

**KERTAS KERJA
PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)**

**SISTEM *SUPPLY CHAIN* PADA UPTD SENTRA
PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN PASCA PANEN UKM
PUTRA NIAGA DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII
KOTO KAMPAR**



Disusun oleh:

QODRATU KHAIRUL

NPM: 20100915302261

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI BANGKINANG
BANGKINANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN
NAMA : QODRATU KHAIRUL
NPM : 20100915302261
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN
PEMINATAN : MANAJEMEN OPRASIONAL
JUDUL : SISTEM *SUPPLY CHAIN* PADA UPTD SENTRA
PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN PASCA PANEN
UKM PUTRA NIAGA DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR

DISETUJUI OLEH

Dosen pembimbing

Pembimbing

perusahaan

Auzar Ali,S.E.,M.M

NIP. 091.0612.5708.020

Wancandra,S.Ap

NIP. 19710602199303 1

007

Mengetahui :

Ketua Program Studi

H. Yulizar Baharudin, S.Ag,MM

KATA PENGANTAR



Assalammu'alaikum wa rahmatullahi wa barakatuh.

Rangkaian puji dan syukur tidak terhingga kepada Allah SWT, yang menjadi sumber kekuatan utama bagi peneliti untuk menuliskan huruf demi huruf dalam kertas kerja Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini. Alhamdulillah, atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan kertas kerja Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dengan judul **“Sistem *Supply Chain* Pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar”**.

Pada kesempatan ini, peneliti menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh civitas akademika Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bangkinang, serta seluruh keluarga besar UPT Sentra UKM Putra Niaga. Ucapan terimakasih ini peneliti sampaikan juga kepada insan-insan yang telah memberikan semangat, dukungan, saran dan masukan serta bimbingan yang sangat berharga. Untuk itu melalui rangkaian kata dalam kertas kerja Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini, penulis mengungkapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Zulher, MS selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang.
2. Bapak Ir. H. Zamhir Hasem, MM selaku Wakil Ketua I (Waket I) Bidang Akademik STIE Bangkinang
3. Ibu Hj. Kasmawati, SE, M.Ak selaku Wakil Ketua II (Waket II) Bidang

Keuangan dan Administrasi umum STIE Bangkinang.

4. Bapak Dr.H.Arman,MM selaku Wakil Ketua III (Waket III) Bidang Kemahasiswaan STIE Bangkinang.
5. Bapak H. Yulizar Baharudin, S.Ag, MM selaku Ketua Prodi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bangkinang.
6. Bapak Auzar Ali,S.E.,M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dalam penyusunan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini.
7. Bapak Wacandra,S.Ap. selaku pembimbing perusahaan beserta jajarannya yang telah membimbing dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini.
8. Serta rekan-rekan mahasiswa dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan sumbangsih besar terhadap kegiatan PKL dan penyusunan kertas kerja ini.

Terakhir, semoga penulisan kertas kerja Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini membawa manfaat bagi para pembaca, dikalangan akademisi ataupun praktisi dan dapat dijadikan khazanah keilmuan bagi ummat. *Aamiin. Wasslammua'alaikum warahmatullahi wa barakatuh.*

Bangkinang, Oktober 2023

QODRATU KHAIRUL

NPM. 20100915302261

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan	6
C. Sasaran.....	6
D. Batasan	7
BAB II PROFIL PERUSAHAAN.....	8
A. Sejarah Perusahaan.....	8
B. Stuktur Organisasi.....	11
C. Aktivitas Perusahaan.....	17
BAB III RENCANA, FAKTA, DAN ANALISA	25
A. Rencana	25
B. Fakta	26
C. Analisa	28
BAB IV PENUTUP	32
A. Kesimpulan.....	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	34

DAFTAR TABEL

Gambar I.1 1 Kelompok Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023.....	2
---	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar I. 1 Alur Sistem Supply Chain.....	3
Gambar I. 2 Grafik Bahan Baku Usaha Ikan Asap Patin UKM Putra Niaga di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar 2022.....	5
Gambar II. 1 Sruktur UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid 2023.....	13
Gambar II. 2 Struktur Kelompok Pengolah Putra Agung Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid.....	16
Gambar II. 3 Penimbangan ikan patin.....	18
Gambar II. 4 Pencucian dan penyiangan.....	19
Gambar II. 5 Penirisan.....	20
Gambar II. 6 Penyusunan kayu bakar	20
Gambar II. 7 Pengasapan.....	21
Gambar II. 8 Pendinginan ikan	22
Gambar II. 9 Pengemasan ikan salai patin.....	22
Gambar II. 10 Pendistribusian ikan salai patin.....	23
Gambar III. 1 sistem supply chain pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar 2023.....	27

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam kekayaan yang dimiliki mulai dari daratan hingga perairan menuntut masyarakat memanfaatkannya sebaik mungkin sebagai mata pencarian. Sehingga membuat masyarakat memiliki usaha kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah baik secara kualitas maupun kuantitas. Salah satu usaha yang dilakukan dalam pemanfaatan sumber daya perairan yaitu pengolahan ikan segar. Sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari sumber daya perikanan melalui berbagai usaha pengolahan, diantaranya dengan berupa pengasapan atau yang biasa dikenal dengan ikan salai, dan produk olahan lain seperti abon ikan, bakso ikan, kerupuk ikan, dan lain sebagainya. Dengan pengolahan ini diharapkan hasil-hasil perikanan yang dimiliki akan lebih memiliki nilai ekonomis.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Riau yang menjadi salah satu kawasan minapolitan yaitu berada di Kec. XIII Koto Kampar dengan komoditas unggulan ikan mas, patin, dan nila. Penetapan lokasi minapolitan, berdasarkan keputusan Bupati Kampar Nomor: 050/Bappeda/174/2009 dan tentang Nomor 138 Tahun 2009. Dari sektor budidaya, ikan patin menjadi salah satu komoditas yang paling diandalkan sebagai penyumbang devisa dan menyerap tenaga kerja di daerah ini.

Desa Koto Masjid terletak di Provinsi Riau, Kabupaten Kampar, Kecamatan XIII Koto Kampar. Desa Koto Mesjid sangat terkenal sebagai pusat sentra produksi

ikan patin. Hal ini dikarenakan lebih dari separuh masyarakat di desa Koto Mesjid memiliki kolam, dengan luas kolam mencapai 69 Ha. Dengan kondisi desa yang menjadi pusat sentra produksi ikan patin, maka mendapatkan julukan Kampung Patin. Julukan ini telah melekat hingga saat ini pada Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar, Kampar. Kampung ini berjarak sekitar 70 Km dari Pekanbaru, yang dimana memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri dari kampung-kampung lainnya di Riau. Masyarakat di kampung ini bekerja diberbagai sektor, namun yang paling utama pekerjaan masyarakatnya sebagai petani ikan kolam sebanyak.

