

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan dasar. Terdapat empat spesies tuna yang menyebar di perairan wilayah Indonesia, yaitu tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), tuna mata besar (*Thunnus obesus*), Southern Bluefin Tuna (*Thunnus macoyii*) dan Albacore (*Thunnus alallunga*) (Nikijuluw et al., 2008; Barata et al., 2011). Tuna sirip kuning atau yellow fin tuna (YFT) yang merupakan salah satu jenis tuna ekonomis penting dikelola bersama secara regional karena bersifat “shared”, “stradling” dan “highly migratory”. Indonesia sebagai negara yang terletak di khatulistiwa, merupakan negara anggota IOTC berdasarkan Perpres No 9/2007 memiliki peran penting sebagai salah satu produsen tuna terbesar di Samudera Hindia (IOTC, 2018), di mana hasil tangkapannya berasal dari perairan territorial (< 12 mil), ZEE, dan Laut Lepas. (Hadinoto & Idrus, 2018) menjelaskan bahwa ikan tuna memiliki kadar protein yang tinggi dan kadar lemak yang rendah. Kandungan protein pada ikan tuna berkisar antara 22,6–26,2 gr/100 gr daging ikan, kandungan mineral (besi, kalsium, fosfor, sodium), vitamin A (retinol) dan vitamin B (thiamin, riboflavin dan niasin).

PT . Dempo Andalas Samudera adalah salah satu perusahaan di Sumatera Barat yang mengekspor ikan tuna dalam bentuk *fillet* dengan Negara tujuan Miami dan Jepang (Wellyalina, 2013). Produk di PT. Dempo Andalas Samudera terdiri dari berbagai macam jenis bentuk ikan tuna beku seperti tuna steak, poke, medallion dan saku. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembekuan ikan tuna beku di PT. Dempo Andalas Samudera adalah ikan tuna segar yang didapatkan dari nelayan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus. Bahan baku yang diterima oleh perusahaan adalah ikan tuna segar dengan memiliki kualitas yang berbeda sesuai dengan supplier dengan penanganannya. Adapun jenis-jenis ikan tuna yang digunakan dalam proses penanganan steak beku adalah ikan Tuna jenis Tuna sirip kuning/*Madidihang* (*Yellowfin tuna*).

Perkembangan teknologi yang semakin pesat mengakibatkan persaingan antara perusahaan yang sejenis semakin ketat sehingga diperlukan strategi yang dapat meningkatkan produktivitas (Setiowati, 2017). Peningkatan produktivitas yang dialami perusahaan di setiap periode memperlihatkan bahwa perusahaan berada di posisi yang baik (Wahyuni dan Setiawan, 2017). Hal ini menunjukkan bahwa penting dilakukan pengukuran agar perusahaan dapat mengetahui produktivitas yang telah dijalankan, apakah mengalami peningkatan ataupun penurunan (Jauhari et al., 2019). Produktivitas adalah kemampuan setiap orang, sistem, maupun suatu perusahaan dalam menghasilkan produk barang atau jasa dengan cara memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien.

Metode-metode yang dapat mengidentifikasi produktivitas produk yaitu, Metode OMAX, Metode APC (*American Productivity Center*), *Pospac* dan *Performance*

Kaizen ialah perbaikan yang dilakukan dengan menghilangkan pemborosan, menghilangkan beban kerja berlebih dan selalu memperbaiki kualitas (Subawa, 2016). Sasaran utama dari kaizen adalah menghilangkan pemborosan yang tidak memberikan nilai tambah produk atau jasa. Hal inilah yang perlu diperhatikan agar tidak terjadi penurunan mutu dan kualitas pada produk akhir seperti di PT. Dempo Andalas Samudera terjadi permasalahan keborosan produk dan adanya kesalahan dalam pemotongan produk dalam proses. Dengan permasalahan yang ada, maka penulis perlu melakukan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini bertujuan untuk mengidentifikasi produktivitas pengolahan tuna beku melalui pendekatan metode kaizen di PT. Dempo Andalas Samudera Bungus Sumatera Barat.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi Tuna Beku di PT. Dempo Andalas Samudera Sumatera Barat.
2. Mengidentifikasi produktivitas pengolahan Tuna Beku di PT. Dempo Andalas Samudera Sumatera Barat.

