

KERTAS KERJA
PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)

JUDUL:

**AKTIVITAS PEMASARAN OLAHAN PRODUK IKAN PATIN ASAP
PADA UKM PUTRA NIAGA HASIL PERIKANAN DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR**



Disusun Oleh :

NAMA : **WIRDATUL JANNAH**

NPM : **20100915302245**

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI BANGKINANG
BANGKINANG

2023

HALAMAN PERSETUJUAN

NAMA : WIRDATUL JANNAH
NPM : 20100915302245
PEMINATAN : MANAJEMEN PEMASARAN
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN
JUDUL : AKTIVITAS PEMASARAN OLAHAN PRODUK
IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA
HASIL PERIKANAN DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR

DISETUJUI OLEH

Dosen Pembimbing

Pembimbing Sentra

Dr. H. Zulher, MS
NIP. 091 1102 59 17 057

Wancandra, S. Ap.
NIP. 19710602199303 1 007

Mengetahui:

Ketua Program Studi Manajemen

H. Yulizar Baharudin, S.Ag., M.M.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur marilah kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan penulis kesehatan dan kemampuan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul **“AKTIVITAS PEMASARAN OLAHAN PRODUK IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA HASIL PERIKANAN DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR”**.

Laporan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas perkuliahan pada STIE Bangkinang. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan serta memiliki kekurangan dan kelemahan dari segi penulisan, tata bahasa, dan penyusunannya maupun bentuk ilmiahnya. Untuk itu, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini.

Dalam menyelesaikan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini tidak akan berhasil tanpa adanya doa dan pengarahan dari berbagai pihak yang telah meluangkan waktunya dalam penyusunan Kertas kerja Praktek Kerja Lapangan ini. Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. H. Nefrizal, MM selaku ketua Yayasan Lembaga Pendidikan Kampar beserta unsur pimpinan.
2. Bapak Dr. H. Zulher, MS selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bangkinang sekaligus sebagai Dosen Pembimbing.
3. Bapak Ir. H. Zamhir Basem, MM selaku Wakil Ketua I Bidang Akademik STIE Bangkinang.
4. Ibu Hj. Kasmawati, SE, M.Ak selaku Wakil Ketua II Bidang Administrasi Umum dan Keuangan STIE Bangkinang.

5. Bapak Dr. Ir. H. Arman, MM selaku Wakil Ketua III Bidang Kemahasiswaan STIE Bangkinang.
6. Bapak H. Yulizar Baharuddin, S.Ag., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen STIE Bangkinang.
7. Bapak Wancandra, S.Ap selaku pimpinan pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar karena telah membimbing dan memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan kertas kerja Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini.
8. Rekan-rekan kelompok Praktek Kerja Lapangan pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar yang telah memberikan masukan yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Semoga Allah SWT memberikan balasan atas semua bantuan dan kebaikan yang telah diberikan kepada penulis, serta diberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Amin.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga apa yang tertuang didalam kertas kerja Praktek Lapangan (PKL) ini ini dapat memberikan manfaat bagi kita semuanya terima kasih atas kritik, saran dan masukan yang telah diberikan untuk kesempurnaan kertas Kerja Praktek Kerja Lapangan ini.

Pulau Gadang, September 2023

Penulis

WIRDATUL JANNAH

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	8
1.1 Latar Belakang.....	8
1.2 Tujuan	10
1.3 Sasaran.....	11
1.4 Batasan.....	11
BAB 2 PROFIL PERUSAHAAN.....	12
2.1 Sejarah Perusahaan	12
2.2 Struktur Organisasi.....	14
2.3 Aktivitas Perusahaan	19
BAB 3 RENCANA, FAKTA DAN ANALISA.....	26
3.1 Rencana.....	26
3.2 Fakta	27
3.2.1 UKM Putra Niaga.....	27
3.2.2 Harga jual produk	28
3.2.3 Aktivitas Pemasaran	29
3.3 Analisa	29
3.3.1 Pendapatan usaha.....	29
3.3.2 Analisa Promosi dan Pemasaran.....	30
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	32

4.1 Kesimpulan.....	32
4.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid	16
Gambar 2. 2	18
Gambar 2. 3 penimbangan ikan patin	20
Gambar 2. 4 pencucian dan penyiangan	21
Gambar 2. 5 penirisan	21
Gambar 2. 6 penyusunan kayu bakar	22
Gambar 2. 7 pengasapan	22
Gambar 2. 8 pendinginan ikan	23
Gambar 2. 9 pengemasan ikan salai patin	24
Gambar 2. 10 pendistribusian ikan salai patin	24