Usaha pengolahan hasil perikanan ikan patin di desa Koto Mesjid sangat berkembang pesat hingga tahun 2023, dengan ikan salai rata-rata kebutuhan bahan baku dan produksi harian 600kg/hari/pengolah dengan produksi ikan salai sebesar 175kg, saat ini pengolah ikan salai patin yang berada di sentra PHP desa Koto Mesjid sebanyak 8 kelompok pengolah. Adapun kelompok tersebut adalah:

Gambar I.1

Kelompok Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023

No	NAMA KELOMPOK USHAHA	JUMLAH KARYAWAN
1	Mitra Salai	8 Orang
2	Salai Dua Putri	10 Orang
3	Rezky Salai	13 Orang
4	Wali Salai	9 Orang
5	Ocu Ghali Salai	12 Orang

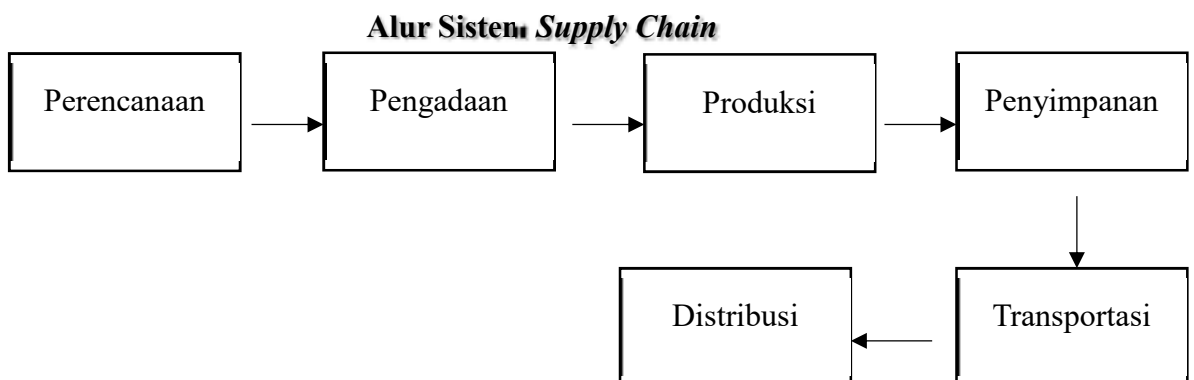
6	Putra Niaga	10 Orang
7	One Fish Salai	11 Orang
8	Pudung Anugrah	7 Orang

Sumber: Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023.

Berdasarkan informasi dari pengawas pengolahan ikan salai di Desa Koto Mesjid, Kecamatan Kampar, pemasaran ikan patin untuk daerah ini sudah merambah ke pasar ekspor sampai ke luar negeri yaitu untuk pasar Malaysia dan Brunei Darussalam. Sedangkan untuk permintaan ikan salai asal Kampar Riau untuk domestik juga masih tinggi yakni untuk Pasar Dumai, Siak, Bengkalis, Pekanbaru, Medan, Sumatra Barat, Batam, dan Jambi.

Dengan permintaan ikan salai yang sudah mulai dikenal dan diminati masyarakat luar, hal ini pun membuat adanya *sistem supply chain*. Menurut J. A. O'Brien (2021:1), *Supply Chain* adalah sistem antar perusahaan lintas fungsi, yang menggunakan teknologi informasi untuk membantu mendukung, serta mengelola berbagai hubungan antara beberapa proses bisnis utama perusahaan dan dengan pemasok, pelanggan, dan para mitra bisnis. *Supply chain* itu sendiri memiliki beberapa tahap, yaitu:

Gambar I. 1



Sumber: Lukman:2021

1. Perencanaan

Perencanaan adalah proses penyeimbangan antara permintaan dan pasokan untuk menentukan tindakan terbaik dalam memenuhi kebutuhan.

2. Pengadaan

Penentuan sumber pengadaan dan pemilihan pemasok yang terbaik serta pelaksanaan kontrak untuk menjaga kualitas, komitmen, transportasi, waktu penyerahan barang serta sistem pembayaran.

3. Produksi

Mentransformasi bahan baku (*raw material*) menjadi produk jadi (*finished product*) sesuai kebutuhan pelanggan.

4. Penyimpanan

Menempatkan barang di dalam gudang untuk disimpan atau dipersiapkan untuk proses selanjutnya. Aktivitas transportasi mengacu pada pergerakan produk dari satu lokasi ke lokasi lain dalam *supply chain*.

5. Transportasi

Aktivitas transportasi mengacu pada pergerakan produk dari satu lokasi ke lokasi lain dalam *supply chain*.

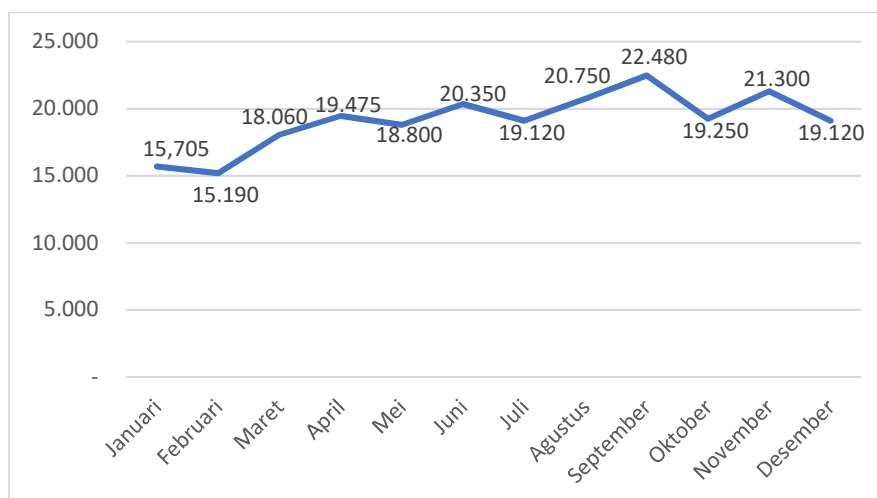
6. Distribusi

Saluran pemasaran yang dipakai oleh produsen untuk mengirimkan produknya ke industri atau konsumen.