1.3 Manfaat

Secara umum manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dengan melakukan perbandingan dengan literature yang ada.
2. Mampu menghubungkan serta membandingkan antara teori dari perkuliahan dengan praktik secara langsung di lapangan
3. Menambah pengalaman bekerja secara langsung di perusahaan perikanan

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi Ikan Tuna Sirip Kuning

Ikan tuna sirip kuning memiliki istilah *Thunnus albacares* berdasarkan Collette dan Nauren (1983) dalam Kantun (2012), klasifikasi ikan tuna sirip kuning adalah sebagai berikut:

Kingdom	: Animalia
Phylum	: Chordata
Sub Phylum	: Vertebrata
Class	: Pisces
Sub Class	: Teloistei
Ordo	: Perciformes
Sub Ordo	: Scombroidei
Family	: Scombridae
Genus	: Thunnus
Spesies	: <i>Thunnus albacares</i>

Ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) ialah ikan epipelagis yang menyukai perairan Samudera di atas lapisan termoklin serta memiliki perilaku yang menyukai dan berasosiasi dengan benda mengapung di perairan (Nurdin,2017).Jenis ikan Tuna yang ada di Indonesia antara lain sirip kuning (*Thunnus albacares*), tuna mata besar (*Thunnus obesus*), albakora (*Thunnus alalunga*) dan tuna sirip biru (*Thunnus maccoyi*). Gambar ikan tuna dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut :



Gambar 1. Ikan Tuna Sirip Kuning
Sumber : Collette & Nauren, 1983 dalam Miazwir, 2012

2.2 Morfologi Ikan Tuna

Menurut Naibaho (2019), Ikan tuna sirip kuning atau *Thunnus albacares* merupakan perenang cepat karena bentuk tubuhnya yang dinamis. Warna tubuh madidihang bagian atas berpadu antara hitam dan keabuabuan, kuning perak pada bagian bawah, sirip-sirip punggung, perut. Sirip tambahan kuning cerah berpinggiran gelap. Perut ikan tuna sirip kuning terdapat kurang lebih 20 garis putus-putus warna putih pucat melintang. Ikan tuna sirip kuning termasuk ikan buas, predator dan karnivor. Tiap spesial ikan mempunyai ukuran yang berbeda-beda.

2.3 Pembekuan

Menurut Alifia (2018), pembekuan adalah penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku. Pembekuan yang baik biasanya dilakukan pada suhu -12 sampai -24 °C, pembekuan cepat (*quick freezing*) dilakukan pada suhu -24 sampai -40 °C. pembekuan cepat ini dapat terjadi dalam waktu kurang dari 30 menit, sedangkan pembekuan lambat biasanya berlangsung selama 30-72 jam. Pembekuan berarti pemindahan panas dari bahan yang disertai dengan perubahan fase dari air ke padat, dan dari merupakan salah satu proses pengawetan. Proses pembekuan terjadi secara dari permukaan sampai pusat bahan. Pada permukaan bahan, pembekuan berlangsung cepat sedangkan pada bagian yang lebih dalam, proses pembekuan berlangsung lambat.

Pada awal proses pembekuan, terjadi fase *pre cooling* dimana suhu bahan diturunkan dari suhu awal ke suhu titik beku. Pada tahap ini semua kandungan air bahan berada pada keadaan cair. Setelah tahap *pre cooling*, terjadi tahap perubahan fase, pada tahap ini terjadinya pembentukan Kristal es/earle. Pembekuan merupakan salah satu cara untuk mengantisipasi kerusakan bahan pangan, sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama. Teknologi ini cukup sederhana dan tidak menyita waktu serta dapat menghambat pertumbuhan bakteri, kapang maupun khamir pada produk pangan (Alifia, 2018).

2.4 Pengertian Produktivitas

Produktivitas merupakan konsep universal, dimaksudkan untuk menyediakan semakin banyak barang dan jasa untuk semakin banyak orang dengan menggunakan sedikit sumber daya. Penjelasan mengenai produktivitas ini juga diperkuat oleh Mundel, yang menyatakan bahwa produktivitas adalah rasio keluaran yang dihasilkan dan digunakan di luar organisasi yang memperbolehkan berbagai macam produk dibagi oleh sumber yang digunakan, semuanya dibagi oleh rasio yang sama dari periode dasar (Kurniawan, et al 2017). Faktor faktor tersebut akan sangat mempengaruhi keberhasilan perusahaan dalam menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan yang diharapkan oleh konsumen. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi keunggulan dalam bersaing adalah faktor-faktor internal perusahaan. Faktor internal ini sebenarnya cenderung dapat dikendalikan dibandingkan faktor eksternal perusahaan. Secara umum faktor-faktor internal tersebut adalah faktor yang menyangkut kinerja dari input atau sumber daya yang digunakan dan kinerja dari proses serta kinerja dari output atau keluaran yang dihasilkan dari proses.

