

**PENANGANAN HASIL TANGKAPAN IKAN TUNA PADA
COLD STORAGE DENGAN SISTEM AIR BLAST DI
PT AWINDO INTERNATIONAL PELABUHAN PERIKANAN SAMUDERA
NIZAM ZACHMAN JAKARTA**

Urip Rahmani,¹ Fazhur R. Launuru²

^{1,2,3}Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, FPIK USNI
Jln, Arteri Pondok Indah No. 11 Jakarta 12240
E-mail: rakib_launuru06@yahoo.com

ABSTRACT: PT Awindo International is one of the companies engaged in the processing of fishery products, including one of tuna loin products. The company is located within the Ocean Fishing Port area of Nizam Zachman Jakarta. The company is committed to the production and marketing as well as to the safety of fishery products in meeting International and Indonesia requirements on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) quality systems or food safety management. In accordance with the Minister of Transportation Decree No. KM.35 / AL.003 / PHB-82 PPSNZJ is precisely located at coordinates: 106 ° 48'15 "East and 06 ° 06'18" LS; 106 ° 47'54 "East and 06 ° 06'20 "LS; 106 ° 48'14 "BT and 06 ° 05'32" LS; 106 ° 47'44 "BT and 06 ° 05'34" LS. The data were analyzed by descriptive statistic. Results obtained both directly in the field and secondary data and then analyzed using descriptive statistical analysis. Air Blast Freezer at PTAWIndo International applies the operating system for 15 hours in 1 day with the temperature used is -35 ° C, this is done so that the quality of fish stored in the ABF is maintained quality until. Average raw material purchases during November 2016 totaled 118 with an average weight of 4,755 kg and average purchases during December 2016 were 123 with an average weight of 5,746.04kg. In December 2016 PT AWIndo International sells through 2 phases: Phase 1: Sales of 3 containers with 19 tons or 19,000 kg Phase 2: Sales of 1 container with 8 tons or 8,000 kg of processed tuna. Processed products are sold to Russia. In December 2016 PT AWIndo International sells through two phases: Phase 1: Sales of 4 containers with 25 tonnes or 25,000 Kg Tahap 2: Sales of 1 container with 11 ton or 11,000 kg of processed tuna, The products are sold to State.

Keywords: Handling of tuna, Air Blast Freezer, PT AWIndo International.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Wilayah perairan laut Indonesia memiliki kandungan sumberdaya alam khususnya sumberdaya ikan yang berlimpah dan beraneka ragam. Berdasarkan data dari Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan (SIDATIK), Produksi Perikanan Tangkap pada tahun 2016 sebanyak 6.351.480,00 ton. Dengan produksi ikan yang sebanyak ini diperlukan penanganan yang baik terhadap ikan hasil tangkapan terutama pada *cold storage*.

Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta (PPSNZJ) merupakan Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) yang berada dibawah dan bertanggung jawab kepada Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. PPSNZJ memiliki beberapa *cold storage* yang memiliki daya tampung dan penanganan yang baik terhadap ikan hasil tangkapan yang dimasukkan ke dalam *cold storage*.

Salah satu perusahaan dalam bidang pendinginan dan pembekuan ikan yang menggunakan ABF adalah PT AWIndo International yang berlokasi didalam kawasan PPSNZJ. ABF digunakan untuk pembekuan bahan baku ikan tuna yang akan dijadikan olahan pada PT AWIndo International yang nantinya akan diekspor ke beberapa negara tetangga.

Berlatar belakang kondisi tersebut maka penelitian dengan judul Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Pada *cold storage* dengan Sistem *Air Blast Freezer* pada PT AWIndo International PPSNZJ.

Perumusan Masalah

Berdasarkan pendahuluan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana kondisi sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?
- 2) Bagaimana proses penanganan ikan tuna hasil tangkapan dengan sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

- 1) Mengetahui kondisi sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?
- 1) Mengetahui proses penanganan ikan tuna hasil tangkapan dengan sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta?

