



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

(*TUNA HANDLING PROCESS WITH AIR BLAST SISTEM AT PT AWINDO INTERNATIONAL NIZAM ZACHMAN FISHING PORT JAKARTA*)

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Oleh:

FAZHUR RAKIB LAUNURU
021501573125001

PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA
2017

Dipertahankan di Depan Tim Pengudi Tugas Akhir
Program Strata Satu (S1), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Universitas Satya Negara Indonesia
Jakarta
Pada Tanggal: 18 Agustus 2017

Dan Diterima Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S1)



PENGESAHAN PANITIA UJIAN

SKRIPSI YANG BERJUDUL:

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

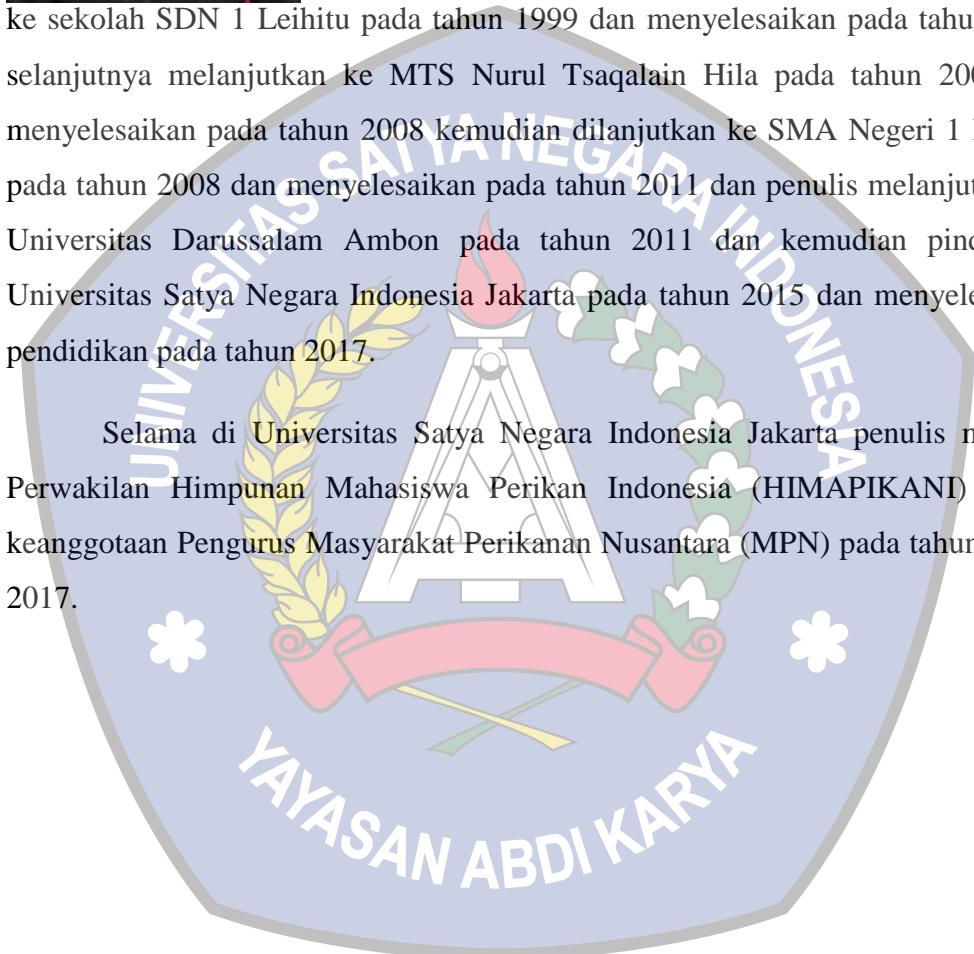


DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Hila, Ambon pada 23 Juni 1993 sebagai anak ke 1 dari 2 bersaudara, dari pasangan Bapak Mochtar Launuru dan Ibu Johra Elly. Pendidikan penulis diawali dengan menyelesaikan sekolah TK pada TK Dharmawanita Hila-Kaitetu pada tahun 1998 dan menyelesaikan pada tahun 1999 kemudian melanjutkan ke sekolah SDN 1 Leihitu pada tahun 1999 dan menyelesaikan pada tahun 2005 selanjutnya melanjutkan ke MTS Nurul Tsaqalain Hila pada tahun 2005 dan menyelesaikan pada tahun 2008 kemudian dilanjutkan ke SMA Negeri 1 Leihitu pada tahun 2008 dan menyelesaikan pada tahun 2011 dan penulis melanjutkan ke Universitas Darussalam Ambon pada tahun 2011 dan kemudian pindah ke Universitas Satya Negara Indonesia Jakarta pada tahun 2015 dan menyelesaikan pendidikan pada tahun 2017.

