

PENERAPAN FUNGSI MANAJEMEN PADA PROSES PENGOLAHAN UDANG BLACK PINK (*Metapenaeus monoceros*) BEKU DI PT DACHAN MUSTIKA AURORA-TARAKAN, KALIMANTAN UTARA

Ulfa Pasaka, Rahmayati HM, Budiman Haruna, Ratnawati

Jurusan Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
E-mail: ulfapasaka12@gmail.com

ABSTRAK

HeadLess merupakan salah satu produk udang beku yang dibekukan dalam keadaan utuh yang dipotong kepalanya. Produk ini merupakan komoditas yang tinggi permintaannya dipasaran internasional dan mempunyai nilai jual yang cukup baik. Rumusan masalah dalam tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui fungsi perencanaan, pengorganisasian, penerapan dan pengawasan pada alur proses produksi di PT Dachan Mustika Aurora Tarakan, Kalimantan Utara. Tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu untuk mengetahui fungsi perencanaan, pengorganisasian, penerapan dan pengawasan pada alur proses produksi di PT Dachan Mustika Aurora Tarakan, Kalimantan Utara

Penulisan tugas akhir ini, dilaksanakan mulai dari bulan Januari – Maret 2022 di PT. Dachan Mustika Aurora Tarakan Kalimantan Utara. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode observasi, literature. Semua data yang terkumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Kata kunci : *Fungsi Manajemen, Pengolahan, Udang Black Pink.*

ABSTRACT

*The formulation of the problem in this thesis is the problem of applying the management of frozen-head black shrimp processing (*Metapenaeus monoceros*) at PT.Dachan Mustika Aurora, Tarakan, North Kalimantan. The purpose of discussing this final project is to discuss the application of management management of Headless frozen black pink shrimp (*Metapenaeus monoceros*) at PT.Dachan Mustika Aurora, Tarakan North Kalimantan*

Based on the results of the completion of this thesis, carried out from January to March 20222 at PT. Dachan Mustika Aurora Tarakan North Kalimantan. Data sources used are primary data and secondary data. Data collection methods used are interviews, observation, literature. All data collected is then analyzed using qualitative descriptive analysis.

Keywords: *Management, Processing, Black Pink Shrimp*

PENDAHULUAN

Subsektor perikanan merupakan salah satu penggerak utama untuk sektor pertanian melalui jalur ekspor dalam pertumbuhan ekonomi nasional (Bambang Prijambodo, 2019), subsektor perikanan akan di genjot untuk bisa meningkatkan daya saingnya di pasar internasional.

Salah satu komoditas unggulan perikanan adalah udang. Udang tercatat berada pada peringkat pertama ekspor perikanan Indonesia menyumbang devisa terbesar USD 1,3 milyar atau 36,96% dari total nilai ekspor, sedangkan jika dilihat dari volume udang hanya menyumbang 18,35% dari keseluruhan volume komoditas yang terespor, Indonesia merupakan salah satu eksportir udang terbesar di dunia. Udang ekspor Indonesia secara umum dibedakan atas dua jenis meliputi udang segar dan udang beku (KK, 2018).

Udang merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang bagus, tapi udang juga mempunyai kelemahan bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Jenis Udang merupakan salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak (Perishable food). Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang baik sehingga sifat udang yang mudah rusak tersebut dapat dikendalikan. Salah satu penanganan yang bisa dilakukan adalah dengan pemanfaatan suhu rendah atau pembekuan.

Pada dasarnya pembekuan merupakan salah satu cara untuk memperlambat terjadinya proses penurunan mutu baik secara (autolysis, bakteriologis, atau oksidasi) dengan suhu dingin. Walaupun dapat menghambat pertumbuhan organisme serta dapat memperlambat reaksi kimia dan aktivitas enzim, pembekuan udang dilakukan dengan cara steril sesudah udang dibekukan dan disimpan dalam gudang tidak akan lepas begitu saja dari proses kemunduran mutu. Selama ini udang dijual dalam bentuk beku untuk tujuan ekspor atau untuk penjualan dipasar – pasar lokal. Harganya tergantung dari ukuran, jenis dan mutunya. Pada dasarnya produk udang beku (*frozen prawns product*), udang dapat dibagi menjadi tiga bentuk yaitu produk beku mentah (*raw frozen product*), produk rebus beku (*pre-cooking frozen product*) dan produk olahan beku (*processed frozen product*) (Purwaningsi, 2011)

Pada penerapan sebuah manajemen, keterkaitan antara fungsi-fungsi manajemen menjadi kekuatan utama untuk mencapai suatu tujuan yang diharapkan, sehingga dalam proses pembekuan udang dapat diperoleh kualitas udang beku yang sesuai standar yang diinginkan.

