

Analisis Optimalisasi Kinerja Pembekuan Ikan Pada PT. Duta Asia Fasifik Abadi

¹Mentari Kinanti Surya Sirait, ²Nur Ahmadi Bi Rahmani

^{1,2}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam
Negeri Sumatera Utara

Email: 1mentarikinanti07@gmail.com, 2nurahmadi@uinsu.ac.id

Corresponding mail author : mentarikinanti07@gmail.com

***Abstract:** This research was conducted with research objectives, among others, namely to examine the effect of compensation and work experience on the performance of employees of PT. Duta Asia Fasfik Abadi and to examine the effect of compensation on employee performance at PT. Duta Asia Fasfik Abadi and to examine the effect of work experience on employee performance at PT. Duta Asia Fasfik Abadi. The analytical method that I use in analyzing the data is qualitative where this method is used by using activity data that already exists in the field for the sake of drawing conclusions about the company data of PT. ABADI ASIA FASIFIK ABADI, namely by comparing the existing literature references with reality. Which is where the frozen fish service at the company PT. Duta Asia Pacific Abadi is more dominant in fish products because marine products are dominant in fish products as for various types of frozen fish ranging from Ogak, Terisi, Bloat Fish, Sembak, Cincaru, and many more. Not only fish, this fish company also accepts squid freezing service although not too much compared to fish. The results showed that the processing of freezing fish has several stages that must be carried out specifically by each employee, including receiving raw materials, weighing, washing 1, holding, washing 2, preparation in long pan, freezing, storage. While the weakness is in the management of the packaging design, it is still not attractive, there is no special label for PT. Asia Pacific Ambassador Eternal. The fish freezing service at the fish company is Rp. 600-, per pack.*

***Keyword:** Performance Analysis, Fish Freezing, Tanjung Balai.*

I. Pendahuluan

Dalam perusahaan sangat diperlukan yang namanya disiplin terutama disiplin karyawan. Adapun pendisiplinan karyawan ini merupakan salah satu upaya untuk bagi seluruh karyawan yang telah bekerja di perusahaan pastinya harus mempunyai sikap dan perilaku disiplin bagi dirinya sendiri yang mana telah ada didiri mereka. Sehingga jika sudah mulai masuk ke dunia perusahaan, harus sudah bisa melakukan adaptasi ke para karyawan lainnya serta memperbaiki sikap dan perilaku sesuai dengan ketentuan yang telah dibuat perusahaan. Peran perusahaan disini yaitu melatih dan mendorong karyawan agar tetap selalu berpegang terhadap yang namanya disiplin. Dengan demikian Disiplin ini sangatlah perlu sebab jika karyawan melakukan disiplin kerjadengan baik maka akan menghasilkan kinerja yang baik pula. Sumber Daya Manusia pada PT. Duta Asia Fasifik Abadi bisa dikatakan perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa pembekuan ikan, penerapan disiplin kerjanya bisa dibilang belum sepenuhnya disiplin sehingga berimbas kepada kinerja yang tidak sesuai dengan yang diharapkan.

PT. Duta Asia Fasifik Abadi yang telah ditetapkan pada tahun 2018. perusahaan ini sudah melayani permintaan pembeli baik itu dari luar kota maupun disekitar perusahaan adapun pembeli yang membeli ikan beku dijual kembali dengan cara eceran

di suatu pajak. Perusahaan tersebut kini sudah memiliki beberapa karyawan dengan pekerjaan-pekerjaan yang telah ditentukan atau yang telah disepakati atau bisadikatakan karyawan khusus dibagian tertentu.

