Seafoods | 55 |



1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era *globalisasi* ini perkembangan dunia usaha mengalami persaingan yang begitu ketat dan peningkatan permintaan layanan lebih dari pelanggan. Distributor dituntut untuk menyalurkan produk dengan baik untuk mencegah kekosongan stok. Dalam memenangkan persaingan tersebut perusahaan harus melakukan berbagai cara untuk meningkatkan kepuasan pelanggan melalui produk yang berkualitas, ketepatan waktu pengiriman, dan efisiensi biaya. Konsumen akan merasa puas terhadap pelayanan distributor, jika produk tersebut tiba tepat waktu, tepat jumlah dan tepat mutu. Oleh karena itu sistem distribusi yang baik akan meningkatkan pencapaian produktifitas perusahaan yang berkelanjutan khususnya dalam bidang perikanan yang harus di kembangkan kearah yang lebih maju lagi dengan tetap menjaga lingkungan agar dapat menopang kehidupan manusia.

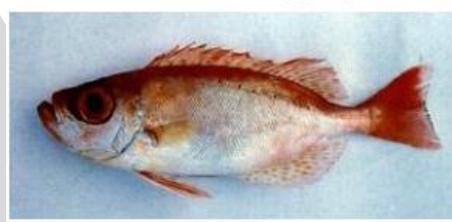
Ikan dan produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung banyak protein dan air, oleh karena itu butuh perlakuan yang benar setelah ikan ditangkap. Perlakuan tersebut dapat dilakukan dengan penurunan suhu seperti pembekuan dan pendinginan untuk mencegah menurunnya mutu ikan. Ikan merupakan sumber asam lemak tak jenuh, taurin dan asam lemak omega-3, terutama untuk jenis ikan seperti tuna, kembung, tongkol, dan lemuru. Komponen tersebut telah terbukti dapat mencegah penyumbatan pembuluh darah (*arteriosclerosis*), oleh karena itu banyak orang berpendapat untuk meningkatkan konsumsi protein harian (*daily protein intake*) terutama yang berasal dari ikan (Adelina,2000).

Gaya hidup sehat yang mulai dilakukan oleh masyarakat dengan cara mengkonsumsi makanan sehat dan bergizi tinggi hal ini membuat ikan semakin digemari oleh masyarakat sehingga kebutuhan terhadap ikan terus meningkat sedangkan kondisi perikanan tangkap cenderung tidak mengalami peningkatan bahkan justru mengalami penurunan karena degradasi lingkungan perairan laut akibat dari perubahan iklim Global selain itu eksploitasi yang terjadi secara terus menerus tanpa kontrol berdampak pada menurunnya produksi perikanan tangkap, melihat permasalahan ini perlu adanya solusi untuk mengatasi permintaan terhadap ikan yang terus meningkat sementara produksi perikanan laut semakin mengalami penurunan. Oleh karena itu perlu meningkatkan manajemen produksi. Istilah produksi ini sendiri berarti suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan (*input*) menjadi keluaran (*output*) atau Produksi adalah kegiatan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa dari bahan-bahan atau sumber-sumber faktor produksi dengan tujuan untuk dijual lagi (Fuad *et.,al*, 2000).

Produksi adalah kegiatan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa dari bahan-bahan atau sumber-sumber faktor produksi dengan tujuan untuk dijual lagi. Pengertian produksi tersebut memberikan arti lebih jauh lagi mengenai peranan manajer produksi. Tanggung jawab produksi sangat berkaitan erat dan secara langsung memberikan dampak yang besar bagi perusahaan (Jeff Madura, 2004).

Berbagai usaha pengawetan dan pengolahan ikan di Indonesia sejak tahun 2000 telah dilakukan untuk meningkatkan mutu dan daya awet ikan serta *mendiversifikasikan* produk perikanan agar lebih diminati masyarakat. *Mendiversifikasi* produk perikanan ini bertujuan agar masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsi hasil laut di Indonesia. *Diversifikasi* produk pada ikan bermacam-macam ada dalam bentuk nugget, sosis, kaki naga dan lain lain. Dan pemasaran

produk juga dilakukan untuk lebih memperkenalkan produk perikanan lebih dekat pada masyarakat. Praktek kerja magang ini produk yang diolah oleh CV. Angin Timur Seafoods adalah Pasta Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) dan *Filet Ikan Hiu Biru* (*Blue Shark*). Ikan swanggi (*Priacanthus macracanthus*) yang memiliki nama internasional *red bigeye/brownsport bigeye* merupakan salah satu spesies dari Genus *Priacanthus*. Menurut Nelson (1984) Secara garis besar ikan ini mudah dikenali karena mata yang besar. Bentuk tubuh ikan swanggi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Ikan Swanggi (*Priacanthus macracanthus*), (Discoverlife, 2009).

Ikan swanggi menurut Saanin (1984) dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

| | |
|------------|----------------------------------|
| Kingdom | : Animalia |
| Subkingdom | : Metazoa |
| Filum | : Chordata |
| Kelas | : Pisces |
| Ordo | : Percomorphi |
| Divisi | : Perciformes |
| Famili | : Priacanthidae |
| Genus | : <i>Priacanthus</i> |
| Spesies | : <i>Priacanthus macracanthu</i> |

Melihat uraian diatas, saya berminat untuk melakukan praktek kerja magang di CV. Angin Timur Seafoods, di Komplek Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Sidoarjo, Jawa Timur. CV. Angin Timur Seafoods merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri *export* ikan hiu dan swangi, yang sangat terintegrasi dan sangat peduli pada kepuasan pelanggan di seluruh dunia serta memiliki hubungan bisnis jangka panjang dan kerjasama dengan mitra profesional sehingga mampu mengembangkan dan memperluas bisnis pengolahan *filet* ikan hiu dan pasta ikan swangi di pasar global. Dalam pelaksanaan magang di perusahaan ini saya berorientasi pada praktek manajerial di CV. Angin Timur Seafoods yang meliputi manajemen produksi.

Melakukan kegiatan praktek kerja magang di CV. Angin Timur Seafood ini, saya berharapan dapat menaba ilmu secara langsung mengenai manajemen produksi yang dijalankan perusahaan ini dalam rangka menghasilkan produk olahan ikan secara berkualitas.

1.2 Maksud dan Tujuan

Maksud dan tujuan praktek kerja magang ini adalah.

1.2.1 Maksud

Maksud dari pelaksanan praktek kerja magang ini adalah untuk mengetahui secara langsung bagaimana sistem manajemen produksi pasta ikan swangi yang dijalankan CV. Angin Timur Seafoods.

1.2.2 Tujuan

Tujuan dari praktek kerja magang ini adalah untuk mempelajari dan memahami :

1. Aspek Teknis, meliputi :
 - a) Sarana dan Prasarana yang di gunakan dalam proses pembuatan pasta ikan swangi
 - b) Pelaksanaan pembuatan pasta ikan Swangi mulai dari pengadaan bahan baku sampai produk siap di pasarkan
2. Aspek Manajemen, meliputi :
 - a) Perencanaan (*planning*)
 - 1) Penentuan Tujuan atau sasaran produksi pasta ikan swangi, adapun tujuan atau sasaran yang ingin di capai sebagai berikut:
 1. Menyediakan input yang berupa ikan swangi dengan kualitas baik dan tentu dengan harga yang murah
 2. Menghasilkan produksi yang berkualitas serta memiliki nilai jual di pasaran
 3. Produksi yang dihasilkan akan segera di pasarkan atau di ekspor dengan cepat agar tidak menambah beban biaya
 4. Target yang ingin di capai pada produksi pasta ikan swangi yang harus terpenuhi (Jumlah output)
 - 2) Penetapan kegiatan – kegiatan yang akan dilaksanakan, adapun kegiatan yang akan dilaksanakan meliputi :
 1. Mempersiapkan sarana produksi diantaranya: peralatan dan bahan baku

2. Mempersiapkan prasaranan produksi diantaranya: transportasi, bangunan
 3. Proses produksi yang meliputi: pasta ikan swangi
- b) Pengorganisasian (*organizing*)
- 1) Perencanaan struktur organisasi
 - 2) Pembagian tugas dan tanggung jawab berdasarkan keahlian
 - 3) Mekanisme kerja
- c) Pergerakan (*acctuating*)
- 1) Motivasi untuk memberikan inspirasi, dorongan, dan semangat kepada para tenaga kerja untuk mencapai tujuan.
 - 2) Pengelompokan tenaga kerja berdasarkan kemampuan
- d) Pengawasan (*controlling*)
1. Pengendalian mutu produksi meliputi :
 - a) Menggunakan bahan baku yang berkualitas
 - b) Penanganan yang tepat ketika ada permasalahan saat produksi
 2. Pengendalian terhadap lingkungan
 - a) Pengontrolan limbah pabrik
 3. Evaluasi hasil produksi
 - a) Apakah tujuan atau sasaran yang di rencanakan sudah tercapai?

1.3 Kegunaan

Praktek kerja magang, di harapkan dapat memberi manfaat bagi :

1. Lembaga Perguruan Tinggi

Sarana informasi dan untuk menambah pengetahuan dalam bidang meliputi manajemen produksi yang efektif dan efisien serta dapat juga digunakan untuk penelitian lebih lanjut tentang pokok bahasan mengenai manajemen industri

2. Instansi Perusahaan

Sarana informasi untuk perusahaan di dalam mengetahui sistem produksi yang selama ini dilakukan oleh perusahaan itu sendiri secara detail, serta juga dapat digunakan sebagai patokan guna meningkatkan tata kelola industri yang paling baik, efektif serta efisien melalui kajian tentang manajemen yang lebih medetail.

3. Pemerintah

Bahan pertimbangan dalam merumuskan kebijakan dalam pembuatan kebijakan yang terkait dengan masalah tata kelola manajemen industri yang baik, efektif dan efisien bagi sebuah industri.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja magang di CV. Angin Timur Seafoods, Komplek Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Sidoarjo, Jawa Timur, dilaksanakan selama 30 HOK mulai tanggal 28 Juli s/d 10 September 2015.

2. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG

2.1 Metode Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Magang

Praktek Kerja Magang ini akan dilakukan dengan beberapa metode diantaranya: partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan juga dokumentasi. Metode tersebut saling berhubungan dan mendukung dalam menjalankan Praktek Kerja Magang.

2.1.1 Partisipasi Aktif

Memperoleh keterampilan dan juga menguasai sesuatu yang baru dalam proses produksi pasta ikan swangi maka dapat dilakukan dengan cara ikut berpartisipasi secara langsung kesetiap kegiatan yang dilaksanakan hal ini sesuai dengan pernyataan Suparno (2008), partisipasi aktif adalah proses seorang peneliti yang terlibat aktif dalam proses pembelajaran dan juga pengamatan.

Ikut berpartisipasi secara aktif sehari-hari dalam proses produksi pasta ikan swangi di CV. Angin Timur Seafoods agar meperoleh data yang berkaitan tentang manajemen produksi misalnya untuk mendapatkan data tentang bagaiman pelaksanaan dalam produksi pasta ikan swangi maka sebagai peneliti harus megikuti proses produksi tersebut.