PT. Dachan Mustika Aurora Tarakan, merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan udang beku, dengan berbagai macam produk yang berkualitas ekspor dengan jaminan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu dan aman

bagi konsumen. Untuk membuktikan dan menegaskan hal tersebut maka dilakukan analisis laboratorium terhadap parameter mutu yang dipersyaratkan sebelum udang diproses dan sebelum diekspor.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengambilan data penyusunan laporan tugas akhir ini yakni selama kurang lebih 3 bulan mulai dari Bulan Januari 2022 dengan April 2022 yang dilaksanakan di perusahaan PT.Dachan Mustika Aurora-Tarakan Kalimantan Utara

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada kegiatan Pengalaman Kerja Praktek mahasiswa di PT. Dachan Mustika Aurora yaitu :

a. Wawancara

Teknik pengumpulan data dengan wawancara secara langsung kepada penanggung jawab di PT Dachan Mustika Aurora

b. Observasi

Selain wawancara metode observasi dilakukan untuk pengamatan dan pencatatan secara langsung juga digunakan untuk mengumpulkan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan laporan.

c. Studi literatur

Metode pengumpulan data bersumber dari literature dari media sosial seperti jurnal, laporan yang bersumber dari perusahaan sebagai penunjang penulisan tugas akhir.

Sumber Data

Sumber data adalah segala sesuatu yang dapat memberikan informasi mengenai data. Berdasarkan sumbernya, data dibedakan menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara). Data primer dapat berupa opini subjek secara individual atau kelompok. Dan merupakan hasil observasi terhadap suatu benda atau (fisik), kejadian atau kegiatan. Misalnya, data hasil survey yang dilakukan di PT.Dachan Mustika Aurora, Tarakan Kalimantan Utara. Tepatnya Jalan Kepiting RT. NO.03, Juata laut, kec. Tarakan utara.

2. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui pihak atau sumber yang telah

ada. Jadi penulis tidak mengunpulkan data langsung dari objek yang ditelit, adapun data yang diperoleh dalam bentuk jadi, seperti stuktur organisasi dalam perusahaan, alur proses udang beku, studi pustaka dengan cara mengumpulkan berbagai literatur.

Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan (deskripsi) proses manajemen pembekuan udang beku yang diterapkan di PT. Dachan Mustika Aurora, yang tidak dapat diukur dengan angka-angka ataupun ukuran lain yang bersifat eksak sehingga mempermudah penyimpulan dari tugas akhir ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Fungsi Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan merupakan suatu proses untuk mengarahkan tujuan yang ingin dicapai. Fungsi perencanaan yang dilakukan di PT. Dachan Mustika Aurora Tarakan dimulai dari penerimaan bahan baku, jumlah karyawan, dan gaji karyawan.

Fungsi perencanaan yang dilakukan PT. Dachan Mustika Aurora tarakan dimulai dari pembelian/penerimaan bahan bahan baku, proses produksi sampai kegiatan penjualan. Pada penerimaan bahan baku yaitu pada saat melakukan kerja sama dengan supplier dalam penentuan harga sampai pada saat pembelian bahan baku sebelum diproses.

1) Penerimaan bahan baku

Pada penerimaan bahan baku yaitu pada saat melakukan kerja sama antara dengan pihak supplier dalam penentuan harga sampai pada saat pembelian bahan baku sebelum diproses. PT. Dachan Mustika Aurora mengambil udang hasil tangkapan dan hasil budidaya dimana hasil tangkapan itu berasal dari laut sekitar juata, bahan baku didatangkan oleh pemasok (Agen pos) dengan menggunakan truck atau perahu pada waktu pagi, siang dan sore hari. Beberapa pos yang bekerja sama dengan perusahaan yaitu, Pos Manda, Pos Edi Tias, Pos Mul, Pos Abbas, Pos C7, Pos Iciko, Pos Amon, Pos Muhlis, Pos Hj Padli, dan Tambak. Tambak alami budidaya tidak menggunakan anti biotik dan menggunakan pakan alami dimana udang tersebut berjenis udang black pink.