Seperti yang kita ketahuibahwa sebuah perusahaan yang baik itu ialah yang mampu dengan berbagai upaya demi meningkatkan yang namanya sumber daya manusianya. Dengan demikian, sumber daya manusia merupakan sesuatu yang sangat perlu di perhatikan yaitu dalam meningkatkan kinerja seorang karyawan. Yang perlu di fokuskan yaitu dibagian pelaksanaan dibagian kegiatan perkerjanya itu demi terciptanya suatu kinerja karyawan yang baik yang seduai dengan standar kerja yang telah disepakati oleh pihak perusahaan. PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini ialah perusahaan yang bergerak dibagian jasa ikan beku atau sering didengar dengan kata lain ikan kulkas. Adapun jenis ikan yaitu berbagai macam jenis-jenis ikan. Baik tidak nya kinerja karyawan merupakan hal yang nomor 1 diperhatikan oleh pihak perusahaan yaitu yang bertujuan untuk berhasilnya suatu usaha yang dijalankan. Dengan demikian, jika kinerja karyawan baik sesuai dengan yang diinginkan perusahaan maka perusahaan akan mendapatkan keuntungan yang semakin tinggi. PT. Duta Asia Fasifik Abadi memiliki standar kerja karyawan yang sesuai dengan bagian-bagian khusus kerja karyawan tersebut. Menurut penelitian yang saya lakukan di PT. Duta Asia Fasifik Abadi kinerja karyawan yang berada dibagian produksi ini dapat dikatakan tidak sesuai dengan standar kerja karyawan yang telah disepakati perusahaan, Namun yang perlu diperhatikan pihak perusahaan demi tercapainya peningkatan kinerja karyawan yang baik. Peningkatan kerja ini dilakukan disebabkan oleh kesenjangan yang terjadi yaitu seperti kenyataan hasil kerja karyawan dengan prestasi kerja yang diharapkan. Pihak perusahaan memberi keringanan yaitu berupa kompensasi bagikaryawan. Kompensasi yaitu gaji, bonus dan komisi, selain itu pihak perusahaan juga memberikan kompensasi keterlambatan yaitu 15 menit dari waktu yang telah disepakati oleh perusahaan. Jika karyawan tersebut melakukan keterlambatan sebanyak 1 kali pihak perusahaan akan memberikan peringatan 1, jika karyawan melakukan pelanggaran sebanyak 2 kali pihak perusahaan akan memberikan peringatan ke 2. Namun, jika karyawan melakukan pelanggaran sebanyak 3 kali karyawan akan mendapatkan teguran khusus oleh pihak perusahaan.

II. Landasan Teori Penelitian Terdahulu

Menyangkut dengan yang namanya disiplin kerja sudah pasti terkait dengan yang namanya peraturan-peraturan yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan jasa ikan beku PT. Duta Asia Fasifik Abadi tujuannya yaitu supaya seluruh karyawan yang bekerja di perusahaan itu memiliki kinerja yang lebih optimal. Adapun pihak perusahaan memiliki peraturan yang tidak tertulis atau bisa dibilang hanya dalam bentuk lisan yaitu dari mulut kemulut.

Adapun peraturan yang dimiliki oleh perusahaan pada PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini bisa dibilang seperti peraturan pada perusahaan jasa pembekuan ikan lainnya namun sifatnya bisa ditoleransi dan masih ada rasa pengertian bagi setiap karyawan.

Bagi setiap karyawan yang bekerja di PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini sebagian besar sudah menerapkan peraturan-peraturan Perusahaan sudah sangat baik. Namun ada juga yang melanggar salah satu dari peraturan yang telah dibuat oleh pihak perusahaan. Adapun kriteria karyawan yang disiplin kerjanya seperti Datang selalu tepat dengan waktunya, Kadang 10 menit dari waktu yang ditentukan, tidak pernah terkena sanksi ataupun hukuman atau yang tidak pernah diberikan teguran. alasan mengapa karyawan menerapkan pendisiplinan kinerja ini yaitu agar pekerjaan Lenih cepatselesai, dengan