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang luar biasa banyaknya. Luas daerah perairan Indonesia sendiri dua per tiga dari daratannya. Sehingga dalam sektor bahari Indonesia memiliki potensi yang sangat besar juga. Potensi sumber daya perikanan baik perikanan tangkap, budidaya laut, perairan umum dan lainnya diperkirakan mencapai US\$ 82 miliar per tahun, dengan potensi perairan tangkap mencapai 15,1 miliar per tahun, potensi budidaya laut sebesar US\$ 46,7 miliar per tahun, potensi perairan umum sebesar US\$ 1,1 miliar per tahun, potensi budidaya tambak US\$ 5,2 miliar per tahun dan potensi bioteknologi perairan sebesar US\$ 4 miliar per tahun (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2015). Keadaan tersebut meletakkan sektor perikanan menjadi salah satu sektor riil yang potensial di Indonesia. Data FAO (*Food and Agriculture Organization*) tahun 2012 dalam produksi perikanan menunjukkan bahwa Indonesia menempati peringkat ketiga dunia dibawah China dan India. Dengan potensi sumber daya perikanan yang besar tersebut menjadikan peluang yang sangat besar bagi masyarakat Indonesia di berbagai daerah untuk memanfaatkan sektor perairan dan perikanan sebagai lapangan pekerjaan.

Provinsi Riau terdiri dari daerah daratan dan perairan, dengan luas lebih kurang 8.915.016 Ha (89.150 Km²), Keberadaannya membentang dari lereng Bukit Barisan sampai dengan Selat Malaka terletak antara 01° 05' 00" Lintang Selatan - 02° 25' 00" Lintang Utara atau antara 100° 00' 00" - 105° 05' 00" Bujur Timur. Selain itu, Sebelah Timur Propinsi Riau berbatasan dengan Laut China Selatan dan di daratan Riau juga dialiri 15 sungai yang empat diantaranya memiliki arti penting sebagai prasarana perhubungan seperti Sungai Siak (300 Km), Sungai Rokan (400 Km), Sungai Kampar (400 Km) dan Sungai Indragiri (500 Km). Letak geografis tersebut menjadikan Riau sebagai salah satu daerah penghasil ikan baik dari tangkap maupun budidaya.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Riau. Lokasi kawasan minapolitan 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 Pembentukan Kelompok Kerja (Pokja) berdasarkan Keputusan Bupati Kampar 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.

Salah satu daerah di Kabupaten Kampar Provinsi Riau yaitu Desa Koto Masjid memiliki komoditas unggulan dibidang perikanan yaitu ikan patin dan memiliki industri pengolahan perikanan atau yang disebut dengan sentra produksi perikanan didukung dengan Surat Keputusan Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) No.Kep.69/DJ-P2HP/2007 tanggal 5 Juni 2007 yang menyatakan bahwa Kabupaten Kampar merupakan “lokasi pengembangan sentra pengolahan hasil perikanan”.

Desa Koto Masjid yang dikenal sebagai Kampung Patin merupakan salah satu desa di Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki potensi perikanan melalui usaha budidaya kolam seluas ± 230 Ha dari luas wilayah keseluruhan desa tersebut seluas 425,5 Ha. Ikan patin merupakan salah satu ikan yang utama dibudidayakan di Desa Koto Masjid dengan jumlah produksi ikan patin mencapai ± 6 ton per hari atau sekitar 2.190 ton per tahun dengan jumlah kolam sekitar 776 kolam dengan total luas sebesar 52 Ha.

Kampung Patin, Julukan itu melekat hingga saat ini pada Desa Koto Masjid, Kecamatan XIII Koto Kampar, Kampar. Kampung ini berjarak sekitar 70 Km dari Pekanbaru ini memang memiliki kekhasan dan keunikan tersendiri dari kampung-kampung lainnya di Riau. Sebanyak 2.324 jiwa masyarakat di kampung ini bekerja di berbagai sektor, namun yang paling utama pekerjaan masyarakatnya sebagai petani ikan kolam yaitu sebanyak 357 orang. Usaha pengolahan hasil perikanan ikan patin di desa Koto Masjid sangat berkembang pesat. Hingga tahun 2022 olahan untuk ikan salai rata-rata kebutuhan bahan baku dan produksi harian

± 600kg/hari pengolah dengan produksi ikan salai sebesar 175 kg, saat ini pengolah ikan salai patin yang berada di sentra PHP desa koto Mesjid sebanyak 9 kelompok pengolah dan setiap bulannya mereka melakukan aktivitas pengolahan sebanyak 16 kali, dengan kebutuhan total ikan patin segar setiap bulannya adalah 76,8ton dengan produksi ikan salai sebesar 22,4 ton.

