

**MANAJEMEN PRODUKSI ANEKA OLAHAN TUNA (*Thunnus sp.*)
PADA POKLAHSAR “PENI” DENGAN MEREK DAGANG “DEWA
RUCI”, DESA HADILUWIH, KECAMATAN NGADIROJO, KABUPATEN
PACITAN, JAWA TIMUR.**

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

Oleh:

**ULVI PRAHASTI
NIM. 135080400111024**



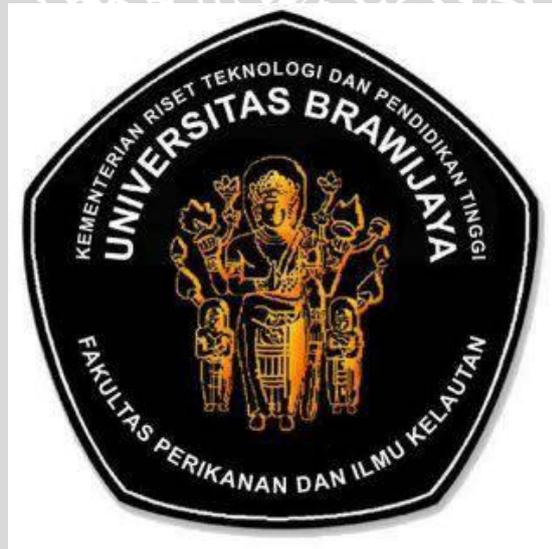
**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2016**

**MANAJEMEN PRODUKSI ANEKA OLAHAN TUNA (*Thunnus sp.*)
PADA POKLAHSAR “PENI” DENGAN MEREK DAGANG “DEWA
RUCI”, DESA HADILUWIH, KECAMATAN NGADIROJO, KABUPATEN
PACITAN, JAWA TIMUR.**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA MAGANG
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya

Oleh:

**ULVI PRAHASTI
NIM. 135080400111024**



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2016**

PRAKTEK KERJA MAGANG

MANAJEMEN PRODUKSI ANEKA OLAHAN TUNA (*Thunnus sp.*) PADA
POKLAHSAR "PENI" DENGAN MEREK DAGANG "DEWA RUCI" DESA
HADILUWIH KECAMATAN NGADIROJO KABUPATEN PACITAN JAWA
TIMUR.

Oleh:

ULVI PRAHASTI
NIM. 135080400111024

Telah dipertahankan di depan penguji
Pada tanggal _____
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat
SK Dekan No: _____
Tanggal: _____

Menyetujui,

Dosen Pembimbing,



(Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP)

NIP. 19610417 199003 1 001
26 SEP 2016

Dosen Penguji,



(Tiwi Nuriannati Utami S.Pi, MM)

NIP. 19750322 200604 2 002
26 SEP 2016



(Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP)

NIP. 19610417 199003 1 001

Tanggal: 26 SEP 2016

RINGKASAN

ULVI PRAHASTI. Praktek Kerja Magang (PKM) tentang Manajemen Produksi Aneka Olahan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada POKLAHSAR “PENI” dengan Merek Dagang “DEWA RUCI”, Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan Jawa Timur (dibawah bimbingan **Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP**).

Praktek Kerja Magang ini dilaksanakan pada POKLAHSAR “PENI” Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan pada tanggal 18 Juli sampai 16 Agustus 2016.

Maksud dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKM) ini untuk mengetahui secara langsung dan mendapat gambaran secara jelas dan lengkap tentang manajemen produksi aneka olahan ikan tuna (*Thunnus sp*), yaitu proses pembuatan tahu tuna, bakso tuna dan pangsit tuna pada POKLAHSAR “PENI”, Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan. Sedangkan tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari keadaan umum usaha meliputi sejarah berdirinya usaha, perkembangan usaha dan lokasi usaha. Mempelajari fungsi dari manajemen produksi yang diterapkan pada POKLAHSAR “PENI” mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pergerakan sampai pengawasan terhadap semua didalam usaha yang mempengaruhi lancar atau tidaknya jalannya produksi, serta faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan manajemen produksi pada POKLAHSAR “PENI”.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah dengan menggunakan tiga metode yaitu partisipasi, observasi dan wawancara yang saling berhubungan dan mendukung dalam melengkapi data yang diperlukan. Pengambilan data mulai dari proses penerimaan bahan baku sampai pada produk akhir yang dihasilkan.

Manajemen adalah pengolahan suatu pekerjaan untuk memperoleh hasil dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditentukan. Terdapat empat fungsi manajemen *planning* (perencanaan), *organizing* (pengorganisasian), *actuating* (pergerakan), *controlling* (penawasan)

Suatu fungsi manajemen merupakan akar dari berjalannya suatu produksi. Untuk melakukan suatu produksi, untuk mendukung jalannya suatu produksi maka didalam fungsi manajemen juga harus memikirkan dan memerlukan input – input (masukan) yang akan dipakai dalam proses produksi agar produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan yang diinginkan. Input yang dipakai dalam perencanaan meliputi tenaga kerja, peralatan produksi, dan bahan baku.

Proses pembuatan produk aneka olahan ikan tuna (*Thunnus sp*), yaitu tahu tuna, bakso tuna dan pangsit tuna pada POKLAHSAR “PENI” meliputi beberapa tahapan diantaranya persiapan bahan baku, fillet daging tuna, pencampuran adonan, pencetakan, perebusan, pengemasan dan penyimpanan.

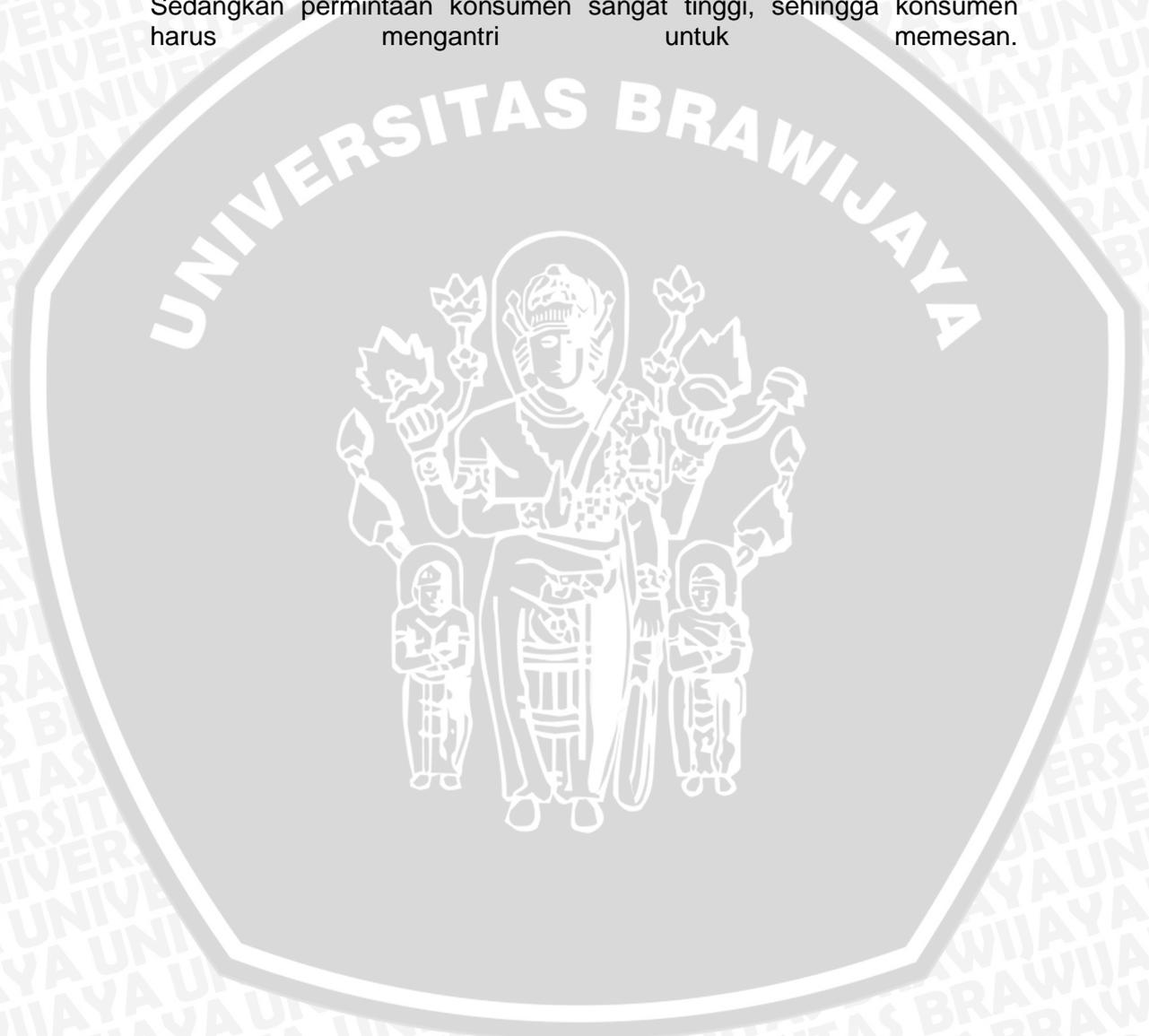
Faktor pendukung pelaksanaan pada POKLAHSAR “PENI” yaitu:

- a. Tersediannya sarana dan prasarana yang memadai seperti ruang produksi, ruang penanganan bahan baku, alat transportasi dan lain – lain.
- b. Memiliki lahan yang cukup luas dalam kondisi aman dan sudah milik sendiri (tidak sewa) sehingga melancarkan proses produksi.

- c. Memiliki lokasi yang strategis sehingga melancarkan semua aspek, baik aspek penerimaan bahan baku, aspek produksi dan pemasaran.

Faktor Penghambat pelaksanaan pada POKLAHSAR "PENI" yaitu:

- a. Sulitnya pengurusan Izin makanan beku (frozen food), dikarenakan usaha masih dalam bentuk UKM bukan Perusahaan, sehingga menghambat dalam pembuatan produk baru
- b. Kurangnya sisi manajemen, pengawasan produksi sangat lemah dikarenakan kurangnya tenaga kerja dibagaimanajer produksi
- c. Kapasitas produksi maksimal yang mampu dihasilkan oleh POKLAHSAR "PENI" dalam satu hari sebanyak 1.000 bungkus aneka olahan ikan tuna. Sedangkan permintaan konsumen sangat tinggi, sehingga konsumen harus mengantri untuk memesan.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat, hidayah, inayah dan karunia-NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) yang berjudul Manajemen Produksi Aneka Olahan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR "PENI") dengan Merek Dagang "Dewa Ruci", Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini tidak akan tersusun tanpa bimbingan, bantuan dan arahan dari berbagai pihak, sehingga Laporan Kegiatan Praktek Kerja Magang (PKM) dapat terselesaikan. Rasa hormat dan ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Magang (PKM) yang telah meluangkan segenap waktu dan tenaga untuk membimbing, memberikan pengarahan serta membantu dalam menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini.
2. Kedua Orang Tua dan segenap keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril, materil serta doa, sehingga Laporan Kegiatan Praktek Kerja Magang (PKM) dapat berjalan dengan lancar.
3. Bapak Anang Widagdo (dakda) selaku Pembina POKLAHSAR "PENI" yang telah berkenan memberikan izin, tempat dan meluangkan waktunya untuk berbagi ilmu pengetahuan selama Praktek Kerja Magang (PKM) berlangsung.
4. Seluruh pihak POKLAHSAR "PENI" yang telah membantu memberikan informasi, mengajarkan langsung proses produksi sehingga dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini.

5. Sahabat – sahabat PKM yang telah memberikan motivasi, semangat, dukungan dan doa serta pihak-pihak terkait yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu – persatu, saya ucapkan terima kasih.

Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran kepada pembaca untuk membangun kesempurnaan Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) berikutnya. Semoga Laporan Praktek Kerja Magang (PKM) ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi pihak yang membutuhkan.

Malang, Agustus 2016

Penulis



DAFTAR ISI

SAMPUL	
HALAMAN SAMPUL	
LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Maksud dan Tujuan	4
1.2.1 Maksud	4
1.2.2 Tujuan	5
1.3 Kegunaan	5
1.4 Waktu dan Tempat	6
2. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG	
2.1 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja	7
2.1.1 Partisipasi Aktif	7
2.1.2 Observasi	7
2.1.3 Wawancara	8
2.2 Jenis dan Sumber Data	9
2.2.1 Data Primer	9
2.2.2 Data Sekunder	10
2.3 Analisis Data	10
3. KEADAAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA MAGANG	
3.1 Keadaan Umum Daerah Usaha	12
3.1.1 Lokasi dan Letak Geografis	12
3.1.2 Kondisi Penduduk	12
3.1.3 Kondisi Umum Usaha Perikanan	15
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Keadaan Umum Tempat Usaha	16
4.1.1 Sejarah Perkembangan Usaha	16
4.1.2 Lokasi Tempat Usaha	18
4.1.3 Tata Letak Usaha	18
4.1.4 Struktur Organisasi	19
4.2 Manajemen Produksi Aneka Olahan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>)	21
4.2.1 <i>Planning</i> (Perencanaan)	21
4.2.2 <i>Organizing</i> (Pengorganisasian)	49
4.2.3 <i>Actuating</i> (Pergerakan)	52
4.2.4 <i>Controlling</i> (Pengawasan)	53
4.7 Faktor Pendukung dan Penghambat Produksi	54
4.7.1 Faktor Pendukung Pelaksanaan pada POKLAHSAR "PENI" ...	54
4.7.2 Faktor Penghambat Pelaksanaan pada POKLAHSAR "PENI" .	54

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan 56
5.2 Saran 58

DAFTAR PUSTAKA 59

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

1. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Agama..... 13
2. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Mata Pencaharian 13
3. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Pendidikan..... 14