datang tepat pada waktu yang telah ditentukan dapat memakai atribut kerja sesuai dengan yang peraturan atribut kerja yang dimiliki perusahaan. Gunanya agar terhindar dari kecelakaan kerja yang tidak diinginkan. Dengan demikian ada beberapa karyawan yang tidak disiplin dalam bekerja contohnya datang tidak tepat waktu, selalu melanggar peraturan, selalu main handphone, dan tidak memakai atribut kerja. Pengawasan pada saat bekerja ini sangat penting, jika tidak dilakukannya pengawasan pada saat bekerja karyawan akan bekerja sesuka hati. PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini melakukan pengawasan dari CCTV. Dengan demikian, disiplin kerja dapat terwujud walaupun tidak dilakukan pengawasan secara langsung.

Keterlambatan sering menjadi masalah yang dimiliki karyawan. Pihak perusahaan memberi waktu toleransi terlambat yaitu 10 menit, namun jika memang ada karyawan yang tidak bisa datang tepat pada waktunya bisa saja menghubungi terlebih dulu sekretaris perusahaan. Jika ada karyawan yang melakukan pelanggaran peraturan terlampaui sering maka dapat diberikan teguran namun jika karyawan tersebut tetap melakukan pelanggaran terus menerus karyawan tersebut bisa saja dikeluarkan dari perusahaan itu. Para karyawan diberikan pembagian tugas masing-masing dan pekerjaan khusus mereka lakukan.

Hipotesis Penelitian

Adapun teknik yang digunakan saat proses pembekuan ikan adalah teknik pembekuan air blast freezer. Adapun langkah-langkah yang dilakukan karyawan-karyawan khusus untuk proses pembekuan ikan dan cumi ini adalah penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian¹, penampungan, pencucian², penyusunan dalam longgan, pembekuan, penyimpanan. Dikarnakan pendisiplinan kinerja yang dilakukan oleh karyawan PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini telah diterapkan dengan sangat baik. Sehingga penulis memberi saran untuk tetap mempertahankan peraturan-peraturan dan sistem pengawasan yang dimiliki perusahaan. Maupun dibagian staff-staff karyawan lain sudah diterapkan dengan sangat baik.

Walaupun pendisiplinan kinerja yang dilakukan perusahaan sudah berjalan dengan sangat baik dari peraturan dan pelaksanaannya. Namun juga harus mempertahankan disiplin kerja merupakan suatu hal yang sangat amat diperlukan dan diberi perhatian khusus dan jangan dikarnakan sudah sangat baik jadi langkah pihak perusahaan harus tetap menjalankannya secara terus-menerus sehingga menciptakan kinerja yang sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan. Maka dari itu cara efektif yang harus selalu dipegang perusahaan ialah dengan menggunakan Disiplin Kerja Preventif dan Disiplin Kerja Korektif.

III. METODE

Pendekatan Penelitian

Metode yang saya terapkan dalam penelitian ini ialah metode deskriptif. Adapun yang saya gunakan dalam analisis data yaitu dengan menerapkan metode deskriptif dimana metode ini merupakan hal yang biasa digunakan dengan memakai data kegiatan yang telah ada di lapangan demi pengambilan kesimpulan data perusahaan PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI yaitu dengan cara membandingkan antara acuan pustaka yang ada dengan kenyataan.

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu merumuskan implikasi yang terjadi dalam mengoptimalkan kinerja dalam meningkatkan kinerja karyawan pada jasa ikan beku PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI maka akan digunakan penelitian kualitatif. Teori yang ada sebagai bahan penjas, dan berakhir dengan suatu teori penelitian ini khusus membahas tentang mengoptimalkan kinerja demi meningkatkan

kinerja karyawan yang bekerja di PT.DUTA ASIA FASIFIK ABADI.

Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian
Lokasi penelitian yang saya lakukan ialah di PT.DUTA ASIA FASIFIK ABADI.
2. Waktu Penelitian
Penelitian dilakukan pada 17 Januari sampai dengan 17 Februari 2022 di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI yang terletak di Jl.lingkar utara, Kec.Teluk Nibung.