2.1.2 Wawancara

Wawancara (*interview*) atau kuesioner lisan adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh pewawancara (*interviewer*) untuk memperoleh informasi dari yang diwawancarai (Wirartha, 2006). Praktek kerja magang yang dilakukan di CV. Angin Timur Seafoods, dilakukan wawancara untuk menunjang dan memperoleh data dari kegiatan partisipasi aktif dan untuk mengumpulkan data primer yang akan dilakukan

dengan wawancara langsung dengan pimpinan, karyawan berdasarkan pertanyaan yang telah disiapkan sebagai berikut:

1. Profil perusahaan.
2. Lokasi serta tata letak perusahaan.
3. Perencanaan :
 - a) Tujuan yang ingin di capai
 - b) Target yang ingin di capai
 - c) Kegiatan – kegiatan yang akan dilaksanakan
 - d) Penetapan waktu produksi pasta ikan swangi
4. Pengorganisasian
 - a) Stuktur organisasi
 - b) Pembagian tugas dan tanggung jawab berdasarkan keahlian
 - c) Mekanisme kerja
5. Pergerakan
 - a) Motivasi yang diberikan kepada pekerja
 - b) Pengelompokan pekerja berdasarkan kemampuan
6. Pengawasan
 - a) Pengendalian mutu produksi
 - b) Pengendalian terhadap lingkungan
 - c) Evaluasi hasil produksi
7. Faktor – faktor pendukung dan penghambat usaha pasta ikan swangi

2.1.3 Observasi

Metode *observasi* yaitu teknik pengumpulan data yang meliputi pengamatan dan pencatatan terhadap faktor-faktor yang diteliti (Usman dan Purnomo, 2006).

Observasi yang dilakukan di CV. Angin Timur Seafoods dengan cara mengikuti kegiatan rutin yang ada di perusahaan. Dari observasi yang dilakukan didapatkan data tentang keadaan umum lokasi, manajemen produksi perusahaan, pengamatan pada manajemen tenaga kerja.

2.1.4 Dokumentasi

Menurut, Sudarsono (2003), Pengambilan gambar baik berupa foto maupun video merupakan salah satu cara yang di gunakan untuk memperoleh informasi, sehingga informasi yang di dapatkan mudah di analisa karena gambar di ambil sesuai dengan kenyataan yang ada di lapang. Pengertian dokumentasi secara umum dapat disimak dari pemakaian kata tersebut dalam kegiatan sehari-hari. Misalnya dalam setiap kepanitiaan hampir selalu ada seleksi dokumentasi. Biasanya pengertian seksi ini hanya terbatas pada tugas untuk mengambil foto tersebut, walaupun sebenarnya lebih dari itu.

Dokumentasi dilakukan selama mengikuti proses kegiatan Praktek Kerja Magang di CV. Angin Timur Seafoods meliputi proses dalam produksi yaitu : barang datang (bongkar) hingga proses *packing* (pengemasan), pengarahan tenaga kerja, dan pengawasan tenaga kerja.

2.2 Jenis Data

Jenis data dalam penelitian ada dua macam, yaitu data primer dan sekunder. Data primer didapatkan dengan cara mencatat hasil *observasi*, partisipasi aktif dan wawancara. Sedangkan data sekunder merupakan data atau informasi dalam bentuk

catatan yang didapatkan dari laporan seseorang, jurnal ilmiah, literatur serta buku terbitan berkala.

2.2.1 Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan sesendiri oleh perorangan/suatu organisasi secara langsung dari objek yang diteliti dan untuk kepentingan studi oleh pihak yang terkait dengan penelitian yang dapat berubah wawancara, *interview*, dan *observasi* dari pihak yang bersangkutan (Situmorang, 2010), dalam praktek kerja magang ini data primer di peroleh melalui wawancara, observasi serta ikut berpartisipasi aktif dalam proses produksi yaitu:

1. Sejarah berdirinya perusahaan
2. Fungsi manajemen yang di terapkan pada produksi pasta ikan swangi:
 - a) Perencanaan (*planning*)
 - 1) Penentuan Tujuan atau sasaran produksi pasta ikan swangi
 - 2) Target yang ingin di capai pada produksi pasta ikan swangi.
 - 3) Penetapan kegiatan-kegiatan yang akan di dilaksanakan
 - b) Pengorganisasian (*organizing*)
 - 1) Perencanaan struktur organisasi
 - 2) Pembagian tugas dan tanggung jawab berdasarkan keahlian
 - c) Penggerakan produksi pasta ikan swangi
 - 1) Motivasi untuk memberikan inspirasi, dorongan, dan semangat kepada para pekerja untuk mencapai tujuan.
 - 2) Pengelompokan tenaga kerja berdasarkan kemampuan.

- d) Pengawasan (*controlling*)
 - 1) Pengendalian Mutu produksi
 - 2) Pengendalian Terhadap lingkungan
 - 3) Evaluasi hasil Produksi

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain bukan oleh periset sendiri untuk tujuan yang lain. Data sekunder dapat berbentuk tabel, grafik, dan lain sebagainya. Periset hanya sekedar mencatat, mengakses atau meminta data tersebut ke pihak lain yang dapat berasal dari penelitian sebelumnya, literatur, lembaga pemerintah, lembaga swasta, dan lain sebagainya yang telah mengumpulkannya di lapangan (Rianse dan Abdi,2009)

Data skunder yang didapatkan pada Praktek Kerja Magang ini meliputi :

1. Letak geografis dan topografis daerah.
2. Keadaan umum di daerah sekitar perusahaan.

2.3 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam praktek kerja magang ini diantaranya menggunakan analisis deskriptif Kualitatif dan juga analisis deskriptif Kuantitatif. Menurut Ardhana *dalam* Moleong, (2002) analisis data adalah cara mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola bentuk tertentu, kategori, dan satuan uraian dasar. Pada Praktek Kerja Magang ini, analisis data yang digunakan ada dua yaitu deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif.

2.3.1 Deskriptif Kualitatif

Deskriptif kualitatif adalah analisa data yang sifatnya kualitatif tanpa menggunakan perhitungan-perhitungan (Nazir *dalam* Sudjarwati, 2010). Analisa data yang digunakan dalam pretek kerja magang yaitu analisa deskriptif kualitatif, yaitu mengemukakan keadaan keseluruhan mengenai “CV. Angin Timur Seafoods” dan proses Manajemen Produksi pasta Ikan Swangi yang dilakukan di CV.Angin Timur Seafoods Komplek Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Sidoarjo, Jawa Timur diantaranya adalah perencanaan, pengorganisasian, pergerakan dan pengawasan yaitu sebagai berikut:

1. Perencanaan (*planning*)

Perencanaan dibutuhkan untuk untuk memberikan kepada organisasi tujuan tujuannya dan menetapkan prosedur terbaik untuk pencapaian tujuan-tujuan itu. Perencanaan (*planning*), adalah pemilihan atau penetapan tujuan-tujuan organisasi dan penentuan strategi, kebijaksanaan, proyek, program, prosedur, metode, sistem, anggaran dan standar yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan (Handoko, 2009).

Adapun perencanaan yang di dapat jelaskan sebagai berikut :

- a) Penentuan Tujuan atau sasaran produksi pasta ikan swangi
- b) Target yang ingin di capai pada produksi pasta ikan swangi
- c) Penetapan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan

2. Pengorganisasian (*organizing*)

Menetapkan tujuan dan menyusun rencana-rencana atau program, agar tercapainya target produksi yang telah direncanakan maka selanjutnya diperlukan pengorganisasian yang akan melaksanakan berbagai program tersebut secara sukses. Pengorganisasian adalah penentuan Sumber daya-umber daya dan kegiatan-kegiatan yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan organisasi, perancangan dan

pengembangan suatu organisasi atau Kelompok kerja yang akan dapat membawa hal-hal tersebut kearah tujuan, penugasan tanggung Jawab tertentu dan kemudian pendelegasian wewenang yang diperlukan kepada individu - individu untuk melaksanakan tugas - tugasnya (Handoko, 2009). Menjelaskan tentang pengorganisasian yang dilaksanakan CV. Angin Timur Seafoods sebagai salah satu dari fungsi Manajemen produksi diantaranya :

- a) Perencanaan struktur organisasi
- b) Pembagian tugas dan tanggung jawab berdasarkan keahlian
3. Penggerakan (*actuating*)

Menjalankan suatu proses produksi tidak hanya butuh perencanaan dan pengorganisasian saja, tetapi juga diperlukan kegiatan nyata yang bertujuan untuk melaksanakan dan tentu saja dapat menghasilkan output yang ditargetkan, hal ini bisa dilakukan melalui salah satu fungsi manajemen yaitu penggerakan (*actuating*) yang dilakukan setelah pengorganisasian, segala sesuatunya perlu digerakan, Penggerakan dilaksanakan untuk menyelesaikan tugas demi tercapainya tujuan yang telah direncanakan/ditentukan (Swadaya, 2008). CV. Angin Timur Seafoods memiliki cara tersendiri guna menjalankan fungsi ini yang berguna untuk mencapai tujuan-tujuan yang telah di tetapkan, cara yang di lakukan adalah sebagai berikut :

- a) Motivasi untuk memberikan inspirasi, dorongan, dan semangat kepada para pekerja untuk mencapai tujuan.
- b) Pengelompokan Sumberdaya manusia berdasarkan kemampuan.
4. Pengawasan (*controlling*)

Semua fungsi terdahulu tidak akan efektif tanpa fungsi pengawasan (*controlling*), atau sekarang banyak digunakan istilah pengendalian. Pengawasan adalah penemuan dan penerapan cara dan peralatan untuk menjamin bahwa rencana

telah dilaksanakan sesuai dengan yang telah ditetapkan (Handonko, 2009).

Bagaimana pengawasan yang di jalankan oleh CV. Angin Timur Seafoods, meliputi:

- a) Pengendalian Mutu produksi
- b) Pengendalian Terhadap lingkungan
- c) Evaluasi hasil Produksi



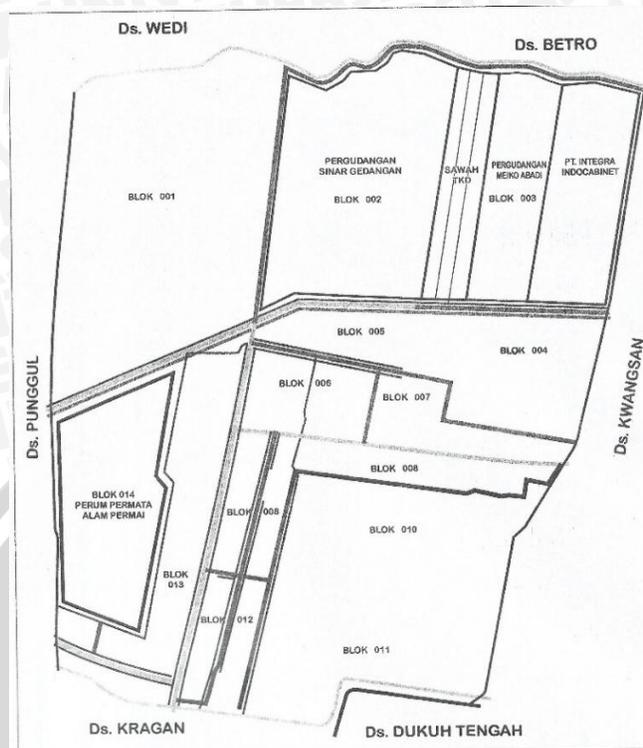
3. KEADAAN UMUM LOKASI

3.1 Keadaan Umum Lokasi

Keadaan umum lokasi penelitian adalah di CV. Angin Timur Seafoods di Desa Gemurung Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur.