Selama di Universitas Satya Negara Indonesia Jakarta penulis menjadi Perwakilan Himpunan Mahasiswa Perikan Indonesia (HIMAPIKANI) dalam keanggotaan Pengurus Masyarakat Perikanan Nusantara (MPN) pada tahun 2016-2017.



RINGKASAN

FAZHUR RAKIB LAUNURU: 021501573125001. Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Pada *Cold Storage* Dengan sistem *Air Blast* di PT AWIndo International Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta. Di Bawah Bimbingan URIP RAHMANI dan RIENA F. TELUSSA

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 Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta (PPSNZJ). Perusahaan ini berkomitmen pada produksi dan pemasaran serta terhadap keamanan produk perikanan dalam memenuhi persyaratan Internasional dan Indonesia pada sistem mutu *Hazard Analytic Critical Control Point* (HACCP) atau manajemen keamanan pangan. Sesuai dengan Keputusan Menteri Perhubungan Nomor KM.35/AL.003/PHB-82 PPSNZJ tepatnya berlokasi pada koordinat: $106^{\circ}48'15''$ BT dan $06^{\circ}06'18''$ LS; $106^{\circ}47'54''$ BT dan $06^{\circ}06'20''$ LS; $106^{\circ}48'14''$ BT dan $06^{\circ}05'32''$ LS; $106^{\circ}47'44''$ BT dan $06^{\circ}05'34''$ LS.

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui kondisi sekarang sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta. 2) Mengetahui proses penanganan ikan tuna hasil tangkapan dengan sistem *air blast freezer* pada *cold storage* di PT AWIndo International PPS Nizam Zachman Jakarta.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara statistik deskriptif. Hasil yang diperoleh baik langsung di lapangan maupun data sekunder kemudian dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif. *Air Blast Freezer* pada PT AWIndo International menerapkan sistem pengoperasian selama 15 jam dalam 1 hari dengan suhu yang digunakan adalah -35°C , ini dilakukan agar mutu ikan yang disimpan dalam ABF tetap terjaga kualitasnya hingga dikirim ke Negara-negara pemesan. PT AWIndo International menggunakan bahan baku tuna dengan *grade* yang berbeda diantaranya *grade* B, C dan *grade* D. 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.

Pembelian bahan baku rata-rata selama bulan November 2016 berjumlah 118 ekor dengan berat rata-rata 4.755 kg dan pembelian rata-rata selama bulan Desember 2016 adalah 123 ekor dengan berat rata-rata adalah 5.746.04 kg.

Pada bulan Desember 2016 PT AWIndo International melakukan penjualan melalui 2 tahap: Tahap 1: Penjualan 3 *container* dengan jumlah 19 ton atau sebanyak 19.000 Kg Tahap 2: Penjualan 1 *container* dengan jumlah 8 ton atau sebanyak 8.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Hasil olahan tersebut dijual ke Negara Rusia. Pada bulan Desember 2016 PT AWIndo International melakukan penjualan melalui 2 tahap: Tahap 1: Penjualan 4 *container* dengan jumlah 25 ton atau sebanyak 25.000 Kg Tahap 2: Penjualan 1 *container* dengan jumlah 11 ton atau sebanyak 11.000 Kg hasil olahan ikan tuna. Hasil olahan tersebut dijual ke Negara Rusia.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil skripsi dengan judul **“Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Pada Cold Storage dengan Sistem Air Blast di PT AWIndo International Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta”**.

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di PT AWIndo International Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta, Jakarta Utara. Penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1 pada Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Satya Negara Indonesia (USNI).

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat yang tulus dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

- 1) Dr. Ediyanto S.Pi, MMA. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- 2) Dr. Ir. Urip Rahmani, M.Si. Selaku Pembimbing I.
- 3) Ir. Riena F. Telussa, M.Si. Selaku Pembimbing II.
- 4) Dosen-dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan USNI.
- 5) Kedua Orang Tuaku Bapak dan Ibu terima kasih atas do'a, dukungan dan kasih sayangnya kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
- 6) Keluarga di Hila dan Rumah Huta yang selalu memberikan do'a, semangat, motivasi serta moril dan materi
- 7) Teman-teman Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan khususnya angkatan 2015 atas bantuan dan do'a kepada penulis
- 8) Teman-teman, Hardino Wijaya, Irsyadul Ibad, Derajat Prasetyo, Khairul Anwar, Gilang Aprila, M. Reza Rozaqi, Ma'wa Hasanah, Firman Dody, Yiswa Oktodian Nainggolan, Indra Sanjaya Putra, M. Gunawan, Mandy Layuk, M. Fadillah Alkarimi. yang sudah bersama-sama berjuang dan membantu dalam penggeraan skripsi ini, memberikan semangat dan memberikan do'a.
- 9) Sahabat-sahabat, Fariz, Fadlun, Iwan, Ongen, Tary, Ita, Ona dan yang tidak bisa saya sebut semuanya yang selalu memberikan semangat, do'a dan motivasi kepada penulis sehingga tetap semangat hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