Subjek Dan Objek Penelitian

1. Subjek Penelitian
Subjek yang digunakan ialah karyawan di PT.DUTA ASIA FASIFIK ABADI
2. Objek Penelitian
Dalam melakukan penelitian ini objek penelitian ini ialah seorang pemimpin perusahaan yang berusaha untuk mengoptimalkan kinerja guna meningkatkan kinerja karyawan yang berada di PT.DUTA ASIA FASIFIK ABADI

Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data
 1. Variabel pengaruh yaitu terdiri dari faktor-faktor yang berpengaruh pada kinerja karyawan ialah seringnya terlambat faktor utamanya macet dan bangun kesiangan. Serta kurangnya peraturan di perusahaan itu.
 2. Variabel antara yaitu tahap-tahap yang harus dilakukan khusus oleh masing-masing karyawan antara lain yaitu dengan penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian 1, penampungan, pencucian 2, penyusunan dalam long pan, pembekuan, penyimpanan.
 3. Variabel terpengaruh yaitu berupa keputusan tentang mempertahankan disiplin kerja merupakan suatu hal yang sangat amat diperlukan dan diberi perhatian khusus dan jangan dikarnakan sudah sangat baik jadi langkah pihak perusahaan harus tetap menjalankannya secara terus-menerus sehingga menciptakan kinerja yang sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan. Oleh karena itu, seorang pemimpin perusahaan agar bertindak tegas kepada karyawan dengan menerapkan peraturan-peraturan yang telah dibuat.
2. Sumber Data
 1. Data primer dan data sekunder. Data Primer ini didapat yaitu dengan melakukan wawancara, observasi, dan melihat langsung semua rangkaian proses yang dilakukan para karyawan jasa pembekuan ikan di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI
 2. Data sekunder ini didapat dengan melakukan studi pustaka yang terkait dengan materi yang sedang diteliti.

Teknik Pengumpulan Data

1. Teknik Pengambilan Data
Adapun teknik yang dilakukan yaitu dengan melakukan wawancara, peninjauan, dan melakukan observasi langsung ke perusahaan tersebut.

2. Teknik Analisa Data

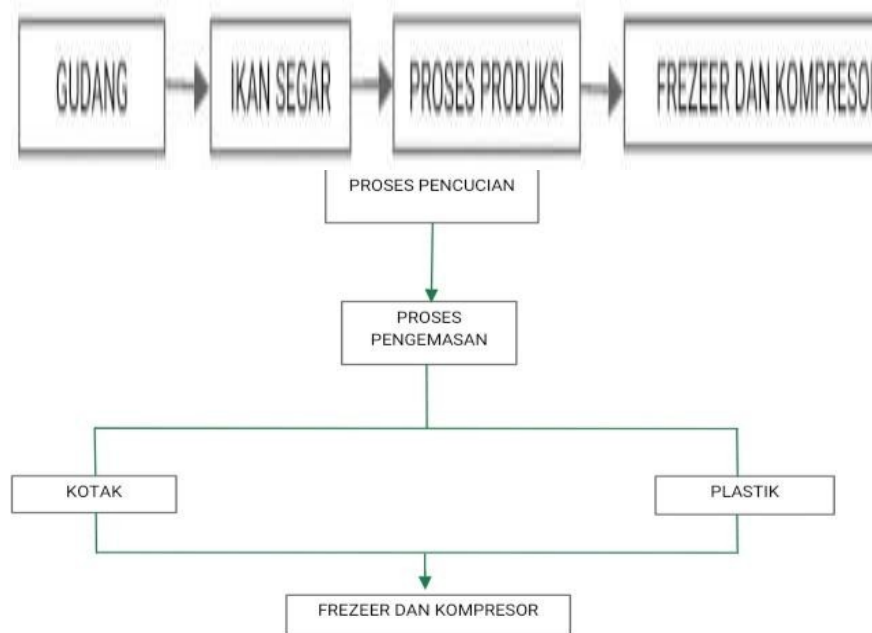
Adapun analisis kualitatif tersebut merupakan salah satu cara menganalisis data yaitu dengan cara membanding-bandingkan hal yang dimana analisa ini merupakan hal yang biasa digunakan dengan memakai data kegiatan yang telah ada di lapangan demi pengambilan kesimpulan data perusahaan PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI yaitu dengan cara membandingkan antara acuan pustaka yang ada dengan kenyataan. Dengan menggunakan analisa penelitian saya dengan dua cara yaitu data primer dan data sekunder. Data Primer ini didapat yaitu dengan melakukan wawancara, observasi, dan melihat langsung semua rangkaian proses yang dilakukan para karyawan jasa pembekuan ikan di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI .Sedangkan Data sekunder ini didapat dengan melakukan studi pustaka yang terkait dengan materi yang sedang diteliti.