Salah satu usaha atau bisnis yang terdapat di Desa Koto Mesjid atau Kampung Patin, yaitu UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Pasca Panen. UPTD ini berfokus pada pengolahan perikanan pasca panen, khususnya dengan bahan utama ikan patin. Beberapa hasil produk olahan ikan patin ini yaitu seperti salai (ikan asap), nugget patin, abon, ikan asin, bakso, minyak ikan, pudung, dan kerupuk kulit patin.

Aktivitas pemasaran adalah salah satu kegiatan pokok yang perlu dilakukan oleh perusahaan baik itu perusahaan barang atau jasa dalam upaya untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Hal tersebut disebabkan karena pemasaran merupakan salah satu kegiatan perusahaan, di mana secara langsung berhubungan dengan konsumen. Maka kegiatan pemasaran dapat diartikan sebagai kegiatan manusia yang berlangsung dalam kaitannya dengan pasar.

Perusahaan harus mampu melakukan penjualan yang baik untuk memenuhi permintaan produk yang dihasilkannya, kualitas produk yang bagus dan berkualitas sangat berpengaruh terhadap daya beli dan minat konsumen. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, penulis tertarik untuk membuat laopran praktek kerja lapangan (PKL) dengan judul **“AKTIVITAS PEMASARAN IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA HASIL PERIKANAN DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR”**

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini untuk mengetahuiAktivitas pemasaran Produk Ikan Patin

Asap pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

1.3 Sasaran

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis melakukan observasi, wawancara, dan pengumpulan data tentang bagaimana Aktivitas Pemasaran Produk Ikan Patin pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

1.4 Batasan

Dalam menyusun laporan praktik kerja lapangan ini (PKL) ini, agar tidak menyimpang dari tujuan yang telah ditetapkan, penulis membuat batasan permasalahan mengenai Aktivitas Pemasaran Produk Ikan Patin pada kelompok kerja, karyawan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

BAB 2

PROFIL PERUSAHAAN

2.1 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 diperairan 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 Masjid 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 Mesjid 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 \pm 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 $1^{\circ}00'40''$ Lintang Utara sampai $0^{\circ}27'00''$ Lintang Selatan dan $100^{\circ}28'30'' - 101^{\circ}14'30''$ Bujur Timur.[6] 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 Propinsi Sumatra Barat;
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kab. Pelalawan dan Kab. Siak.

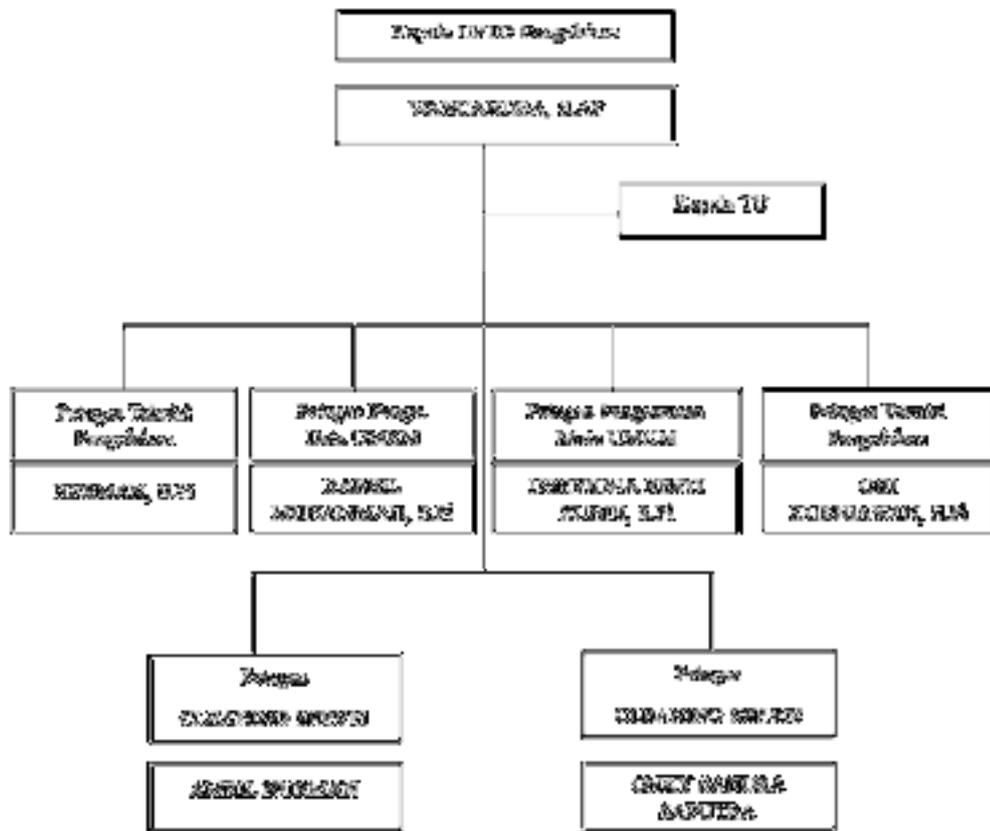
Wilayah Kabupaten Kampar saat ini memiliki luas kurang lebih 10.983,46 Km² atau 11,62% dari luas keseluruhan Propinsi Riau (94.561,60 Km²), yang terbagi atas 20 (dua puluh) Wilayah Kecamatan. Daerah Kecamatan terluas adalah Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki luas 1.595,11 Km² atau 14,52%, sedangkan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