DAFTAR GAMBAR

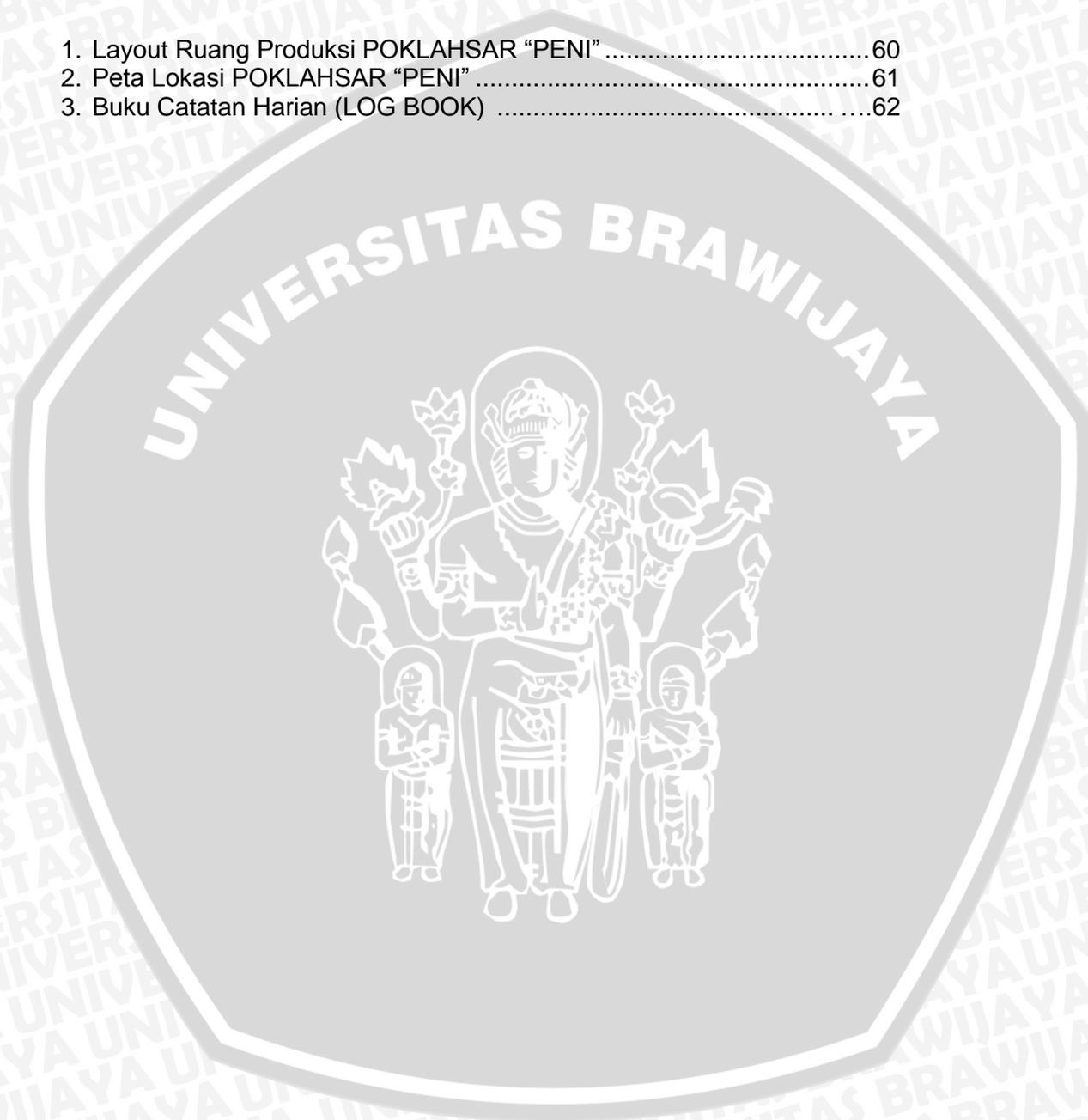
Gambar	Halaman
1. Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>)	3
2. Struktur Organisasi “Dewa Ruci”	19
3. Mesin Penggiling Adonan	24
4. Mesin Pembuat Kulit Pangsit	25
5. Mesin Vacuum Packager	25
6. Mesin Sealer	26
7. Mesin Numering Marchine	26
8. Kipas Angin	27
9. Freezer Box	27
10. Alat Penggiling Daging	28
11. Pisau Fillet dan Pisau Kulit Pangsit	29
12. Pisau Tahu	29
13. Baskom	29
14. Nampan	30
15. Sendok teh	30
16. Saringan (Serok).....	31
17. Besek Peniris Air	31
18. Keranjang	32
19. Keranjang Kontener	32
20. Ceting	33
21. Bak	33
22. Wajan Besar	34
23. Panci	34
24. Besek Peniris Minyak	35
25. Kompor Gas.....	35
26. Tabung Gas (12 kg)	36
27. Tabung Gas (3 kg)	36
28. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Bakso Ikan Tuna ..	38
29. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Tahu Tuna	41
30. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Pangsit Tuna	43
31. Bahan Baku Ikan Tuna (<i>Thunnus sp.</i>)	44
32. Fillet Daging Ikan Tuna	45
33. Bakso Tuna.....	47
34. Tahu Bakso Ikan Tuna.....	48
35. Pangsit Tuna.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

1. Layout Ruang Produksi POKLAHSAR "PENI"	60
2. Peta Lokasi POKLAHSAR "PENI"	61
3. Buku Catatan Harian (LOG BOOK)	62



1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi perikanan yang sangat besar dan beragam. Indonesia memiliki 17.508 pulau dengan garis pantai sepanjang 81.000 km dan 70 % dari luas Indonesia adalah lautan yaitu seluas 5,8 juta km². Komisi Nasional Pengkajian Sumberdaya Perikanan Laut melaporkan bahwa potensi lestari sumberdaya perikanan laut Indonesia adalah sebesar 6,4 Juta ton/tahun dengan porsi terbesar dari jenis ikan pelagis kecil yaitu sebesar 3,2 juta ton pertahun atau sebesar 52,54 %, jenis ikan demersal 1,8 juta ton pertahun atau sebesar 28,96 % dan perikanan pelagis besar 0,97 juta ton pertahun atau sebesar 15,81 % (Primyastanto, *et.al*, 2013).

Banyaknya potensi hasil perikanan yang ada di Indonesia membuat para pengusaha industri perikanan memberikan keanekaragaman hasil dari tangkapan nelayan. Selain itu permintaan pasar akan keanekaragaman membuat perusahaan baik skala industri ataupun skala rumah tangga ingin memproduksi hasil perikanan tersebut lebih bermacam-macam.

Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Diversifikasi bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu untuk mengatasi kejenuhan pasar. Diversifikasi pasar juga merupakan upaya untuk meningkatkan daya serap pasar atau meningkatkan permintaan. Penganekaragaman produk hasil perikanan disebut *Value Added* yang dapat dilakukan menggunakan ikan segar dengan beberapa tambahan bahan seperti tepung dan yang lain. Produk tersebut dapat diolah baik secara sederhana maupun skala industri. Dibantu dengan sistem pengemasan

yang baik dapat meningkatkan daya awet, nilai jual produk dan jangkauan pemasaran yang lebih luas (Agustini dan Swastawati, 2003).

Dalam memaksimalkan potensi produk-produk perikanan Indonesia dibutuhkan proses kegiatan produksi yang baik dan terstruktur dalam melakukan proses pengolahan sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan dapat bersaing dengan produk dari negara lain. Untuk mendapatkan dan membentuk proses kegiatan produksi yang baik dan terstruktur diperlukan adanya manajemen produksi yang baik dan tertata rapi.

Manajemen mempunyai peran yang sangat penting dalam mencapai tujuan perusahaan karena dapat menentukan keberhasilan suatu perusahaan. Dalam mencapai keberhasilan perusahaan diperlukan adanya keterkaitan antara berbagai bidang manajemen, seperti manajemen produksi, dimana manajemen tersebut berfungsi untuk perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Manajemen produksi merupakan usaha-usaha pengelolaan secara optimal penggunaan sumber-sumber daya dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk barang atau jasa. Para manajer produksi mengarahkan berbagai masukan (input) agar dapat memproduksi berbagai keluaran (output) dalam jumlah, kualitas, waktu dan tempat tertentu sesuai dengan permintaan konsumen (Pujianto, 2003).

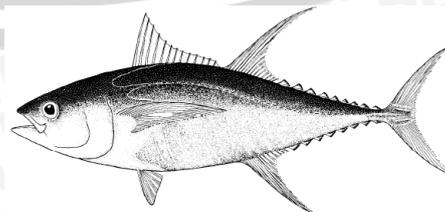
Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menyebutkan Indonesia merupakan negara dengan potensi tuna tertinggi di dunia. Tercatat, total produksi tuna mencapai 613.575 ton per tahun dan nilai sebesar Rp.6,3 triliun per tahun. Dengan didukung wilayah geografis yang mencakup dua samudera kunci untuk perikanan tuna yakni Samudera Hindia dan Samudera Pasifik, Indonesia menjadi negara penting bagi perikanan tuna global baik dari sisi sumberdaya, habitat dan juga perdagangan.

Komoditas ikan yang terdapat di perairan laut Kabupaten Pacitan bermacam-macam mulai jenis ikan pelagis besar seperti ikan Tuna dan Cakalang, pelagis kecil seperti ikan Kembung dan Lemuru, demersal seperti ikan Pari maupun dari jenis udang-udangan (*Crustacea*) seperti Lobster, Rajungan dan lain-lain. Potensi pesisir yang dimiliki wilayah Kabupaten Pacitan juga cukup menjanjikan dimana panjang pantai mencapai 70,709 Km dengan luas sampai 4 mil laut mencapai 523,82 Km², membentang melewati 7 kecamatan mulai dari Kecamatan Sudimoro sampai dengan Kecamatan Donorojo. Ekosistem yang terdapat di wilayah pesisir Pacitan meliputi hutan mangrove, terumbu karang, padang lamun, estuaria, rumput laut alami dan pantai pasir putih yang merupakan daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Jenis ikan yang mendominasi wilayah pesisir ini adalah jenis ikan-ikan karang, *Crustaceae* (udang dan Lobster) serta ikan hias (DKP, 2014).

Menurut Kordi (2010), kandungan vitamin pada tuna, terutama jenis sirip biru (*Thunnus maccoy*) sangat tinggi. konsumsi 100 gr ikan tuna sirip biru cukup untuk memenuhi 43,6% kebutuhan vitamin A akan tubuh setiap hari. Ikan tuna juga merupakan sumber vitamin B6 dan asam folat. *World's Health Rating* dari *The George Mateljan Foundation* menggolongkan kandungan vitamin B6 tuna ke dalam kategori sangat baik karena mempunyai *nutrient density* yang tinggi yaitu mencapai 6,7.

Menurut Saanin (1984) dalam Hardiana (2009), ikan tuna berdasarkan taksonominya dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Filum	: Chordata
Subfilum	: Vertebrata
Kelas	: Teleostei
Subkelas	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes



Gambar 1. Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*)

Subordo : Scombridei
Family : Scombridae
Genus : Thunnus
Spesies : *Thunnus sp.*

Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Tuna (POKLAHSAR "PENI"), dulunya merupakan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan berbagai jenis produk perikanan dengan modal sendiri. Kelompok Usaha Bersama (KUB) adalah kelompok warga binaan sosial yang dibentuk oleh binaan sosial yang telah dibina melalui proses kegiatan PROKESOS (Program Kesejahteraan Sosial) untuk melaksanakan kegiatan kesejahteraan sosial dan usaha ekonomi dalam semangat kebersamaan sebagai sarana untuk meningkatkan taraf kesejahteraan sosial. Pada tanggal 22 Januari 2009 POKLASAR "PENI" didirikan dibina dan dijadikan tenaga tetap produksi pada usaha pengolahan produk ikan tuna dengan merek dagang Dewa Ruci. Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Tuna (POKLAHSAR "PENI"), dengan merek dagang "DEWA RUCI" merupakan salah satu UKM di Pacitan yang bergerak dalam usaha pengolahan produk (*diversifikasi*) perikanan khususnya ikan tuna, yang diolah dengan berbagai varian produk olahan yang sangatlah menjanjikan dan merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan tingkat konsumsi ikan dikalangan masyarakat. Dengan demikian untuk dapat menghasilkan produk olahan yang bisa diterima oleh masyarakat maka perlu adanya manajemen produksi didalam sebuah usaha pengolahan perikanan guna menghasilkan produk olahan perikanan (output) yang optimal dan berkualitas. Selain sukses dalam proses kegiatan produksinya, POKLASHAR "PENI" juga sukses dalam proses pemasarannya, karena produk olahan ikan tuna dengan

merek dagang “DEWA RUCI” merupakan oleh-oleh khas Kabupaten Pacitan yang sudah sangat dikenal dikalangan masyarakat.

Berdasarkan penjelasan diatas perlu dilakukannya Praktek Kerja Magang tentang Manajemen Produksi Aneka Olahan Tuna pada POKLAHSAR “PENI”, Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Jawa Timur, untuk mengamati mengenai manajemen proses produksi dan mempelajari faktor yang mempengaruhi.

1.2 Maksud dan Tujuan

1.2.1 Maksud

Maksud dari pelaksanaan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah untuk mengetahui secara langsung dan mendapat gambaran secara jelas dan lengkap tentang “Manajemen Produksi Aneka Olahan Tuna” pada POKLAHSAR “PENI”, Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Jawa Timur.

1.2.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktek Kerja Magang (PKM) ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari:

1. Keadaan umum tempat usaha yang meliputi sejarah dan perkembangan usaha, lokasi usaha, tata letak usaha, serta struktur organisasi pada POKLAHSAR “PENI”.
2. Manajemen produksi aneka olahan tuna pada POKLAHSAR “PENI” yang meliputi:
 - *Planning* (Perencanaan)
 - *Organizing* (Pengorganisasian)
 - *Actuating* (Pengarahan)
 - *Controlling* (Pengawasan)

3. Faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan manajemen produksi aneka olahan tuna pada POKLAHSAR "PENI".

1.3 Kegunaan

Dengan dilakukannya praktek kerja magang ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1. Lembaga Akademis (Perguruan Tinggi dan Mahasiswa)

Sebagai sarana informasi keilmuan untuk menambah wawasan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang manajemen khususnya manajemen produksi serta sebagai referensi yang dapat digunakan untuk penelitian lebih lanjut.

2. Pemilik Usaha

Sebagai sarana informasi untuk pemilik usaha dalam proses produksi agar lebih efisien dan efektif guna meningkatkan kualitas dan kuantitas produk serta sebagai sarana kerjasama antara pemilik usaha dengan perguruan tinggi terkait.

3. Pemerintah

Sebagai bahan pertimbangan dalam merumuskan kebijakan dan pembuatan kebijakan yang terkait dengan masalah manajemen produksi.