- 10) Serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Jakarta, 18 Agustus 2017

Fazhur Rakib Launuru



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penilitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Pelabuhan Perikanan.....	4
2.1.1. Definisi Pelabuhan Perikanan.....	4
2.1.2. Fungsi Pelabuhan Perikanan.....	4
2.2. <i>Cold Storage</i>	6
2.2.1. Definisi <i>Cold Storage</i>	6
2.2.2. Fungsi <i>Cold Storage</i>	6
2.2.3. Konstruksi Utama <i>Cold Storage</i>	6
2.3. <i>Air Blast Freezer (ABF)</i>	7
2.3.1. Bagian-bagian ABF.....	7
2.3.2. Cara Kerja pada Masing-Masing Bagian.....	8
2.4. Ikan Tuna.....	9
2.4.1. Deskripsi Umum Ikan Tuna	9
2.4.2. Pengenalan Umum Ikan Tuna.....	10
2.4.3. Klasifikasi Ikan Tuna	10
2.4.4. Morfologi Ikan Tuna.....	11
2.4.5. Komposisi Daging Tuna.....	11
2.4.6. Pembagian <i>Grade</i> Ikan Tuna.....	12
2.5. Prinsip Penanganan Ikan.....	13
2.6. Ikan Beku.....	14
2.6.1. Proses Pembekuan Ikan	15
2.6.2. Alat Pembeku Ikan	16
2.6.3. Perubahan Suhu Selama Pembekuan	17
III. METODOLOGI	19
3.1. Waktu dan Tempat	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.3. Metode Penelitian.....	20
3.4. Metode Pengumpulan Data	20

3.5. Analisis Data	20
IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	21
4.1. Lokasi Perusahaan.....	21
4.2. Sejarah Perusahaan.....	21
4.3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	22
4.4. Fasilitas Perusahaan.....	24
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
5.1. Proses Penyimpanan Ikan pada ABF.....	28
5.1.1. Penyimpanan dengan Suhu Rendah pada ABF.....	28
5.1.2. Jenis Produk yang Dihasilkan PT AWIndo Internasional.....	28
5.1.3. Proses Penanganan Ikan di Dalam <i>Cold Storage</i> dengan Sistem ABF.....	29
5.1.4. Pembagian <i>Grade</i> pada Olahan Ikan Tuna.....	35
5.2. Ketenagakerjaan.....	37
5.3. Ketersediaan Bahan Baku dan Sumber Bahan Baku.....	37
5.4. Pembelian Bahan Baku.....	37
5.4.1. Pembelian Bahan Baku Bulan November 2016.....	37
5.4.2. Pembelian Bahan Baku Bulan Desember 2016.....	38
5.5. Penjualan Bahan Baku.....	41
5.6. Limbah Produk Hasil Olahan.....	42
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
6.1. Kesimpulan.....	43
6.2. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jenis Ikan Tuna dan Nama Perdagangannya.....	11
2. Alat Penelitian	18
3. Staf Ketenagakerjaan PT AWIndo International.....	36
4. Pembelian Bahan Baku Bulan November 2016.....	37
5. Pembelian Bahan Baku Bulan Desember 2016.....	38
6. Penjualan Produk Hasil Olahan.....	41
7. Data Penjualan Limbah Hasil Olahan Ikan Tuna.....	42



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Peta PT AWIndo International.....	17
2. Diagram Alir Struktur Organisasi PT AWIndo International...	21
3. Ruang <i>Air Blast Freezer</i>	24
4. Keranjang Penampung Bahan Baku.....	24
5. <i>Forklift Battery</i>	25
6. Jenis Produk Olahan yang Dihasilkan PT AWIndo International Jakarta.....	28
7. Diagram Alir Proses Penanganan Produk Tuna di PT AWIndo Internasional dengan Sistem ABF.....	29
8. Penerimaan Bahan Baku dan Penimbangan.....	29
9. Pencucian Ikan <i>Yellow Fin Tuna</i> Setelah Ditimbang.....	30
10. Proses Pemotongan Kepala.....	30
11. Proses Pembuangan Tulang.....	31
12. Proses Pembuangan Kulit.....	31
13. Pemotongan Bahan Baku Sesuai Pesanan.....	32
14. Proses Vakum Produk Hasil Olahan Ikan Tuna	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penjumlahan Pembelian Rata-Rata Bahan Baku Yellow Fin Tuna di ABF PT AWIndo International.....	46
2. Peta Kawasan PT AWIndo International Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta.....	48
3. Dokumentasi Daerah Penelitian.....	49