2.2 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 2. 1 Struktur UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid

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:

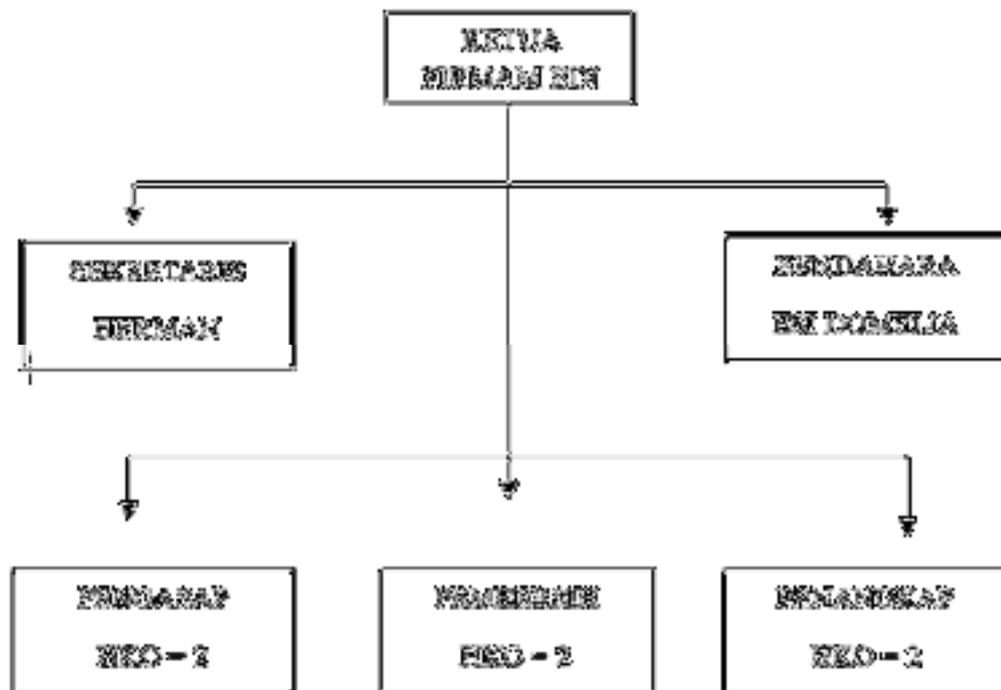
- 1) Melaksanakan pembersihan ruangan antara lain menyapu, mengepel lantai, membersihkan langit-langit, kaca jendela, pintu kamar mandi/WC dan lain-lain.
- 2) Melaksanakan tugas pembersihan dan pembuangan sisa hasil olahan (limbah).
- 3) Melaksanakan pembersihan pekarangan kompleks sentra pengolahan (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:

Struktur Kelompok Pengolah Putra Agung
Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid



Gambar 2. 2

Sumber: Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid 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.

2.3 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 2. 3 penimbangan ikan patin

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 2. 4 pencucian dan penyiangan

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 2. 5 penirisan

d) Persiapan dan penyusunan bahan bakar.