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Magang akan dilaksanakan pada POKLAHSAR "PENI", Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Jawa Timur. Sedangkan waktu pelaksanaannya selama 30 HOK mulai bulan juli 2016 sampai bulan agustus 2016

2. METODE PRAKTEK KERJA MAGANG

2.1 Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Magang

Praktek kerja Magang ini dilakukan dengan menggunakan tiga metode yaitu partisipasi, observasi, dan wawancara yang saling berhubungan dan mendukung dalam melengkapi data yang diperlukan dalam penyusunan laporan kegiatan Praktek Kerja Magang (PKM). Cara pelaksanaannya sebagai berikut:

2.1.1 Partisipasi Aktif

Partisipasi aktif menurut Sarwono (2006), adalah salah satu cara peneliti mengumpulkan data dengan terlibat langsung terhadap apa yang diteliti. Untuk memperoleh hasil data dan informasi yang akurat peneliti harus mampu berbaur dengan objek yang diteliti. Peneliti harus cermat mengamati setiap perubahan dari objeknya.

Partisipasi aktif yang dilakukan pada kegiatan Praktek Kerja Magang ini dengan mengikuti kegiatan sehari – hari dalam kegiatan manajemen produksi aneka olahan tuna yang diadakan pada POKLAHSAR “PENI”, Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, yang meliputi:

- a. Penerimaan bahan baku
- b. Teknik pengolahan
- c. Pengemasan
- d. Penyimpanan dan lain – lain

2.1.2 Observasi

Menurut Indrawati, *et al.* (2007) mengungkapkan bahwa observasi adalah suatu studi yang dilakukan dengan sengaja / terencana dan sistematis melalui penglihatan / pengamatan terhadap gejala-gejala spontan yang terjadi saat itu. Observasi terbagi menjadi dua jenis yaitu observasi terstruktur yaitu observasi

yang prosedur pelaksanaannya ketat dan dan dipergunakan proses kontrol serta observasi yang tidak terstruktur yaitu observasi yang dilakukan secara spontan terhadap gejala tertentu tanpa menggunakan alat bantu untuk mempertajam hasil observasi.

Dalam Praktek Kerja Magang ini, teknik observasi yang dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan rutin sehari-hari pada POKLAHSAR “PENI”, serta mengamati pelaksanaan manajemen produksi aneka olahan tuna yang diterapkan pada POKLAHSAR “PENI”, yang meliputi:

- a. Cara penanganan awal bahan baku
- b. Keadaan awal bahan baku
- c. Cara melakukan proses pengolahan
- d. Peralatan yang digunakan

2.1.3 Wawancara

Wawancara menurut Rodhiah (2011), adalah suatu proses interaksi dan komunikasi. Dalam proses hasil wawancara ditentukan oleh beberapa faktor yang berinteraksi dan mempengaruhi arus informasi. Faktor-faktor tersebut ialah : pewawancara, responden, topik penelitian yang tertuang dalam daftar pertanyaan dan situasi wawancara.

Dalam Praktek Kerja Magang ini, wawancara yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI” dengan metode berdialog atau tanya jawab dengan pemilik usaha, manajer produksi, manajer pemasaran serta tenaga kerja yang bekerja. Hal-hal yang ditanyakan dalam proses wawancara meliputi keadaan umum perusahaan dan hal-hal yang berhubungan dengan proses produksi yang diterapkan selama proses produksi.

Teknik wawancara pada pelaksanaan Praktek kerja magang ini ditunjukkan kepada pihak perusahaan yang meliputi :

- a. Sejarah perkembangan usaha POKLAHSAR “PENI”
- b. Keadaan umum POKLAHSAR “PENI”
- c. Lokasi serta tata letak pabrik/tempat pengolahan
- d. Struktur organisasi serta jumlah tenaga kerja
- e. Proses pengolahan POKLAHSAR “PENI”
- f. Tenaga dan kesejahteraan POKLAHSAR “PENI” sampai saat ini

2.2 Jenis dan Sumber 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

Menurut Azwar (2013), Data primer diperoleh dari sumber pertama melalui prosedur dan tehnik pengambilan data yang dapat berupa *interview*, observasi, maupun penggunaan instrumen pengukuran yang khusus dirancang sesuai dengan tujuannya.

Data primer merupakan data yang langsung diperoleh dari sumbernya dengan cara mencatat hasil partisipasi aktif, observasi serta wawancara yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI”.

Adapun data primer meliputi :

- a. Sejarah POKLAHSAR “PENI”
- b. Struktur organisasi POKLAHSAR “PENI”
- c. Fungsi-fungsi Manajemen Produksi aneka olahan tuna pada POKLAHSAR “PENI”, yang meliputi *planning* (Perencanaan), *organizing* (Pengorganisasian), *actuating* (Pengarahan), *controlling* (Pengawasan).

- d. Faktor pendukung dan faktor penghambat manajemen produksi aneka olahan tuna.

2.2.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari objek penelitian sudah dalam keadaan siap untuk digunakan dalam tahap analisis. Data sekunder diperoleh melalui literatur, jurnal, penelitian, laporan perusahaan atau dokumen lain yang diperlukan untuk penyusunan penelitian ini (Ghofur, 2014).

Menurut Azwar (2013), Data sekunder diperoleh dari sumber tidak langsung yang biasanya berupa data dokumentasi dan arsip-arsip resmi.

Data sekunder yang dikumpulkan dalam Praktek Kerja Magang pada POKLAHSAR "PENI" yang ada hubungannya dengan manajemen produksi aneka olahan tuna. Data sekunder meliputi :

- a. Potensi Perikanan POKLAHSAR "PENI"
- b. Keadaan umum lokasi praktek kerja magang
- c. Letak geografis lokasi praktek kerja magang
- d. Keadaan topografi lokasi praktek kerja magang
- e. Keadaan penduduk di lokasi sekitar praktek kerja magang
- f. Struktur organisasi praktek kerja magang
- g. Lokasi dan tata letak usaha

2.3 Analisis Data

Analisa data pada kegiatan Praktek Kerja Magang ini dilakukan dengan analisis deskriptif.

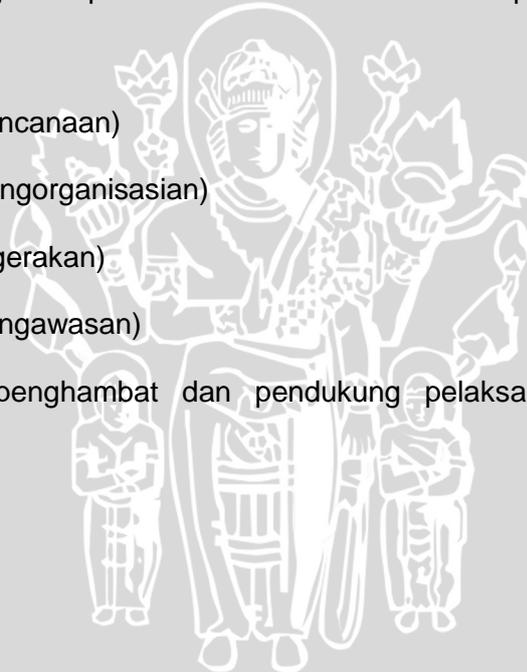
Analisa deskriptif adalah kemampuan peneliti dalam menggambarkan berbagai situasi dan kondisi terhadap masyarakat sebagai objek yang diamati. Harapannya dengan deskriptif tersebut dapat memberikan kemudahan bagi pembaca dalam memahami objek penelitian (Bungin, 2001).

Dalam Paktek Kerja Magang (PKM) ini, analisis deskriptif yang digunakan yaitu mengemukakan keadaan keseluruhan mengenai POKLAHSAR “PENI” dan proses Manajemen Produksi Aneka Olahan Tuna (*Thunnus sp.*) yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI” Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan Jawa Timur diantaranya adalah keadaan umum tempat usaha yang meliputi:

- a. Sejarah dan perkembangan usaha
- b. Lokasi tempat usaha
- c. Tata letak Usaha

Proses manajemen produksi olahan tuna dilakukan pada POKLAHSAR “PENI” meliputi:

- a. Planning (Perencanaan)
- b. Organizing (Pengorganisasian)
- c. Actuating (Pergerakan)
- d. Controlling (Pengawasan)
- e. Serta faktor penghambat dan pendukung pelaksanaan manajemen produksi.



3. KEADAAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA MAGANG

3.1 Keadaan Umum Daerah Usaha

3.1.1 Lokasi dan Letak Geografis

Lokasi dan letak geografis kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR "PENI") terletak di Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Pacitan, Jawa Timur. Secara geografis, Pacitan terletak di kordinat 8° 13' 0" Lintang Selatan dan 111° 19' 0" Bujur Timur. Desa Hadiluwih memiliki 6 Lingkungan / Dusun, 6 RW dan 24 RT, dengan jumlah penduduk Desa Hadiluwih sebanyak 2.252 jiwa yang terdiri dari jumlah Laki – laki : 1.114 Jiwa dan jumlah Perempuan : 1.138 Jiwa, serta jumlah kepala keluarga (KK) sekitar 654 KK. Secara umum topografi Desa Hadiluwih merupakan daratan rendah dengan ketinggian dari pemukiman laut sebesar : 7.50 dpl, serta curah hujan setiap tahun sebesar 2.00 mm, suhu udara rata – rata 37°C. Peta Desa Hadiluwih dapat dilihat pada lampiran 1. Batas – batas wilayah Desa Hadiluwih adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara : Kabupaten Ponorogo
2. Sebelah Selatan : Samudera Indonesia
3. Sebelah Barat : Kabupaten Wonogiri
4. Sebelah Timur : Kabupaten Trenggalek

3.1.2 Kondisi Penduduk

Kondisi penduduk berdasarkan data statistik LKPJ (Laporan Keterangan Pertanggung Jawaban) Kepala Desa sampai dengan tahun 2015, penduduk di daerah tersebut sebanyak 2.252 jiwa. Agama yang dianut oleh sebagian besar penduduk Desa Hadiluwih adalah Islam. Data ini didapat dari kantor Desa Hadiluwih. Peningkatan jumlah penduduk di Desa Hadiluwih stabil karena penduduk menggunakan program KB yang direncanakan oleh pemerintah. Untuk

lebih lengkapnya jumlah penduduk berdasarkan agama dapat dilihat pada tabel

1.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Agama

No	Agama	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Islam	2.242	99.556 %
2	Kristen	4	0.178 %
3	Katolik	6	0.266 %
4	Hindu	-	-
5	Budha	-	-
	Jumlah	2.252	100 %

Sumber : Kantor Kelurahan Pacitan, 2015

Sekitar 75% penduduk di wilayah ini bermata pencaharian sebagai petani dan sisanya bermata pencaharian sebagai buruh industri, peternak, PNS dan Lain – lain. Jumlah penduduk berdasarkan mata pencaharian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Mata Pencaharian

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Petani	589	46.378 %
2	Buruh Tani	70	5.512 %
3	Pegawai Negeri Sipil	125	9.842 %

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
4	Pedagang Keliling	9	0.709 %
5	Montir	3	0.236 %
6	TNI	4	0.315 %
7	Polri	2	0.157 %
8	Pensiunan PNS	30	2.362 %
9	Karyawan Swasta	167	13.149 %
10	Karyawan Pemerintah	15	1.181 %
11	Sopir	13	1.024 %
12	Tukang Becak	25	1.968 %
13	Tukang Cukur	1	0.079 %
14	Wiraswasta	187	14.723 %
15	Buruh Harian Lepas	30	2.362 %
	JUMLAH	1.270	100 %

Sumber : Kantor Kelurahan Pacitan, 2015

Untuk tingkat pendidikan di Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan paling banyak merupakan lulusan SD sederajat. Jumlah penduduk menurut pendidikan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Desa Hadiluwih Berdasarkan Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Tamat SD	563	41.983 %
2	Tamat SMP	235	17.524 %
3	Tamat SMA	335	24.981 %
4	Tamat D1	5	0.373 %
5	Tamat D2	64	4.772 %
6	Tamat D3	31	2.312 %
7	Tamat S1	105	7.829 %
8	Tamat S2	3	0.224 %
	JUMLAH	1.341	100 %

Sumber : Kantor Kelurahan Pacitan, 2015

3.1.3 Kondisi Umum Usaha Perikanan

Kondisi umum usaha perikanan di Kabupaten Pacitan cukup melimpah, terutama perikanan laut yang mempunyai produksi yang cukup besar untuk komoditas ikan laut dan rumput laut. Namun untuk bidang budidaya, khususnya budidaya air tawar kurang dapat berkembang karena dibutuhkan lahan yang cukup luas, sementara lahan tersebut tidak tersedia di daerah Kabupaten Pacitan secara umum, melainkan hanya di beberapa titik tertentu dan dalam skala kecil. Untuk bidang pengolahan perikanan di Kabupaten Pacitan, khususnya di Desa Hadiluwih masih belum banyak yang mengembangkannya. Oleh karena itu bidang tersebut sangat berpotensi untuk dikembangkan agar masyarakat di desa ini mampu mencukupi kebutuhan hidupnya dengan lahan pekerjaan yang telah ada.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Keadaan Umum Tempat Usaha

4.1.1 Sejarah Perkembangan Usaha

Sejarah perkembangan usaha POKLAHSAR “PENI” yang merupakan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan berbagai jenis produk perikanan dengan modal sendiri. Kelompok Usaha Bersama (KUB) adalah kelompok warga binaan sosial yang dibentuk oleh binaan sosial yang telah dibina melalui proses kegiatan PROKESOS (Program Kesejahteraan Sosial) untuk melaksanakan kegiatan kesejahteraan sosial dan usaha ekonomi dalam semangat kebersamaan sebagai sarana untuk meningkatkan taraf kesejahteraan sosial.

POKLAHSAR “PENI” didirikan pada tanggal 22 Januari 2009 oleh Bapak Anang Widagdo yang berawal dari usaha budidaya lele yang mengalami kegagalan. Pada waktu itu Pak Anang Widagdo (pemilik usaha), seorang lulusan Seni Jogjakarta mencoba membuat usaha budidaya lele karena disamping ingin berwirausaha, beliau juga ingin memberikan suatu lahan untuk penerapan ilmu dari keponakannya lulusan UNAIR Surabaya jurusan Budidaya Perairan. Karena keponakan pemilik usaha merantau ke Jakarta sehingga hal tersebut menjadikan pemilik usaha mengalami kesulitan untuk melanjutkan usaha budidaya lele dikarenakan pemilik usaha belum banyak mendapat ilmu dari keponakannya tersebut.