Berdasarkan potensi yang terdapat di Desa Koto Mesjid, Sentra Pengolahan Hasil Perikanan tampil menjadi salah satu usaha kecil yang memelopori usaha rakyat pada subsektor perikanan dengan komoditi utama ikan patin yang pengolahan pascapanen (Agroindustri). Pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan terdapat 8 kelompok. Kelompok-kelompok usaha ikan asap didirikan untuk mempermudah akses pembinaan, bantuan, maupun untuk sektor pengolahan. Bahan baku menjadi faktor utama dalam proses pengolahan ikan asap, hal tersebut bisa dilihat dari bahan baku yang diperoleh oleh UKM Putra Niaga pada grafik berikut:

Gambar I. 2

Grafik Bahan Baku Usaha Ikan Asap Patin UKM Putra Niaga di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar 2022



Sumber: Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2022.

Berdasarkan grafik diatas bisa dilihat bahwa persediaan bahan baku setiap bulannya mengalami fluktuatif atau naik turun. Hal ini menjadi patokan yang harus diperhatikan oleh pihak pengola agar bahan baku yang diperoleh stabil.

Pada sentra pengolahan ikan salai, kebijakan yang digunakan dalam mengelola persediaan bahan baku adalah menetapkan kebijakan pembelian bahan baku secara konvensional, yaitu dengan melakukan pembelian bahan baku secara terus menerus tanpa memperkirakan sesuai kebutuhan. Kebijakan ini diambil Sentra sebagai antisipasi bila terjadi kekurangan bahan baku selama proses produksi, selain itu juga sebagai persediaan penyangga bila terjadi keterlambatan pemasok ataupun terhentinya pemasok sehingga masih dapat memenuhi produksi.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, penulis tertarik untuk membuat laporan praktek kerja lapangan (PKL) dengan judul **“SISTEM SUPPLY CHAIN PADA UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN PASCA PANEN UKM PUTRA NIAGA DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR”**.

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) ini untuk mengetahui sistem *supply chain* pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

C. Sasaran

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis melakukan observasi dan wawancara tentang bagaimana sistem *supply chain* pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

D. Batasan

Dalam Menyusun laporan praktik kerja lapangan ini (PKL) ini, agar tidak menyimpang dari tujuan yang telah ditetapkan, penulis membuat batasan permasalahan mengenai sistem *supply chain* pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

BAB II

PROFIL PERUSAHAAN

A. Sejarah Perusahaan

Usaha pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Kampar telah ada dan merupakan usaha yang dilaksanakan masyarakat Kabupaten Kampar, tetapi usaha ini masih dilakukan oleh masyarakat dengan cara tradisional dan merupakan upaya mempertahankan mutu ikan hasil tangkapan nelayan yang tidak terjual segar. Kecenderungan pengolahan dilakukan terhadap ikan hasil tangkapan perairan umum, bentuk olahan juga masih sangat terbatas dalam bentuk ikan asap dan ikan asin.

Pengolahan ikan dilaksanakan secara individu dan masih bersifat tradisional. Seiring dengan perubahan waktu, ikan hasil tangkapan di perairan umum ikut berkurang, maka pengolahan dalam bentuk asap berpindah dari ikan hasil tangkapan ke ikan hasil budidaya, terutama jenis ikan patin kolam. Dengan berkembang dan bertambahnya tempat-tempat untuk pengolahan ikan terutama ikan salai patin yang dilaksanakan masyarakat tani nelayan secara tradisional dan sulitnya dalam pembinaan mutu hasil olahan maka di rencanakan untuk menghimpun pengolah dalam satu wadah usaha yang terintegritas atau dalam satu

kawasan, terutama pengolah yang ada di Desa Koto Mesjid kec. XIII Koto Kampar. Maka lahirlah Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar Provinsi Riau yang dibangun berdasarkan SK Dirjen P2HP DKP RI nomor : KEP.69/DJ-P2HP/2007 tanggal 20 September 2007.

Pembangunan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar budget sharing pembangunan sentra pengolahan hasil perikanan antara Kementerian Kelautan Perikanan, dalam hal ini adalah Direktorat Jenderal P2HP, Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau dan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar. Pembangunan dimulai tahun 2008 dengan rencana Burget Sharing (Proposal Grand Desain Pembangunan Sentra) selama tiga tahun anggaran kedepan. Rencana pendanaan APBN tahun 2008 atau tahun pertama pembangunan, tetapi belum dapat direalisasikan dan APBD Kabupaten Kampar tahun 2008 dengan realisasi pembangunan Sentra pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Kabupaten Kampar tahun 2008 dari dana APBD Kampar dalam bentuk :

1. Pembebasan Lahan seluas 3.4 Ha
2. Land Clearing
3. Grand Design
4. Pembangunan Turap
5. Pembangunan IPAL
6. Pemasangan Jaringan Listrik TR

Sentra pengolahan hasil perikanan air tawar Desa koto Mesjid Kec. XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar mulai dioperasikan pada bulan maret tahun 2012

dengan beberapa jenis usaha seperti : Ikan salai Patin, Nugget Patin, Bakso Patin dan Kerupuk Patin. Tahun 2014 jenis usaha ditambah dengan Fillet Patin.

Adapun visi & misi dari Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Kabupaten Kampar yaitu:

Visi :

Terwujudnya masyarakat petani perikanan yang sejahtera melalui usaha pengolahan hasil perikanan yang berkelanjutan dan berdaya saing.

Misi :

1. Meningkatkan kesejahteraan petani perikanan.
2. Meningkatkan SDM yang berkualitas.
3. Meningkatkan produksi pengolahan hasil perikanan yang berkualitas.
4. Menjaga keseimbangan dan kelestarian lingkungan alam yang berkelanjutan.
5. Meningkatkan pelayanan dibidang perikanan.