Fungsi Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian merupakan bagian proses manajemen dengan membagi kegiatan besar menjadi beberapa kegiatan kecil atau serangkaian kegiatan, agar setiap individu dapat mengetahui dengan jelas apa yang menjadi tugasnya sehingga mereka dapat bekerja sama dengan baik dalam suatu perusahaan.

Pengorganisasian di PT. Dachan Mustika Aurora Tarakan yaitu penempatan tenaga

kerja pada setiap karyawan dengan keahlian masing – masing seperti pembagian tugas pada setiap karyawan berdasarkan keahlian yang baik. kegiatan pengolahan udang.

- a. Bagian penerimaan bahan baku yang di dilakukan oleh 20 orang terdapat beberapa tahap:
 - 1) Pengujian organoleptic
 - 2) Penimbangan I
 - 3) Pencucian I
 - 4) Tampungan
- b. Bagian produksi (*Production*) yang bertanggung jawab terhadap aktifitas produksi dimana ada 150 pekerja yang bertanggung jawab. Adapun bagian dari proses produksi:
 - 1) Timbangan II
 - 2) Pencucian II
 - 3) Kupasan
 - 4) Pencucian III
 - 5) Mesin buntaro dan greader
 - 6) Timbangan III
 - 7) Sortir
 - 8) Koreksi
 - 9) Pencucian IV
 - 10) Running water
 - 11) Forent Material Check
 - 12) Perendaman dan penirisan
 - 13) Final cek
 - 14) Timbangan final cek
 - 15) Semi Contact
 - 16) Glazing
 - 17) Pengemasan prodak dalam plastic polybag
 - 18) Metal detector
 - 19) Packing
- c. Bagian Produk Akhir yang dikerja oelh 15 karyawan meliputi:
 - 1) Metal detektor'
 - 2) Pengemasan ke dalam master karton
 - 3) Penyimpanan produk beku ke dalam tempat penyimpanan sementara (cold storage)
 - 4) Loading

Fungsi Pelaksanan (*Actuating*)

Fungsi pelaksanaan ini merupakan fungsi penggerak semua kegiatan program atau ditetapkan pada fungsi pengorganisasian, untuk mencapai tujuan program atau dirumuskan dalam fungsi perencanaan. Oleh karena itu, fungsi manajemen pelaksanaan ini lebih menekankan bagaimana pimpinan mengarahkan dan menggerakkan semua sumber daya untuk mencapai tujuan yang telah disepakati.

a. Penerimaan

1. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku khususnya di PT. Dachan Mustika Aurora memiliki persyaratan bahan baku yaitu mengetahui Jenis bahan baku yang akan diolah pada PT. Dachan Mustika Aurora, udang hasil budidaya dan hasil laut dimana hasil tersebut berasal dari laut sekitar juata. Apabila udang yang masuk tidak memenuhi standar mutu maka dilakukan penanganan khusus selama proses sehingga bisa diproduksi sehingga tidak langsung dirijek, kecuali sudah melakukan 3 tahap penanganan tanpa merubah hasil cek organoleptik maka langsung dirijek.

Penanganan adalah cara menangani udang dalam proses pembekuan udang mulai dari panen, selama dikapal, sampai dengan menjadi produk olahan beku.

Sebelum bahan baku dibongkar yang dilakukan oleh karyawan terlebih dahulu memisahkan dengan es, dimana jenis es yang digunakan adalah jenis es balok sehingga mudah untuk cara pemisahaanya. bahan baku dilakukan pengecekan *organoleptik* untuk mengetahui mutu udang dari segi rasa aroma yang di cek langsung oleh QC/QA. Kepala bagian Produksi, Kepala bagian penerimaan bahan baku dan Manger perusahaan.

Organoleptik mempunyai peran penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk .

Tujuan dari pengecekan organoleptik yaitu untuk mengetahui mutu udang dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Pengecekan organoleptik dilakukan untuk mengetahui apakah layak untuk diproses serta memahami tingkat kesegaran mutu udang.

Hasil tes organoleptik dimana terdapat 2 kategori yaitu:

- a. Kategori A (accept) : diterima
- b. Kategori R (rijek) : ditolak

Apabila udang yang masuk tidak memenuhi standar mutu maka dilakukan penanganan khusus selama proses sehingga bisa diproduksi sehingga tidak langsung dirijek, kecuali sudah melakukan 3 tahap penanganan tanpa merubah hasil cek organoleptik maka langsung dirijek.