Akan tetapi dengan jiwa *entrepreneur* yang dimiliki oleh Pak Anang Widagdo begitu kuat dan akhirnya beliau tidak mudah putus asa. Kemudian beliau mempunyai ide *inovatif* yaitu ingin membuat usaha pengolahan ikan lele. Awalnya beliau coba – coba ingin membuat produk dari hasil budidaya ikan lele yang semakin hari kian menurun, dan ternyata produk yang dibuat dirasa enak,

akhirnya beralih profesi menjadi pengolah ikan lele. Selang beberapa bulan usaha olahan ikan lele yang dilakukan ternyata kurang mendapat respon positif dari masyarakat khususnya daerah Kecamatan Ngadirojo.

Lambat laun berjalan beliau terus memproduksi dan aktif mengikuti pelatihan – pelatihan yang diadakan oleh Dinas – Dinas yang berhubungan tentang perikanan seperti KKP, DKP Pacitan. Akhirnya beliau berfikir untuk mengganti bahan baku jenis ikan yang diolah dari ikan lele menjadi ikan tuna, karena dirasa ikan tuna lebih mudah didapat yang realitanya Kabupaten Pacitan khususnya Kecamatan Ngadirojo cukup melimpah akan hasil perikanan lautnya dan disamping itu kandungan gizi yang ada pada ikan tuna lebih tinggi bila dibandingkan oleh ikan lele.

Selanjutnya Beliau mulai mencari warga di Desa Hadiluwih yang sekiranya masih berpenghasilan minim atau pengangguran untuk dijadikan tenaga kerja. Hal tersebut sebagai salah satu upaya pemberdayaan masyarakat. Beliau menampung 15 orang warga yang dibina, mereka dibina tidak hanya bisa membuat produk tetapi juga membangun mental atau jiwa *entrepreneur* dalam bidang perikanan dan kelautan. Pada tahun 2009 beliau mendapat program dari Dinas Kelautan dan Perikanan yaitu P2MKP (Program Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan), inti dari program tersebut adalah membuat suatu kelompok usaha bersama dalam bidang perikanan, dan akhirnya pada tanggal 22 januari 2009 dibentuk Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR “PENI”).

Inilah awal dari kepercayaan diri pemilik usaha karena dengan mengolah ikan tuna segar, ternyata faktor pemasaran menjadi lebih mudah untuk diatasi. Difasilitasi oleh pemerintah daerah kabupaten Pacitan melalui Bagian Perekonomian, pemilik usaha mengikuti berbagai *event* pameran produksi olahan ikan tuna, karena semakin dikenal oleh masyarakat maka pada bulan

april 2013 pemilik usaha mendirikan usaha **Pengolahan Aneka Produk Tuna** dengan merek dagang “**DEWA RUCI**”, sehingga produk “Dewa Ruci” perlahan tapi pasti semakin dikenal oleh masyarakat.

4.1.2 Lokasi Tempat Usaha

Lokasi tempat usaha POKLAHSAR “PENI” dengan merek dagang “DEWA RUCI” berada di Kabupaten Pacitan, bertempat di Jalan raya Lorok RT.01 RW.01 Dusun Garengkidul, Desa Hadiluwih, Kecamatan Ngadirojo, tepatnya dipinggir jalan raya yang menghubungkan Trenggalek – Pacitan dengan luas area konstruksi bangunan seluas 15x30 meter. Letak geografisnya bersinggungan langsung dengan pusat aktifitas perekonomian, khususnya area pelabuhan / TPI Anakan dan akses transportasi yang mudah dijangkau serta dekat dengan kawasan wisata Pantai Taman dan Pantai Soge.

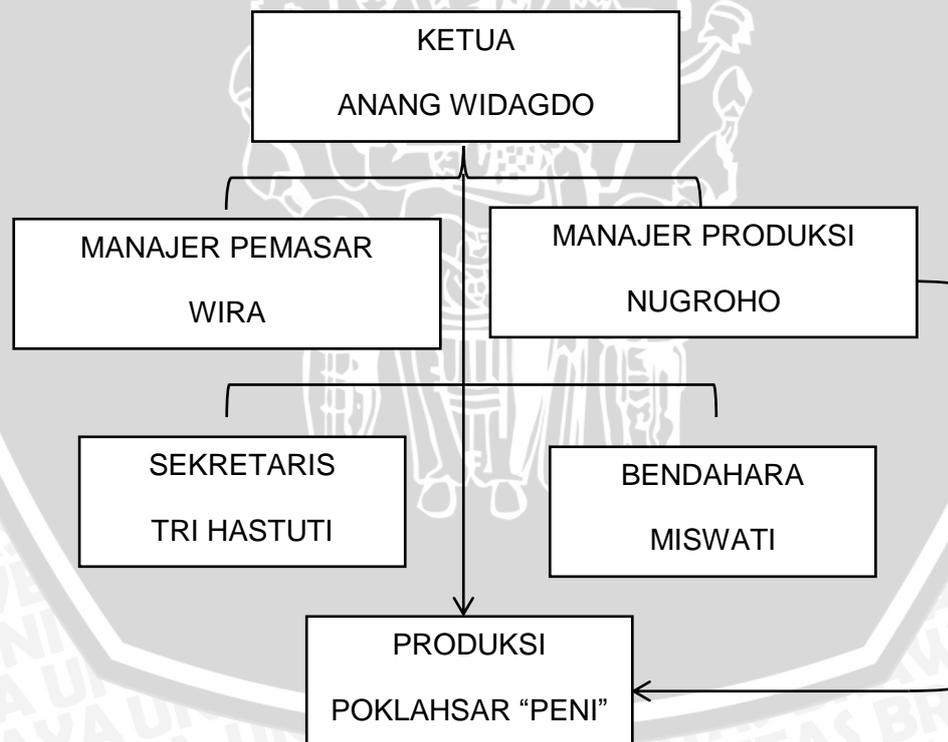
4.1.3 Tata Letak Usaha

Tata letak usaha yang digunakan untuk tempat pengolahan produk olahan tuna terdiri dari 4 ruangan yaitu ruang pertama adalah tempat penerimaan bahan baku, pencucian bahan baku yang baru datang, dihilangkan isi perut dan insang serta dilakukan proses pemfilletan, proses penimbangan, proses penggilingan fillet daging tuna. Ruang yang kedua adalah ruang proses, semua kegiatan pengolahan dilakukan pada ruang proses, mulai dari pembuatan adonan, penambahan bumbu – bumbu, pencetakan hingga menjadi produk akhir aneka olahan tuna. Ruang yang ketiga adalah ruang packing, ruang pengemasan produk aneka olahan tuna dimulai dari memasukan produk kedalam plastik yang telah disediakan hingga proses pengemasan menggunakan *vacuum packager*. Ruang yang keempat yaitu ruang penyimpanan produk yang menggunakan *freezer box* untuk produk semi basah

dan untuk produk kering disimpan dalam etalase atau rak besi. *Layout* ruang produksi dapat dilihat pada lampiran 1.

4.1.4 Struktur Organisasi

POKLAHSAR “PENI” diketuai oleh Bapak Anang Widagdo, dalam pembagian tugas Pak Anang Widagdo menggunakan sistem kekeluargaan, yaitu mempercayai anggota keluarganya yang mengatur bagian manajer produksi, sekretaris dan bendahara, untuk bagian manajer pemasar Pak Anang Widagdo mempercayai teman akrabnya untuk memasarkan produk olahan tuna “Dewa Ruci” melalui sosial media maupun secara konvensional. Sedangkan bagian produksi dipercayakan kepada anggota POKLAHSAR “PENI”. Struktur organisasi Dewa Ruci dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Struktur Organisasi “Dewa Ruci”

Tugas dan tanggung jawab dari masing – masing bagian adalah sebagai berikut:

- **Ketua**

Adalah pimpinan tertinggi didalam perusahaan dimana tugas adalah mengatur dan memimpin usaha, selain itu menyelesaikan segala permasalahan yang ada diluar atau didalam demi keberlangsungan usaha, serta menghitung upah tenaga kerja.

- **Manajer Produksi**

Bertugas untuk menyediakan semua bahan yang dibutuhkan dan digunakan untuk produksi (bahan baku, bahan tambahan, peralatan, dan lain – lain), mengatur dan mengawasi jalannya produksi mulai dari pemesanan bahan baku, *Quality Control*, *raw material*, *procces* hingga menjadi produk akhir yang siap dipasarkan ke konsumen, serta menyusun rencana produksi yang akan datang berdasarkan pesanan dan stok produk yang dipasarkan.

- **Manajer Pemasaran**

Bertugas untuk merancang pemasaran seluruh produk yang dihasilkan oleh POKLAHSAR “PENI” dan mempromosikan produk melalui sosial media baik *facebook*, *indonet* dan *blog*, *twitter*, *instagram*, serta mempromosikan melalui konvensional (secara langsung).

- **Bendahara**

Bertugas untuk mengontrol pengeluaran dan pemasukan keuangan perusahaan, membuat laporan keuangan secara berkala, serta menerima dan menyimpan keuangan perusahaan.

- **Sekretaris**

Bertugas untuk mencatat semua penjualan (dibuku penjualan), mencatat semua pembelian bahan baku maupun bahan tambahan, peralatan dan lain – lain (dibuku belanja) setiap harinya, serta mencatat setiap 1 minggu sekali gaji tenaga kerja yang didapat.

4.2 Manajemen Produksi Aneka Olahan Tuna (Thunnus sp.)

Pengertian manajemen didefinisikan dalam berbagai cara, tergantung dari titik pandang. Secara umum pengertian manajemen adalah pengolahan suatu pekerjaan untuk memperoleh hasil dalam rangka pencapaian tujuan yang telah ditentukan dengan cara menggerakkan orang – orang lain untuk bekerja. Pengolahan pekerjaan itu terdiri dari bermacam ragam, misalnya berupa pengolahan industri, pemerintah, pendidikan, pelayanan sosial, kesehatan dan lain – lain. Bahkan hampir setiap aspek kehidupan manusia memerlukan pengolahan. Oleh karena itu, manajemen ada dalam setiap aspek kehidupan manusia dimana terbentuk (Yayat, 2001).

Terdapat 4 macam fungsi manajemen yaitu *planning* (perencanaan), *organizing* (pengorganisasian), *actuating* (pergerakan) dan *controlling* (pengawasan). Dimana suatu fungsi manajemen ini merupakan akar dari berjalannya suatu produksi. Didalam suatu usaha produksi terdapat 3 sistem analisis suatu usaha yaitu input produksi, proses produksi, dan output produksi. Tiga sistem tersebut merupakan analisis dari suatu usaha produksi yang sangat berkaitan dengan 4 fungsi manajemen yang terurai sebagai berikut :

4.2.1 Planning (Perencanaan)

Perencanaan merupakan pemilihan sekumpulan kegiatan dan memutuskan selanjutnya apa yang harus dilakukan, kapan, bagaimana dan oleh siapa (Handoko, 2000).

1. Tempat dan Bangunan

Perencanaan dalam suatu usaha sangat diperlukan untuk melakukan suatu produksi, untuk mendukung jalannya suatu produksi maka didalam proses perencanaan juga harus memikirkan tempat / bangunan yang akan dipakai untuk produksi, tempat / bangunan tersebut harus disediakan terlebih dahulu dalam perencanaan karena tempat / bangunan yang dipakai harus layak, memadai dan memberikan kenyamanan terhadap tenaga kerja. Kontruksi bangunan POKLAHSAR "PENI" seluas 15x30 meter yang terdiri dari 4 ruangan yaitu ruang pertama adalah tempat penerimaan bahan baku, ruang kedua adalah ruang proses, ruang ketiga adalah ruang packing, sedangkan ruang keempat adalah ruang penyimpanan produk. Selain tempat / bangunan yang diperlukan untuk melakukan suatu produksi, untuk mendukung jalannya suatu produksi maka didalam proses perencanaan juga harus memikirkan dan memerlukan juga input – input (masukan) yang akan dipakai dalam proses produksi agar produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan yang diinginkan. Input yang dipakai dalam perencanan meliputi tenaga kerja, peralatan produksi, dan bahan baku,

2. Tenaga kerja

Proses perencanaan dari tenaga kerja meliputi jumlah tenaga kerja yang akan dibutuhkan dalam suatu usaha untuk melaksanakan suatu proses produksi. Proses penerimaan karyawan tidak melalui prosedur Recrutmen dan Interview (wawancara) karena pada awal mula berdirinya usaha masyarakat sekitar sudah dibentuk suatu kelompok usaha dan dibina oleh Pak Anang Widagdo yang bernama POKLAHSAR "PENI". Jumlah tenaga kerja POKLAHSAR "PENI" meliputi tenaga kerja tetap yang berjumlah 17 orang, dengan pembagian jumlah tenaga kerja produksi tetap sebanyak 15 dan jumlah manajer sebanyak 2 orang yaitu manajer produksi dan manajer pemasaran.

3. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi aneka olahan tuna seperti tahu tuna, bakso tuna dan pangsit tuna di POKLAHSAR “PENI” adalah ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*). Bahan baku diperoleh dari supplier tetap ikan tuna, yang bertempat di TPI Tamperan Pacitan kota. Ikan yang di peroleh dari TPI Tamperan masih dalam keadaan segar. Alasan menggunakan ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*) sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tahu tuna, bakso tuna dan pangsit tuna karena ikan tuna memiliki rasa yang khas, kaya akan kandungan gizi yang sangat baik bila dikonsumsi dan memiliki harga yang terjangkau (ekonomis). Selain itu ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*) merupakan hasil tangkapan utama nelayan pesisir Pacitan. Sehingga produsen mudah untuk mendapatkan ikan tuna dengan kualitas yang baik. POKLAHSAR “PENI” sudah bekerja sama dengan nelayan di TPI Tamperan sehingga kesediaan bahan baku ikan tuna sudah terpenuhi setiap saat tanpa harus mencari supplier lain. Bahan baku tahu diambil dari supplier yang berada di Desa Mentoro, Kab. Pacitan, apabila bahan baku tahu masih kurang memenuhi, POKLAHSAR “PENI” juga bisa mengambil dari Desa Kebon Agung, Kab. Pacitan. Bahan baku tambahan seperti telur, gula, garam, tepung tapioka, penyedap rasa dan lain – lain diambil dari supplier yang ada di pasar Arjowinangun Pacitan kota.