Sentra pengolahan hasil perikanan Kabupaten Kampar terletak di Desa Koto Masjid Kec. XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar terletak pada 0°32' 13.626 LU- 0°01' 27.275 LS dan 100°26' 50.028 BB - 101°04' 26.200 BB. Luas Wilayah kecamatan XIII Koto Kampar ± 159.511 Ha atau sekitar ± 14.52% dari luas Kab.Kampar. Jarak sentra pengolahan dari ibu kota Kabupaten ± 40 Km dan jarak dengan ibu kota propinsi ± 100 Km. Adapun Batas-batas wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara Berbatas dengan Kab. Rokan Hulu dan Kec.Tapung Hulu.
2. Sebelah Selatan Berbatas dengan Kec. Kampar Kiri dan Kec. Kampar Kiri Hulu

3. Sebelah Barat Berbatas dengan Propinsi Sumatera Barat

4. Sebelah Timur Berbatas dengan Kec. Kuok, Kec. Salo.

Kabupaten Kampar yang terletak antara 1°00'40" Lintang Utara sampai 0°27'00" Lintang Selatan dan 100°28'30" – 101°14'30" Bujur Timur. Batas-batas daerah Kabupaten Kampar adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kota Pekanbaru dan Kab. Siak.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kab. Kuantan Singingi.
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kab. Rokan Hulu dan Provinsi Sumatra Barat.
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kab. Pelalawan dan Kab. Siak.

Wilayah Kabupaten Kampar saat ini memiliki luas kurang lebih 10.983,46 Km² atau 11,62% dari luas keseluruhan Propinsi Riau (94.561,60 Km²), yang terbagi atas 20 wilayah kecamatan. Daerah kecamatan terluas adalah Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki luas 1.595,11 Km² atau 14,52%, sedangkan Kecamatan Rumbio Jaya 77,50 Km² atau 0,71% merupakan Kecamatan terkecil luasnya di Kabupaten Kampar.

B. Struktur Organisasi

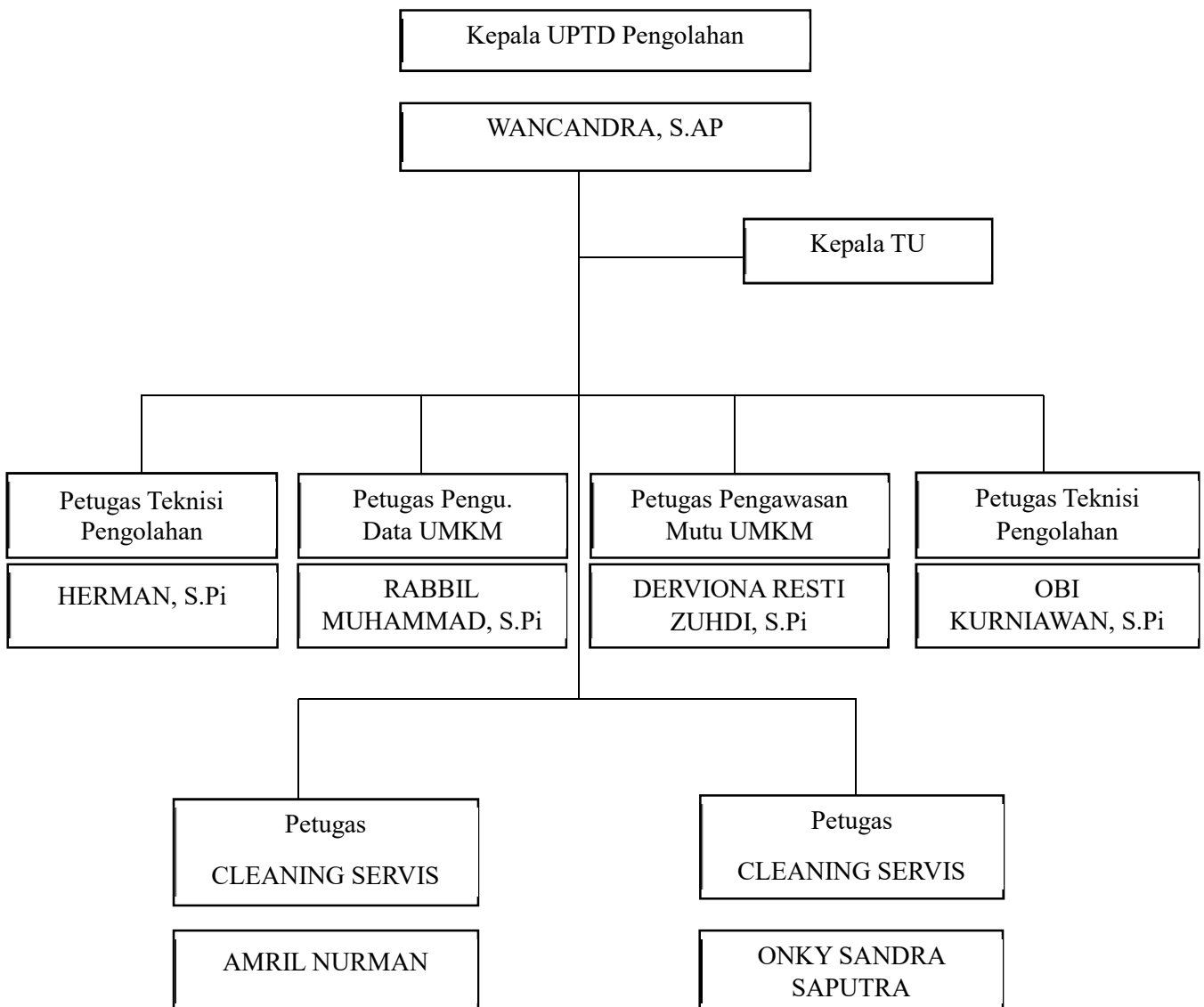
Tujuan utama pembentukan *Unit Pelayanan Teknis (UPT) Pengolahan Hasil Perikanan* adalah melakukan pembinaan dan pengembangan sentra-sentra pengolahan ikan dalam rangka meningkatkan produksi dan produktivitas masyarakat perikanan dalam upaya meningkatkan perekonomian. Namun tujuan lain yang ingin dicapai diantaranya adalah :

1. Meningkatkan kualitas sumberdaya manusia, khususnya keterampilan teknis dan usaha ikan olahan tradisional dan modern.
2. Meningkatkan kualitas dan mutu produk olahan melalui penerapan GMP dan SSOP, sehingga produk tersebut aman dikonsumsi dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen.
3. Menstimulasi swadaya masyarakat perikanan dalam mengembangkan usaha bersama / koperasi usaha perikanan.
4. Meningkatkan peran serta masyarakat perikanan dalam usaha pertumbuhan ekonomi berbasis pada pengembangan perikanan air tawar.
5. Meningkatkan produksi, nilai tambah dan peluang pasar yang baru bagi produk-produk olahan ikan melalui diversifikasi produk olahan, jaminan kualitas, sanitasi dan performa yang baik.
6. Menciptakan multiplier efek ekonomi melalui pengembangan industri perikanan.