3.1.1 Letak Geografis dan Topograf

Lokasi CV. Angin Timur Seafoods yang masuk dalam kompleks Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15 tepatnya di Desa Gemurung. Desa Gemurung merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo. Desa Gemurung memiliki luas 171.640 dengan jumlah penduduk sebanyak 4.373 jiwa. Adapun batas-batas Desa Gemurung, sekitar 30% dari wilayah Desa Gemurung adalah lahan industri dimana ada dua pergudangan dan satu pabrik yaitu, Pergudangan Sinar Gedangan, Pergudangan Meiko Abadi dan pabrik PT. Integra Indocabinet. Desa Gemurung memiliki curah hujan sekitar 2000 – 3000 mm/tahun dengan suhu udara rata-rata 32 °C. Ketinggian wilayah 4 m di atas permukaan laut.



Gambar 2. Peta Desa Gemurung, (Kantor Balai Desa Gemurung Tahun 2015)

3.1.2 Jumlah Penduduk

Data dari Kantor Balai Desa Gemurung Tahun 2015, pada bulan Agustus 2015, Desa Gemurung memiliki jumlah penduduk sebanyak 4.373 jiwa. Dengan jumlah penduduk yang berjenis kelamin laki laki sebesar 2.157, sedangkan jumlah penduduk yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 2.216 jiwa.

3.1.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Data dari Kantor Balai Desa Gemurung pada bulan Agustus 2015, Desa Gemurung memiliki jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan sebesar 3.523 jiwa. pada tingkat pendidikan jumlah penduduk yang tamat taman kanak-kanak berjumlah 193, pada tingkat pendidikan jumlah penduduk yang tamat SD/MI berjumlah 1411 jiwa, pada tingkat pendidikan jumlah penduduk yang tamat SMP/MTS

berjumlah 721, pada tingkat pendidikan jumlah penduduk yang tamat SMA/MA berjumlah 1039 jiwa, pada tingkat pendidikan jumlah penduduk yang tamat D1/D3 berjumlah 105 jiwa. Jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan yang memiliki jumlah terbesar adalah tamat SD/MI sebesar 1411 jiwa, sedangkan jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan yang memiliki jumlah terkecil adalah tamat S1 sebesar 54 jiwa. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Data Kependudukan Berdasarkan Tingkat Pendidikan

| No | Tingkat Pendidikan | Jumlah (orang) | Prosentase (%) |
|--------|--------------------|----------------|----------------|
| 1 | Taman Kanak-Kanak | 193 | 5,4% |
| 2 | SD/MI | 1411 | 40% |
| 3 | SMP/MTS | 721 | 20,4% |
| 4 | SMA/MA | 1039 | 29,5% |
| 5 | D1/D3 | 105 | 3% |
| 6 | S1 | 54 | 1,5% |
| JUMLAH | | 3.523 | 100% |

Sumber : Kantor Balai Desa Gemurung Tahun 2015

Tabel 1 keadaan penduduk di Desa Gemurung tepatnya per 18 Agustus 2015 pada tingkat pendidikan rata rata penduduknya , mayoritas penduduk Desa Gemurung adalah lulusan SD/MI dengan jumlah penduduk 1411 jiwa atau sebesar 40%.

3.1.4 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Usia

Data dari Kantor Balai Desa Gemurung pada bulan Agustus 2015, Desa Gemurung memiliki jumlah penduduk berdasarkan tingkat usia sebesar 4.373 jiwa. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Data Kependudukan Berdasarkan Tingkat Usia

| No | Usia (tahun) | Jumlah (orang) | Prosentase (%) |
|--------|--------------|----------------|----------------|
| 1 | 0-3 | 215 | 4,9% |
| 2 | 4-6 | 236 | 5,3% |
| 3 | 7-9 | 257 | 5,8% |
| 4 | 10-12 | 269 | 6,1% |
| 5 | 13-15 | 256 | 5,8% |
| 6 | 16-19 | 297 | 6,7% |
| 7 | >20 | 2.843 | 65% |
| JUMLAH | | 4.373 | 100% |

Sumber : Kantor Balai Desa Gemurung Tahun 2015

Tabel 2 diatas, menjelaskan bahwa sebagian besar penduduk Desa Gemurung berusia lebih dari 20 tahun dengan jumlah penduduk 2.843 jiwa atau sebesar 65%, menunjukkan bahwasanya sebagian besar penduduk Desa Gemurung masuk dalam usia produktif kerja.

3.1.5 Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Data dari Kantor Balai Desa Gemurung pada bulan Agustus 2015, Desa Gemurung memiliki jumlah penduduk berdasarkan Mata Pencaharian sebesar 2.426 jiwa. Lebih jelasnya dapat dilihat pada table 3 berikut.

Tabel 3. Data Kependudukan Berdasarkan Mata Pencaharian

| No | Mata Pencaharian | Jumlah (orang) | Prosentase (%) |
|--------|---------------------|----------------|----------------|
| 1 | PNS | 69 | 2,8% |
| 2 | TNI | 30 | 1,2% |
| 3 | POLRI | 9 | 0,4% |
| 4 | SWASTA | 1.738 | 71,6% |
| 5 | Wiraswasta/Pedagang | 170 | 7% |
| 6 | Petani | 127 | 5,2% |
| 7 | Tenaga Ahli | 70 | 2,9% |
| 8 | Buruh Tani | 60 | 2,5% |
| 9 | Pensiunan | 16 | 0,65% |
| 10 | Nelayan | 12 | 0,5% |
| 11 | Pemulung | - | 0% |
| 12 | Jasa | 125 | 5,15% |
| JUMLAH | | 2.426 | 100% |

Sumber : Kantor Balai Desa Gemurung Tahun 2015

Tabel 3 menunjukkan bahwa jumlah terbesar penduduk di Desa Gemurung bermata pencaharian sebagai Karyawan (Swasta) sebanyak 1.738 jiwa atau sebesar 71,6%, sedangkan jumlah terkecil penduduk Desa Gemurung bermata pencaharian sebagai Karyawan (PORLI) sebanyak 9 jiwa atau sebesar 0,4%. Hal ini terjadi dikarenakan letak Desa Gemurung yang berada pada kawasan industri dan pergudangan yang banyak menyerap tenaga kerja sebagai Karyawan Swasta, yang sebagian besar penduduknya merupakan pendatang yang bermata pencaharian sebagai Karyawan Swasta.

3.2 Keadaan Umum Usaha Perikanan

Keadaan umum usaha perikanan di wilayah Desa Gemurung, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur yang diperoleh dari data primer hasil wawancara dengan Sekertaris Desa Gemurung, menunjukkan bahwa, Desa Gemurung merupakan kawasan yang padat penduduk yang berada pada kawasan industri dan pergudangan.

Keadaan umum usaha perikanan di Desa Gemurung saat ini tidak terlihat potensinya, hal ini karena kawasan Desa Gemurung yang dikelilingi Industri dan pergudangan, yang sebagian besar limbahnya dibuang di sungai-sungai sekitar Desa Gemurung yang membuat air disekitar desa menjadi Tercemar. Ada beberapa penduduk yang memiliki tambak, tetapi hasil dari tambak tersebut hanya dapat dimanfaatkan sendiri dikarenakan hasilnya yang kecil dan di konsumsi sendiri tidak di jadikan sebagai mata pencaharian. Desa Gemurung memiliki industri yang bergerak dibidang perikanan, salah satu industri unggulan adalah CV. Angin Timur Seafoods yang menghasilkan produk unggulannya yaitu *Fillet* Ikan Hiu dan Pasta Ikan Swangi yang sudah memiliki pasar dalam negeri maupun luar negeri.

3.3 Keadaan Umum Perusahaan

Keadaan umum perusahaan merupakan penjelasan sejarah bedirinya suatu perusahaan dan juga struktur organisasi perusahaan.

3.3.1 Profil Perusahaan

Usaha *Filet* Ikan Hiu Biru berawal dari usaha kecil-kecilan yang dilakukan oleh pemilik sejak tahun 2000 dengan membeli produk ikan kakap kualitas 3 dari pabrik-pabrik perikanan di daerah Surabaya dan Sidoarjo yang kemudian dikemas dan dipasarkan ke beberapa daerah seperti Surabaya, Sidoarjo dan Gresik dengan bersepeda motor sendiri yang menghasilkan omset penjualan 300kg perbulan. Pada tahun 2001 pemilik usaha memutuskan untuk mengangkat satu tenaga kerja yang awalnya hanya untuk membantu teman dengan memberikan lapangan pekerjaan, namun tanpa disadari kegiatan manajemen dalam produksinya juga terbantu hingga menghasilkan omset penjualan naik dari 300kg perbulan menjadi 1 ton perbulan. Tenaga kerja yang diangkat tersebut membantu dalam bidang marketing dan tenaga produksi, sedangkan pemasaran dilakukan oleh pemilik usaha sendiri. Pada awal tahun 2003 mengangkat kembali satu tenaga kerja, dengan bertambahnya karyawan manajemen menjadi lebih teratur dan menghasilkan kenaikan omset menjadi 4 ton perbulan. Pada tahun keempat kembali mengangkat satu tenaga kerja, yang merubah omset usaha tersebut menjadi naik sebesar 15 ton perbulan. Tempat produksi untuk usaha tersebut berada dengan menyewa pabrik di daerah Nginden, Surabaya dengan peralatan 1 *frezzer second* dan 1 *cold storage*.