Berikut alur proses penerimaan bahan baku di PT. Dachan Mustika

Aurora yaitu:

- a. Cek suhu
- b. Sampling jenis
- c. Cek organoleptik
- d. Cek size
- e. Penimbangan

Pada proses penerimaan bahan baku dapat diperoleh informasi mengenai kualitas mutu, jenis, jumlah dan berat udang serta ukuran maupun suhu udang yang masuk Di PT. Dachan Mustika Aurora.

2. Penimbangan I

Sebelum bahan baku masuk kedalam ruang penerimaan bahan baku terlebih dahulu dilakukan penimbangan. Tujuan dari penimbangan I ini untuk mengetahui berapa banyak udang yang masuk dan apakah sesuai dan cocok dengan jumlah data pembelian dengan jumlah data yang ada pada perusahaan.

3. Pencucian I

Bahan baku yang masuk kedalam proses dilakukan pencucian terlebih dahulu. Tahap pencucian ini untuk mengangkat sebagian kotoran yang ada pada udang sebelum dilakukan proses selanjutnya.

4. Tampungan

Penampungan ini bertujuan untuk menyiapkan bahan baku yang akan diproses oleh karyawan. Udang yang ditampung kedalam peti/bak yang telah disiapkan yang berisikan lapisan es dengan tujuan agar mutu dan kualitas bahan baku tetap terjaga dengan suhu tampungan $\leq 3^{\circ}\text{C}$

b. Proses produksi

1) Timbangan II

Banyaknya udang yang masuk minimal ≤ 800 kg dan maksimal ≤ 6 ton per hari , Adapun tujuan dari timbangan II yaitu untuk mengetahui hasil timbangan yang akan di kupas oleh karyawan borongan.

2) Pencucian II

Dalam pencucian 2 volume air yang digunakan yaitu ± 45 L dalam 1 bak dengan standar suhu $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Apabila suhu bak pencucian tidak mencapai standar 5°C maka dilakukan penambahan es agar suhu tetap terjaga. Air pencucian di dalam bak hanya di gunakan sebanyak 10 kali pencucian kemudian air tersebut segera diganti.

Tujuan pencucian 2 untuk :

- 1) Bak 1 menggunakan air es dengan standar suhu 5°C dengan volume \pm 45 L tujuannya untuk menghilangkan sebagian kotoran yang akan di kupas.
- 2) Bak 2 menggunakan air es dengan standar suhu 5°C dengan volume air \pm 45 L tujuannya untuk mereduksi bakteri yang ada pada udang dan memaksimalkan pencucian 1.

3) Kupasan

Bahan baku udang yang dikupas menggunakan tangan atau secara manual dengan cepat atau pelan dan hati – hati pada saat proses pengupasan udang dipisahkan berdasarkan jenis udang. Tujuan dari pengupasan udang yaitu untuk menghasilkan kupasan yang sesuai dengan standar kupasan karena sangat mempengaruhi fanel produk dan fisik yang tetap utuh. Standar kupasan yaitu :

- 1) Greed 1 kupasan utuh mulai dari punggung sampai ekor termasuk standar kupasan atau standar operasional perusahaan.
- 2) Greed 2 kupasankurang sempurna atau patah ekor (masih dalam standar toleransi dalam perusahaan).
- 3) Greed 3 kupasan yang dilakukan secara tidak sempurna dan tidak masuk dalam kategori standar patah dua ruas atau lebih (masuk dalam standar broken).

Broken dalam artian ini masih di produksi dalam perusahaan tetapi harga jualnya terbilang murah. Dalam masa pengupasan suhu harus diperhatikan dan tetap terjaga suhu udang \leq 5°C. Apabila suhu udang tidak mencapai standar maka dilakukan penambahan es suhu udang harus diperhatikan atau dijaga karna apabila suhu udang tinggi dalam artian tidak terlalu dingin maka akan memengaruhi kualitas dan mutu udang.

Mutu adalah tingkat baik buruknya atau taraf derajat sesuatu udang yang telah dikupas dikontrol kembali oleh pengawas atau insfector QC tujuannya untuk memastikan kadar kebersihan dan suhu pada udang setelah dikupas, udang yang dikupas harus selalu diberikan perlakuan es agar mutu dan kualitas udang tetap terjaga dan bakteri pada udang tidak mudah berkembang biak.