IV. Hasil Dan Pembahasan

Adapun proses-proses pembekuan ikan yang dilakukan pihak perusahaan PT. Duta Asia Fasifik Abadi sebagai berikut:

Alur Proses Pembekuan

Alur proses pembekuan ikan bisa dilihat pada Gambar1.



Gambar 1. Alur Proses Pembekuan Ikan

Pengadaan bahan baku

Produk yang digunakan PT.DUTA ASIA FASIFIK ABADI yaitu ikan yang dalam keadaan masih segar maupun keadaan beku . Cara produksi untuk bagi ikan yang dalam keadaan beku dilakukan teknik thawing dulu sebelum dilakukan proses pada ikan. Ada beberapa bermacam-macam jenis ikan yang diterima di sini ialah ikan ogak, sembak dan bermacam – macam jenis ikan .Raw material yang diterima di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI adalah hasil kerja sama dengan pemasok ikan yang sanggup memasok ikan ke PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI dan bahan baku ini yang dominan dari laut dengan lokasi di daerah Tanjung Balai dan Teluk Nibung. Adapun ikan yang dibawa ke PT. Duta Asia

Fasifik Abadi ada yang menggunakan becak dan ada juga menggunakan truk jika ikan dalam keadaan beku ikan berada dalam keadaan diisolasi dalam plastik packing ikan ataupun kotak namun yang lebih dominan plastik packing ikan, Jika ikan segar ikan biasanya dibawa menggunakan becak ikan, yang biasanya digunakan keranjang atau biasadisebut Pangkis yang spesial digunakan untuk membawa ikan. Sementara itu bahan baku yang datang ke PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI ini tidak tentu jumlahnya per hari

Bahan pembantu proses

Air

Air yang dipakai buat proses produksi di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI yaitu air yang memiliki standar air minum. Dengan demikian dapat dengan aman digunakan bagi produk. Adapun air yang digunakan dipisahkan antara air yang bakal dibuat sebagai untuk pencucian peralatan-peralatan dengan air yang digunakan untuk produk. Cara ini dilakukannya itu upaya agar kontaminasi silang antar air dapat tercegah, sebab dapat mempengaruhi mutu dari ikan yang dibekukan. Air yang biasa dipakai yaitu yang berasal dari sumur bor dan PDAM.

Es

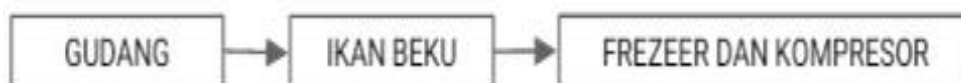
Es yang dipakai buat proses produksi di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI yaitu es balok yaitu es yang berasal dari air yang berstandar air minum. Dan es yang dipakai buat proses yaitu terdiri dari es balok yang dihancurkan menggunakan mesin khusus penghancur es balok sehingga es yang dihasilkan akan menjadi es curai. Dengan demikian, buat es balok sendiri pada umumnya dipakai buat mendinginkan air pencucian produk dan proses glazing. Sementara itu, untuk es curai sendiri dibuat untuk mendinginkan ikan selama proses produksi sedang berlangsung.