4. Mesin dan Peralatan

Untuk melancarkan proses produksi pada POKLAHSAR “PENI”, menggunakan mesin dan peralatan pada aktivitas sehari – hari. Mesin yang digunakan berupa :

a. Mesin Penggiling Adonan

Mesin penggiling digunakan untuk menghaluskan fillet daging ikan tuna. Selain itu mesin penggiling ini juga berfungsi ganda yaitu dapat digunakan untuk menghaluskan bumbu – bumbu atau rempah yang dicampur dengan lumatan daging ikan tuna dan akhirnya akan menjadi adonan produk olahan ikan tuna. Jumlah mesin penggiling adonan yang dimiliki sebanyak 1 unit. Gambar mesin penggiling adonan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Mesin Penggiling Adonan

b. Mesin Pembuat Kulit Pangsit

Mesin penggiling ini digunakan untuk menggiling adonan kulit pangsit yang nantinya adonan tersebut menjadi bentuk kulit pangsit yang memanjang, mesin tersebut berfungsi untuk memipihkan adonan menjadi tipis. Jumlah mesin pembuat kulit pangsit yang dimiliki sebanyak 1 unit. Gambar mesin pembuat kulit pangsit dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Mesin Pembuat Kulit Pangsit

c. *Vacuum Packager*

Vacuum Packager digunakan untuk menge-press atau menutup kemasan produk olahan ikan tuna dengan menyedot udara yang ada didalam kemasan dengan lebar sealing 1 – 2 mm. tujuan menghilangkan udara dalam kemasan yaitu mengkondisikan agar tidak ada bakteri pembusuk yang bersifat aerob didalam kemasan dan menjaga produk agar tidak teroksidasi. Jumlah vacuum packager yang dimiliki sebanyak 2 unit. Gambar *vacuum packager* dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Vacuum Packager

d. *Sealer*

Sealer digunakan untuk Menge-*press* kemasan agar tertutup lebih rapat yang mempunyai fungsi sama seperti vacuum packager, tetapi sealer tidak bisa menyedot udara yang ada didalam kemasan. Jumlah *sealer* yang dimiliki sebanyak 1 unit. Gambar *sealer* dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Sealer

e. *Numering Marchine*

Numering Marchine digunakan untuk memberi tanggal kedaluwarsa pada kemasan. Jumlah *Numering Marchine* yang dimiliki sebanyak 1 unit. Gambar *Numering Marchine* dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Numering Marchine

f. Kipas Angin

Kipas Angin yang digunakan sebagai alat bantu untuk meniriskan dan mendinginkan produk olahan ikan tuna supaya cepat dingin. Kipas angin yang dimiliki sebanyak 2 unit. Gambar kipas angin dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Kipas Angin

g. Freezer Box

Freezer Box digunakan untuk membekukan produk olahan ikan tuna yang telah dikemas menggunakan vacuum packager pada suhu dibawah -18°C . pembekuan didalam *freezer box* bertujuan untuk menjaga kesegaran produk sehingga kualitasnya tetap baik. *Freezer box* yang dimiliki sebanyak 11 unit. Gambar *Freezer Box* dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Freezer Box

Sedangkan peralatan yang digunakan yaitu gabungan antara peralatan rumah tangga dan peralatan modern. Peralatan yang digunakan selama pengolahan antara lain :

a. Penggiling Daging

Peralatan ini digunakan untuk menggiling daging yang sudah di fillet agar menjadi lembut sebelum daging tersebut dicampur dalam pembuatan adonan. Alat penggiling daging yang dimiliki berjumlah 1 unit. Gambar penggiling daging dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Alat Penggiling Daging

b. Pisau

Pisau yang digunakan ada 2 jenis yaitu pisau fillet dan pisau tahu, pisau fillet berfungsi untuk proses penyiangan dan pemfilletan pada ikan tuna, pisau tersebut besar, tidak terlalu runcing tapi tajam, sedangkan pisau yang digunakan untuk melubangi tahu mata pisau berbentuk lebih runcing dan kecil. Selain itu pisau yang digunakan untuk mengiris adonan kulit pangsit menjadi bagian-bagian kecil dan memotong kulit pangsit menjadi kotak seperti pisau fillet. Pisau besar yang dimiliki berjumlah 5 unit dan pisau kecil berjumlah 10 unit. Gambar pisau dapat dilihat pada gambar 11 dan 12.



Gambar 11. Pisau Fillet dan Pisau Kulit Pangsit



Gambar 12. Pisau Tahu

c. Baskom

Baskom digunakan sebagai tempat bahan – bahan tambahan sebelum digiling dan sebagai tempat adonan tahu tuna. Baskom yang dimiliki berjumlah 8 unit. Gambar baskom dapat dilihat pada gambar 13.



Gambar 13. Baskom

d. Nampan

Nampan merupakan wadah serba guna yang dapat digunakan untuk meletakkan bahan – bahan yang akan digunakan untuk membuat adonan, digunakan juga untuk wadah tahu yang sudah diisi adonan dan pangsit tuna

sebelum di rebus. Nampan yang dimiliki berjumlah 17 unit. Gambar nampan dapat dilihat pada gambar 14.



Gambar 14. Nampan

e. Sendok teh

Sendok teh digunakan untuk membantu mengambil adonan yang akan dimasukkan kedalam tahu yang sudah dilubangi dan untuk membantu dalam mengambil adonan bakso yang sudah dibentuk. Sendok yang dimiliki berjumlah 12 unit. Gambar sendok teh dapat dilihat pada gambar 15.



Gambar 15. Sendok the

f. Saringan (Serok)

Saringan digunakn untuk membantu mengambil tahu tuna, pentol dan pangsit tuna yang direbus dan berfungsi membuang air agar tidak ikut terambil. Serok yang dimiliki berjumlah 5 unit. Gambar serok dapat dilihat pada gambar 16.



Gambar 16. Serok

g. Besek Peniris Air

Besek penirisan digunakan untuk tempat meniriskan tahu tuna, bakso dan pangsit tuna yang telah direbus sehingga sisa air rebusan menetes ke bawah melewati lubang yang ada pada besek tersebut. Besek peniris yang dimiliki berjumlah 10 unit. Gambar besek peniris air dapat dilihat pada gambar 17.



Gambar 17. Besek Peniris Air

h. Keranjang

Keranjang digunakan sebagai wadah tahu matang yang sudah dilubangi maupun belum. Keranjang berjumlah 18 unit. Gambar keranjang dapat dilihat pada gambar 18.



Gambar 18. Keranjang

i. Keranjang Kontener

Keranjang kontener digunakan sebagai wadah tahu metah yang sudah dipotong dadu ukuran 3 – 4 cm maupun belum. Keranjang kontener berjumlah 5 unit. Gambar keranjang kontener dapat dilihat pada gambar 19.



Gambar 19. Keranjang Kontener

j. Ceting

Ceting digunakan untuk wadah pentol yang sudah ditiriskan yang siap untuk dikemas dan juga digunakan sebagai wadah peniris tahu mentah yang sudah dipotong dadu menjadi 2 bagian dengan ukuran 3 – 4 cm sebelum

digoreng. Ceting yang dimiliki berjumlah 11 unit. Gambar Ceting dapat dilihat pada gambar 20.



Gambar 20. Ceting

k. Bak

Bak digunakan sebagai wadah tepung yang akan dibuat adonan juga sebagai wadah adonan tahu yang siap untuk dimasukkan ke dalam lubang tahu.

Bak yang dimiliki berjumlah 5 unit. Gambar bak dapat dilihat pada gambar 21.



Gambar 21. Bak

l. Wajan besar

Wajan digunakan untuk menggoreng tahu. Wajan yang dimiliki berjumlah 4 unit. Gambar wajan dapat dilihat pada gambar 22.



Gambar 22. Wajan Besar

m. Panci

Panci digunakan untuk merebus bakso tuna yang telah dicetak supaya menjadi matang, juga digunakan untuk merebus tahu tuna yang telah diisi adonan dan pangsit tuna. Jumlah panci yang dimiliki sebanyak 8 unit. Gambar panci dapat dilihat pada gambar 23.



Gambar 23. Panci

n. Besek Peniris Minyak

Besek peniris ini digunakan untuk meniriskan minyak pada tahu yang sudah digoreng, Besek peniris yang dimiliki berjumlah 4 unit. Gambar Besek peniris minyak dapat dilihat pada gambar 24.



Gambar 24. Besek Peniris Minyak

o. Kompor Gas

Kompor gas berfungsi sebagai sumber panas saat proses pemasakan adonan olahan ikan tuna. Kompor yang dimiliki sejumlah 7 unit. Gambar kompor gas dapat dilihat pada gambar 25.



Gambar 25. Kompor Gas

p. Tabung gas

Tabung gas yang digunakan sebanyak 2, yaitu tabung gas biru (isi 12 kg) dan tabung gas hijau (isi 3 kg). Jumlah tabung gas 12 kg sebanyak 10 unit, sedangkan tabung gas 3 kg sebanyak 5 unit. Tabung gas 12 kg dapat dilihat pada gambar 26, sedangkan tabung gas 3 kg dapat dilihat pada gambar 27.



Gambar 26. Tabung Gas 12 kg



Gambar 27. Tabung Gas Hijau 3 kg

Setelah mengetahui input – input yang digunakan dalam *planning* seperti tenaga kerja, bahan baku dan peralatan produksi yang digunakan dalam proses produksi pengolahan bakso tuna, tahu tuna dan pangsit tuna, selanjutnya adalah melaksanakan proses produksi, agar proses produksi berjalan dengan baik maka harus sesuai dengan jenis produk yang diproduksi dan sesuai dengan tahapan-tahapannya atau alur pengolahan produk yang akan di produksi. Berikut ini merupakan tahapan dalam pengolahan Bakso Tuna, Tahu Tuna dan Pangsit Tuna, adalah sebagai berikut:

a. Pengolahan Bakso Ikan Tuna

Bakso tuna merupakan oleh – oleh khas Pacitan yang diburu oleh konsumen setelah tahu tuna. Agar mendapatkan rasa dan kualitas bakso tuna yang di gemari oleh konsumen, maka pengolahan bakso tuna harus sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur).

Berikut adalah prosedur kerja bakso tuna dan bahan – bahan yang digunakan.

Bahan – bahan:

- Ikan tuna fillet beku : 1,5 kg

- Tepung kanji : 2 kg
- Tepung terigu : 1 kg
- Masako : 4 bungkus
- Lada bubuk : 1 bungkus
- Telur : 2 butir
- Garam : 1 mug
- Sasa : 1 mug
- Gula : 1 mug
- Bawang putih : 1 ons

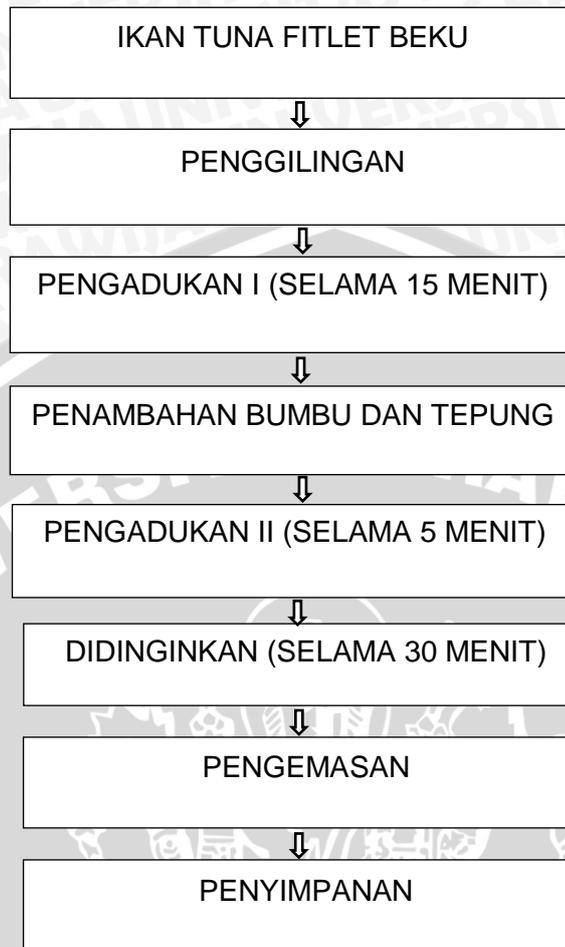
Cara membuat adonan:

Ikan tuna fillet beku digiling menggunakan alat penggiling daging, setelah digiling ikan tuna dimasukkan ke dalam mesin penggiling adonan diaduk (selama 15 menit), ditambah 2 plastik es batu (agar adonan tidak lengket), lalu penambahan bumbu dan tepung diaduk lagi (selama 5 menit), setelah semua tercampur, adonan bakso dipindah kedalam bak untuk dicetak.

Cara membuat bakso tuna:

Masak air didalam panci sampai mendidih, tambahkan minyak goreng sedikit kedalam panci agar bakso tidak lengket, bakso dibentuk bulatan menggunakan tangan, bulatan bakso diambil menggunakan sendok teh dan dimasukkan kedalam panci, sampai bakso terapung, angkat bakso menggunakan serok, tiriskan menggunakan besek peniris dan dinginkan menggunakan kipas angin (selama 30 menit), lalu bakso dikemas dengan isi 18 dan disimpan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan bakso tuna dapat dilihat pada gambar 28.

BAKSO IKAN TUNA**Gambar 28.****Standar Operasional Prosedur Pengolahan Bakso Ikan Tuna**

b. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Tuna (Tahu Tuna)

Tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik. Kebanyakan olahan tahu diisi dengan sayur atau bihun, oleh karena itu agar masyarakat tidak bosan dengan olahan tahu maka tahu dibuat dengan isi adonan ikan tuna. Tahu tuna merupakan oleh – oleh khas Pacitan yang selalu dicari oleh konsumen. Agar mendapatkan rasa dan kualitas tahu tuna yang di gemari oleh konsumen, maka pengolahan tahu tuna harus sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur).

Berikut adalah prosedur kerja tahu tuna dan bahan – bahan yang digunakan.

Bahan – bahan:

- Ikan tuna fillet beku : 1,5 kg
- Tepung kanji : 6 kg
- Tepung terigu : 3 kg
- Masako : 4 bungkus
- Lada bubuk : 1 bungkus
- Telur : 2 butir
- Garam : 1 mug
- Sasa : 1 mug
- Gula : 1 mug
- Bawang putih : 1 ons.