Pada tahun 2012 dibentuk UPT Pengolahan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar yang merupakan perpanjangan tangan dari dinas dalam menata dan mengatur serta menjalin Kerjasama yang baik dengan kelembagaan yang sudah ada di sentra dengan tujuan untuk mewujudkan visi dan misi dari pada sentra tersebut. Adapun susunan struktur organisasi sebagaimana tercantum pada gambar berikut:

Gambar II. 1

Sruktur UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid 2023



Sumber: Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Tahun 2023.

Adapun tugas dan tanggung jawab masing-masing adalah sebagai berikut:

1. Kepala UPT. Pengolahan

Kepala UPT Pengolahan dipimpin oleh seorang Kepala UPT yang mempunyai tugas pokok menyusun rencana program dan melaksanakan kegiatan pengolahan hasil perikanan air tawar.

2. Kepala Sub Bagian Tata Usaha UPT. Pengolahan

Kepala sub bagian Tata Usaha mempunyai tugas pokok Melakukan Pengelolaan administrasi dan Inventarisasi Peralatan Sentra Pengolahan serta menyelenggarakan urusan umum, pegawai, keuangan, perlengkapan, perencanaan dan pengendalian.

3. Teknisi Pengolahan

Adapun Uraian Tugas adalah sebagai berikut :

- 1) Memfasilitasi Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP) bagi kelompok pengolah ikan.
- 2) Mengawasi dan mendampingi pengolah dalam proses pengolahan di sentra.
- 3) Melakukan pencatatan analisa usaha hasil produksi sentra pengolahan.
- 4) Melakukan Pendataan hasil produksi sentra pengolahan.

- 5) Melakukan pengawasan dan pemeliharaan peralatan produksi di sentra.
- 6) Melaksanakan monitoring, evaluasi dan pelaporan kegiatan pengolahan ikan.

4. Pengawas Mutu Pengolahan

Adapun tugas-tugas sebagai berikut :

- 1) Mensosialisasikan standar pengawasan mutu mencakup SSOP (Standar Prosedur Sanitasi dalam Operasional) dan cara mengolah ikan dengan baik (CMB).
- 2) Melakukan penyiapan bahan standarisasi dan pengawasan mutu hasil olahan sentra.
- 3) Melakukan pengawasan dan pengujian mutu hasil perikanan.
- 4) Melakukan pengujian dan pengawasan proses dan mutu produk pengolahan hasil perikanan.
- 5) Melaksanakan bimbingan teknologi pengawasan, pengolahan hasil perikanan.
- 6) Memfasilitasi sertifikasi produk hasil perikanan.

5. Cleaning Service

Adapun tugas-tugas sebagai berikut :

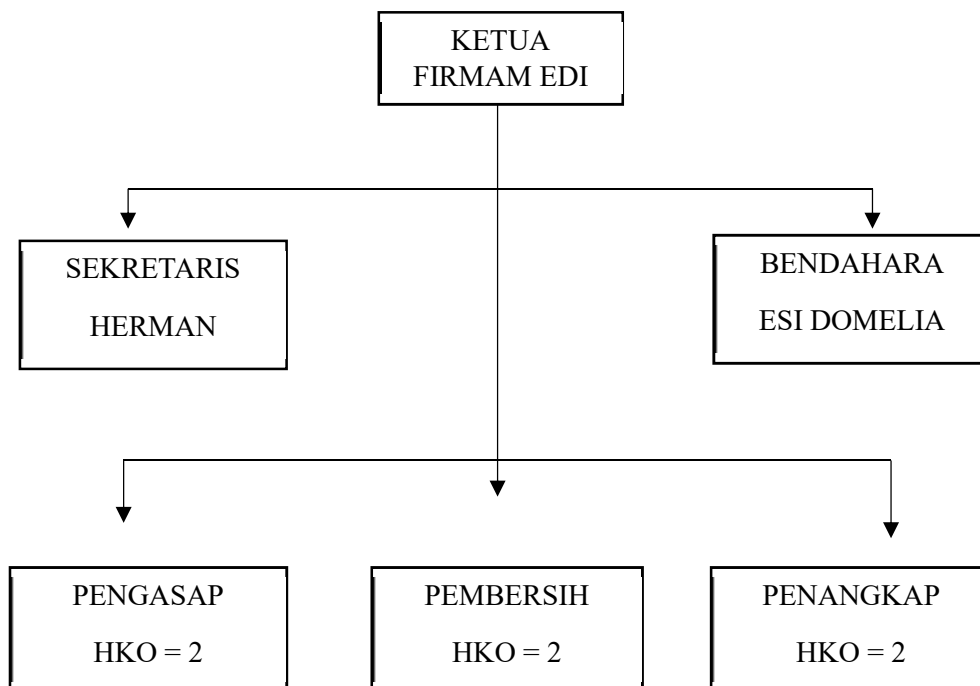
- 1) Melaksanakan pembersihan ruangan antara lain menyapu, mengepel lantai, membersihkan langit-langit, kaca jendela, pintu kamar mandi/WC dan lain-lain.
- 2) Melaksanakan tugas pembersihan dan pembuangan sisa hasil olahan (limbah).
- 3) Melaksanakan pembersihan pekarangan kompleks sentra pengolahan (pemotongan rumput, pemusnahan gulma dan tanaman liar lainnya).
- 4) Mengamprah alat dan bahan untuk keperluan kebersihan sentra pengolahan.
- 5) Melaporkan segala keperluan kepada kepala UPTD pengolahan

6) Menjaga kebersihan, kerapian, kenyamanan lingkungan seluruh ruangan sentra pengolahan.

Untuk meningkatkan kinerja kelompok pengolahan salai patin, sentra pengolahan hasil perikanan desa koto masjid melakukan bimbingan teknis mengenai manajemen pengolahan salai ikan patin terhadap kelompok tani, jumlah kelompok tani yang dibina sebanyak 6 kelompok. Salah satu kelompok yang mengikuti bimbingan teknis tersebut adalah kelompok pengolah Putra Agung. Berikut struktur organisasi kelompok pengolah Putra Agung:

Gambar II. 2

Struktur Kelompok Pengolah Putra Agung Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Masjid 2023



Sumber: Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Masjid Tahun 2023.