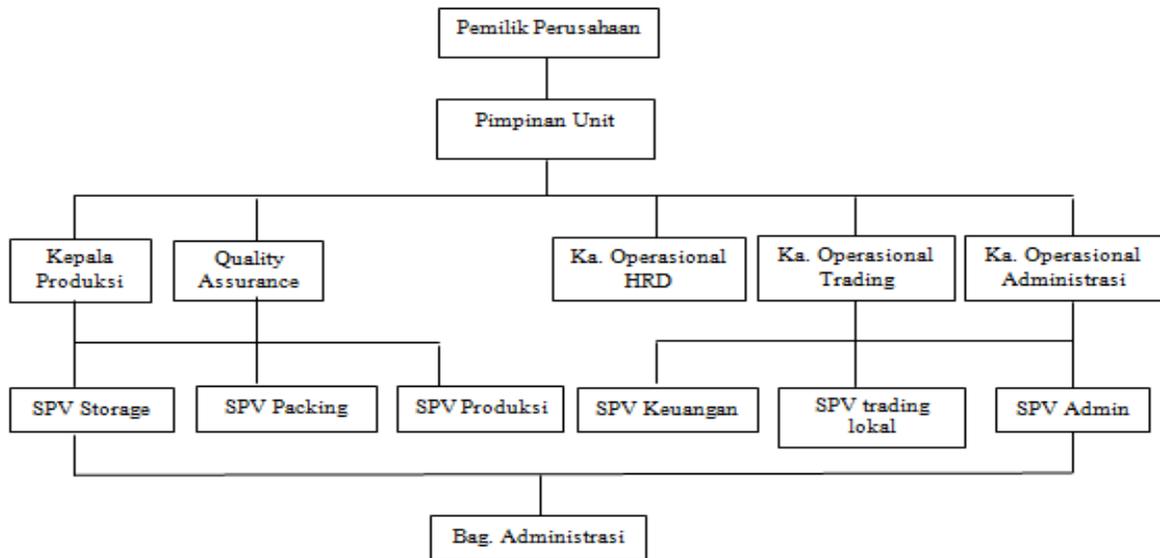
Keberanian yang sangat tinggi untuk mengambil resiko yang di miliki oleh pemilik membeli satu gudang yang mendapatkan tawaran dengan harga yang relative

mudah didaerah pergudangan Gedangan. Mengangkat beberapa karyawan untuk usaha tersebut yang berasal dari daerah sekitar. Pembangunan gedung pergudangan, penyewaan pabrik di daerah Nginden, Surabaya tetap berlangsung untuk kelancaran dalam usaha. Akhir tahun 2008 pembangunan selesai dikerjakan dan kegiatan usaha tersebut resmi pindah ke daerah pergudangan Gedangan Blok E-15 sampai sekarang dengan omset produksi 60 ton perbulan.

3.3.2 Struktur Organisasi Perusahaan

Pengorganisasian di CV. Angin Timur Seafoods sudah memiliki struktur organisasi. Bentuk pengorganisasian yang diterapkan CV. Angin Timur Seafoods adalah bentuk garis, dalam tipe organisasi garis menggambarkan seorang pemilik usaha akan memegang Pemimpin Perusahaan dan bebarapa Kapala Bagian. Setiap Kepala Bagian juga memiliki kepala staf yang dibantu oleh para pekerja perusahaan.

Lebih jelasnya struktur organisasi di CV. Angin Timur Seafoods dapat dilihat pada gambar 4 berikut ini.



Gambar 3. Bagan Struktur Organisasi Perusahaan, (CV. Angin Timur Seafoods,2015)

Nama-nama dari struktur perusahaan dan pemegang jabatan pada perusahaan CV. Angin Timur Seafoods adalah sebagai berikut :

1. Pemilik Perusahaan : Moch. Saleh
2. Pimpinan Unit : Rosi Mardiani
3. Kepala Produksi : Asiah
4. Quality Assurance : Rosi Mardiani
5. Ka. Operasional HRD : Rosi Mardiani
6. Ka. Operasional Trading : Endang
7. Ka. Operasional Administrasi : Vera



4. HASIL PRAKTEK KERJA MAGANG

4.1 Aspek Teknis

Aspek teknis pada praktek kerja magang ini meliputi sarana dan prasarana di CV.Angin Timur Seafoods.

4.1.1 Sarana

Sarana produksi merupakan fasilitas produksi yang meliputi komponen peralatan yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi yang ada di CV. Angin Timur Seafoods untuk menunjang kegiatan produksi dapat dilihat pada table 4 berikut ini :

Tabel 4. Peralatan Pada CV. Angin Timur Seafoods

| No | Gambar | Nama Peralatan | Fungsi |
|----|---|-------------------------------|---|
| 1 |  | Meja <i>Stainless</i> | Meja <i>Stainless</i> untuk proses produksi <i>pasta ikan swangi</i> berukuran 2 kali 4 meter berjumlah sebanyak 3 unit. Meja digunakan mulai dari mixing, penimbangan, penataan. |
| 2 |  | Pisau | Pisau digunakan untuk proses produksi. Pisau merupakan alat utama yang di gunakan untuk memotong plastik pelapis untuk adonan. |
| 3 |  | Sarung Tangan dan sepatu boot | Sarung Tangan sendiri berfungsi untuk agar bahan baku produksi tidak bersentuhan langsung dengan tangan, agar kualitas tetap terjaga dan untuk keamanan pekerja saat bekerja. Sepatu boot di gunakan untuk melindungi kaki saat proses produksi |

| | | | |
|----|---|----------------------------------|---|
| 4 |  | Apron | Apron digunakan untuk keamanan pekerja saat bekerja serta untuk menjaga kebersihan pakaian dari sisa-sisa ikan proses produksi. |
| 5 |  | Jas Laboratorium | Jas Laboratorium wajib digunakan oleh seluruh karyawan yang memasuki ruang produksi. Jas Laboratorium berfungsi untuk menjaga kebersihan proses produksi. |
| 6 |  | Topi Produksi | Topi Produksi wajib digunakan seluruh karyawan yang tidak memakai hijab. Topi Produksi sendiri berfungsi agar tidak ada rambut yang jatuh dan bercampur pada produksi. |
| 7 |  | Keranjang ikan | Keranjang Ikan digunakan sebagai tempat penampungan bahan baku sementara. Fungsi lain juga sebagai tempat saat ikan swangi datang (bongkar) sebelum di timbang. |
| 8 |  | Longpan dan Iner (nampang logam) | Iner digunakan untuk wadah adonan pasta ikan swangi yang telah di Blandid Longpan digunakan untuk menata hasil produksi pasta ikan swangi sebelum di masukkan keruang <i>Air Blast Frezzer</i> (ABF). Fungsi lainnya juga sebagai tempat pengumpul sementara dari limbah produksi Pasta ikan Swangi. |
| 9 |  | Box fiber | <i>Box fiber</i> digunakan untuk tempat ikan Swangi setelah di bongkar dan di timbang. <i>Box fiber</i> juga berfungsi sebagai tempat perendaman pada proses <i>packing</i> . |
| 10 |  | Selang | Selang digunakan untuk menyalurkan air dari pipa. Selang juga berfungsi untuk pembersihan ruang produksi. |

| | | | |
|----|---|---------------------------------------|---|
| 11 |  | Timbangan | Timbangan digunakan untuk mengetahui dan menentukan massa hasil produksi. Timbangan yang digunakan adalah timbangan digital. |
| 12 |  | Plastik | Pastik digunakan untuk pelapis iner membungkus hasil produksi. Plastic juga berfungsi sebagai alas longpan agar pasta tidak lengket. |
| 13 |  | <i>Air Blast Frezzer (ABF)</i> | <i>Air Blast Frezzer (ABF)</i> merupakan ruangan pembekuan hasil produksi yang bersuhu -38°C. <i>Air Blast Frezzer</i> yang dimiliki perusahaan berjumlah 2 unit dengan kapasitas 5 ton. |
| 14 |  | <i>Cold Storage</i> | <i>Cold Storage</i> merupakan tempat penyimpanan hasil produksi ikan Hiu sebelum dipasarkan. <i>Cold Storage</i> yang berada pada perusahaan berkapasitas 18 ton yang bersuhu -18°C. |
| 15 |  | Kardus atau <i>Master Carton (MC)</i> | Kardus atau <i>Master Carton (MC)</i> berfungsi sebagai kemasan produk pasta. Kardus atau <i>Master Carton (MC)</i> berfungsi untuk agar produk tidak cepat rusak pada saat dilakukan pengiriman. |
| 16 |  | <i>Strapping Band Machine</i> | <i>Strapping Band Machine</i> berfungsi untuk menali hasil produksi. <i>Strapping Band Machine</i> digunakan untuk <i>packing</i> hasil produksi yang akan disimpan ataupun yang akan dikirim. |

| | | | |
|----|---|-------------------------|---|
| 17 |  | Kereta Dorong | Kereta Dorong digunakan untuk memindahkan hasil produksi dari ruang packing menuju ruang <i>Air Blast Frezzer</i> (ABF). Kereta Dorong juga berfungsi untuk mengambil atau memindahkan pasta ikan Swangi baik sebelum dikirim. |
| 18 |  | Alkohol 75% | Alkohol 75% digunakan untuk mensterilkan tangan karyawan yang masuk ruang produksi dan karyawan yang keluar ruang produksi. |
| 19 |  | Sabun | Sabun digunakan untuk mensterilkan tangan karyawan yang masuk ruang produksi dan karyawan yang keluar ruang produksi. |
| |  | Mobil Pick Up dan motor | Mobil pick up dan motor digunakan sebagai transportasi untuk pengiriman. Mobil Pick Up digunakan sebagai transportasi pada saat pengiriman dalam jumlah besar, sedangkan motor digunakan sebagai transportasi saat pengiriman dalam jumlah kecil. |

Sumber : CV. Angin Timur Seafoods,2015

4.1.2 Prasarana

Prasarana merupakan faktor yang dapat menunjang dan mendukung dalam proses produksi yang meliputi sumber daya alam, sumber daya manusia, listrik, dan sebagainya. Prasarana pada CV. Angin Timur Seafoods meliputi.

a) Komunikasi

Komunikasi digunakan dalam kegiatan operasional. Komunikasi yang ada di CV. Angin Timur Seafoods berupa alat komunikasi. Alat komunikasi yang digunakan adalah telepon. Telepon digunakan untuk menghubungi pelanggan atau pemesan produk, serta untuk menghubungi pemasok bahan baku yang di peroleh dari daerah Brondong Lamongan Jawa Timur dan Rembang Jawa Tengah.

b) Sumber Listrik

Sumber listrik merupakan yang paling digunakan. Pada CV. Angin Timur Seafoods sumber listrik selain untuk penerangan seluruh ruangan perusahaan juga digunakan pada proses produksi. Sumber listrik pada proses digunakan untuk *Air blast freezer (ABF)*, *cold storage*, dan perlatan elektronik lainnya agar tetap menyala.

c) Kondisi Jalan

Kondisi jalan merupakan prasarana yang berpengaruh terhadap proses transportasi pemasaran ataupun pengangkutan bahan baku. Proses pemasaran akan terganggu bila tempat usaha memiliki kondisi jalan yang buruk. Kondisi jalan pada pergudangan Sinar Gedangan dan sekitarnya dalam kondisi cukup baik yang dapat dilalui oleh truk besar pengangkut bahan baku ataupun dapat dilalui mobil *pick up* untuk proses transportasi pengiriman produksi.

d) Saluran Pembuangan Limbah

Saluran pembuangan limbah berfungsi untuk media mengalirkan limbah cair hasil produksi ataupun sisa pencucian proses pembersihan ke tempat pengolahan limbah. Saluran pembuangan pada ruang produksi berada di tengah yang memanjang sepanjang ruang produksi, dengan bagian ujung saluran ditutup dengan penyaring yang berfungsi menyaring limbah padat.

e) Tempat Cuci Tangan

Tempat cuci tangan berupa wastafel yang berada pada pintu masuk proses produksi, dengan dilengkapi dengan sabun dan larutan alkohol 75%. Tempat cuci tangan selain berada pada pintu masuk, terdapat juga berada pada ruang istirahat yang diperuntukan karyawan yang melakukan pencucian sebelum maupun sesudah makan agar karyawan tetap dalam kondisi bersih.

f) Toilet

Toilet berada pada tempat yang dekat dengan ruang produksi agar para karyawan bisa menggunakan toilet dengan efisien dan dapat terjangkau dengan mudah oleh para karyawan, oleh karena itu toilet ditempatkan dekat ruang produksi, toilet ini juga berfungsi sebagai tempat wudlu di mana saat karyawan ingin menjalankan ibadah sholat bias mengambil air wudlu di toilet tersebut.

g) Tempat Penyimpanan (*Locker Room*)

Tempat Penyimpanan (*Locker Room*) berfungsi untuk menyimpan pralatan dan perlengkapan karyawan pada saat bekerja, seperti tas,sepatu boot milik karyawan.