Bahan bakar utam 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 2. 6 penyusunan kayu bakar

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 2. 7 pengasapan

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



Gambar 2. 8 pendinginan ikan

g) Pengemasan dan penyimpanan.

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



Gambar 2. 9 pengemasan ikan salai patin

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 2. 10 pendistribusian ikan salai patin

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.

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 3

RENCANA, FAKTA DAN ANALISA

3.1 Rencana

Menurut George (2021) Steiner berpendapat bahwa pengertian perencanaan merupakan proses dalam memulai berbagai tujuan, batasan strategi, kebijakan, dan juga rencana yang sangat detail dalam mencapainya, pencapaian organisasi untuk menerapkan keputusan dan juga termasuk tinjauan kinerja dan juga umpan balik dalam hal pengenalan siklus rencana baru.

Menurut Erly Suandy (2021) berpendapat bahwa pengertian perencanaan adalah sebuah proses dalam menentukan tujuan organisasi dan juga menyajikannya secara lebih jelas dengan berbagai strategi, taktik, dan operasi yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan utama organisasi secara keseluruhan.

Salah satu ahli marketing yang telah diakui dunia adalah philip kotler, dalam bukunya menyatakan bahwa pemasaran adalah sebuah proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan serta membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan dalam upaya menangkap nilai yang diberikan oleh pelanggan.

Proses pemasaran adalah serangkaian kegiatan yang disusun untuk menginformasikan produk kepada pelanggan atau pasar yang dimiliki, tak hanya pada praktis promosi, namun juga mencakup keseluruhan pemasaran. Mulai dari riset pasar, penyusunan strategi pemasaran, eksekusi penjualan, upaya promosi, melayani pelanggan, hingga *after sales* yang diberikan. Semua ini termasuk dalam satu rangkaian proses pemasaran yang harus disusun secara matang.

Berikut sasaran kegiatan pelaksanaan produksi dan pemasaran oleh UPTD. Pengelolaan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar terhadap kelompok budidaya ikan patin desa koto masjid :

1. Meningkatkan kualitas pemasaran produk ikan patin, dalam mempromosikan dan memasarkan produk.

2. Meningkatkan proses pemasaran produk dimulai dari pengemasan produk sampai di distribusikan ke konsumen, baik itu di dalam ataupun di luar Kabupaten Kampar.

3.2 Fakta

3.2.1 UKM Putra Niaga

UKM Putra Niaga merupakan salah satu kelompok UKM yang membangun usaha pengasapan ikan patin di UPTD sentra pengolahan hasil perikanan kabupaten Kampar. UKM Putra Niaga didirikan sejak tahun 2016 dan masih beroperasi hingga saat ini.

1. Data Personal dan Profil Usaha

a. Data Personal

Nama : Firman Edy
Tempat Lahir : Batu Bersurat
Agama : I S L A M
Pendidikan : S1
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Pekerjaan : Wiraswasta
Alamat : Desa Koto Mesjid
No. HP : 0813 7855 2981

b. Data Teknis Kelompok Usaha

Nama Kelompok Usaha : Putra Niaga
Jenis Usaha : Produk Olahan Ikan Salai Patin
Mulai Usaha di Sentra : Tahun 2016
Alamat Usaha : Sentral PHP Desa Koto Masjid
Jumlah Unit Tempat Olahan : 4 Unit
Kapasitas Maksimum Per Unit Olahan: 350 S/d 500 Kg
Jumlah Rata-rata Olahan Perbulan : 32 Ton (bahan baku)
Jumlah Karyawan : 8 Orang

- 1) Tangkap : 2 Orang
- 2) Penyiangan/Pembersihan : 4 Orang
- 3) Penyalaian/Pengasapan : 2 Orang
- 4) Area Pemasaran Produk : Riau, Sumbar dan Sumut

c. Struktur Pengurus Kelompok Usaha:

- 1) Kepala/Ketua : Firman Edy
- 2) Sekretaris : Syahrial
- 3) Bendahara : Esi Domelia
- 4) Anggota :
 1. Agus
 2. Reza
 3. Siwit
 4. Guprijon
 5. Hadima
 6. Dewi
 7. Meta
 8. Reni

3.2.2 Harga jual produk

Menurut Slamet Sugiri S (2015:164) definisi harga jual adalah biaya atau *cost* ditambah dengan *markup* sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut. Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana (2017:158) mendefinisikan Harga Jual sebagai nilai atau angka yang telah menutupi biaya produksi secara utuh dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar. Sedangkan menurut Dermawan Sjahrial dan Djahotman Purba (2012:25) harga jual adalah harga yang ditawarkan kepada konsumen dengan biaya per unit ditambah markup harga.