4) Pencucian III

Pencucian III ini adalah pencucian yang dilakukan untuk menghilangkan lendir yang ada pada daging udang serta bakteri dan sisa kotoran yang melekat pada daging nudang, selain menghilangkan bakteri dan kotoran pencucian ini juga dapat mempertahankan mutu dan kualitas udang. Pencucian ini dilakukan dengan dua cara yaitu:

- 1) Bak I yaitu menghilangkan lendir yang melengket pada udang dan mereduksi bakteri pada udang. untuk bak pencucian I pencucian dilakukan selama 30 detik, setiap satu

jam air pencucian harus diganti. Standar suhu yaitu 5°C suhu pencucian selalu dikontrol setiap 1 kali 1 jam agar suhu air dan suhu udang tetap terjaga

2) Bak II yaitu menghilangkan sisa kulit yang menempel pada udang dan mencegah terjadinya pertumbuhan bakteri pada udang. Untuk bak pencucian II dilakukan selama 5 Menit, setiap 1 jam air pencucian harus diganti. Standar suhu yaitu 5°C suhu pencucian selalu dikontrol agar suhu air dan suhu udang tetap terjaga.

5) Mesin Gleder

Mesin gleder merupakan mesin pemisah ukuran besar kecilnya udang Mesin size gleader peeled yaitu mesin pemisah size mulai dari ukuran besar hingga ke ukuran yang kecil (61-70,71-90, 91-120, 100-200, 200-300, 300-500).

Mesin gleader peeled ini menggunakan bak air dan es dengan volume air 150 Liter dan standar suhu $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Udang yang sudah ditimbang di pencucian IV kemudian di naikan kemesin gleder udang kepenampungan kemudian mengisi konveyor sedikit demi sedikit sampai udang yang di size turun kesamping mesin gleder peeled

6) Penimbangan III

Tujuan dari timbangan IV yaitu untuk mengetahui berapa banyak udang yang diproduksi selama 1 hari, dan untuk mengetahui berat udang yang akan disortir. Suhu udang selalu diperhatikan dengan standar suhu 5°C. Apabila suhu udang tidak mencapai 5°C maka dilakukan penambahan es agar udang tetap segar dan terjaga kualitas dan mutunya.

7) Sortir

Sortir adalah memisahkan atau mengeluarkan yang tidak dibutuhkan. Udang yang sudah di sortir di mesin gleader akan di sortir lagi oleh karyawan karena mesin tidak mungkin sempurna menyortir maka dari itu dilakukan penyortiran manual. Mulai dari memisahkan size yang bercampur, memisahkan fress dan secken, memisahkan yang termasuk standar operasi perusahaan (kupasan utuh sampai ekor), kupasan patah ekor (masih dalam toleransi), dan memisahkan broken atau udang yang patah 2 atau 3 ruas dan over size (masuk kedalam kategori broken), Serta menyortir udang yang berukuran kecil sampai udang yang berukuran besar dengan masing-masing sizenya. Didalam seleksi ini suhu udang selalu diperhatikan dengan standar suhu 5°C. Setiap menit dilakukan penambahan es apabila suhu udang tidak mencapai 5°C maka dilakukan penambahan es agar udang tetap segar, seleksi dilakukan secara cepat.

8) Koreksi mutu

Pemisahan mutu udang bertujuan untuk memperoleh udang yang berkualitas dan bermutu tinggi serta menyeragamkan warna udang yang di produksi di PT. Dachan Mustika

Aurora

Dalam proses produksi juga tak lupa diterapkan sistem rantai dingin dengan cara pemberian es curah pada meja produksi sehingga suhu udang tetap dingin yang dapat mencegah terjadinya perumbuhan bakteri pada udang serta mengurangi terjadinya kemunduran mutu pada udang.

Berikut standar mutu udang:

1. Mutu 1 ST
 - a. Udang fress/segar
 - b. Udang utuh
 - c. Daging keras

2. Mutu 2 ND
 - a. Udang merupakan perubahan warna
 - b. Black spot
 - c. Dehidrasi
 - d. Kulit udang lepas 1 ruas
 - e. Ekor udang rusak

9) Pencucian IV

Pencucian IV ini tujuannya menghilangkan lendir , membersihkan sisa – sisa kotoran dan menghilangkan bakteri yang ada pada udang. Standar suhu udang dan air harus tetap sama suhu yang digunakan dalam pencucian IV yaitu $\leq 5^{\circ}\text{C}$.