Cara membuat adonan:

Ikan tuna fillet beku digiling menggunakan alat penggiling daging, setelah digiling ikan tuna dimasukkan ke dalam mesin penggiling adonan diaduk (selama 15 menit), ditambah 4 plastik es batu (agar adonan tidak lengket), lalu penambahan bumbu dan tepung diaduk lagi (selama 5 menit), setelah semua tercampur, adonan tahu dipindah kedalam bak.

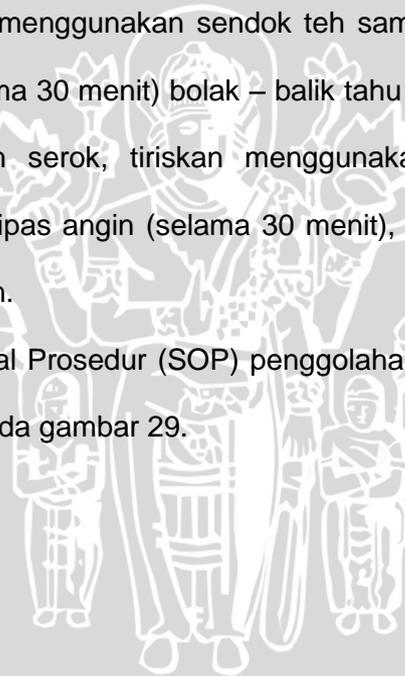
Persiapan tahu:

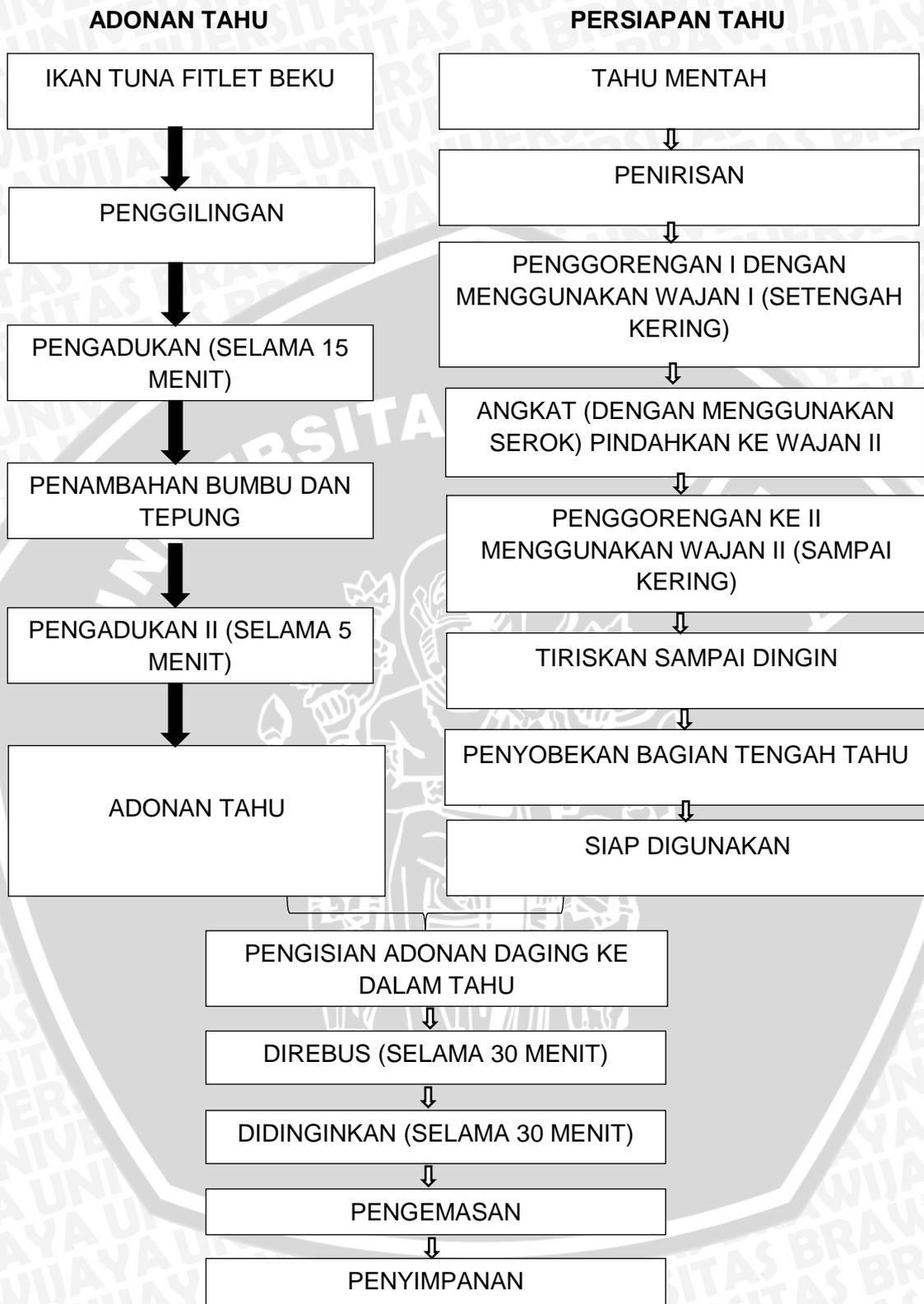
Tahu mentah dipotong dadu ukuran 3 – 4 cm, dimasukkan kedalam bak yang sudah di kasih bumbu, ditiriskan menggunakan keranjang bulat, lalu digoreng (penggorengan I) dengan menggunakan wajan I (setengah kering), angkat dengan menggunakan serok pindah ke wajan II (penggorengan II) sampai kering. Angkat dan tiriskan tahu dalam besek (sampai dingin), sobek bagian tengah tahu menggunakan pisau tahu, pindah ke kontener kecil dan tahu siap diisi adonan.

Pengisian adonan:

Tahu diisi adonan menggunakan sendok teh sampai penuh, rebus tahu menggunakan panci (selama 30 menit) bolak – balik tahu sampai masak merata, angkat tahu menggunakan serok, tiriskan menggunakan besek peniris dan dinginkan menggunakan kipas angin (selama 30 menit), lalu tahu tuna dikemas dengan isi 10 dan disimpan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan tahu bakso ikan tuna (tahu tuna) dapat dilihat pada gambar 29.





Gambar 29.

Standar Operasional Prosedur Pengolahan Tahu Bakso Ikan Tuna.

c. Pengolahan Pangsit Ikan Tuna

Pangsit merupakan makanan yang biasanya di sajikan dengan isi yang berbeda – beda. POKLAHSAR “PENI” menyajikan pangsit dengan isi pentol bakso yang dibuat menggunakan ikan tuna. Pangsit tuna juga merupakan oleh – oleh khas Pacitan yang selalu habis terjual. Agar mendapatkan rasa dan kualitas pangsit tuna yang di gemari oleh konsumen, maka pengolahan pangsit tuna harus sesuai dengan SOP (Standar Operasional Prosedur).

Berikut adalah prosedur kerja pangsit tuna dan bahan – bahan yang digunakan.

Bahan – bahan:

- Tepung terigu : 4 kg
- Garam : 100 gr
- Masako : 1 bungkus
- Mertega : 2 ons

Cara membuat adonan:

Semua bumbu dimasukkan ke dalam mesin penggiling adonan, diaduk (pengadukan I) sampai bumbu tercampur, ditambah mertega yang sudah dilelehkan dan air secukupnya, diaduk lagi (pengadukan II) sampai menjadi adonan.

Cara membuat kulit pangsit:

Adonan kulit yang sudah jadi dibentuk dalam bak, lalu adonan tersebut dipotong menggunakan pisau, dipipihkan menggunakan botol, digiling menggunakan mesin penggiling pangsit sampai III kali (sampai kulit pangsit berbentuk sama), ditaburi tepung beras (agar tidak lengket), dipotong persegi dan kulit siap digunakan.

Tahapan – tahapan yang dilakukan sebelum melaksanakan proses produksi adalah sebagai berikut:

a. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan POKLAHSAR “PENI” adalah ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*). Bahan baku diperoleh dari TPI Temperan yang berada di kota Pacitan. Ikan yang diperoleh dari TPI Tamperan masih dalam keadaan segar, yang baru diturunkan dari kapal nelayan. Harga ikan tuna yang ditawarkan oleh nelayan adalah Rp. 35.000.00/kg, biasanya POKLAHSAR “PENI” sekali beli ikan 3 – 4 kuintal. POKLAHSAR “PENI” sudah berkerja sama denga nelayan di TPI Tamperan sehingga ketersediaan bahan baku ikan tuna sudah terpenuhi setiap saat tanpa harus mencari supplier lain. Bahan baku ikan tuna diangkut menggunakan mobil bak terbuka, sebelum ikan diangkut, mobil bak terbuka harus benar – benar bersih terhindar dari bahan kimia yang berbahaya, agar ikan tidak terkontaminasi. Pemilihan bahan baku ikan tuna langsung ditangani oleh manajer produksi sehingga pemilihan kualitas ikan benar – benar yang terbaik. Gambar bahan baku ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*) dapat dilihat pada gambar 31.



Gambar 31. Bahan Baku Ikan Tuna

b. Pencucian

Ikan yang telah sampai di tempat penanganan bahan baku dipindah ke dalam keranjang / kontener. Ikan didalam keranjang disiram dengan air kran yang mengalir untuk menghilangkan kotoran, lumpur, lendir dan bahan – bahan lain yang dapat mempengaruhi kesegaran ikan. Air yang digunakan harus air yang mengalir agar kotoran dan lumpur tidak mengendap didasar bak dan supaya tidak mempengaruhi tingkat kesegaran ikan sebelum di fillet. Setelah ikan bersih baru dipindahkan ke ruang fillet.

c. Fillet

Memfillet daging ikan tuna dilakukan pada tempat yang khusus. Tempat fillet ikan dibuat berbeda karena membutuhkan lahan yang lebih besar dan dibutuhkan tempat mengalirkan air untuk membersihkan darah dari ikan tuna tersebut. Fillet daging ikan tuna menggunakan pisau yang lebih besar dan tajam, agar tekstur ikan tuna tetap halus dan lebih cepat selesai. Fillet ikan ini dilakukan dengan tujuan untuk memisahkan daging ikan tuna dengan tulang – tulang dan juga memisahkan daging putih dengan daging merah, karena daging merah mengandung histamine yang memicu rasa gatal pada orang yang alergi terhadap histamine. Filletan daging tuna dapat dilihat pada gambar 32.



Gambar 32. Fillet Daging Ikan Tuna

d. Penimbangan

Penimbangan bahan baku ikan tuna setelah difillet ini dilakukan agar memudahkan dalam pengambilan ikan yang akan digunakan untuk bahan utama produksi aneka olahan ikan tuna. Penimbangan dilakukan dengan cara ikan tuna yang sudah difillet dimasukkan ke dalam plastik dengan berat 1,25 kg/plastik. Penimbangan dilakukan dengan menggunakan timbangan kodok.

e. Penyimpanan

Ikan yang telah difillet dan ditimbang disimpan di *freezer box* dengan suhu - 4°C. Pembekuan didalam *freezer box* bertujuan untuk menjaga kesegaran produk sehingga kualitas tetap baik karena suhu rendah dapat mencegah kebusukan. *Freezer box* terletak diruang penanganan bahan baku, ikan sebagian disimpan dan sebagian lagi langsung dilakukan penggilingan untuk diproduksi.

Setelah mengetahui input – input yang digunakan dan proses produksi dalam *planning*, maka selanjutnya adalah membahas tentang output produksi. Output produksi merupakan hasil jadi dari proses produksi awal hingga akhir. Dimana semua hasil produksi siap untuk dikirim melalui proses pemasaran hingga produksi sampai pada tangan konsumen. Output produksi dari *planning* dan karakteristik produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

a. Bakso Tuna

Bakso tuna merupakan produk yang diolah asli menggunakan ikan tuna, mempunyai tekstur yang indah yang lembut, berbentuk bulat seukuran bola bekel, bergizi tinggi dengan kandungan omega 3 dan bebas kolestrol, produk tanpa bahan pengawet, pengenyal, pewarna, dikemas menggunakan plastik putih transparan dengan ukuran 24x11 cm, tebal 2 mm, diluar kemasan plastik terdapat nama produk, berat bersih, komposisi bahan, label halal, depkes

dengan nomer seri 1335.5.47.53.76, saran penyajian dan penyimpanan, tanggal kedaluwarsa dan lain – lain, isi dalam 1 kemasan 18 buah dengan netto: 376 gr, jenis frozen food, dsimpan dengan suhu dibawah -18° C. Disimpan dengan cara dibekukan bertahan 3 bulan, sedangkan dalam posisi tidak beku hanya bertahan 12 jam, harga 7.000/bungkus. Gambar bakso tuna bisa dilihat pada gambar 33.



Gambar 33. Bakso tuna

b. Tahu Bakso Ikan Tuna (Tahu Tuna)

Tahu bakso ikan tuna merupakan produk tahu yang diisi bakso asli ikan tuna, produk bebas dari bahan pengawet, pengental, pewarna, dikemas menggunakan plastik putih transparan dengan ukuran 27x11 cm, tebal 2 mm, diluar kemasan plastik terdapat nama produk, berat bersih, komposisi bahan, label halal, depkes dengan nomer seri 1335.5.47.53.76, saran penyajian dan penyimpanan, tanggal kedaluwarsa dan lain – lain, berbentuk dadu dengan ukuran 3-4 cm, isi dalam 1 kemasan 10 buah dengan netto: 285 gr, jenis frozen food, dsimpan dengan suhu dibawah -18° C. Disimpan dengan cara dibekukan bertahan 3 bulan, sedangkan dalam posisi tidak beku hanya bertahan 12 jam, harga 7.000/bungkus. Gambar tahu tuna bisa dilihat pada gambar 34.



Gambar 34. Tahu Bakso Ikan Tuna (Tahu Tuna)

c. Pangsit Tuna

Pangsit tuna merupakan kulit pangsit yang dalamnya diisi bakso asli ikan tuna, dibentuk menyerupai somay, teksturnya gurih, produk tanpa bahan pengawet, pengental, pewarna dan halal, dikemas menggunakan plastik putih transparan dengan ukuran 24x11 cm, diluar kemasan plastik terdapat nama produk, berat bersih, komposisi bahan, label halal, depkes dengan nomer seri 1335.5.47.53.76, saran penyajian dan penyimpanan, tanggal kedaluwarsa dan lain – lain, isi dalam 1 kemasan 10 buah dengan netto: 250 gr, jenis frozen food, dsimpan dengan suhu dibawah -18° C. Disimpan dengan cara dibekukan bertahan 3 bulan, sedangkan dalam posisi tidak beku hanya bertahan 12 jam, harga 7.000/bungkus. Gambar pangsit tuna bisa dilihat pada gambar 35.