Proses Pembekuan

Penerimaan Bahan Baku

Pada proses penerimaan bahan baku dikerjakan khusus yaitu karyawan yang bekerja di penerimaan. Yang dimana bahan baku yang telah ada harus dengan cepat dikeluarkan lalu diolah adapun ikan yang datang tadi dikeluarkan dan diletakkan di atas meja sortasi dan keranjang yang dilakukan khusus karyawan yang bekerja dibagian penerimaan. Keranjang harus dipaksakan alas pallet gunanya agar produk tidak langsung menyentuh lantai. Setelah itu ikan dibongkar dari box dan es harus diberi sedikit demi sedikit yaitu caranya ikan bagian kepalanya di pegang gunanya agar daging ikan tidak rusak dan dimasukkan ke keranjang yang telah disediakan tadi. Jika keranjang tersebut telah terisi dengan penuh proses selanjutnya ikan dimasukkan yaitu kedalam ruangan penerimaan dan dilakukan proses disortasi dan kemudian ikan ditumpahkan ke atas meja sortasi.

Bahan baku yang diterima terdiri dari dua macam yaitu dalam bentuk fresh (segar) dan frozen (beku). Seperti pada gambar 2.



Gambar 2. Penerimaan Bahan Baku

Kemudian sebelum dilakukannya proses ini pastikan terlebih dulu apakah peralatan-peralatannya yang akan digunakan sudah dalam keadaan sudah dicuci dan sudah

dalam keadaan bersih adapun peralatan-peralatannya seperti meja, keranjang, dan sampai lantai pun harus dalam keadaan bersih dicuci dengan menggunakan desinfektan dan pastikan selama proses sortasi berlangsung ikan harus selalu berada dalam suhu maksimal 5oC. Proses ini dilakukan di dalam ruang penerimaan yang dilakukan oleh karyawan penerimaan dan dilakukan di atas meja sortasi proses tersebut dilakukan harus dengan cara cepat namun hati - hati. Ikan yang telah lolos mutu dan berat selanjutnya dimasukkan ke dalam keranjang disesuaikan dengan size dan jenisnya. Penyortiran di proses ini meliputi pengecekan dibagian mutu ikan mulai dari mata, daging, insang, bau dan warna. Selain dilakukan pengecekan dibagian mutu ikan, ikan juga disortir sesuai dengan jenis ikan dan sizenya yaitu dalam bentuk gram.

Penimbangan

Pada proses penimbangan ini dilakukan yaitu dengan bertujuan agar kita tau untuk hari ini berapa berat bahan baku yang bakal diproduksi. Dengan demikian, bisakah atau hasil akhir proses yang dilakukan khusus yaitu ,karyawan bagian grossweight yang bekerja dibagian ruang penerimaan. Penimbangan ini dipakai jika pewadahan ikan didalam keranjang yaitu sudah telah memiliki lebih kurang 25 kg. Sehingga, pencatatannya dilakukan yaitu bagian tugas tally penerimaan, Tally penerimaan ini memiliki tugas yaitu mencatat segala macam jenis ikan yang nantinya akan ditimbang menurut sizenya masing-masing .Penimbangan ini dikerjakan dengan cepat namun tetap berhati - hati agar tidak terjadinya kesalahan-kesalahan yang tidak diinginkan. Maka dari itu proses ini harus diperhatikan rantai dinginnya yang dimana maksudnya adalah harus selalu mempertahankan suhu ikan maksimal 5oC. Dilakukannya pengecekan ini paling tidak 2jam sekali yang dilakukan oleh bagian QC (Quality control).