4.2 Proses Produksi

Kegiatan produksi pasta ikan Swangi yang dilakukan di CV. Angin Timur Seafoods dikerjan sebanyak 12 orang, dan minimumnya dilakukan sebanyak 6 orang. Adapun proses produksi dari pasta ikan Swangi sebagai berikut ini:

1. Bahan Baku

CV. Angin Timur Seafoods mendatangkan bahan baku berupa ikan swangi dari daerah Brondong, Lamongan Jawa Timur dan Rembang, Jawa Tengah. Bahan baku yang didatangkan biasanya dalam keadaan segar yang mana ketika ikan tiba

dari TPI, ikan langsung diambil oleh pedagang pengepul yang kemudian langsung di proses PK (potong kepala), sehingga seketika itu pula ikan swangi dikirim langsung ke Sidoarjo dengan menggunakan mobil pick up. Untuk sekali pengiriman bahan baku Ikan Swangi sendiri CV. Angin Timur Seafoods mendatangkan sebanyak 1,2-1,8 ton ikan dalam setiap harinya. Sebelum masuk dalam proses produksi, ikan yang baru tiba akan dicek kualitasnya oleh *Quality Control* CV. Angin Timur Seafoods, biasanya yang terpenting dari pengecekan kulit ikan sendiri melihat dari konsisi fisik ikan itu sendiri apakah pucat atau tidak, setelah itu mencium bau ikan, dan yang terakhir mengecek suhu Ikan Swangi. Suhu optimal ikan segar sendiri menurut hasil wawancara dengan QC (*Quality Control*) adalah tidak lebih dari 5° C. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Penerimaan bahan baku (proses bongkar).

2. Penimbangan 1

Ikan selesai melewati tahap pengecekan kualitas, kemudian ikan akan ditimbang menggunakan timbangan digital. Namun sebelumnya ikan yang ada di tong akan dituangkan ke wadah kranjang terlebih dulu atau di sebut proses bongkar, setelah itu ikan akan ditimbang seberat 20 kg per kranjang, hal ini dilakukan untuk

mengecek apakah berat ikan yang didatangkan dari pelabuhan itu sama persis dengan berat pesanan CV. Angin Timur Seafoods, proses penimbangan ini biasanya dilakukan oleh dua orang pekerja. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 5 di bawah ini:



Gambar 5. Proses penimbangan bahan baku

3. Pencucian

Proses ini Ikan swanggi akan dicuci dan dimasukkan ke dalam ember penampungan ikan atau bax tempat bahan baku yang sebelumnya telah diisi terlebih dulu dengan balok es batu. Ikan swanggi tersebut akan dicuci dengan air yang juga telah dicampur dengan es batu sehingga suhu air sendiri menjadi dingin, hal itu dilakukan untuk supaya kualitas ikan nanti ketika diolah tidak mengalami penurunan dan kualitas ikan tetap terjaga, proses pencucian ini dilakukan satu orang dan ada 8 box untuk tempat bahan baku ikan swangi. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 6 di bawah ini:



Gambar 6. Proses pencucian ikan swangi dengan es

4. Penggilingan 1

CV. Angin Timur Seafoods memiliki mesin penggiling ikan sebanyak 3 buah, yaitu meliputi 2 mesin penggiling ikan dan 1 mesin penggiling kulit dan duri ikan. Pada proses penggilingan yang pertama ini ikan akan diambil dari bax penampungan dengan menggunakan kranjang yang kemudian akan dimasukan kedalam mesin penggiling secara perlahan supaya ikan tergiling secara sempurna. Output dari mesin penggiling ini ada 2, yang pertama adalah berupa daging pasta yang telah halus dan kulit serta duri ikan yang belum tergiling secara sempurna, untuk proses penggilingan pertama ini dilakukan 2 orang karenan ada dua mesin penggiling, untuk penggilingan pertama, setiap mesin ada 1 orang yang mengiling. Gambar alat proses penggilingan 1 seperti pada gambar di bawah ini :



Gambar 7. Alat penggilingan 1

5. Penggilingan 2

Kulit serta duri ikan swaggi yang belum tergiling secara sempurna di mesin penggiling pertama, akan diproses lagi menggunakan mesin penggilingan kedua, hal ini dilakukan bertujuan untuk menghasilkan output berupa gilingan kulit dan duri ikan yang lebih halus dan baik. Output dari mesin kedua sendiri yaitu berupa gilingan kulit serta duri yang telah halus dan ampas kulit dan duri yang sudah kering, dan ampas yang sudah kering ini di masukan ke kantong untuk di jual lagi ke peternak bebek untuk di jadikan pakan bebek, dan tidak ada ampas yang terbuang secara sempurna, untuk penggilingan ke dua ini ada satu mesin dan satu orang yang melakukan penggilingan. Gambar alat proses penggilingan 2 seperti pada gambar di bawah ini :



Gambar 8. Alat penggilingan 2

6. *Mixing*

Proses *mixing* sendiri dilakukan untuk mencampur hasil gilingan ikan swaggi yang telah digiling di penggilingan pertama yang berupa daging ikan dan gilingan yang kedua dengan hasil gilingan kulit dan duri ikan, keduanya di campur dan di aduk secara manual secara merata dengan menggunakan alat pengadukan dan tangan, perbandingannya yaitu 1 wadah berisi $\frac{3}{4}$ gilingan daging ikan swaggi dan $\frac{1}{4}$ gilingan

kulit dan duri ikan swangi. Hal ini dilakukan sebagai salah satu strategi perusahaan untuk menambah output yang dihasilkan dan juga sebagai siasat agar sisa kulit dan duri dari ikan swangi tidak terbuang secara percuma, proses *mixing* ini dilakukan minimal satu orang, tetapi biasanya dilakukan 2 orang. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7 di bawah ini:



Gambar 9. Proses mixing (pengadukan daging)

7. Penimbangan 2

Proses penimbangan yang kedua ini pasta ikan swangi akan ditimbang berisikan sekitar 1kg daging pasta ikan swangi, proses ini dilakukan setelah proses pencampuran daging (*mixing*), setelah daging sudah di *mixing* kemudian daging pasta ikan swangi ini dimasukkan ke dalam wadah yang disebut iner atau (short pan). Iner ini berisikan daging swangi dan kulit swangi yang telah di giling halus dan telah di campur (*mixing*) dan di timbang sebanyak 1 kg daging pasta ikan swangi dengan menggunakan alat penimbang diital, iner yang sudah berisi daging pasta ikan swangi ini di taru di alat penimbangan diital dan di timbang sebanyak 1kg dan setiap iner harus berisikan 1kg daging pasta ikan swangi, proses penimbangan ke dua ini

biasanya dilakukan 2 orang pekerja, dan minimum di lakukan satu orang pekerja.

Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 8 di bawah ini yaitu proses penimbangan :



Gambar 10. Proses penimbangan 2

8. *Glassing*

Glassing adalah proses pemberian air kedalam setiap inner yang telah berisikan pasta ikan swangi. Air yang diberikan kedalam setiap inner tidak lebih dari 3 sendok makan. Hal ini dimaksudkan untuk mengkristalkan pasta ikan akan terlihat lebih menarik ketika masuk proses pengemasan dan secara tidak langsung menambah berat pasta ikan swangi yang akan dibekukan. Tetapi sebelum proses *glassing* ini permukaan daging pasta ikan swangi ini di ratakan dengan sendok makan supaya waktu pengemasan daging pasta tidak lengket ke plastik pelapis, proses *glassing* ini dilakukan dua orang karyawan. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 9 di bawah ini:



Gambar 11. Proses *Glassing*.

9. Penataan

Proses penataan pasta ikan swangi akan diletakan ke dalam longpan yang sebelumnya telah dilapisi plastik di bagian bawahnya yang bertujuan agar inner yang diletakan di longpan mudah diambil dan tidak lengket ketika masuk pada proses pengemasan. Didalam satu longpan sendiri berisi 7 inner pasta ikan swangi dan ditata secara rapi, pertama penataanya secara vertikal dengan tiga iner kemudian di tumpuk secara horizontal 4 iner dan ditutup dengan pelastik pelapis agar iner tidak lengket saat pembekuan di ABF *Air Blast Frezzer*, proses penataan ini dilakukan minimal satu orang karyawan, tetapi biasanya di lakukan dua orang karyawan. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 10 di bawah ini:



Gambar 12. Proses penataan adonan

10. Pembekuan

Pasta ikan swangi selesai melalui seluruh proses produksi, pasta ikan yang telah ditata dengan rapi akan dimasukkan kedalam ABF (*Air Blast Freezer*), dan longpan yang berisi daging pasta ikan swangi ini di masukkan ke ABF secara rapi supaya saat pengambilan longpan yang berisi daging pasta ikan swangi ini mudah, hal ini dimaksudkan untuk membekukan pasta ikan swangi yang nantinya akan di kemas kedalam kardus sebelum siap untuk dipasarkan. Suhu rata rata sendiri yang digunakan untuk sekali proses pembekuan agar pasta ikan swangi beku secara sempurna adalah tidak kurang dari -38°C dan itu pun selama 8 jam. Proses pembekuan ini di lakukan oleh dua orang karyawan. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 11 di bawah ini:



Gambar 13. Proses pembekuan

11. Pengemasan

Setelah seluruh proses produksi mulai dari penanganan bahan baku yang tiba hingga telah menjadi output berupa pasta ikan swangi beku. Pasta ikan swangi akan dikemas ke dalam master karton yang dibuat oleh CV. Angin Timur Seafoods dengan

berat per kardus 15 kg dan berisikan 15 kotak pasta ikan swangi beku. Pasta ikan swangi yang sudah beku di pisahkan dari iner dan kemudian di masukkan ke dalam plastik dan di tata ke master karton secara rapi, kemudian master karton di tutup dan di kemas secara rapi, npengemasan ini bertujuan untuk menjaga agar kualitas produk pasta ikan swangi ini tidak kotor dan melindungi dari kerusakan fisik, kadar air dan chaya dan menjaga penampilan produk ikan swangi tetap bagus, pengemasan ini biasanya di lakukan dua orang. Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 12 di bawah ini:



Gambar 14. Penerimaan bahan baku (proses bongkar).