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- 1) Memberikan tambahan pengalaman kepada peneliti mengenai penanganan ikan yang baik di dalam *cold storage* dengan menggunakan sistem ABF
- 2) Sebagai bahan informasi lanjutan bagi yang akan melakukan penelitian di perusahaan *cold storage* dengan menggunakan sistem ABF.
- 3)

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Penelitian dengan judul "Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Tuna di *Cold Storage* dengan Sistem *Air Blast Freezer* pada PT AWIndo International Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta", ini dilaksanakan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta, Jakarta Utara. Pada Tanggal 1 sampai dengan 31 Desember 2016.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 2. Tabel 2. Alat Penelitian

No	Alat	Fungsi
1	Kamera	Untuk mendokumentasikan kegiatan penelitian
2	Alat Tulis	Untuk mencatat hasil dari pengambilan data
3	Laptop	Untuk pengetikan dan pengolahan data
4	Timbangan	Untuk mengukur berat ikan
5	Kuisisioner	Mengumpulkan informasi dari pengelola <i>cold storage</i>

Bahan yang digunakan adalah ikan tuna hasil penangkapan yang dimasukkan ke dalam *cold storage* dengan sistem ABF.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada kegiatan penelitian penanganan hasil tangkapan ikan tuna pada *cold storage* dengan sistem ABF di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta adalah metode observasi dimana dilakukan pengambilan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan tanya jawab dengan petugas *cold storage*.

Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan responden yang terdiri dari manajer produksi dan pegawai *cold storage*. Data sekunder diperoleh dari data perusahaan, studi pustaka, literatur, penelitian terdahulu yang terkait serta media informasi internet.

Analisa Data

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara statistik deskriptif. Metode statistik deskriptif merupakan tipe analisis yang meliputi pengumpulan data, penyajian data, dan peringkasan data. Pembelian rata-rata bahan baku dihitung menggunakan rumus:

Dimana :

Δ : Nilai Pembelian Rata-Rata

Q: Banyaknya Ikan yang Dibeli

n: Jumlah Pembelian Selama 1 Bulan

$$\Delta = \frac{Q}{n}$$

KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Lokasi Perusahaan

PT Awindo International merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan produk perikanan, termasuk salah satunya produk tuna loin. Perusahaan ini terletak di dalam kawasan PPSNZJ. Perusahaan ini berkomitmen pada produksi dan pemasaran serta terhadap keamanan produk perikanan dalam memenuhi persyaratan Internasional dan Indonesia pada sistem mutu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau manajemen keamanan pangan. Adapun visi dan misi perusahaan tersebut. Visi perusahaan yaitu ingin memproduksi produk perikanan yang berkualitas ekspor dan sehat dikonsumsi manusia dan bisa menembus pasar Eropa, Amerika, Canada, Jepang, Korea Selatan dan Cina. Misi perusahaan yaitu akan menerapkan dan mengawasi panduan program Manajemen Mutu Terpadu berdasarkan konsepsi HACCP dengan baik dan benar untuk menjamin hasil olahan memenuhi standar yang ditetapkan. Sesuai dengan Keputusan Menteri Perhubungan Nomor KM.35/AL.003/PHB-82 PPSNZJ tepatnya berlokasi pada koordinat : 106°48'15"BT dan 06°06'18"LS;

Struktur Organisasi Perusahaan

PT. AWIndo International dipimpin oleh seorang *General Manager* dengan tugas pokok mengambil keputusan operasional perusahaan, menetapkan kebijakan umum perusahaan, menentukan dan mengendalikan perusahaan, membina koordinasi yang baik dengan berbagai bidang kerja yang ada dibawahnya, meminta pertanggungjawaban dari masing-masing *manager* pelaksana (kepala bagian) serta bertanggung jawab atas kelangsungan hidup perusahaan. *General Manager* ini membawahi beberapa bagian yaitu bagian *production staff*, *quality control*, dan teknisi bagian mekanik, bagian pembelian bahan baku, bagian proses bagian *accounting*, bagian umum dan administrasi. Setiap kepala bagian ini bekerja sesuai dengan bidang atau bagiannya dengan penuh tanggung jawab dan saling berkoordinasi.