Berikut adalah uraian tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota kelompok pengolah Putra Agung pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar:

1. Ketua bertugas untuk mengkoordinasikan, mengelola dan bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan kelompok.
2. Sekretaris bertanggung jawab terhadap pelaksanaan administrasi kegiatan non keuangan seperti pembuatan laporan mingguan, bulanan ataupun tahunan.
3. Bendara bertanggung jawab menangani seluruh kegiatan administrasi keuangan kelompok.
4. Penangkap bertugas untuk mengumpulkan ikan patin segar dari kolam budidaya yang ada disekitar Desa Koto Mesjid dan sekitarnya.
5. Pembersih bertugas untuk membersihkan ikan segar yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan/petani untuk kemudian diolah menjadi ikan salai patin.
6. Pengasap bertugas untuk mengolah ikan patin yang telah dibersihkan dengan melakukan pengasapan sampai proses selesai dan ikan salai siap dipasarkan.

C. Aktivitas Perusahaan

Dalam aktivitas operasionalnya, Sentra Pengolahan Hasil Perikanan melakukan pengolahan ikan salai sebanyak 4 kali dalam satu minggu atau 16 kali dalam satu bulan.

1. Ikan Segar

Ikan segar berupa ikan patin yang diperoleh dari hasil panen kolam pembudidaya di Desa Koto Mesjid dan sekitarnya. Ikan segar yang akan diolah berukuran 2-4 ekor per kilogram. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas

baik, sumber bahan baku ikan salai patin ini tidak boleh tercemar. Ikan patin yang segar berasal dari petani pembudidaya telah memenuhi Standart Sanitation Operational Product (SSOP) dan Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB).

2. Proses Pengolahan

Pengolahan merupakan suatu kegiatan merubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi atau siap jadi. Bahan mentah pascapanen yang dibiarkan dalam waktu lama akan mengalami kerusakan akibat pengaruh-pengaruh fisiologik, mekanik, fisik, kimiawi, parasitik atau mikrobiologik. Kerusakan tersebut akan menyebabkan kerugian sehingga perlu adanya kegiatan pengolahan lanjutan agar lebih efisien.

Berikut proses pengolahan salai ikan patin pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar:

a) Penimbangan.

Proses penimbangan dilakukan sebelum ikan segar dibersihkan yang bertujuan untuk memastikan kapasitas ikan segar yang akan diolah/diproduksi.

Gambar II. 3

Penimbangan ikan patin



Sumber: Dokumen Pribadi

b) Pencucian (clearing) dan penyiangan (splitting).

Setelah ikan ditimbang, proses selanjutnya yaitu memisahkan ikan yang akan diolah berdasarkan ukuran dan tingkat kesegarannya. Setelahnya ikan akan disaingi dengan beberapa cara seperti membersihkan sisik, insang, dan isi perutnya. Terutama ikan yang memiliki ukuran sedang dan besar, lalu dicuci dengan air bersih agar kebersihan ikan lebih maksimal dari darah dan kotorannya.

Gambar II. 4

Pencucian dan penyiangan



Sumber: Dokumen Pribadi

c) Penirisan.

Proses penirisan dilakukan setelah melakukan perendaman dalam larutan garam bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada ikan dengan cara menyusunnya diatas rak-rak pengasapan.

Gambar II. 5

Penirisan



Sumber: Dokumen Pribadi

d) Persiapan dan penyusunan bahan bakar.

Bahan bakar utama yang digunakan adalah kayu, dalam proses ini kayu yang digunakan adalah kayu yang kering dan keras, karena jenis kayu keras mengandung senyawa phenol dan asam organik yang cukup tinggi, dimana sangat dibutuhkan untuk proses pengasapan. Kayu yang mengandung resin atau damar harus dihindari karena akan menimbulkan rasa pahit pada saat pengasapan selesai.

Gambar II. 6

Penyusunan kayu bakar



Sumber: Dokumen Pribadi

e) Pengasapan.

Ikan yang sudah di tiriskan dimasukkan kedalam alat pengasapan selama 2–10 jam tergantung dari keinginan pengolah dan berapa daya awet produk yang dikehendaki. Selama proses pengasapan, diupayakan jangan sampai terbentuk api, karena hal tersebut akan mempengaruhi mutu produk ikan asap yang dihasilkan.

Gambar II. 7
Pengasapan



Sumber: Dokumen Pribadi

f) Pendinginan ikan

Ikan yang sudah selesai diasapi harus dikeluarkan dari alat pengasap untuk selanjutnya didinginkan. Ada beberapa cara pendinginan yang dilakukan yaitu dengan dibiarkan dingin dengan suhu ruangan atau menggantungkan ikan pada

sepotong kayu dan ditutup dengan kertas untuk menghindari menempelnya kotoran/debu dan serangga pada produk atau dengan cara dibiarkan terkena angin.

Gambar II. 8
Pendinginan ikan



g) F **Sumber: Dokumen Pribadi**

Setelah pengasapan selesai, ikan dibiarkan dingin sampai suhu ikan salai sama dengan suhu ruangan. Sebagai bahan pengemas Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid menggunakan kardus kemudian meyeusun rapi ikan asap patin didalamnya. Ikan asap yang disimpan pada penyimpanan dingin dengan suhu ruang $< 10^{\circ}\text{C}$ dapat bertahan hingga 7 hari dengan hasil yang cukup bagus. Sedangkan ikan asap yang disimpan pada suhu ruangan ($25\text{-}32^{\circ}\text{C}$) hanya mampu bertahan 2-3 hari saja.

Gambar II. 9
Pengemasan ikan salai patin



Sumber: Dokumen Pribadi

h) Penjualan/pemasaran ikan asap (salai).

Ikan yang telah dimasukkan kedalam kardus akan didistribusikan ke pasar-pasar yang ada di Kabupaten Kampar maupun diluar Kabupaten Kampar.

Gambar II. 10

Pendistribusian ikan salai patin



Sumber: Dokumen Pribadi

i) Ikan asap

Proses pengasapan ikan merupakan gabungan aktifitas penggaraman, pengeringan dan pengasapan. Adapun tujuan utama proses penggaraman dan pengeringan adalah untuk mmbunuh bakteri dan membantu mempermudah melekatnya partikel-partikel asap waktu proses pengasapan berlangsung.