12. Penyimpanan

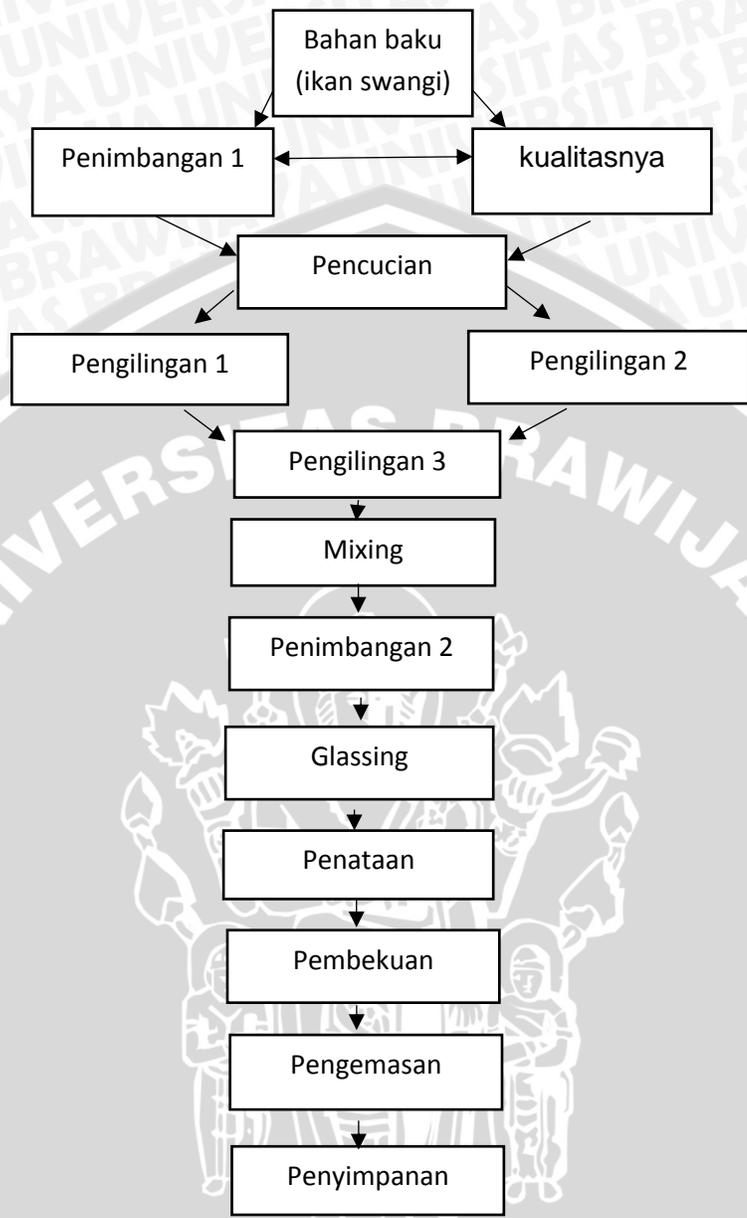
Dikemas kedalam kardus dengan rapi, produk yang siap untuk di ekspor ke negara pemesan, akan di simpan terlebih dahulu kedalam cold storage sebelum sampai pada tanggal pengiriman yang telah ditentukan antara kedua belah pihak agar kualitas produk pasta ikan swangi terjaga dengan baik ketika nantinya di kirim ke negara pemesan. Suhu optimal cold storage sendiri agar mampu menjaga kualitas

produk dengan baik adalah sekitar -18°C . Lebih jelasnya dapat di lihat pada gambar 15 di bawah ini:



Gambar 15. Penerimaan bahan baku (proses bongkar).





Gambar 16. Bagan proses produksi

Gambar di atas menunjukkan bahwa proses produksi yang di mulai dari penerimaan bahan baku,kemudian di lanjutkan dengan penimbangan 1 dan *Quality Control*, kemudian berlanjut pada pencucian bahan baku yaitu ikan swangi,setelah di cuci ikan di giling menggunakan dua alat penggiling 1 yang meng hasilkan out put berupa daging halus dan kulit ikan, kemudian kulit ikan masuk ke alat penggiling 2

mesin ke 3 dan menghasilkan out put berupa daging dari kulit ikan dan kulit ikan yang kering, kemudian masuk ke tahap mixing yaitu tahap dimana hasil dari pengilingan mesin 1 dan 2 di campurkan sama hasil out put mesin 3 yang berupa daging pasta, setelah proses mixing selesai daging di masukkan *iner* (wadah daging pasta) dan di timbang seberat 1kg, hasil tersebut kemudian di proses lagi yaitu proses glassing, proses glassing ini adalah pemberian air ke pasta sebanyak 3 sendok makan yang bertujuan untuk pengkristalan saat pembekuan, proses selanjutnya yaitu proses penataan, dimana *iner - iner* tadi di tata ke dalam *longpan* dan di lapiasi plastik, setelah itu masuk ke proses pembekuan, pembekuan dilakukan dengan suhu -38°C , kemudian masuk ke proses pengemasan, setelah proses pengemasan barulah masuk ke proses penyimpanan, pasta ikan swangi di simpan di dalam *cool storage* dengan suhu -18°C .

4.3 Aspek Manajemen

Aspek Manajemen pada praktek kerja magang ini meliputi perencanaan, pengorganisasian, pergerakan, pengawasan.

4.3.1 Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan dibutuhkan untuk memberikan kepada organisasi tujuan tujuannya dan menetapkan prosedur terbaik untuk pencapaian tujuan-tujuan itu. Perencanaan (*planning*), adalah pemilihan atau penetapan tujuan-tujuan organisasi dan penentuan strategi, kebijaksanaan, proyek, program, prosedur, metode, sistem, anggaran dan standar yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan (Handoko, 2009).

Adapun perencanaan yang di dapat jelaskan sebagai berikut :

- a) Penentuan Tujuan atau sasaran produksi pasta ikan swangi
- b) Target yang ingin di capai pada produksi pasta ikan swangi
- c) Penetapan kegiatan-kegiatan yang akan di laksanakan

Perusahaan CV. Angin Timur Seafoods ini, aspek perencanaan yang dilakukan adalah membuat rencana apa yang akan dilaksanakan untuk memperbaiki apa yang harus diperbaiki dalam perusahaan dengan mempertimbangkan faktor-faktor yang ada dan membuat strategi untuk pengembangan usaha dari eksternal maupun internal. Adapun perencanaan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor yang sangat penting dalam melaksanakan suatu usaha pengolahan. Tanpa adanya bahan baku suatu usaha pengolahan tidak akan dapat berjalan. Untuk memenuhi jumlah produksi yang telah ditetapkan maka bahan baku harus direncanakan dengan sebaik-baiknya. Karena apabila pengadaan bahan baku tidak terencana akan mengganggu kelancaran produksi dan permintaan pelanggan, yang dapat dilakukan yaitu merencanakan darimana bahan baku didatangkan dan kesesuaian harga bahan baku, karena apabila bahan baku yang akan diolah dalam proses produksi tidak terencana darimana diambil akan mempersulit perusahaan dalam proses produksi bahan tersebut. Sedangkan untuk harga bahan baku harga diawal pemesanan bahan baku perlu diperlihatkan untuk memperkecil biaya produksi, sehingga harga jual produk perusahaan dapat ditetapkan dan keuntungan yang didapatkan mempengaruhi pendapatan perusahaan. Untuk saat ini pula CV. Angin Timur Seafoods juga telah mendirikan 2 stasiun semacam anak perusahaan yang ditugaskan untuk selalu mengontrol stok bahan baku yang tersedia tepatnya di daerah Rembang Jawa Tengah dan Brondong Jawa Timur

2. Perencanaan Tenaga Kerja

Perencanaan tenaga kerja dalam suatu usaha juga merupakan faktor yang penting. Di CV. Angin Timur Seafoods ini jumlah tenaga kerja tetapnya berjumlah 25

orang, dan tidak ada tenaga kerja borongan atau mingguan. Semua tenaga kerja ditempatkan pada bagian masing-masing seperti bagian produksi, bagian pengemasan, bagian bongkar muat gudang, bagian mesin, sekretaris, manager, bagian keuangan dan bagian pengiriman barang. Umur karyawan berkisar 20-40 tahun dengan pendidikan mulai lulusan SD sampai dengan lulusan universitas. Pada umumnya karyawan berasal dari daerah sekitar tempat usaha dan beberapa orang berasal dari luar kota Sidoarjo.

3. Perencanaan Jam Kerja dan Sistem Pengupahan

Jam kerja karyawan CV.Angin Timur Seafoods semuanya sama, hanya saja ada beberapa teknisi yang bekerja 24 jam di pabrik. Semua karyawan masuk Pukul 08.00 WIB sampai Pukul 16.00 WIB, dengan waktu istirahat siang pukul 12.00 WIB sampai 13.00 WIB untuk hari senin sampai sabtu kecuali jumat, untuk hari jumat sendiri karyawan mulai masuk kerja efektif jam 9, namun sebelum jam 9 lebih tepatnya jam 8 karyawan harus tetap stand by diperusahaan untuk mengikuti pengajian. Hari kerja karyawan adalah hari senin sampai dengan hari sabtu, untuk hari minggu libur.

Sistem pengupahan di sesuaikan dengan status kepegawaian karyawan. Semua karyawan yang ada di CV ini adalah karyawan tetap sehingga mereka digaji tiap bulan, baik dalam keadaan produksi maupun tidak produksi. Untuk tanggal gaji ditentukan berdasarkan tanggal masuknya kerja karyawan di CV. Angin Timur Seafoods.

4.3.2 Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian adalah penentuan Sumberdaya dan kegiatan-kegiatan yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan organisasi, perancangan dan pengembangan suatu organisasi atau Kelompok kerja yang akan dapat membawa hal-hal tersebut

kearah tujuan, penugasan tanggung Jawab tertentu dan kemudian pendelegasian wewenang yang diperlukan kepada individu-individu untuk melaksanakan tugas-tugasnya (Handoko, 2009).

CV. Angin Timur Seafoods dalam pengorganisasiannya sudah memiliki struktur organisasi yang dimana di dalam struktur tersebut sudah terdapat tugas dan bagian masing-masing sehingga dapat berjalan dengan terstruktur. Adapun jika terdapat pekerja dalam masa jabatannya mengundurkan diri maka akan dibuka lowongan pekerjaan untuk mencari pengganti posisi tersebut dan sesuai kriteria, karena di perusahaan ini tidak ada istilah naik jabatan.

4.3.3 Pergerakan (*Actuating*)

Pengerakan dilaksanakan untuk menyelesaikan tugas demi tercapainya tujuan yang telah direncanakan/ditentukan (Swadaya, 2008). Pada usaha CV. Angin Timur Seafoods ini fungsi pergerakan yang dilakukan yaitu pergerakkan teknis atau kegiatan dalam proses produksi dan pasta ikan swangi. Hampir semua teknis dilakukan oleh pekerja yang telah ditentukan dibagiannya dan diawasi oleh teknisi. Pekerja yang lain berjalan sesuai dengan tugasnya masing-masing. Untuk mendorong semangat kerja karyawan dan tenaga kerja di CV. Angin Timur Seafoods. Perusahaan memberikan reward kepada tenaga kerja berupa umroh gratis apabila pekerjaan yang dihasilkan tenaga kerja baik atau memuaskan selama waktu yang telah ditentukan.

4.3.4 Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan (*controlling*) adalah penemuan dan penerapan cara dan peralatan untuk menjamin bahwa rencana yang telah dilaksanakan sesuai dengan yang telah ditetapkan (Handonko, 2009).

