

**IDENTIFIKASI PRODUKTIVITAS TUNA BEKU MELALUI
PENDEKATAN METODE KAIZEN DI PT. DEMPO ANDALAS
SAMUDERA BUNGUS SUMATERA BARAT**

**Disusun Oleh:
Indah Destriana Manurung
19.4.09.050**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

**PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK KPA DAN SUMBER
INFORMASI**

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul **``Identifikasi Produktivitas Tuna Beku Melalui Pendekatan Metode Kaizen Di PT. Dempo Andalas Samudera Bungus Sumatera Barat``** adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan ini.

Dumai, Juli 2022

Indah Destriana Manurung
19.4.09.050

RINGKASAN

INDAH DESTRIANA MANURUNG. Identifikasi Produktivitas Tuna Beku Melalui Pendekatan Metode Kaizen Di PT. Dempo Andalas Samudera Dibimbing oleh Sumartini S.Pi,M.Sc dan Basri A.Pi,M.Si

Ikan tuna (*Thunnus sp*) merupakan salah satu hasil tangkapan yang potensial di perairan Bungus Sumatera Barat. Hasil tangkapan tuna di bungus pada bulan april 2022 cukup meningkat. Bahan baku ikan tuna dikota Padang dijual secara local dalam bentuk segar dan bentuk olahan beku. Ikan tuna yang diolah dalam bentuk beku telah dipasarkan didalam dan luar negeri maupun pasar internasional. Salah satu perusahaan Tuna beku di Kota Padang yang telah mengolah ikan dalam bentuk tuna beku, steak,saku dan poke adalah PT.Dempo Andalas Samudera. Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengidentifikasi produktivitas pengolahan tuna beku di PT. Dempo Andalas Samudera Bungus Sumatera Barat. Pada penelitian ini metode yang digunakan adaah metode survey dan pengamatan langsung dilapangan, Analisis data berupa data kuantitatif yang disajikan dalam bentuk tabulasi (diagram dan tabel). Data yang diperoleh di analisis menggunakan metode kaizen yang dilanjutkan dengan uraian secara deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah proses pengolahan ikan tuna beku di PT. Dempo Andalas Samudera adalah sebagai berikut: penerimaan bahan baku, pencucian 1, pemotongan,pembentukan loin, *skinning*, trimming 1, penimbangan 1, penyuntikan Co (*Injject*), penyemprotan gas Co, penyimpanan, trimming 2, pencucian 2, vakum, pembekuan, pembentukan jenis-jenis produk, trimming 3, spengemasan dan pelabelan, packing 2, distribusi. Berdasarkan hasil penelitian kinerja bagian prossesing tuna beku pada PT. Dempo Andalas Samudera masih memenuhi standard produktivitas.

Kata kunci: Pengolahan, PT. Dempo Andalas, tuna beku

SUMMARY

INDAH DESTRIANA MANURUNG, Identification of Frozen Tuna Productivity Di PT.Dempo Andalas Samudera. Supervised by Sumartini S.Pi,M.Sc and BASRI A.Pi,M.Si

Tuna (Thunnus sp) is one of the potential catches in Bungus waters, West Sumatra. Tuna catches in Bungus in April 2022 are quite increasing. Tuna fish raw materials in the city of Padang are sold locally in fresh and frozen processed forms. Tuna processed in frozen form has been marketed domestically and abroad as well as international markets. One of the frozen tuna companies in the city of Padang that has processed fish in the form of frozen tuna, steak, pocket and poke is PT. Dempo Andalas Samudera. The purpose of this study was to identify the productivity of frozen tuna processing at PT. Dempo Andalas Samudera Bungus, West Sumatra. In this research, the method used is survey method and direct observation in the field. Data analysis is in the form of quantitative data presented in tabulated form (diagrams and tables). The data obtained were analyzed using the kaizen method followed by a descriptive description. The result of this research is the processing of frozen tuna at PT. Dempo Andalas Samudera is as follows: receiving raw materials, washing 1, cutting, forming loin, skinning, trimming 1, weighing 1, injection Co (Inject), gas spraying Co, storage, trimming 2, washing 2, vacuum, freezing, forming types of products, trimming 3, packaging and labeling, packing 2, distribution. Based on the results of the research on the performance of the frozen tuna processing section at PT. Dempo Andalas Samudera still meets productivity standards.