Gambar 35. Pangsit Tuna

Keuntungan dan kekurangan dari planning yang dijalankan adalah sebagai berikut:

1. Keuntungan – keuntungan dari Planning (Perencanaan)

- a. Perencanaan bisa membuat suatu usaha dapat dilaksanakan secara teratur dan berjalan sesuai dengan tujuan.
- b. Membuat tujuan lebih khusus, terperinci dan lebih mudah dipahami.
- c. Meminimumkan pekerjaan yang tidak pasti
- d. Perencanaan dapat menghemat waktu, usaha dan dana

2. Kekurangan – kekurangan dari Planning (Perencanaan)

- a. Biaya yang diperlukan untuk menyusun suatu planning yang lengkap sangat besar, bahkan dapat melebihi hasil yang akan dicapai.
- b. Dalam hal informasi atau fakta-fakta yang dibutuhkan untuk merencanakan masa yang akan datang, belum tentu tepat. Sehingga bisa terjadi perubahan-perubahan yang tak terduga.

4.2.2 Organizing (Pengorganisasian)

Menurut Yayat (2001), pengorganisasian adalah kegiatan memberi pekerjaan diantara anggota kelompok dan membuat ketentuan dalam hubungan – hubungan yang diperlukan.

Pengorganisasian diperlukan untuk mengelompokan kegiatan atau pekerjaan dalam suatu unit. Pengorganisasian yang diterapkan pada POKLAHSAR “PENI” adalah tenaga kerja diberikan beban atau tanggung jawab untuk memproduksi sesuai tugas pada bidangnya masing – masing, tujuannya supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan kerja sama yang baik antar tenaga kerja. POKLAHSAR “PENI” diketuai oleh Pak Anang widagdo selaku pemilik usaha, bertugas untuk memimpin usaha, selain itu juga menyelesaikan segala permasalahan yang ada

diluar atau didalam demi keberlangsungan usaha, serta menghitung upah tenaga kerja. Pak Anang Widagdo dalam pembagian tugas menggunakan sistem kekeluargaan, yaitu mempercayai anggota keluarganya yang mengatur bagian manajer produksi, bendahara dan sekretaris, sedangkan manajer pemasaran Pak Anang Widagdo mempercayai teman akrab yang sudah dianggap seperti keluarga sendiri.

Manajer produksi bertugas untuk menyediakan semua bahan yang dibutuhkan dan digunakan untuk produksi, mengatur dan mengawasi jalannya produksi mulai dari bahan baku hingga menjadi produk akhir, menyusun rencana produksi yang akan datang berdasarkan pesanan dan stok produk yang dipasarkan. Manajer pemasaran bertugas untuk merancang pemasaran seluruh produk yang di hasilkan POKLAHSAR "PENI" dan mempromosikan produk Dewa Ruci melalui sosial media baik facebook, web dan lain – lain. Bendahara bertugas untuk mengotrol pengeluaran dan pemasukan keuangan perusahaan, membuat laporan keuangan secara berkala, serta menerima dan menyimpan keuangan perusahaan. Sekretaris bertugas mencatat semua penjualan (dibuku penjualan), mencatat semua pembelian bahan baku maupun bahan tambahan, peralatan dan lain - lain (dibuku belanja) setiap harinya serta mencatat setiap 1 minggu sekali gaji tenaga kerja yang didapat.

POKLAHSAR "PENI" bertugas untuk memproduksi produk aneka olahan ikan tuna, ada 15 tenaga kerja tetap, 4 tenaga kerja bertugas untuk menangani bahan baku yang datang hingga siap digunakan untuk diproduksi, sedangkan 10 tenaga kerja lainnya membagi tugas untuk memproduksi tahu tuna, bakso tuna, pangsit tuna dan lain – lainnya. Dikarenakan tidak ada divisi personalia yang bertanggung jawab atas tenaga kerja, maka sepenuhnya tanggung jawab dipegang oleh tenaga kerja POKLAHSAR "PENI" itu sendiri secara bersama –

sama. POKLAHSAR “PENI” tidak hanya tenaga kerja tetapi organisasi seperti kekeluargaan sendiri.

Pada proses produksi yang diberi bertanggung jawab untuk mengawasi terhadap jalannya proses produksi yaitu manajer produksi. Dimana dalam proses produksi segala sesuatu yang berhubungan dengan jalannya produksi mulai dari pemesanan bahan baku, *Quality Control*, *raw material*, *procces*, *product* diawasi dan dipegang sepenuhnya oleh manajer produksi tanpa ada pembagian tugas sesuai dengan sub-sub dibidang masing-masing, dikarenakan kurangnya tenaga kerja yang bertugas dibagian dalam menangani bahan baku. Pak Nugroho selaku manajer produksi sebelum datang langsung ke TPI Tamperan, Pak Nug terlebih dahulu menelpon *supplier* untuk memesan bahan baku ikan tuna sesuai yang dibutuhkan, setelah sampai sana Pak Nug mengontrol kesegaran ikan dengan melihat mata, insang, dan tubuh ikan, mengontrol ada tidaknya kandungan bahan kimia yang membahayakan tercemar pada ikan dengan cara mencium bau ikan, serta tidak terdapat tanda – tanda pembusukan dan kerusakan fisik terhadap bahan baku. Sehingga bahan baku yang akan di produksi sudah jelas mutunya. Setelah bahan baku sampai ditempat usaha dan akan diproses Pak Nug tetap harus bisa mengendalikan mutu bahan baku tersebut, dari segi penanganannya mulai dari bahan baku datang diturunkan dari mobil bak terbuka, pencucian, pemfilletan, penimbangan hingga penyimpanan dengan suhu - 4°C agar mutu bahan baku tersebut tetap terjaga. Produk sebelum dikemas harus disortasi terlebih dahulu agar produk yang dihasilkan benar – benar baik dan terjaga kualitasnya.

Pengorganisasian yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI” sudah berjalan sangat baik, dimana semua tenaga kerja sudah menepatkan dirinya sesuai dengan tugas dibidangnya masing – masing dan dijalankan penuh dengan tanggung jawab.

4.2.3 Actuating (Pergerakan)

Pergerakan merupakan inti dari perencanaan yang telah dibuat dan tahap pelaksanaan agar terwujudnya suatu perencanaan, tentunya tahap pelaksanaan harus sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai sehingga sesuai dengan yang diharapkan. Menurut Yayat (2001), pergerakan merupakan kegiatan yang menggerakkan anggota – anggota kelompok untuk melaksanakan pekerjaan sesuai dengan tugas masing – masing.

Pergerakan terhadap tenaga kerja diperlukan untuk menjadikan perencanaan yang telah dibuat menjadi kenyataan, dengan melalui berbagai pengarahan dan memotivasi setiap tenaga kerja agar tenaga kerja dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya. Motivasi yang diberikan adalah mempengaruhi tenaga kerja agar merasa yakin dan mampu untuk mengerjakan tugas yang sudah diberikan, yakin bahwa pekerjaan tersebut memberikan manfaat bagi dirinya, dan dengan bekerja hubungan antar teman dalam organisasi lebih harmonis. Tenaga kerja POKLAHSAR “PENI” pada tahun 2011 sampai sekarang sebanyak 17 orang. Dengan jumlah tenaga kerja produksi tetap sebanyak 15 orang, jumlah manajer sebanyak 2 orang yaitu manajer produksi dan manajer pemasaran. Dengan tingkat pendidikan mulai dari SMP, SLTA, hingga Perguruan tinggi (S1).

Hasil dari pergerakan tenaga kerja yang dilakukan sudah berjalan sangat baik dan penuh tanggung jawab terhadap jalannya proses produksi yang harus sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan dan direncanakan dalam suatu produksi, yang meliputi tahapan – tahapan mulai dari penerimaan bahan baku, proses, hingga produk akhir yang siap dipasarkan ke konsumen. Produk yang dihasilkan dari proses produksi salah satunya adalah tahu bakso ikan tuna, bakso tuna dan pangsit tuna.

4.2.4 Controlling (Pengawasan)

Pengawasan atau pengendalian manajemen adalah proses untuk memastikan bahwa aktivitas sebenarnya sesuai dengan aktivitas yang direncanakan. Menurut Yayat (2001), pengawasan merupakan kegiatan untuk menyesuaikan antara pelaksana dan rencana – rencana yang telah ditentukan.

Pengawasan yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI”, meliputi pemberian upah tenaga kerja yaitu dilakukan setiap 1 minggu sekali tepatnya pada hari jum’at. Untuk jumlah tenaga kerja tidak selalu menyesuaikan dengan stok / persediaan bahan baku yang akan diproduksi karena jika persediaan stok banyak maupun sedikit jumlah tenaga kerja tetap berjumlah 15 orang. Pengawasan terhadap tenaga kerja tidak terlalu di awasi karena semua tenaga kerja sudah membentuk pribadi yang mandiri, tugas dan kewajiban pada POKLAHSAR “PENI” tidak lagi harus dipaparkan satu per satu, karena di dalam kelompok ini diberlakukan sistem kepercayaan dan melalui pendekatan humaniora (memanusiakan manusia). Sehingga pada kelompok ini tidak terdapat perbedaan antara pekerja dengan atasan. Semua orang di dalam kelompok ini merupakan *partner* yang harus bekerja sama dan menjaga kekompakkan.

Pengawasan tidak hanya diterapkan pada tenaga kerja tetapi juga pada bahan baku. Pengawasan untuk bahan baku yaitu harus bahan baku yang berkualitas sehingga konsumen tidak memandang sebelah mata terhadap produk yang disediakan. Penyediaan stok produk harus sesuai dengan permintaan calon pembeli sehingga mengantisipasi kesalahan – kesalahan terhadap produk yang diproduksi. Pengendalian bahan baku juga perlu diawasi karena menjaga agar bahan baku tidak sampai kurang, menjaga agar perusahaan tidak mengentikan kegiatan usahanya, menjaga agar jangan sampai mengecewakan pelanggan, mengatur agar jumlah bahan baku tidak kekurangan atau kelebihan. Mutu produk yang diproduksi oleh POKLAHSAR “PENI” sudah

pernah diteliti oleh mahasiswa UGM dan Brawiaya bahwa tidak ada zat atau bahan berbahaya didalam produk tersebut. Maka dari itu untuk menjaga agar produk yang dihasilkan tetap aman, perlu ditambah tenaga kerja dibagian pengawasan di dalam proses produksi agar kualitas produk tetap terjaga dan menjadi lebih baik.

Pengawasan terhadap output produksi sangat berkaitan erat dengan berjalannya proses pemasaran / pengiriman produk kepada konsumen. Ketepatan dalam pengiriman produksi kepada konsumen harus di perhitungkan dengan baik. Ketepatan dalam pengiriman produksi ke tangan konsumen menunjukkan kinerja baik yang diterapkan didalam usaha tersebut. Selain itu sistem pengawasan pemasaran pada POKLAHSAR "PENI" sudah berjalan dengan baik dan sesuai dengan yang diharapkan.

4.3 Faktor Pendukung dan Penghambat Produksi

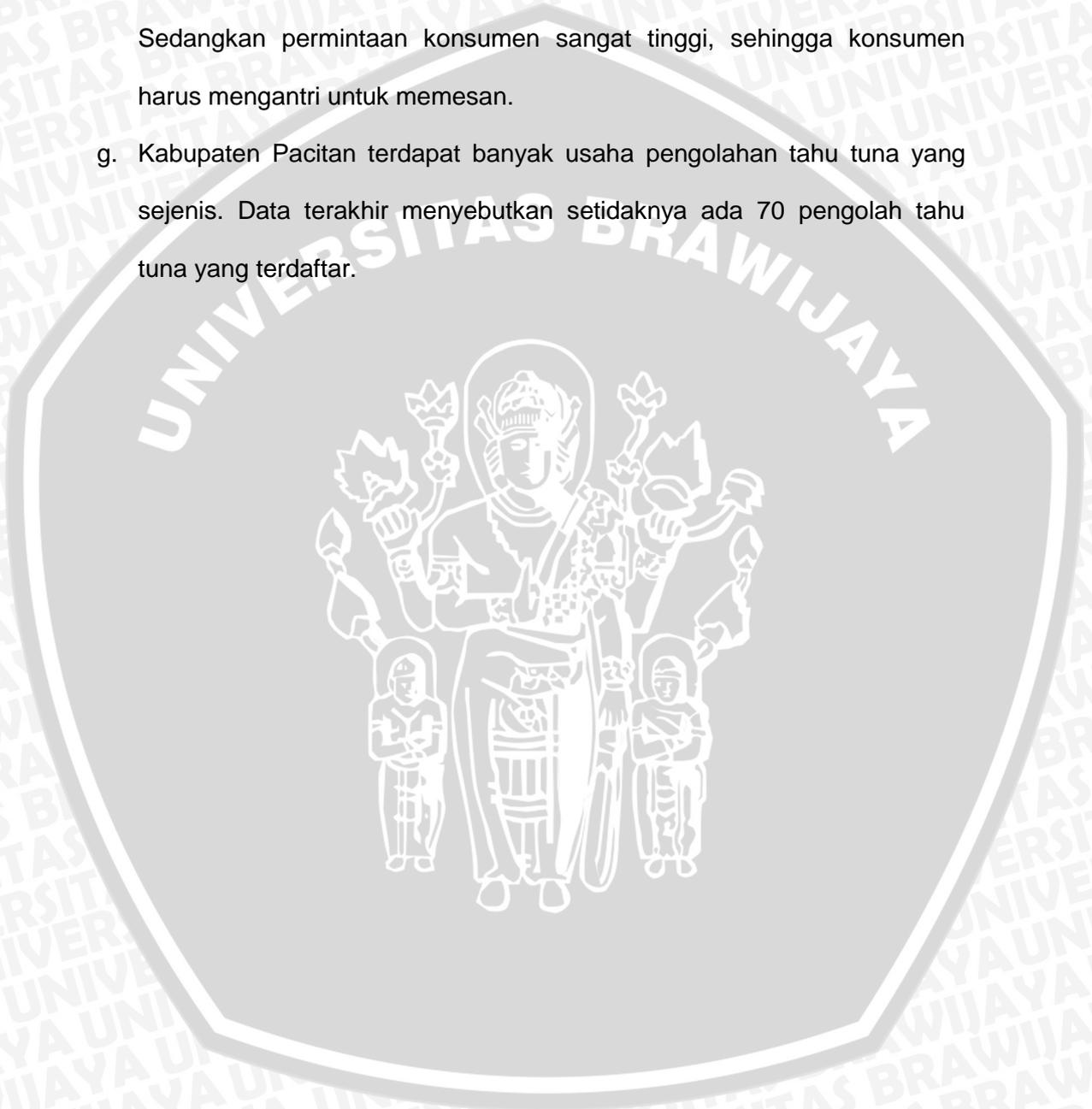
4.3.1 Faktor Pendukung pelaksanaan pada POKLAHSAR "PENI".