Fasilitas Perusahaan

PT AWIndo International memiliki berbagai macam fasilitas diantaranya:

- 1) *Cold storage* : 3 buah berkapasitas masing-masing 100 ton.
- 2) *Air Blast Freezer*: 6 Buah
- 3) Meja Kerja 40 buah
- 4) Keranjang 150 buah
- 5) Timbangan 20 buah
- 6) Kereta Dorong (Lori) 10 buah
- 7) *Forklift*
- 8) Kaporit
- 9) Listrik
- 10) Air
- 11) Fasilitas Limbah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Penyimpanan Ikan pada ABF

Penyimpanan dengan Suhu Rendah Pada ABF

PT AWIndo International menggunakan *Air Blast Freezer (ABF)* untuk sistem penyimpanan dengan suhu rendah. Hal ini dilakukan agar kualitas ikan yang akan diekspor tetap terjaga kualitasnya, suhu yang digunakan pada ABF PT. AWIndo International adalah -35°C .

Lama waktu pengoperasian pada ABF PT AWIndo International adalah 8 jam dalam 1 hari, ABF pada PT AWIndo International menerapkan suhu rendah hingga -35°C agar struktur daging ikan tuna yang disimpan didalamnya tidak mengalami kerusakan hingga dikirim ke negara-negara pemesan. PT AWIndo International memiliki 6 ruang ABF freezer dengan kapasitas masing-masing 4 ruang sebesar 2,5 tondan 2 ruang berkapasitas 5 ton. Ruang ABF freezer tersebut dilengkapi dengan alat pengatur dan monitor suhu yang terdapat di bagian luar ruang ABF freezer sehingga dapat dilihat dengan mudah. Monitoring suhu ABF dilakukan setiap jam oleh operator.

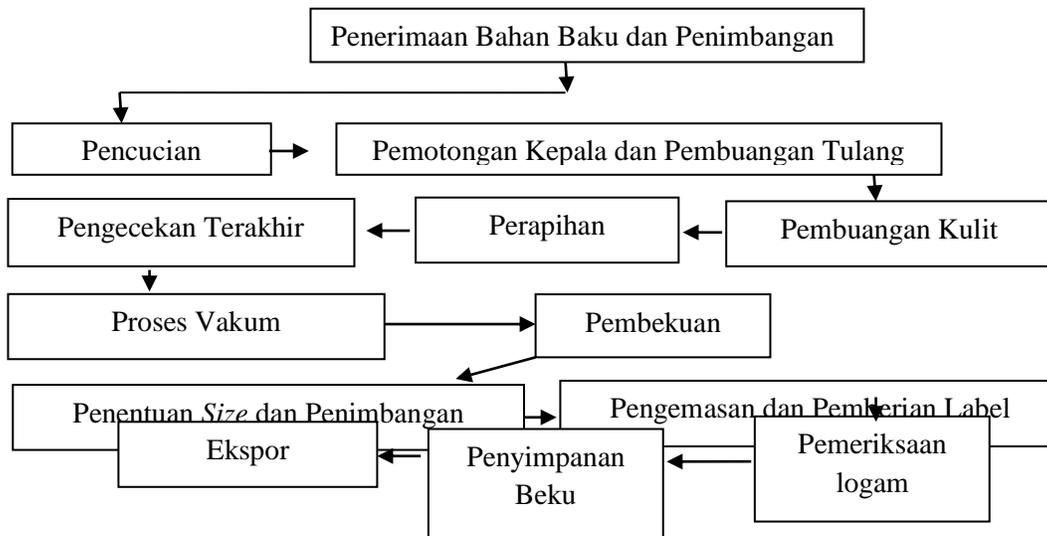
Jenis Produk yang dihasilkan PT AWIndo International