Pelaksanaan fungsi pengawasan pada usaha pengolahan ikan ini yang dilakukan meliputi pengawasan kegiatan produksi pasta ikan swaggi, pengawasan terhadap bahan baku yang masuk dan produk keluar, pengawasan terhadap penjualan produk, pengawasan terhadap mesin-mesin, pengawasan pada saat packing produksi dan pengawasan terhadap masalah yang terjadi serta solusinya. Pengawasan tersebut dilakukan oleh setiap penanggung jawab divisi yang telah ditunjuk dan keseluruhan dilakukan oleh manajer. Pengawasan sangat berpengaruh terhadap produktifitas karyawan. Karena apabila pengawasan yang dilakukan kurang baik maka akan dapat menurunkan produktifitas tenaga kerja yang akan mengakibatkan menurunnya produksi dan dapat menyebabkan kerugian. Dalam hal ini, pengawasan di CV. Angin Timur Seafoods sudah baik karena tidak ada karyawan yang terlambat. Selain itu juga apabila sudah masuk jam kerja karyawan langsung masuk ke ruang produksi.

4.4 Analisis Pelaksanaan Manajemen Produksi

4.4.1 Faktor Pendukung

Adapun faktor faktor pendukung kelancaran usaha pengolahan fillet ikan hiu dan pasta ikan swangi di CV. Angin Timur Seafoods adalah :

1. Telah adanya konsumen tetap yang membeli produk pasta ikan swaggi secara continue sebanyak sebulan sekali yaitu distributor dari Hongkong
2. Satu satunya pengolahan ikan swaggi yang berupa pasta, karena terkadang ikan swangi diolah menjadi surimi
3. Selain terletak pada daerah industri, CV. Angin Timur Seafoods berada di daerah dekat bandara Internasional yaitu bandara Juanda yang mempermudah proses kelancaran transportasi untuk pengiriman produk ke tangan konsumen.

4. Adanya pemenuhan kebutuhan ekspor ke Hongkong untuk pasta ikan swangi.
5. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan sudah memenuhi standart nasional

4.4.2 Faktor Penghambat

Faktor penghambat usaha pengolahan pasta ikan swangi di CV. Angin Timur Seafoods adalah :

1. Bahan baku yang diperoleh CV. Angin Timur Seafoods masih sangat tergantung oleh musim, namun CV. Angin Timur Seafoods mensiasatinya dengan cara menyetok bahan baku yang ada di cold storage
2. Terkadang ada pengusaha yang gulung tikar sehingga membuat CV. Angin Timur Seafoods kehilangan pelanggan
3. Jarak perusahaan CV. Angin Timur Seafoods tempat proses produksi dengan jarak bahan baku sangatlah jauh, sehingga terkadang bahan baku datangnya terlambat dan tidak sesuai jadwal saat proses produksi
4. Jarak bahan baku yang jauh dari Perusahaan CV. Angin Timur seafoods sehingga mengakibatkan biaya perjalanan mahal.
5. Kurangnya perluasan pasar Internasional dalam produk pasta ikan swangi dan promosi di Internet, sehingga pasar pasta ikan swangi hanya di Hongkong.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil setelah kegiatan Praktek Kerja Magang tentang manajemen produksi pasta ikan swangi yang dilaksanakan pada tanggal 28 Juli – 10 September 2015 di CV. Angin Timur Seafoods, Komplek Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Sidoarjo, Jawa Timur, adalah sebagai berikut :

1. Mesin dan Pealatan

Sarana dan prasarana yang digunakan meliputi : Bangunan, peralatan, kondisi jalan, sumber air, sumber listrik, transportasi, komunikasi, saluran pembuangan limbah, tempat cucitangan, toilet, *looker room*

2. Proses Produksi

Peroses produksi meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan pertma, pencucian bahan baku, penggilingan 1, penggilingan 2, *mixing*, penimbangan 2, penataan, galssing, pembakuan, pengemasan, penyimpanan

3. Manajemen Produksi

- a. Perencanaan, meliputi jumlah bahan baku berasal dari dua tempat yaitu Brondong Lamongan dan Rembang Jawa tengah, jumlah tenaga kerja yang ada di CV. Angin Timur Seafoods berjumlah 35 orang, karyawan masuk pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.
- b. Organisasi, pada CV. Angin Timur Seafoods sudah memiliki struktur organisasi, dimana di dalam struktur tersebut sudah terdapat tugas masing – masing.

- c. Pergerakan, meliputi pergerakan teknis atau kegiatan dalam proses produksi, hampir semua teknis dilakukan oleh karyawan yang telah ditentukan bagiannya dan diawasi oleh teknisi.
- d. Pengawasan, meliputi pengawasan terhadap bahan baku yang masuk dan produk keluar, pengawasan terhadap penjualan produk, pengawasan terhadap mesin – mesin peangawasan pada saat packing dan pengawasan terhadap masalah yang terjadi beserta solusinya.

5.2 Saran

Kurang lebih satu bulan kami melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Magang di CV. Angin Timur Seafoods, dengan melakukan pengamatan serta wawancara secara langsung baik dengan karyawan maupun pemilik usaha, ada sedikit saran yang bisa saya berikan, antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa, usaha pasta ikan swangi ini dapat dijadikan tempat belajar sehingga nantinya diharapkan bisa diterapkan di lingkungan sekitar.
- b. Bagi Perusahaan diharapkan Didalam system pengorganisasian lebih baiknya perusahaan tidak menerapkan system rangkap jabatan yang saat ini masih diterapkan perusahaan ketika ada salah satu dari karyawan mereka memilih untuk keluar atau berhenti bekerja di perusahaan, agar setiap karyawan dapat fokus pada satu pekerjaan dan tugas yang dia pegang sehingga mampu memberikan kontribusi yang maksimal untuk perusahaan.
- c. Bagi pemerintah, diharapkan lebih memberikan dukungan terhadap produksi perikanan.

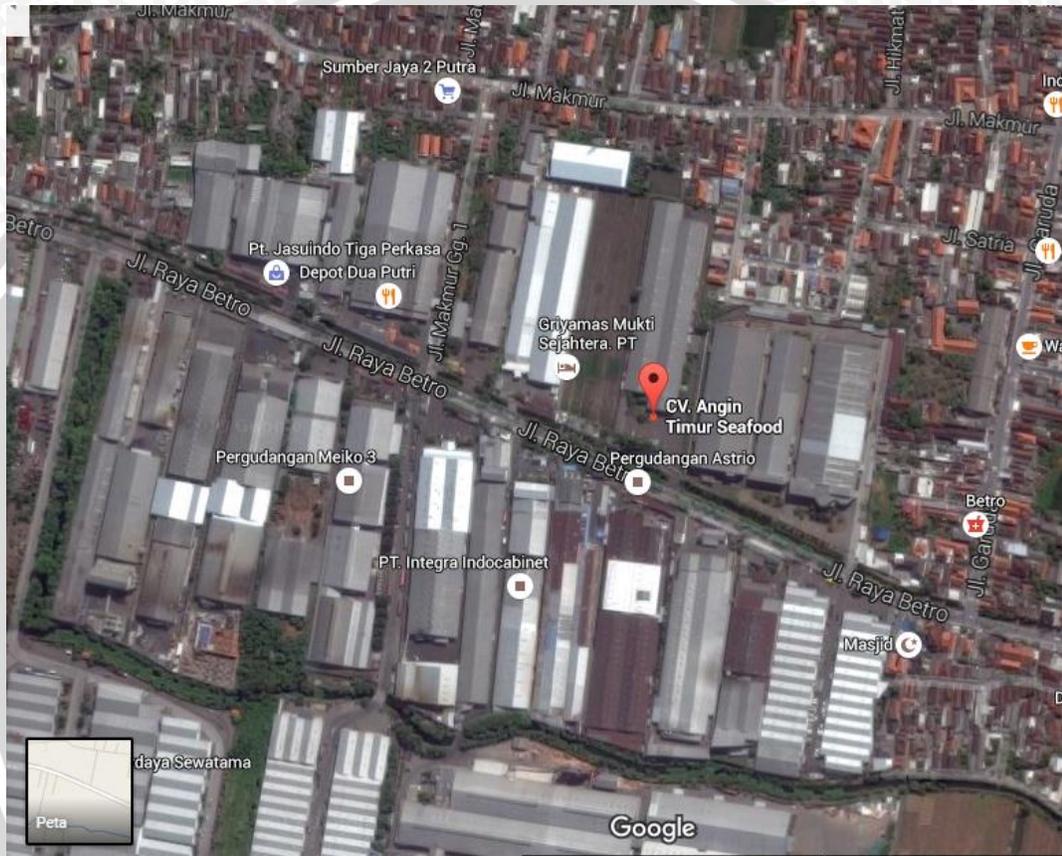
DAFTAR PUSTAKA

- Gilarso, T. 2003. *Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro*. Kanisius . Yogyakarta.
- Handoko, T. Hani. 2009. *Manajemen*. BPFE. Yogyakarta.
- Jayanto, BB. 2013. *Analisis Keragaan Usaha Garuk Udang dan Garuk Udang*
Modifikasi di Perairan Kota Semarang. *Buletin Oseanografi Mariana* Juli
2013. Vol.2 104-105
- M. Fuad.2000. *Pengantar Bisnis. Edisi Revisi*. Jakarta.Gramedia Pustaka Utama
- Madura JF. 2004. *Pengantar Bisnis*. Edisi 4 Jakarta. Salembah Empat
- Nelson JS. 1984. *Fishes of the World, 2nd Edition*. John Wiley & Sons. Canada. Hal:
288-289.Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung:
Bina Cipta.
- Purwanti, P. 2011. *Peran Anggota keluarga dalam kegiatan rumah tangga perikanan*.
Universitas Brawijaya. Malang.
- Rianse, Usman dan abdi. 2009. *Metode Penelitian Sosial dan Ekonomi*. Alfabeta:
Bandung.
- Situmorang, et. al. 2010. *Analisis Data Penelitian; Menggunakan Program SPSS*.
Terbitan Pertama. USU Press. Medan.
- Sudarsono, BLS. 2003. *Dokumentasi, Informasi dan Demokratisasi*. Disampaikan
dalam *Diskusi Bulanan Jaringa Dokumentasi dan Informasi Hak Asasi*
Manusia. Jakarta : Komnas Ham, 19 Februari 2013
- Suparno, PL. 2008. *Riset Tindakan Untuk Pendidik*. Pt Grasindo. Jakarta.
- Swadaya. 2008. *Agribisnis Tanaman Perkebunan*. Peneber Swadaya. Depok.
- Waluyo, Suwardi, Agung Feryanto, Try Haryanto. 2008. *Ilmu Pengeetahuan Sosial*.
2008. Pusat Pembinaan Departemmen Pendidikan Naisonal. Gramedia:
Jakarta.
- Wiratha, IM. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Andi Offset: Yogyakarta.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Foto Lokasi Perusahaan



LAMPIRAN 2
Surat-surat
Surat NPWP



NPWP : 31.543.651.9-617.000
PT. ANGIN TIMUR SEMESTA
PERUM GRIYA ASRI BLOK 1-B NO.18 RT.04 RW.07
KALITENGAH, TANGGULANGIN
SIDOARJO