2.4.1 Faktor-faktor Produktivitas

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas secara umum adalah sebagai berikut:

- 1) Faktor pihak manajemen, karena pihak manajemen merupakan faktor yang paling berpengaruh, terutama dalam proses perencanaan dan penjadwalan, pengaturan beban kerja, kejelasan instruksi kerja dan evaluasi, serta dalam menumbuhkan motivasi kerja dan loyalitas pekerja terhadap institusi.
- 2) Faktor tenaga kerja, tenaga kerja dalam produktivitas merupakan faktor yang sangat penting, karena dengan tenaga kerja yang terdidik lebih sehat dan lebih bergizi dan berketerampilan akan meningkatkan semangat untuk bekerja.
- 3) Faktor energi, energi juga berpengaruh terhadap pencapaian produktivitas dalam perusahaan, karena dengan adanya energi yang tersedia dan juga

mudah dalam perolehannya maka perusahaan akan lebih cepat memproduksi barang yang akan diproduksi.

- 4) Faktor modal, modal merupakan faktor dominan dalam pencapaian sasaran produktivitas yaitu berupa investasi awal seperti mesin, gedung, peralatan serta bahan baku.
- 5) Faktor lingkungan baik internal maupun eksternal Faktor meliputi organisasi dan sistem manajemen, kondisi kerja, kondisi ekonomi dan perdagangan serta sosial dan politik.

2.5 Metode Kaizen

Kaizen dalam bahasa Indonesia berarti perbaikan berkesinambungan. Istilah ini mencakup pengertian perbaikan yang melibatkan semua orang. Baik pada level puncak, manager, maupun karyawan dengan biaya rendah. Filosofi kaizen berpandangan bahwa cara hidup kita dalam bekerja, berumah tangga maupun dalam kehidupan sosial hendaknya berfokus pada perbaikan secara terus menerus. Strategi kaizen adalah kesadaran bahwa manajemen harus memuaskan pelanggan dan memenuhi kebutuhan pelanggan, bila ingin tetap hidup dan memperoleh laba. Penyempurnaan dalam mutu, biaya, dan penjadwalan untuk dapat memenuhi volume barang adalah hal yang sangat penting menurut Wiratmani (2013). Kaizen adalah perbaikan yang bersifat kecil dan berangsur, namun proses kaizen mampu membawa hasil yang dramatis mengikuti waktu. Aspek penting dalam kaizen adalah mengutamakan proses demi penyempurnaan. Proses kaizen tidak berhenti setelah perbaikan berhasil diimplementasikan, tetapi setiap kemajuan akan disatukan sebagai standard prestasi kerja yang baru. Akan tetapi standard hari ini berlaku sampai ditemukan standard baru untuk perbaikan menurut Wiratmani (2013).

Menurut Masaki Imai *dalam* Mulyati & Teguh (2013) Kaizen berarti penyempurnaan. Disamping itu penyempurnaan berkesinambungan yang melibatkan setiap pegawai yang ada diperusahaan baik manager puncak sampai karyawan. Perbaikan berkesinambungan ini menggunakan biaya yang tidak besar. Perbaikan Kaizen bersifat kecil dan berangsur, namun proses Kaizen mampu membawa perubahan yang dramatis mengikuti waktu. Filsafat Kaizen

menganggap bahwa cara hidup kita, baik cara kerja, kehidupan sosial, maupun kehidupan rumah tangga perlu penyempurnaan. Menurut Imai *dalam* Hakim, et al (2016) Kaizen adalah perbaikan secara terus menerus yang memberi kemajuan pada semua kegiatan. Perusahaan-perusahaan di Indonesia saat ini banyak yang menggunakan konsep Kaizen, sebab Kaizen bertujuan merapikan semua kegiatan perusahaan meskipun perlahan tetapi bisa memberi kemajuan perusahaan yang bermanfaat.