Pengasapan bertujuan untuk mengeluarkan uap dari unsur-unsur senyawa Phenol atau Aldehid dari jenis kayu yang dekatkan pada tubuh ikan atau untuk memasukkan unsur unsur tersebut kedalam tubuh ikan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas, serta mengeringkan ikan sehingga didapat efek pengawetan yang diharapkan. Rasa lezat yang menjadi ciri khas produk ikan diasap terutama dari senyawa Phenol dan Aldehid. Unsur dalam asap yang efektif untuk menahan berkembang biaknya mikro organisme adalah senyawa Aldehid, Phenol dan Asam Organik. Adapun kandungan dan keunggulan asap dalam pengasapan ikan:

- a) Asap mengandung senyawa Fenol dan Formaldehida, masing-masing bersifat bakterisida (membunuh bakteri).
- b) Kombinasi dua senyawa tersebut juga bersifat Fungsida (membunuh kapang).
- c) Kedua senyawa membentuk lapisan mengkilat pada permukaan ikan.
- d) Panas pembakaran juga membunuh mikroba, dan menurunkan kadar air pada ikan.
- e) Asap juga mengandung uap air, asam formiat, asam asetat, keton, alkohol dan karbondioksida.
- f) Rasa dan aroma khas ikan asap terutama disebabkan oleh senyawa Fenol dan senyawa karbonil.

BAB III

RENCANA, FAKTA, DAN ANALISA

A. Rencana

Perencanaan atau *planning* adalah menentukan tujuan organisasi dan memutuskan cara terbaik untuk mencapainya (Deddy dkk, 2018:5). Dalam perencanaan harus memiliki batas waktu hingga kapan tugas-tugas tersebut harus dilaksanakan dan siapa yang bertanggung jawab atas tugas tersebut. Adapun dalam perencanaan memiliki beberapa unsur yang harus dipenuhi sebelum dilaksanakannya proses, agar hasil yang diinginkan maksimal.

Manajemen adalah ilmu dari seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber daya lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Manajemen ini terdiri dari enam unsur(6M) yaitu: *men, money, methode, materials, machines, dan market*.

Dalam ilmu manajemen ada beberapa pembagian yang berperan penting salah satunya adalah oprasional atau yang biasanya dikenal dengan manajemen oprasional. Manajemen oprasional atau manajemen operasi adalah suatu cara yang digunakan untuk perusahaan untuk memproduksi atau mendistribusi barang dan jasa yang memberikan alasan keberadaan mereka. Manajemen operasional dapat dilihat dalam banyak fungsi seperti bidang pemasaran, bidang keuangan dan sumber daya dalam organisasi.

Adapaun rencana pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid adalah:

1. Meningkatkan produktivitas kolam ikan patin dalam masalah kuantitas
2. Meningkatkan mutu dan kualitas ikan patin sebagai bahan baku produk sehingga meningkatkan pendapatan

B. Fakta

Ikan patin menjadi bahan utama pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar. Penggunaan bahan baku sangat berpengaruh pada hasil olahan produksi, maka dari itu kualitas dan kuantitas bahan baku harus diperhatikan dengan seksama.

Dalam setiap tahunnya bahan baku yang diperoleh UKM Putra Niaga bervariasi, dikarenakan mengalami fluktuatif atau naik turun. Kondisi ini dipengaruhi oleh banyaknya jumlah kolam pembesaran yang dimiliki oleh pihak pengolah. Semakin banyak kolam yang ada maka semakin banyak pula bahan baku yang diperoleh. Namun, kolam yang dimiliki pihak pengolah masih terbatas sehingga harus diperoleh dari masyarakat setempat yang memiliki kolam agar mendapati jumlah bahan baku yang direncanakan. Dikarenakan bahan baku diperoleh dari masyarakat maka kuantitas dan kualitas yang diperoleh setiap panen tidak sama, disebabkan pengawasan yang dilakukan oleh pihak pengolah tidak *intens* pada kolam utama yang dimiliki pihak pengolah sehingga kondisi inilah yang menyebabkan bahan baku mengalami fluktuatif.

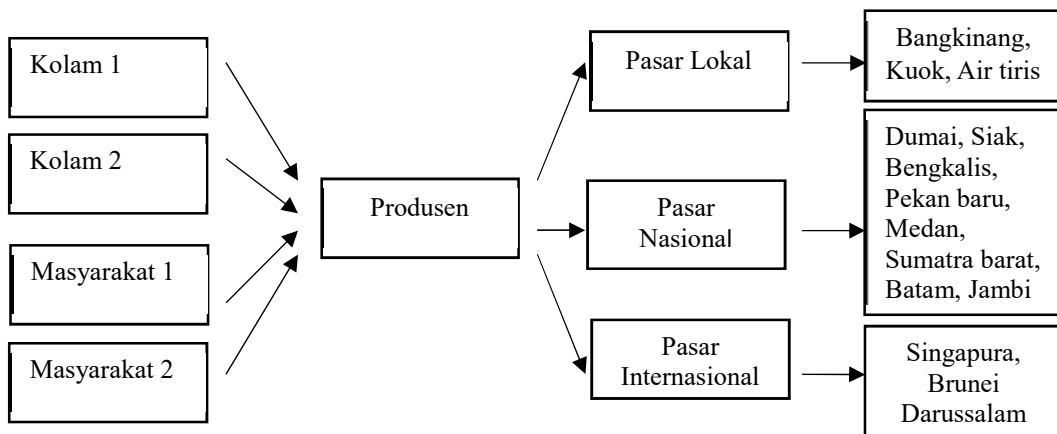
Olahan dari ikan patin ini memiliki beberapa macam produk seperti abon ikan, bakso ikan, kerupuk ikan, dan yang paling banyak diproduksi yaitu ikan salai atau ikan yang berupa hasil olahan melalui proses pengasapan. Dengan produk hasil

olahan tersebut diharapkan hasil perikanan lebih memiliki nilai ekonomis yang bisa meningkatkan harga jualnya juga.

Dalam proses pendistribusian olahan ikan salai patin telah merangkap kedaerah lokal, nasional, hingga internasional. Berikut adalah gambar sistem *supply chain* pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar:

Gambar III. 1

sistem supply chain pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen, UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar 2023.



Berdasarkan gambar III.1 dapat diketahui bahwa pendistribusian ikan salai memiliki minat yang tinggi, sehingga telah mencapai pasar internasional yaitu Pasar Singapura dan Pasar Brunei Darussalam. Keberhasilan produksi ini merupakan salah satu aspek dalam mencapai tujuan yaitu untuk memperoleh laba, meminimalisirkan resiko dan menghindari kerugian serta untuk mencapai target yang telah direncanakan.