10) Running Water

Mencuci udang menggunakan air mengalir yang menggunakan bak penampung air dengan volume air 300 Liter dengan menambahkan es hingga mencapai suhu 5°C . Tujuan dari running water untuk menghilangkan kulit, kaki renang dan menghecek benda asing yang menempel pada daging udang.

11) Forent Material Check

Pada forent material check, meja yang digunakan diberi tambahan lampu agar benda asing pada udang dapat terlihat lebih jelas, pengecekan ini dilakukan untuk menyempurnakan pengecekan pada running water. Adapun yang termasuk benda asing yaitu daun dankayu, ekor dan kulit lepas, genjer, sumut/antenna, kulit dna kaki lengket, dan udang black spot.

12) Perendaman dna Penirisan

Perendaman bertujuan untuk membersihkan benda asing yang menempel pada udang dengan menggunakan volume air kurang lebih 45 liter setiap bak dengan standar suhu di bawah 5°C untuk mencegah kemunduran produk. Apabila perendaman telah

selesai, udang ditiriskan agar kadar air yang ada pada udang tersebut berkurang sebelum di timbang.

13) Final Chek

Final chek yaitu berfungsi untuk mencocokkan dan mengoreksi atau menyeragamkan ukuran udang sesuai dengan permintaan konsumen. Sortasi ini dilakukan untuk mengetahui jumlah udang dalam 1 lbs yang setara dengan 454 gr, setelah ditimbang dihitng jumlahnya dan di sesuaikan dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

14) Timbangan final

Timbangan ini dilakukan untuk mengetahui berapa banyak udang yang diproduksi dan siap untuk di kirim ke PT. Mustika Minanusa Aurora. Udang yang sudah ditimbang dimasukkan kedalam inner pan yang diisi dengan size/label tanggal produksi, kode supplier, kode fresh dan second, air dan es ± 1 kg dan ± 1 liter air. Mutu udang harus tetap terjaga dan inner pan ditutup agar udang yang akan diblok tidak terkontaminasi dan menimbulkan bakteri dan tidak mengurangi mutu dan kesegaran udang.

15) Pembekuan di Semi Contact

Merupakan mesin pembekuan udang ke dalam bentuk blok atau berbentuk papan persegi yang telah disusun dalam inner pan, waktu pembekuan udang bekerja selama 4-5 jam, setelah waktu pembekuan selesai inspector mengambil sampel satu udang blok untuk di lakukan pengecekan suhu kematangan udang -20°C . Apabila udang blok tersebut telah mencapai sushunya, maka akan dilakukan pembongkaran atau udang dikeluarkan dari conteck plate freezer. Suhu dari pembekuan conteck plate freezer yaitu $-33/-35^{\circ}\text{C}$.

16) Glazing

Glazing merupakan pemberian selimut es pada udang beku dengan cara menyapukan es atau mencelupkan udang beku ke dalam es flake untuk mencegah produk mengalami dehidrasi

17) Pengemasan Produk Dalam Plastic Polybag

Udang yang telah di glazing kemudian di kemas ke dalam plastic polybag gunannya agar terhindar dari kontaminasi (cacat fisik) secara langsung dengan udang yang lain serta mempercantik tampilan dari pada produk tersebut. Jenis platik yang digunakan ada dua warna yaitu plastik biru dan plastic putih, plastik biru digunakan untuk membungkus udang jenis PUD, PD, PND polybag putih digunakan untuk membungkus udang HL (*Headless*) tanpa kepala seperti udang black pink (*metapenause monoceros*)

18) Metal detector

Metal detektor adalah sebuah alat yang mampu mendeteksi keberadaan logam dalam jarak tertentu. Logam yang melebihi standar menyebabkan belt conveyor berhenti akibat adanya gaya magnet pada alat pendeteksi. standar logam maksimum untuk, FE adalah diameter 1,5 mm dan Zn adalah diameter 2,5 mm, Aluminium. Apabila pada saat produk di lewatkan di mesin metal detektor ada yang terdeteksi maka produk tersebut disimpan dan ditempatkan dalam box agar tidak tercampur dengan produk yang lain kemudian disimpan dalam coldstorage selama 1 malam setelah disimpan dilewatkan kembali pada mesin metal detektor, produk tersebut harus dilewatkan selam 2 kali dengan posisi yang berbeda, apabila produk tersebut masih terdeteksi maka akan diijek, setelah proses packing selesai maka produk yang terdeteksi dicairkan kemudian udang dilewatkan secara sedikit demi sedikit pada mesin metal detektor. Apabila ditemukan serpihan metal pada produk QC meminta serpihan metal yang ditemukan dan membuat laporan insiden. Tujuan dari metal detector untuk memastikan semua produk yang akan dikirim ke perusahaan PT.MUSTIKA MINANUSA AURORA, atau pusat bebas dari logam, jika produk bebas dari logam maka siap di ekspor bebas.