Surat Ijin Usaha Periklanan



PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
BADAN PELAYANAN PERIJINAN TERPADU
Jalan Pahlawan No. 141 Sidoarjo Kode Pos 61217
Telp. (031) 8052090 Fax. (031) 8953472
E-mail : perijinan_sidoarjokab@yahoo.co.id
http : //www.perijinan.sidoarjokab.go.id

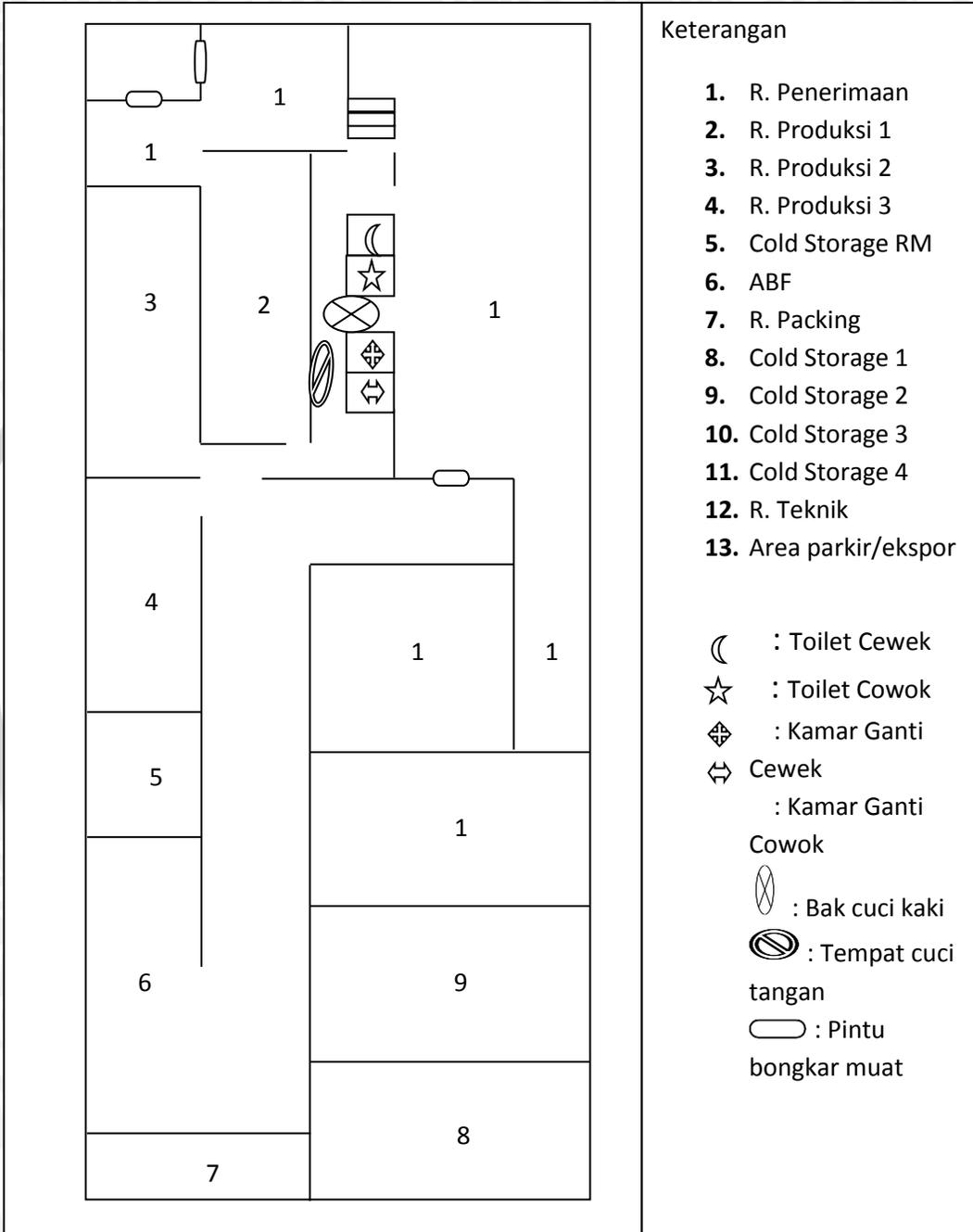
SURAT IJIN USAHA PERDAGANGAN
NOMOR : 510/ 444 /404.6.2/2012

| | |
|--|---|
| NAMA PERUSAHAAN | : PT. ANGIN TIMUR SEMESTA |
| NAMA PENANGGUNGJAWAB DAN JABATAN | : Ir. MOCH. SALEH Direktur |
| ALAMAT PERUSAHAAN | : Griya Asri Kalitengah 1-B No.18 RT.04 RW.07, Desa Kalitengah, Kecamatan Tanggulangin, Sidoarjo |
| NOMOR TELEPON / FAX | : - / - |
| N P W P | : 31.543.651.9-617.000 |
| MODAL DAN KEKAYAAN BERSIH PERUSAHAAN (Tidak Termasuk Tanah dan Bangunan) | : Rp. 600.000.000 |
| KELEMBAGAAN | : Supplier |
| KEGIATAN USAHA (KBLI) | : Perdagangan (47723, 47726, 47797, 47528, 46591, 45102, 47411, 47413, 47591, 47112, 47219, 47215, 47214, 47711, 47611, 47713, 47612) dan Jasa (70209, 73100, 49431, 68110, 43211, 43223, 43221, 33121, 77100, 43304, 43305, 82190) |
| BARANG/JASA DAGANGAN UTAMA | : Perdagangan Barang Alat/Suku Cadang/Bahan/Hasil: Obat-obatan, Kedokteran, Kesehatan, Bangunan, Konstruksi, Kendaraan Bermotor, AC, Komputer, Software, Hardware, Mebel, Makanan, Minuman Ringan, Hasil Perkebunan, Pertanian, Perikanan, Peternakan, Mesin-mesin Industri, Garment, ATK, Sembako, Kebutuhan Rumah Tangga, Perlengkapan Pegawai, Hasil Percetakan, Penjilidan, Hasil-hasil Industri, Jasa: Konsultasi Bisnis dan Manajemen, Periklanan, Angkutan Barang, Pemasaran Real Estate/Property, Pemasangan Instalasi Listrik, Gas, Air, Telekom, Perbaikan dan Perawatan Mesin-mesin Industri (Panggilan), Persewaan Alat Transportasi, Design Interior, Exterior dan jasa Foto Copy. |
| IJIN INI BERLAKU UNTUK MELAKUKAN KEGIATAN USAHA PERDAGANGAN DI SELURUH WILAYAH REPUBLIK INDONESIA, SELAMA PERUSAHAAN MASIH MENJALANKAN USAHANYA, DAN WAJIB DIDAFTR ULANG SETIAP 5 (LIMA) TAHUN SEKALI. | |
| BERLAKU s.d. TANGGAL : 27 Juli 2017 | |

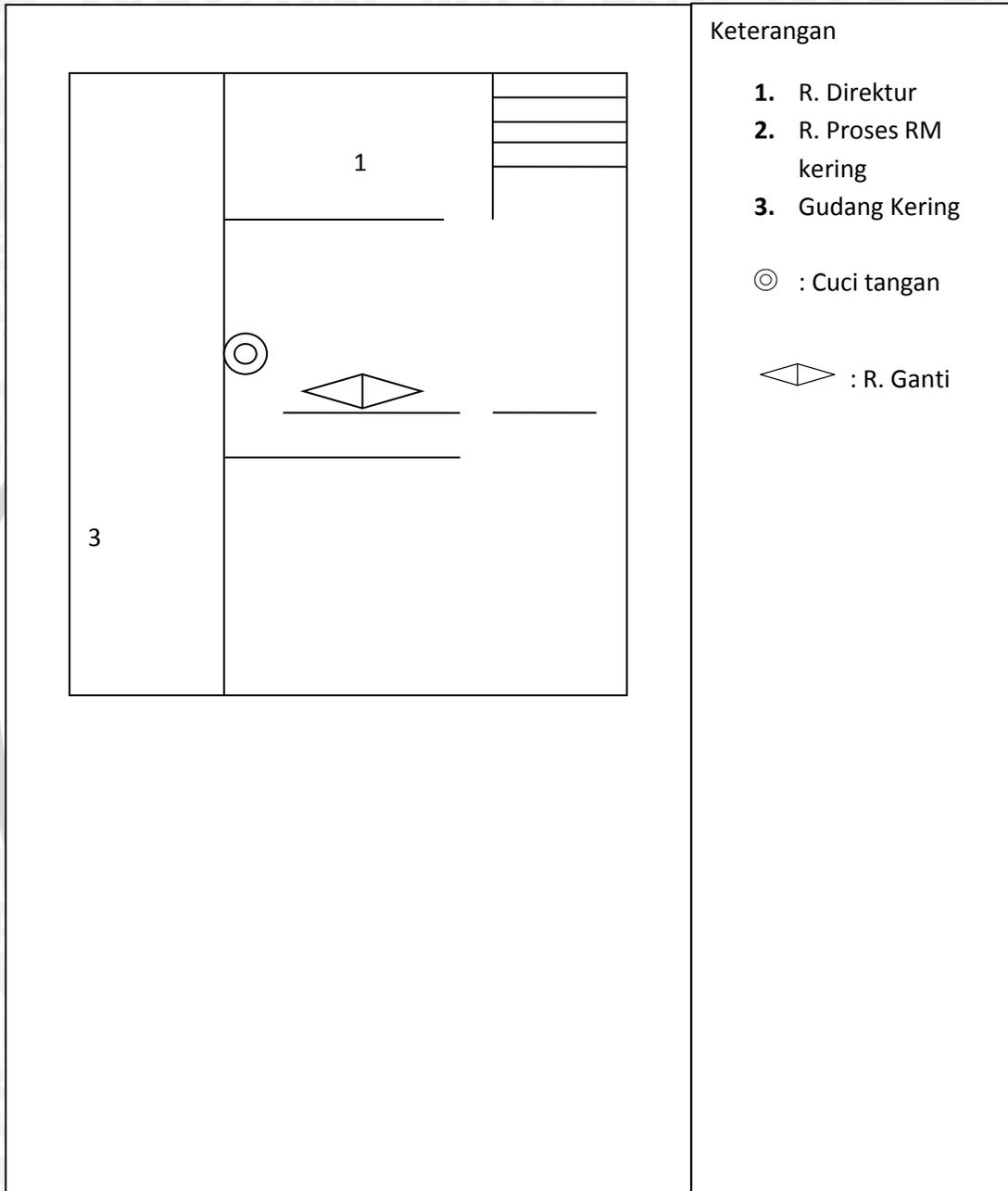
Sidoarjo, 27 Juli 2012
KEPALA BADAN PELAYANAN PERIJINAN TERPADU
KABUPATEN SIDOARJO

Drs. NIKO SANTOSA, MM
Pembina Tingkat I
19650923 199103 1 007

LAMPIRAN 3
Tata Letak Perusahaan
 Lantai 1 Area Produksi



Lantai 2 Area Staf Karyawan



LAMPIRAN 4

Foto Bersama Pimpinan Unit CV. Angin Timur Seafoods