Dari beberapa definisi para ahli di atas dapat dikatakan bahwa harga jual adalah nilai yang telah menutupi biaya produksi yang kemudian ditambahkan dengan *markup* untuk menentukan laba yang diinginkan.

Stabilitas harga jual berbagai produk olahan ikan patin untuk saat ini sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor diantaranya adalah permintaan pasar, ketersediaan produk, dan kondisi perekonomian masyarakat. Pada tahun 2023 ini untuk harga jual ikan panen salai (ikan segar) Rp.16.500/kg, sedangkan harga jual ikan salai jadi kisaran 30% dari ikan segar yaitu Rp.70.000/kg.

3.2.3 Aktivitas Pemasaran

Pada umumnya produk ikan salai yang berasal dari Sentra Pengolahan pemasarannya masih terbatas pada pasar tradisional dengan jangkauan pasar lokal dalam daerah dan luar daerah yaitu Propinsi Riau, Aceh, Sumatera Utara, Jambi dan Kepri. Dalam upaya mempromosikan produk ikan salai, beberapa pengolah telah melakukan pendekatan dengan berbagai pihak dan konsumen baik yang berada di dalam negeri maupun luar negeri untuk melakukan kerjasama dalam hal pemasaran ikan salai patin.

Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid berharap salai ikan patin bisa go internasional. Saat ini pemasaran salai ikan patin sudah sampai ke negeri tetangga yaitu Malaysia dan brunei Darussalam melalui pedagang grosir. Dikemas menggunakan kardus, hal ini menyebabkan daya tahan salai ikan patin bertahan selama 20 hari. Untuk mewujudkan harapan go internasional, Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid merencanakan target produksi yang lebih tinggi dari tahun-tahun sebelumnya.

3.3 Analisa

3.3.1 Pendapatan usaha

Pendapatan usaha merupakan jumlah total uang yang diterima oleh sebuah perusahaan atau entitas bisnis dari penjualan produk atau jasa yang ditawarkan kepada pelanggan atau konsumen. Pendapatan usaha sering kali menjadi indikator kunci dalam menilai kinerja keuangan suatu perusahaan dan mengukur sejauh mana bisnis tersebut berhasil menghasilkan penerimaan dari operasionalnya.

Dengan Analisa ini dapat diharapkan mampu membantu perusahaan dalam mengambil keputusan manajemen tentang kegiatan persediaan bahan baku untuk produksi sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian. Hal ini didasarkan pada

tujuan utama perusahaan yaitu memperoleh laba (profit). Pada tahun anggaran 2014, Dinas Perikanan telah membangun meja penyiangan ikan melalui dana APBD II sebanyak 8 (delapan) unit dan telah dimanfaatkan oleh pengolah untuk melakukan aktifitas penyiangan ikan, pembuatan parit /drainase untuk saluran pembuangan air sisa proses pengolahan dan pemanfaatan limbah dari produk hasil sampingan serta semenisasi jalan lingkungan sentra pengolahan. Untuk mengurangi resiko banjir, aliran sungai akan dilakukan normalisasi dan pembersihan sepanjang daerah aliran sungai.

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sangat populer dan dikenali masyarakat di Indonesia, karena memiliki nilai ekonomis, rasa dagingnya yang lezat dan gurih sehingga sangat digemari oleh masyarakat baik dikonsumsi segar maupun diolah menjadi ikan salai.

3.3.2 Analisa Promosi dan Pemasaran

Pemasaran online atau (online marketing) adalah bentuk pemasaran langsung yang tumbuh paling pesat saat ini pemakaian internet yang menyebar luas dan teknologi baru yang kuat lainnya mempunyai dampak dramatis pada pembeli dan pemasar yang melayani konsumen.