Menurut Aziz et al. (2020) Kaizen adalah proses pemecahan masalah dan berorientasi pada orang. Ini telah didefinisikan sebagai proses perbaikan terus-menerus dalam bidang kehidupan apa pun: pribadi, sosial, rumah atau pekerjaan, dan ketika diterapkan di tempat kerja, kaizen berarti peningkatan berkelanjutan yang melibatkan semua orang – manajer dan pekerja. Dalam hal konsumsi waktu, kegiatan ini berada di atas durasi perbaikan proses internal . Menurut Chan et al. (2018) Kaizen berorientasi pada orang dan penerapannya melibatkan semua orang dalam organisasi mulai dari manajemen puncak hingga pekerja di lantai pabrik . Oleh karena itu, dapat mendukung aktivitas manajemen apa pun termasuk pengurangan biaya dan manajemen waktu manajemen keselamatan desain produk, peningkatan produktivitas, tanpa cacat, manajemen pemeliharaan, atau pengembangan produk baru. Keragaman metode dan konteks ini berarti bahwa kaizen sangat fleksibel baik sebagai konsep maupun teknik.

BAB III. METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini dilakukan Taruna/I Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai, Program Studi Pengolahan Hasil Laut Semester VI dilaksanakan selama 5 bulam, dimulai dari tanggal 03 Januari-10 Juni 2022 di PT. Dempo Andalus Samudera di Jl. Raya padang-Painan, Bungus Teluk Kabung, Padang, Sumatera Barat.



Gambar 2. Peta PT. Dempo Andalus Samudera

3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam Kerja Praktik Akhir (KPA) ini dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Alat

NO	Peralatan	Fungsi
1	Buku Tulis	Mencatat data yang diperoleh selama KPA
2	Alat Tulis	Alat tulis untuk mencatat data
3	Handphone	Sebagai alat untuk dokumentasi

Sumber: Data Primer

3.3 Metode Kerja

Metode yang digunakan dalam Kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah menggunakan analisis deskriptif kuantitatif yaitu suatu kegiatan untuk menyusun, mengklasifikasikan, menafsirkan serta menggambarkan dengan angka tentang objek yang diteliti seperti apa adanya dan menarik kesimpulan dalam hal tersebut.

3.3.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang akan dilakukan pada Kerja Praktik Akhir (KPA) antara lain sebagai berikut:

1. Observasi
Mengobservasi kegiatan produksi harian dan proses pencatatan efisiensi biaya produksi.
2. Wawancara
Mendapatkan data dengan cara tatap muka dan tanya jawab langsung antara pengumpul data dengan narasumber.
3. Studi Literatur
Sebagai data pendorong dalam pembuatan laporan dengan cara studi pustaka mengenai topik judul laporan.
4. Dokumentasi
Mendapatkan data yang diperoleh dari dokumen - dokumen yang ada atau catatan-catatan yang tersimpan.

3.3.2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan pada Kerja Praktik Akhir (KPA) antara lain sebagai berikut:

1. Data primer, adalah data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian, dalam hal ini peneliti memperoleh data atau informasi langsung dengan menggunakan instrumen-instrumen yang telah ditetapkan. Adapun data primer yang diperoleh oleh penulis berasal dari wawancara dari pihak-pihak yang berkepentingan diperusahaan Dempo yaitu kepada manager dan HRD perusahaan.
2. Data sekunder, merupakan data atau informasi yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian yang bersifat publik. Data sekunder yang digunakan dalam praktik ini dapat berupa dokumen-dokumen atau literatur-literatur dari internet, surat kabar, jurnal, skripsi dan lain sebagainya yang berkaitan dengan praktik ini. Data sekunder yang saya ambil seperti Laporan Keuangan yang ada Di PT. Dempo Andalas Samudera meliputi Laporan Biaya Produksi.

3.3.3. Analisa Data

Penelitian yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Adapun langkah- langkah analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengumpulkan Data Menggunakan *Check Sheet*

Data yang di peroleh dari perusahaan terutama yang berupa data produksi dan kemudian disajikan dalam bentuk tabel secara rapi dan terstruktur dengan menggunakan *check sheet*. Hal ini dilakukan agar memudahkan dalam memahami data tersebut sehingga bisa dilakukan identifikasi lebih lanjut.

2. Membuat Histogram

Diagram Histogram adalah alat yang digunakan untuk membandingkan berbagai kategori kejadian yang disusun menurut ukuran maupun berat, dari yang paling besar atau berat disebelah kanan. Susunan tersebut akan membantu menentukan pentingnya atau prioritas kejadian-kejadian atau sebab-sebab kejadian yang dikaji. Diagram histogram dalam penelitian ini

digunakan untuk mengetahui produktivitas terhadap produk tuna beku di PT. Dempo Andalas Samudera.

3.4 Prosedur Kerja

Prosedur Kerja dalam dalam Kerja Praktik Akhir (KPA) ini dapat dilihat pada diagram alir berikut :

Gambar 3. Diagram Alir Praktek