Produk olahan yang dihasilkan PT AWIndo International diantaranya tuna saku, tuna *steak*, tuna *chunk*, tuna *loin center cut*, dan tuna *cube*. Perusahaan ini melakukan ekspor olahan tuna ke negara Jepang, Korea, Amerika dan Rusia

Proses Penanganan Ikan di dalam Cold Storage dengan Sistem ABF

Proses penanganan dan pembuatan produk tuna di PT AWIndo International Jakarta terdiri dari beberapa tahap. Proses penanganan ini dilakukan dengan teliti dan baik, hal ini dilakukan agar mendapatkan hasil olahan yang maksimal. Produk yang dihasilkan merupakan produk tuna beku jadi yang sudah siap untuk dijual.

PT AWIndo International Jakarta menerapkan keamanan yang ketat dalam proses produksi tuna beku ini. Langkah ini dilakukan dengan tujuan agar produk yang dihasilkan bisa aman untuk dikonsumsi. Tahap produksi ini selalu diawasi oleh petugas *quality control* yang bertugas memastikan bahwa produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, higienis, dan tidak ada kerusakan. Tahap-tahap proses penanganan hingga pembuatan produk tuna secara rinci yang dilakukan di PT AWIndo International Jakarta adalah sebagai berikut :



Pembagian Grade pada Olahan Ikan Tuna

PT AWIndo International menggunakan bahan baku tuna dengan *grade* yang berbeda. *Grade* yang digunakan oleh perusahaan ini adalah bahan baku tuna yang memiliki *grade* B, C, dan D. Ciri-ciri untuk masing-masing *grade* tuna segar diacupada (Fadly, 2009).

Ketenagakerjaan

PT AWIndo International memiliki karyawan sebanyak 76 orang, yang tersebar kedalam beberapa tingkatan. Pembagian kerja menurut keahlian yang dimiliki tenaga kerja tersebut. Sehingga pembagian kerja ini tidak bertolak belakang dengan tujuan dari perusahaan ini. Sebanyak 20 orang karyawan dipekerjakan khusus untuk produksi pengolahan tuna beku. Sisanya tersebar di beberapa bagian, diantaranya staf mekanik, staf pembelian, staf *accounting*, dan staff umum.

Ketersediaan Bahan Baku dan Sumber Bahan Baku

Bahan baku produksi PT AWIndo International diperoleh dari *transheed* 17 pembelian yang ada di Muara Baru. Tuna yang diterima di PT AWIndo International ada dua jenis, yaitu *yellow fin* tuna dan *big eye* tuna. Pemenuhan kebutuhan bahan baku dilakukan oleh PT AWIndo International melalui pembelian ke pemilik kapal maupun ke *transheed* yang ada di Muara Baru.

Pembelian Bahan Baku Bulan November 2016

Pembelian bahan baku tuna pada PT AWIndo International bulan November 2016 tidak dilakukan setiap hari, pembelian dilakukan yakni sekitar 2 hari sekali disesuaikan dengan permintaan dari konsumen, pembelian bahan baku pada bulan November 2016 adalah 2.498 ekor dengan berat 95.100 Kg, tingkat pembelian rata-rata selama bulan November adalah 118 ekor dan berat rata-rata adalah 4.755 Kg

Pembelian Bahan Baku Bulan Desember 2016

Pembelian bahan baku tuna pada PT AWIndo International bulan desember 2016 adalah 2.589 ekor dengan berat 120.667 Kg, tingkat pembelian rata-rata bulan Desember adalah 123 ekor dan berat rata-rata adalah 5.746.04 Kg

Penjualan Produk Hasil Olahan

Pada bulan November 2016 PT AWIndo International melakukan penjualan melalui 2 tahap:

Tahap 1: Penjualan 3 *container* dengan jumlah 19 ton atau sebanyak 19.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Ikan-ikan ini dijual ke Benua Eropa yang dimana Negara yang lebih banyak memesan adalah Rusia.