Pada UKM Putra Niaga juga telah sesuai dengan teori dimana UKM ini telah menggunakan internet sebagai basis pemasarannya, karena dinilai dengan menggunakan media internet dapat memberikan dampak drastis pada pembeli dan pemasar yang melayani konsumen. Keberhasilan produksi merupakan salah satu aspek dalam mencapai tujuan perusahaan yaitu untuk memperoleh laba, meminimalkan resiko dan menghindari kerugian serta mencapai target, untuk mencapai tujuan tersebut perlu adanya analisa produksi. Analisa produksi bertujuan untuk mengetahui apakah target produksi yang telah ditetapkan perusahaan tercapai atau tidak, dibandingkan dengan pencapaian realisasi produksi.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi tercapai atau tidak tercapainya target penjualan produk olahan ikan patin pada UKM Putra Niaga Desa Koto

Mesjid yaitu hasil ikan patin tergantung kepada kondisi cuaca yang berubah-ubah, permintaan ikan salai dipasar, Adapun faktor lain seperti kapasitas produksi di UKM Putra Niaga Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

Saat ini, berkat kekayaan teknologi digital baru, pemasra langsung dapat menjangkau dan berinteraksi dengan pelanggan disemua tempat, setiap saat, dan hampir tentang semua hal.

Disini, saya melihat beberapa teknologi pemasaran langsung digital baru yang cukup menarik diantaranya:

1. Pemasaran telepon seluler: adalah pemasaran yang langsung yang dilakukan secara personal melalui telepon seluar.
2. Podcast: adalah teknologi berdasarkan permintaan (on-demand), sambil berpergian (on-the-go) terbaru.

BAB 4

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan mengenai persediaan bahan baku ikan patin salai pada UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, maka penulis dapat menarik kesimpulan dari hasil analisa sebagai berikut:

1. Dalam mempromosikan produk olahan ikan patin pada UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid kelompok usaha mampu memenuhi kebutuhan konsumen yang telah bekerja sama dengan UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.
2. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi penjualan dari produk ikan patin sehingga dapat atau tidak tercapainya target penjualan, yaitu seperti keadaan cuaca yang berubah, dan permintaan patin yang relatif berubah. Beberapa faktor lain yang terdapat didalam UKM Putra Niaga adalah seperti terbatasnya kapasitas produksi UKM Putra Niaga.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang mungkin dapat berguna untuk UKM Putra Niaga Desa Koto Mesjid yaitu:

Diharapkan adanya pemasaran dan promosi yang dilakukan secara continue dan mampu meningkatkan target pemasaran tiap tahunnya dan UKM Putra Niaga lebih memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi pemesanan dan pemasaran sehingga target yang diinginkan dapat tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasnibar, S., Hamid, H., & Bathara, L. (n.d.). STRATEGI PEMASARAN PRODUK OLAHAN IKAN PATIN (*Pangasius sutchi*) DI DESA KOTO MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU.
- Kotler, P., & K., L. K. (2008). *Manajemen Pemasaran*. (B. Sabran, Trans.) Jakarta: Erlangga.
- Kurniawan, R. D., Isjoni, & Asril. (n.d.). SEJARAH PERKEMBANGAN SENTRA PENGOLAHAN IKAN PATIN DI DESA KOTO MESJID KABUPATEN KAMPAR (2012-2019). *Jurnal Pemikiran Pendidikan dan Penelitian Kesejarahan*.
- Maryantina, & Yanti, D. (2021, July). STRATEGI PEMASARAN DALAM MENINGKATKAN PRODUK OLAHAN IKAN PATIN DI KAMPUNG PATIN, DESA KOTO MESJID, KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR. *INTELEKTIVA : JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 2(12), 83-95.
- Riyana, M. O. (2018). *ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN MENGGUNAKAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITATIVE (EOQ) TERHADAP KELANCARAN PRODUKSI PADA INDUSTRI PEMBUATAN KAIN PERCA MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM*. Skripsi, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN LAMPUNG, FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM, Pringsewu.
- Senastri, K. (2023, August 30). *Pengertian Pendapatan Usaha dan 10 Cara Mengoptimalkannya*. Retrieved from accurate: <https://accurate.id/akuntansi/pengertian-pendapatan-usaha/>

Lampiran

1

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PRAKTEK KERJA
LAPANGAN
(PKL)SEKOLAHTINGGIILMUEKONOMI(STIE)
BANGKINANG
TAHUN2023/2024**

Pelaksanaan:Julis/dSeptember2023

Tempat PKL:UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

No	NAMAMAHASISWA	PERTEMUANKE																KET		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	A	I	S
1	Wirdatul Jannah 20100915302245																			
2	Selfi Bunga Azhari 20100915302251																			
3	Rahmad Hidatul Fajri 20100915302336																			
4	Sonia Delviza 20100915302339																			
5	Qodratu Khairul 20100915302261																			

6	Helfi Fitriani 20100915302221																			
7	Noveriana Riski Aulia 20100915302233																			
8	Nur Amalia 20100915302337																			