- a. Tersediannya sarana dan prasarana yang memadai seperti ruang produksi, ruang penanganan bahan baku, alat transportasi dan lain – lain.
- b. Menghasilkan produk aneka olahan tuna yang berkualitas sesuai dengan target dan harapan.
- c. Memiliki lahan yang cukup luas dalam kondisi aman dan sudah milik sendiri (tidak sewa) sehingga melancarkan proses produksi.
- d. Memiliki lokasi yang strategis sehingga melancarkan semua aspek, baik aspek penerimaan bahan baku, aspek produksi dan pemasaran.

4.3.2 Faktor Penghambat pelaksanaan pada POKLAHSAR "PENI".

- d. Sulitnya pengurusan Izin makanan beku (frozen food), dikarenakan usaha masih dalam bentuk UKM bukan Perusahaan, sehingga menghambat dalam pembuatan produk baru

- e. Kurangnya sisi manajemen, pengawasan produksi sangat lemah dikarenakan kurangnya tenaga kerja dibagaimanajer produksi
- f. Kapasitas produksi maksimal yang mampu dihasilkan oleh POKLAHSAR “PENI” dalam satu hari sebanyak 1.000 bungkus aneka olahan ikan tuna. Sedangkan permintaan konsumen sangat tinggi, sehingga konsumen harus mengantri untuk memesan.
- g. Kabupaten Pacitan terdapat banyak usaha pengolahan tahu tuna yang sejenis. Data terakhir menyebutkan setidaknya ada 70 pengolah tahu tuna yang terdaftar.



5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil Praktek Kerja Magang (PKM) yang dilaksanakan pada POKLAHSAR “PENI” Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan, Jawa Timur dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

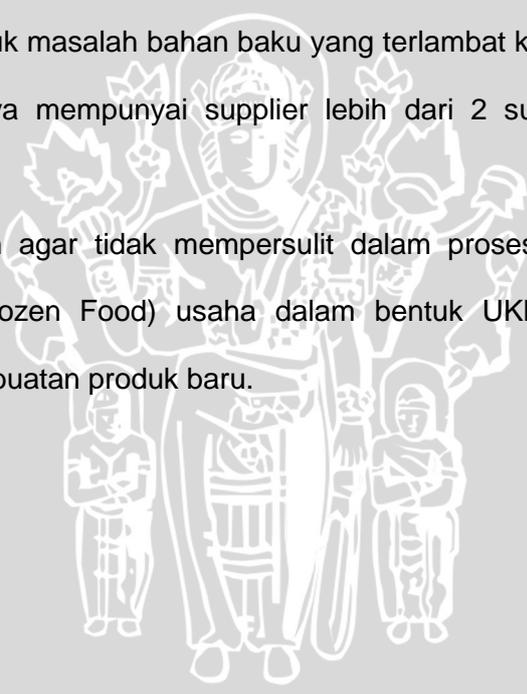
1. POKLAHSAR “PENI” merupakan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang bergerak dalam usaha pengolahan berbagai jenis produk perikanan dengan menggunakan modal sendiri. POKLAHSAR “PENI” didirikan pada tanggal 22 Januari 2009 oleh Bapak Anang Widagdo yang berawal dari usaha lele yang mengalami kegagalan, dulu Pak Anang Widagdo mempunyai usaha budidaya lele, karena merasa kesulitan akhirnya ikan lele tersebut diolah menjadi produk olahan yang siap dipasarkan. Selang beberapa bulan usaha olahan ikan lele yang dilakukan kurang mendapat respon positif dari masyarakat, akhirnya beliau berfikir untuk mengganti bahan baku jenis ikan yang diolah, dari ikan lele menjadi ikan tuna. Selanjutnya beliau mencari warga Desa Hadiluwih yang sekiranya masih berpenghasilan minim atau pengangguran untuk di bina dan dijadikan tenaga kerja. Karena produk yang dihasilkan sudah dikenal oleh masyarakat maka pada bulan april 2013 pemilik usaha mendirikan usaha Pengolahan Aneka Produk Tuna dengan merek dagang Dewa Ruci. Sehingga produk Dewa Ruci perlahan tapi pasti semakin dikenal oleh masyarakat.
2. Proses manajemen produksi aneka olahan tuna pada POKLAHSAR “PENI” sudah berjalan dengan baik, sesuai dengan 4 fungsi manajemen yang diterapkan, meliputi *Planning* (Perencanaan), *Organizing* (Pengorganisasian), *Actuating* (Pergerakan), *Controlling* (Pengawasan).

- Pada tahap perencanaan meliputi tenaga kerja, penggunaan teknologi (mesin dan peralatan) dan bahan baku sudah terpenuhi sesuai dengan tujuan.
 - Pada tahap pengorganisasian meliputi pembagian tugas, tenaga kerja diberikan beban atau tanggung jawab untuk memproduksi sesuai tugas pada bidangnya masing – masing, tujuannya supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang dan tanggung jawab sudah dilaksanakan dengan baik.
 - Pada tahap pergerakan meliputi Pergerakan terhadap tenaga kerja melalui berbagai pengarahan dan memotivasi setiap tenaga kerja agar tenaga kerja dapat melaksanakan kegiatan secara optimal sesuai dengan peran, tugas dan tanggung jawabnya juga sudah diterapkan dan dilaksanakan dengan baik oleh atasan POKLAHSAR “PENI”.
 - Pada tahap Pengawasan, pengawasan yang dilakukan pada POKLAHSAR “PENI”, meliputi pemberian upah tenaga kerja yaitu dilakukan setiap 1 minggu sekali tepatnya pada hari jum’at, sudah tertib dilaksanakan, sedangkan pengawasan terhadap tenaga kerja, bahan baku dan produksi sudah lumayan dijalankan.
3. Didalam sebuah proses manajemen produksi aneka olahan tuna pada POKLAHSAR “PENI” yang sudah berjalan dengan baik, pasti ada faktor pendukung dan penghambatnya
- Faktor pendukung yaitu: tersediannya sarana dan prasarana yang memadai seperti ruang produksi, ruang penanganan bahan baku, alat transportasi dan lain – lain.
 - Sedangkan faktor penghambat Kapasitas produksi maksimal yang mampu dihasilkan oleh POKLAHSAR “PENI” dalam satu hari sebanyak

1.000 bungkus aneka olahan ikan tuna. Sedangkan permintaan konsumen sangat tinggi, sehingga konsumen harus mengantri untuk memesan.

5.2 Saran

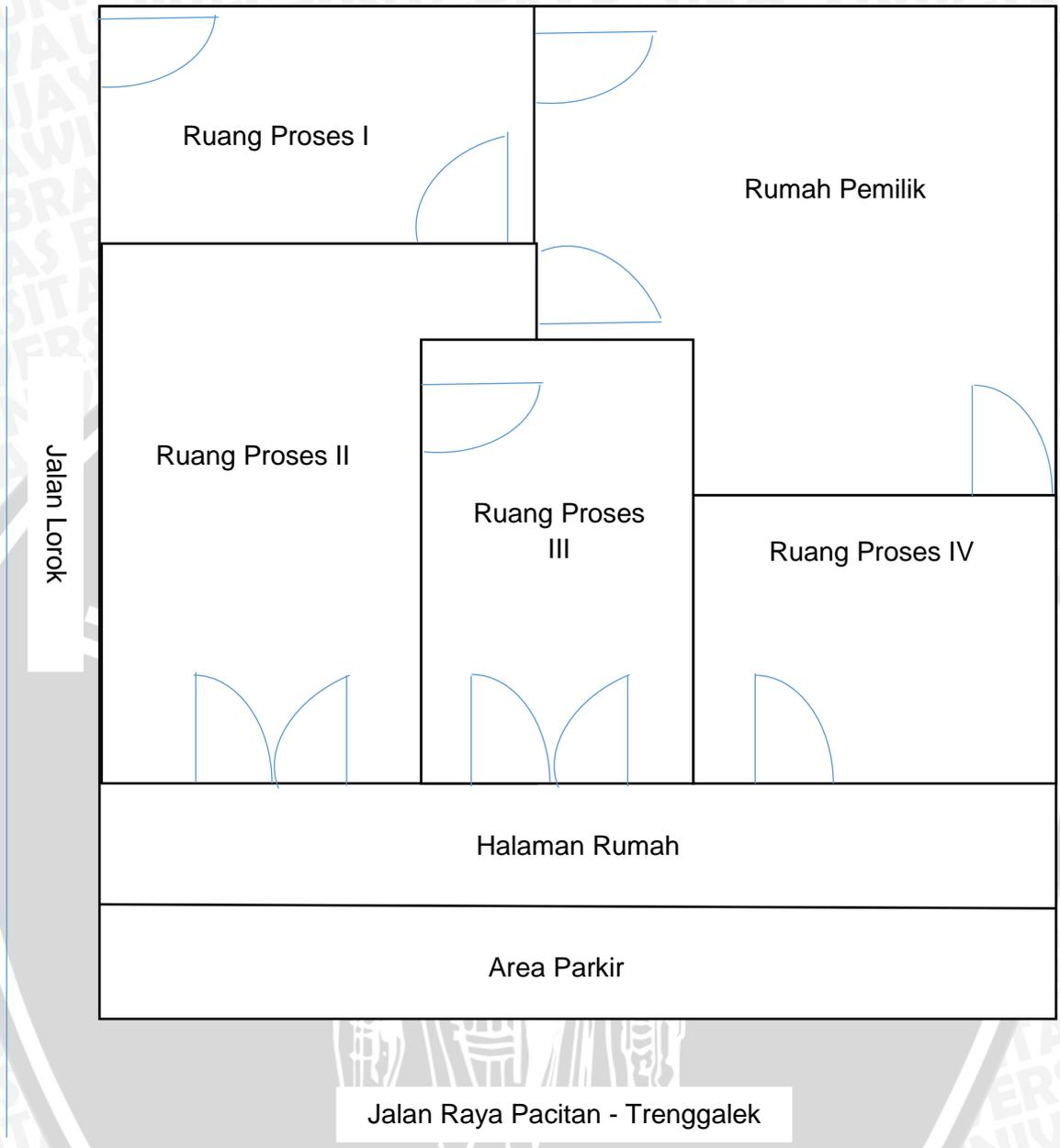
1. Kepada pemilik usaha, a) agar memperhatikan ke higienisan produk yang diproduksi dan harus ada mutu produk yang dibuktikan. b) Untuk kapasitas produksi agar bisa memenuhi kebutuhan konsumen dan tanpa harus mengantri, sebaiknya ditambah lagi tenaga kerja, mesin dan peralatan yang digunakan agar dalam satu hari bisa memproduksi lebih dari 1.000 bungkus olahan tuna. c) Untuk masalah bahan baku yang terlambat karena sarana dan prasarana sebaiknya mempunyai supplier lebih dari 2 supplier yang dekat dengan usaha.
2. Kepada pemerintah agar tidak mempersulit dalam proses pembuatan izin makanan beku (Frozen Food) usaha dalam bentuk UKM supaya usaha tersebut dapat pembuatan produk baru.



DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W dan Swastawati. 2003. Pemanfaataaaan Produk Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (*Value Added*) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan.J. Teknologi dan Industri pangan. 14(1).
- Azwar, Saifuddin. 2013. *Metode penelitian*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Bungin, B. 2001. *Metodologi Penelitian Sosial Format-Format Kuantitatif dan Kualitatif*. Airlangga University Press. Surabaya.
- DKP Kabupaten Pacitan . 2014. *Profil Kelautan dan Perikanan*. <http://skpd.pacitankab.go.id> . Diakses pada tanggal 7 Juni 2016.
- Ghofur, Abdul. 2014. *Analisis Pola Produksi Guna Meminimalisasi Biaya Produksi Pada Perusahaan Tikar Classic*. Universitas Islam Lamongan: Lamongan.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. BPFE: Yogyakarta.
- Hardiana, Puspita Kurnia. 2009. *Evaluasi Risiko Semi-Quantitative Kadar Histamin Ikan Tuna Pada Proses Pembongkaran Di Transit Dan Pengolahan Produk Tuna Loin Beku*. Skripsi. IPB. Bogor
- Indrawati., Herlina dan Misbach. 2007. Handout Mata Kuliah Psikodiagnostik. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta
- Kordi, M. Ghufran H. 2010. *Budi Daya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik dan obat obatan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Laporan Keterangan Pertanggung Jawaban (LKPJ) Kepala Desa, 2015. Desa Hadiluwih Kecamatan Ngadirojo. Pemerintah Kabupaten Pacitan
- Primyastanto, *et.al*. 2013. *Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Pendapatan dan Pengeluaran Nelayan Payang Jurung Di Selat Madura*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Pujianto. 2003. *Manajemen Keuangan*. Bumi aksara. Jakarta.
- Rodhiah. 2011. *Penanganan Udang Untuk Konsumsi Dalam Negeri dan Ekspor*. Fatemeta Institut Pertanian Bogor
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Suratman. 2001. *Studi Kelayakan Teknik dan Prosedur Penyusunan Laporan*. L&J Learning: Yogyakarta.
- Usman, Husaini dan Purnomo Setiady A, M. 2009. *Metode Penelitian Sosial*. Bumi Aksara.
- Yayat, M. Herujito. 2001. *Dasar – dasar Manajemen dan Fungsi Manajemen*. Baranangsiang:Bogor

Lampiran 1. Layout Dewa Ruci



Keterangan

- Ruang Proses I : Penerimaan bahan baku, pencucian, fillet, penggilingan
- Ruang Proses II : Semua proses produksi mulai dari hasil penggilingan sampai menjadi produk akhir
- Ruang Proses III : Packing, vacuum packager
- Ruang Proses IV : Penyimpanan dan penjualan