Tahap 2: Penjualan 1 *container* dengan jumlah 8 ton atau sebanyak 8.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Hasil olahan tersebut di ekspor dan dijual ke negara pemesan salah satunya Rusia. Rusia merupakan satu-satunya Negara di Eropa yang menjadi tujuan ekspor ikan olahan Tuna dari PTA WIndo International yang berada di Indonesia tepatnya di PPSNZJ Muara Baru pada bulan Desember 2016.

Pada bulan Desember 2016 PT AWIndo International juga melakukan penjualan melalui 2 tahap:

Tahap 1: Penjualan 4 *container* dengan jumlah 25 ton atau sebanyak 25.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Ikan-ikan ini dijual ke Benua Eropa yang dimana Negara yang lebih banyak memesan adalah Rusia.

Tahap 2: Penjualan 1 *container* dengan jumlah 11 ton atau sebanyak 11.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Hasil olahan tersebut diekspor dan dijual ke negara pemesan salah satunya adalah Rusia. Rusia merupakan satu-satunya Negara di Eropa yang menjadi tujuan ekspor ikan olahan Tuna dari PTAWIndo International yang berada di Indonesia tepatnya di PPSNZJ Muara Baru pada bulan Desember 2016.

Limbah Produk Hasil Olahan

PTAWIndo International memiliki limbah produk hasil olahan terdiri dari kepala, tulang, dasi, sirip dan ekor, limbah sisa hasil olahan ini tidak dibuang tetapi dimanfaatkan untuk pakan ternak (bebek, itik, danangsa). Limbah-limbah ini dijual ke peternak yang datang dari Pulau Jawa (Jawa Timur dan Jawa Tengah), limbah-limbah ini dibeli dengan harga Rp. 6.000,-/Kg untuk tulang yang masih ada dagingnya dan Rp. 600,-/Kg untuk sirip, kepala dan ekor yang tidak memiliki daging. Para pembeli datang ke PT AWIndo dalam waktu sekali dalam seminggu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penanganan ikan hasil tangkapan pada ABF di PT AWIndo International tersebut maka kesimpulan yang penulis kemukakan yaitu:

- 1) PT AWIndo International memiliki 6 buah ABF dengan 4 buah *freezer* berkapasitas 2,5 ton dan 2 buah *freezer* berkapasitas 5 ton.
- 2) ABF pada PT AWIndo International menerapkan sistem ABF *freezer* beroperasi 8 jam dalam 1 hari dengan suhu yang digunakan -35°C , ini dilakukan agar mutu ikan yang disimpan dalam ABF tetap terjaga hingga dikirim ke Negara-Negara pemesan. Proses penanganan dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku dan penimbangan, pencucian, pemotongan kepala, pembuangan tulang, pembuangan kulit, perapihan, pemotongan (merubah bahan baku sesuai pesanan, pengecekan terakhir, proses vakum, pembekuan, penentuan *size* dan penimbangan, pemeriksaan logam, pengemasan dan pemberian label, penyimpanan beku, dan ekspor. PT AWIndo International menggunakan bahan baku tuna dengan *grade* B, C dan *grade* D. Pembelian bahan baku rata-rata selama bulan November 2016 adalah 118 ekor dengan berat 4.755 Kg dan pembelian rata-rata selama bulan Desember 2016 adalah 123 ekor dengan berat rata-rata adalah 5.746.04Kg.

Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka saran dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk menjaga tetap stabilnya persediaan bahan baku di perusahaan, maka pihak perusahaan perlu melakukan perencanaan pembelian bahan baku yang baik. Sehingga bahan bakuselalu tersedia di perusahaan.
- 2) Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai bagaimana strategi terbaik untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang ada di sepanjang rantai pasok.

DAFTAR PUSTAKA

Fadly, N. 2009. Asesmen Resiko Histamin Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Segar Berbagai Mutu Ekspor Pada Proses Pembongkaran (Transit) Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

<http://www.awindointernational.com/abautus.php> [diakses tanggal 19 Oktober 2016].

<http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/2.php?x=2> [diakses tanggal 20 Juni 2017].