19) Packing

Udang dikemas sesuai dengan jenis dan sizenya kemudian dimasukkan ke dalam MC yang sudah diberikan Marking (label/tanda). Didalam pengemas MC (Mater Carton) berisi 6 blok udang pada saat selesai, akan dilakukan streping band kemudian dimasukkan dalam cold storage masa penyimpanan udang yang sudah di blok 2 hari (48 jam).

Marking (label/tanda) adalah bagian dari suatu produk yang menyampaikan informasi mengenai produk dan bertujuan sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen tentang hal – hal yang perlu diketahui oleh konsumen tentang produk tersebut. Bagian marking yaitu kode supplier tanggal produksi jenis udang, size udang dan mutu udang. Kode yang digunakan dalam perusahaan yaitu kode A hanya menggunakan satu kode. Masa expired udang blok terhitung 2 tahun dari tanggal produksi.

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk di trasportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada didalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, hetaran). Pengemasan juga dapat memberikan informasi dan pembeda yang jelas kepada konsumen yang akan ditujuh.

Stampel QC pass yaitu berisikan tanggal pengemasan, sebelum produk diikat QC mengecek kembali kesesuaiannya produk dan marking. Apabila produk sudah sesuai dengan marking maka produk diikat menggunakan tali pack berdasarkan jenis udang. Udang pink

HL tali pink, udang cat tali coklat, udang white tali putih, udang yellow tali kuning, udang werus tali hitam, tali broken yang digunakan yaitu tali gabungan misalnya broken cat tali coklat dan tali hitam dan seterusnya.

Setelah proses pengemasan selanjutnya proses penyimpanan di cold storage untuk menyimpan prodak yang dibekukan namun siap didisterilkan. Kapasitas cold storage yaitu 60 ton. Penyusunan MC dalam cold storage dilakukan penyusunan secara manual adapun suhu di dalam cold storage yaitu $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ kondisi tersebut harus dipertahankan agar prodak tidak mengalami kemunduran mutu akibat adanya fluktuasi suhu dan penyusunan dalam ruangan cold storage.

c. Produk Akhir

1) Penyimpanan sementara kedalam cold storage

Tujuan dari penyimpanan prodak beku adalah untuk menjaga kondisi udang beku agar selama menunggu proses loading tetap dalam kondisi yang segar dan masih fresh. Cold storage/penyimpanan merupakan ruang penyimpanan dingin untuk menyimpan prodak yang telah dibekukan namun siap didisterilkan. Adapun kapasitas dalam cold storage -70 ton (prodak jadi). Penyusunan master carton dalam cold storage dilakukan diatas plat plastik master carton selanjutnya di susun pada plat secara manual adapun suhu dalam cold storage adalah $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ kondisi tersebut harus diperhatikan agar prodak tidak mengalami perubahan mutu akibat adanya fluktuasi suhu dan penyusunan dalam ruangan cold storage dilakukan sebanyak 8 master carton agar suhu tetap merata.

2) Loading

Pengangkutan barang atau master carton ke PT. Mustika Minanusa Aurora, Tarakan menggunakan mobil box pendingin dengan suhu -18°C dengan kondisi mobil box harus betul – betul bersih agar keadaan mobil box tidak mempengaruhi prodak pada pengangkutan ini harus dilakukan marking pada prodak adapun pencatatan yang digunakan sebelum melakukan pengangkutan yaitu, waktu, tanggal, hari, jenis udang dan jumlah barang yang diangkut selama dalam satu kali produksi.