C. Analisa

Berdasarkan rencana dan fakta yang ada di UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, penulis menganalisa bahwa untuk mendapatkan bahan baku yang baik dan berkualitas ada beberapa tahapan yang dilakukan. Menurut Sinuraya (2021:57), bahan baku atau *direct material* dapat diartikan sebagai bahan dasar yang digunakan untuk proses produksi perusahaan yang sangat berperan dalam menghasilkan barang jadi. Sedangkan menurut Guritno (2021:57) bahan baku adalah bahan yang masih mentah atau belum diolah, yang digunakan untuk membuat produk. Adapun berikut adalah tahapan dalam memperoleh bahan baku ikan patin:

1. Seleksi Induk

Proses dimana pemilihan induk yang memisahkan antara induk yang telah matang untuk melakukan pembuahan terhadap anak ikan dengan induk ikan yang belum matang untuk melakukan pembuahan. Kegiatan ini dilakukan sehari sebelum dilakukannya penyuntikan/pemijahan.

2. *Stripping*/Pengeluaran Telur dan Sperma

Ikan yang telah dipilih akan dikeluarkan telur dan spermanya menggunakan alat khusus dan tangan yang bersih, agar ikan lebih mempercepat untuk proses pembuahan. Setelah semua ikan telah dilakukan pengeluaran telur dan sperma, maka harus menunggu proses penetasan selama 12 jam.

3. Pemeliharaan Larva Dalam *Hatchri* atau Rumah Fam(Rumah Budidaya)

Setelah ikan menetas maka ikan akan mulai diberi makan, untuk ikan yang berumur 1-7 hari akan diberi makan berupa artemia dan sedangkan ikan yang telah

berumur 7-20 hari makanan ikan akan diganti untuk mencukupi nutrisi ikan dengan cacing sutra.

4. Ikan Ditebar ke Kolam

Kolam yang telah disiapkan untuk ikan memiliki luas 25m x 40m, untuk penghasilan ikan yang siap dijadikan bahan baku akan diperoleh sebanyak 15.000-23.000 ekor ikan. Ikan yang dipindahkan ke dalam kolam akan dibesarkan selama 4 bulan lamanya.

5. Masa Pemeliharaan

Dalam pemeliharaan ikan didalam kolam selama 4 bulan, akan menghabiskan pakan untuk kolam yang dimiliki pihak pengolah UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar di sebanyak 12 ton dengan hasil ikan disemua kolam kurang lebih sebanyak 5 ton dan untuk kompersi makan sekitar 40-45%. Dalam pemberian pakan buatan memiliki harga Rp4.500-Rp5000/kg.

6. Panen

Pada masa pasca panen disetiap kolam yang dimiliki akan dilakukan oleh 2 orang untuk melakukan pengambilan ikan. Pada masa ini bisa dilakukan hingga sebanyak 4 kali dalam sebulan dengan perolehan panen untuk setiap bulan sebanyak 15.000-23.000 ekor ikan. Setelah pasca panen ikan patin maka ikan akan dihargai Rp16.500/kg.

7. Penyiangan

Setelah panen ikan yang telah diperoleh akan dilakukan penyiangan. Penyiangan adalah pembersihan pada ikan dengan dilakukan pengeluaran kotoran ikan dan membersihkan ikan dengan air. Sehingga pada saat diolah ikan telah benar-benar bersih. Penyiangan dilakukan dari jam 08.00 pagi hingga 12.00 siang.

8. Penyalaian

Seiring ikan dibersihkan penyalaian ikan juga dilakukan, penyalaian adalah proses pengasapan ikan hingga kering yang dimana untuk menghilangkan kadar air didalam ikan. ikan yang sudah dibersihkan akan langsung disalai menggunakan api dari bahan kayu. Bahan pembakaran untuk penyalaian sengaja dipilih adalah kayu agar ikan memperoleh kering yang sempurna dan ikan juga memperoleh bau *smoky* dari arang kayu yang dibakar.

Proses penyalaian akan dilakukan dari jam 9 hingga jam 4 sore. Proses penyalaian memiliki 2 tahap yaitu:

- Sesi 1 hari 1, dilakukannya pengeringan air pada ikan selama 4 jam kerja.
- Sesi 2 hari 2, dilakukannya penyalaian pada ikan selama 4 jam kerja.

Setelah bahan baku ikan patin segar yang telah diproses melalui pengasapan atau yang disebut ikan salai akan dihargai sebanyak Rp70.000/kg.

Dalam proses akhir yaitu pengemasan ikan salai baik yang sudah menjadi produk olahan maupun belum, akan dikemas sebaik mungkin agar saat pendistribusian produk tidak ada yang mengalami kerusakan. Untuk pengemasan produk diawali dengan pengemasan menggunakan plastik yang mencegah udara masuk sehingga produk lebih tahan lama dan awet. Selanjutnya akan diberi

kemasan tambahan agar tidak merusak produk, sehingga kualitas keamanan produk menjadi lebih terjamin. Terakhir, dalam proses pengemasan produk akan dimasukkan kedalam kardus dan diberi solatip yang membuat keamanan produk terjamin dari kerusakan.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari judul diatas yaitu aktivitas produksi pengolahan ikan salai patin pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar hal yang bisa disimpulkan adalah dalam memproduksi ikan salai patin baik masih berbentuk bahan baku ataupun yang telah menjadi produksi olahan masih bersifat fluktuatif (naik-turun). Penyebab hal ini terjadi yaitu perolehan bahan baku masih belum dikelola sendiri sepenuhnya oleh pihak pengolah dan bahan baku masih ada perolehan pasokan dari masyarakat yang dimana masyarakat mengelolanya juga tidak diperhatikan sempurna oleh pihak pengolah. Sehingga bahan baku masih kurang termaksimalisasikan baik dalam segi kuantitas maupun kualitas.

B. Saran

Adapun saran-saran yang dapat penulis kemukakan dalam laporan ini yang mungkin bisa berguna bagi pada UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar yaitu:

Diharapkan perolehan bahan baku dikelola oleh pihak pengolah langsung, adapun jika bahan baku diperoleh dari masyarakat maka pihak pengolah harus lebih memerhatikannya, karena akan beresiko bahan baku yang terealisasikan tidak sesuai dengan yang direncanakan, dikarenakan masyarakat belum cukup

memahami wawasan cara pengolahan ikan yang baik, sehingga hasilnya tidak termaksimalkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asman, N. (2020). *Pedoman Memulai Era Revolusi Industri 4.0*. Indramayu: CV. Adanu Abimata.
- Harahap, D. A., & Amanah, D. (2018). *Pengantar Manajemen*. Bandung: Alfabeta. CV.
- Lukman, D. (2021). *Suplly Chain Manajemen*. Gowa: CV. Cahaya Bintang Cemerlang.
- Mustikasari, A. (2023). *Manajemen Oprasional*. Pt. Limajari Indonesia.