Keywords: Processing, PT. Dempo Andalas, frozen tuna

**IDENTIFIKASI PRODUKTIVITAS TUNA BEKU MELALUI
PENDEKATAN METODE KAIZEN DI PT. DEMPO ANDALAS
SAMUDERA BUNGUS SUMATERA BARAT**

**Disusun Oleh:
Indah Destriana Manurung
19.4.09.050**

Laporan Kerja Praktik Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III
Dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : IDENTIFIKASI PRODUKTIVITAS TUNA BEKU
MELALUI PENDEKATAN METODE KAIZEN DI PT.
DEMPO ANDALAS SAMUDERA BUNGUS SUMATERA
BARAT

Nama Taruna : Indah Destriana Manurung

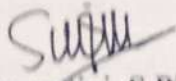
NIT : 19.4.09.050

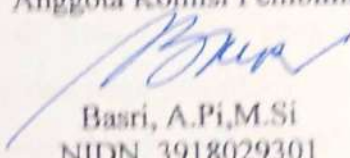
Tanggal Seminar: 13 Juli 2022

Disetujui oleh:

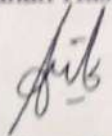
Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing


Sumartini, S.Pi, M.Sc
NIDN. 3915066201


Basri, A.Pi, M.Si
NIDN. 3918029301

Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut

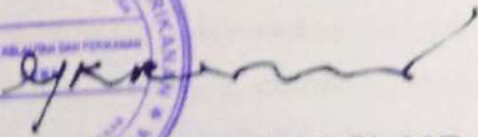

Aulia Azka, S.Pi, M.Si
NIDN. 3923018901

Diketahui Oleh:

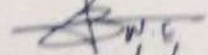
Direktur

Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai




Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T
NIDN. 3920127701

Penguji Luar Komisi pada Ujian Akhir:

1. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si ()

2. Aulia Azka, S.Pi, M.Si ()

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkatNya dan memberi kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan Proposal Praktik Akhir yang berjudul `` **IDENTIFIKASI PRODUKTIVITAS TUNA BEKU MELALUI PENDEKATAN METODE KAIZEN DI PT. DEMPO ANDALAS SAMUDERA BUNGUS SUMATERA BARAT** `` dengan baik. Proposal ini disusun berdasarkan Kerja Praktik Akhir yang telah dilaksanakan di PT. Dempo Andalas Samudera pada tanggal 03 Januari – 10 Juni 2022.

Penulis mengucapkan terimakasih atas bantuan semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan dan penyusunan Proposal Kerja Praktik Akhir ini. Secara khusus, saya sampaikan terimakasih kepada:

1. Dr. Yaser Krisnafi S.St.Pi, M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.
2. Aulia Azka S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut.
3. Sumartini,S.Pi,M.Sc selaku ketua komisi pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama Kerja Praktik Akhir ini dan terimakasih juga kepada Basri,A.Pi, M.Si selaku anggota komisi pembimbing Kerja Praktik Akhir di PT. Dempo Andalas Samudera, Sumatera Barat.
4. Kedua orangtua, sahabat, dan pihak-pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Proposal ini banyak memiliki kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak. Semoga Kerja Praktik Akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Dumai, Juli 2022
Indah Destriana Manurung
19.4.09.050

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DATAR TABEL.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iii
BAB 1.PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi Ikan Tuna.....	4
2.2 Morfologi Ikan Tuna.....	5
2.3 Pembekuan.....	5
2.4 Produktivitas.....	6
2.4.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produktivitas.....	6
2.5 Metode Kaizen.....	7
BAB 3. METODOLOGI.....	9
3.1 Waktu dan Tempat.....	9
3.2 Peralatan.....	9
3.3 Metode Kerja.....	10
3.3.1 Teknik Pengumpulan Data.....	10
3.3.2 Sumber Data.....	11
3.3.3 Analisis Data.....	11
3.4 Prosedur Kerja.....	12
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	13
4.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	13
4.3 Struktur Organisasi.....	15
4.4 Alur Produksi.....	15
4.5 Data Produksi.....	24
BAB 5. PENUTUP.....	31
5.1 Kesimpulan.....	31
5.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Tuna.....	4
Gambar 2. Peta PT. Dempo Andalas Samudera	9
Gambar 3. Diagram Alir Praktek	12
Gambar 4. Logo PT. Dempo Andalas Samudera.....	13
Gambar 5. Struktur Organisasi PT. Dempo Andalas Samudera	15
Gambar 6. Data Histogram Limbah.....	27
Gambar 7. Data Histogram Tuna Bulan April 2022	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Peralatan	9
Tabel 2. Karakteristik Mutu Tuna dan Standard Penerimaan	16
Tabel 3. Data Check Sheet Bahan Baku Produk dan Limbah Tuna	24
Tabel 4. Daftar Data Limbah	26
Tabel 5. Data Produksi di Bulan April.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. From Wawancara.....	37
Lampiran 2. Bukti Wawancara	38
Lampiran 3. Desai Tata Letak.....	39
Lampiran 4. Sertifikat BRC	40