Fungsi Pengawasan (Controlling)

Fungsi pengawasan menempatkan tenaga kerja yang ahli didalamnya untuk mengatur proses pengolahan udang beku yaitu seorang supervisor dimana supervisor itu memiliki jiwa kepemimpinan, dan harus bisa bersosialisasi dengan seluruh, karyawan/karyawati serta QA harus mampu memanajemen dan menganalisis masalah dan pemecahan masalah perencanaan dan pengorganisasian dalam mengambil keputusan dan mampu memeriksa semua proses produksi yang terlibat dalam produksi suatu produk. Memastikan semua standar kualitas dipenuhi oleh setiap komponen dari prodak atau

pelayanan yang tersedia oleh perusahaan untuk memberikan jaminan kualitas sesuai standar yang diberikan oleh perusahaan. Jadi QA (*Quality Assurance*) mempunyai tugas dan tanggung jawab pokok terkait dengan peranan jaminan kualitas. Di dalam perusahaan PT. Dachan Mustika Aurora mempunyai tugas utama dan kompetensi terkait dengan memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar kualitas yang diperlukan atau diberikan sesuai dengan standar perusahaan.

Tugas pokok QA Di perusahaan PT. Dachan Mustika Aurora:

- a) Memiliki tugas pokok dalam perencanaan prosedur jaminan kualitas suatu produk atau jasa
- b) Menafsirkan dan menerapkan standar jaminan kualitas
- c) Mengevaluasi kecukupan standar jaminan kualitas
- d) Merancang sampel prosedur dan petunjuk untuk mencatat dan melaporkan data kualitas
- e) Meninjau pelaksanaan dan efisiensi kualitas agar berjalan sesuai rencana
- f) Melaksanakan dan memantau pengujian bahan baku dan produk untuk memastikan kualitas produk jadi.
- g) Menganalisis data untuk mengidentifikasi area untuk perbaikan dalam sistem mutu
- h) Memastikan kepatuhan berkelanjutan dengan persyaratan dan peraturan kualitas dan industry yang ditetapkan perusahaan.

Quality control, atau biasa juga disingkat dengan QC yang artinya yaitu pengendalian mutu. Qc sangatlah diperlukan dalam berbagai sektor industri, mulai dari suatu manufaktur hingga sebuah produksi tangan. pengujian yang dilakukan oleh PT. Dachan hanya menggunakan pengecekan manual, pada dasarnya QC dapat melakukan pengecekan untuk menjamin mutu produk.

Tugas QC secara spesifik harus mengetahui jenis udang, kualitas atau mutu setiap bahan baku serta memiliki wewenang untuk dapat menerima atau menolak produk yang akan dipasarkan. Apabila terdapat cacat pada suatu hasil produksi mereka berwenang dan dapat mengirimkan sebuah produk yang kembali untuk dapat diperbaiki.

Inti dari tugas QC yaitu dapat menguji, memeriksa, meneliti, dan menganalisis suatu kualitas produk yang dapat dihasilkan sesuai dengan standar perusahaan.

Syarat untuk menjadi Quality Control (QC):

- a) Pendidikan serta pengalaman Quality Control (QC) yaitu ijazah sekolah tinggi atau juga diploma ataupun sarjana bidang yang sesuai dengan pekerjaan di atas
- b) Harus memiliki suatu keterampilan komunikasi yang baik secara lisan dan tertulis
- c) Memiliki pengalaman kerja kurang lebih 2 tahun biasanya diperlukan untuk dapat menjadi Quality Control (QC) di lapangan diperlukan.

- d) Memiliki pengetahuan kerja departemen lain dari sutau perusahaan dan aturan dan peraturan yang dapat membantu untuk dapat mempertahankan standar kualitas dengan cara yang lebih efektif.

KESIMPULAN

penerapan fungsi-fungsi manajemen yang dilakukan di PT. Dachan Mustika Aurora dalam proses pengolahan udang beku secara garis besar dapat dilihat pada tiga tahapan utama yaitu penerimaan bahan baku, proses produksi dan produk akhir.

Di PT Dachan Mustika Aurora pada setiap bagian proses produksi dari pembelian bahan baku sampai tahap akhir telah berjalan sesuai dengan fungsi-fungsi manajemen yaitu fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan yang telah ada

REFERENSI

Austin. 2017. *Proses Pengolahan Udang Beku*. (terhubung berkala). www.pengolahanikan.com
(Diakses pada tanggal 28 April 2011)

Azharnasari. 2015. Sumber data jenis data dan teknik.
<http://azharnasari.blogspot.com/2015/04/sumber-data-jenis-data-dan-teknik.html?m=1>