Koto Mesjid, 17 Oktober
2023PembimbingPerusahaan,

Wancandra, S.Ap

Lampiran 2

KartuKendali : Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan
(PKL) MahasiswaSTIEBangkinangTahun2023/2024

Nama Mahasiswa : WIRDATUL JANNAH

NPM : 20100915302245

Tempat PKL : UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL
PERIKANAN

Pembimbing Akademik : Dr. H. Zulher, MS

Pembimbing Praktek : Wancandra, S.Ap

Fokus PKL : AKTIVITAS PEMASARAN OLAHAN PRODUK
IKAN PATIN ASAP PADA UKM PUTRA NIAGA DI
UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL
PERIKANAN PASCA PANEN DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR KABUPATEN
KAMPAR

No	Hari/ Tanggal	Agenda Kegiatan	Tanda Tangan	
			Pembimbing Praktek	Pembimbing Akademik
1	17 – 07 – 2023	Pengantaran Mahasiswa PKL oleh dosen pembimbing di UPTD Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII koto Kampar.		
2	23 – 07 – 2023	Perkenalan dengan seluruh SDM yang bekerja di sentra pengolahan hasil perikanan		
3	24 – 07 – 2022	Pengenalan lingkungan di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar		

4	30 – 07 – 2023	Pembagian objek yang akan dijadikan bahan pembuatan laporan PKL.		
5	31 – 07 – 2023	Melihat proses pembersihan dan penyiangan ikan patin yang akan di olah di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar		
6	06 – 08 – 2023	Melakukan wawancara kepada karyawan tentang bahan baku ikan salai patin.		
7	07 – 08 – 2023	Membantu karyawan yang bekerja Menyusun ikan salai patin yang sudah kering dan ikut proses seleksi ikan salai yang akan dipasarkan.		
8	29 – 08 – 2022	Melakukan wawancara dengan pihak sentra terhadap bagaimana pesediaan bahan baku ikan patin		
9	13 – 08 – 2023	Melihat dan mencari data struktur organisasi sentra pengolahan hasil perikanan desa koto masjid kecamatan XIII koto Kampar.		
10	14 – 08 – 2023	Melihat dan meminta data sejarah berdirinya dan profil usaha usaha pada sentra pengolahan hasil perikanan di desa koto masjid kecamatan XIII koto Kampar.		
11	20 – 08 – 2023	Mahasiswa mulai menuangkan hasil tinjauannya di tempat PKL.		
12	21 – 08 – 2023	Mahasiswa memulai membuat kerangka laporan PKL.		
13	27 – 08 – 2023	Mahasiswa Kembali mengumpulkan data ditempat PKL.		

14	28 – 08 – 2023	Mahasiswa melakukan konsultasi mengenai kerangka laporan.		
15	03 – 09 – 2023	Mahasiswa Kembali mengumpulkan data di tempat PKL.		
16	17 – 09 – 2023	Penjemputan mahasiswa praktek kerja lapangan (PKL) ditempat PKL.		

Koto Mesjid, 17 Oktober 2023

Kepala UPTD Pengolahan,

Wancandra, S.Ap

Lampiran 3

BLANKONILAI

**PRAKTIK KERJA LAPANGAN (PKL) ANGKATAN
XXITAHUNAKADEMIK2023/2024**

Nama : WIRDATUL JANNAH

NPM : 20100915302245

Program Studi : MANAJEMEN

Tempat Praktik : UPTD SENTRA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

Bagian/Departemen:-

No	UNSURYANG DINILAI	NILAI	BOBOT	SKOR
1	Aspek Kognitif - Penguasaan Materi Kertas Kerja - Penguasaan Materi Diluar Kertas Kerja		40%	
2	Aspek Efektif - Kebersihan - Penampilan/Kepribadian		20%	
3	Aspek Psikomotor - Sistematika Penulisan - Tinjauan Literatur - Isi Laporan		40%	
	JUMLAH		100%	

Koto Mesjid, 17 Oktober 2023

Kepala UPTD Pengolahan,

Wancandra, S.Ap

KRITERIA PENILAIAN

No	URAIAN	PENILAIAN	NILAI MUTU
1	90-100	A	4,00
2	80-89	A-	3,75
3	76-79	B+	3,25
4	72-75	B	3,00
5	68-71	B-	2,75
6	64-67	C+	2,25
7	60-63	C	2,00
8	56-59	C-	1,75
9	45-55	D	1,00
10	<44	E	0,00

Lampiran 4

DOKUMENTASI