Pencucian I

Dilakukannya proses pencucian yang dimana bertujuan agar ikan dibersihkan dari kotoran-kotoran dan serpihan-serpihan kecil yang menempel dibagian permukaan sisik ikan. Proses ini dilakukan oleh karyawan yang dilakukan diruang proses. Caranya yaitu ikan dimasukkan didalam keranjang kemudian diletakkan diatas kereta dorong kemudian disiram dengan air secara terus-menerus namun perlu diperhatikan pada saat proses pencucian berlangsung ketika melakukan penyiraman perlu diperhatikan seluruh bagian ikan agar tersiram air pencucian itu. Perlu di ingat pada proses ini air yang dipakai harus dalam keadaan bersih karna pertumbuhan bakteri sangat memengaruhi kebersihan air dan suhu. Bila air tersebut telah berubah warna yaitu berubah menjadi warna yang sedikit keruh air harus dengan segera dibuang dan diganti dan diberi es lagi gunanya agar suhunya tetap terjaga.

Penampungan

Jika produksi ikan terlalu melimpah pada harini ikan ditampung sementara waktu didalam box dan Chilling room menunggu giliran untuk diproduksi. Harus diperhatikan segala peralatan-peralatan yang nantinya akan dipakai pada tahap distribusi tetap selalu keadaannya bersih. Dengan demikian, untuk sementara waktu sebelum dimasukkan ke chilling room harus dipersiapkan es yang sudah digiling atau es giling yang perbandingannya 1:3 antara ikan dan es. Es tersebut diletak diatas paket yang telah disediakan yaitu sebagai alas untuk ikan, usahakan seluruh es giling menutupi seluruh permukaan palet. Sementara itu ikan tadi diisusun diatas es satu per satu sesuai dengan jenis ikan dan nama supplier nya, perlu diperhatikan agar tidak menyusun ikan tidak terlalu tinggi atau tidak terlalu menindih sebab dapat merusak daging ikan. Jika sudah disusun lalu dibagian atas ikan ditutup es giling yang lebih banyak. Selanjutnya,

jika ikan didalam penampungan hendak diproses maka dengan berhati-hati ikan dibongkar , Langkah pertama es dikeluarkan sedikit demi sedikit lalu ikan dikeluarkan satu demi satu dan dimasukkan kembali ke keranjang yang telah disediakan. Di usahakan agar ikan disusun diatas meja tidak terlalu menindih sebab akan menyebabkan merusaknya daging . Dengan demikian setelah Ikan selesai seluruhnya tutup kembali menggunakan es sampai tertutup. Bertujuan agar tetap terjaga dinginnya.

Pencucian 2

Pada bagian proses pencucian terakhir ini adalah proses pencucian terakhir sebelum ikan dimasukkan kedalam mesin pembekuan. Proses ini dilakukan khusus oleh karyawan dibagiandalam ruang proses. Pencucian ini memiliki tujuan yaitu untuk membersihkan ikan dari serpihan-serpihan kotor yang masih menempel dan tersisa dibagian permukaan tubuh ikan. jika air yang digunakan telah keruh maka air harus segera diganti sebab air merupakan tempat yang memiliki potensi untuk tumbuhnya bakteri-bakteri. Sehingga dengan upaya seperti itu kemungkinan besar dapat mencegah kontaminasi produk. Selama proses pencucian perlu dipastikan agar seluruh ikan terendam dengan sempurna didalam air cucian. Dengan demikian, ikan menjadi bersih secara keseluruhan dan dapat mencegah kontaminasi produk.

Penyusunan Dalam Long Pan

Setelah itu dilakukan proses penyusunan dalam long pan proses berikutnya ikan disusun didalam long pan yang berbahan aluminium memiliki ukuran 83 × 33 memiliki tinggi 7cm. Proses ini dikerjakan khusus karyawan dibagian ruang proses. Ketika proses penyusunan perlu diingat bahwa penyusunan ikan diusahakan ikan jangan sampai salingbertindih. Sehingga pada saat pembongkaran sebelum nantinya dipack akan dapat lebih mudah. Tidak hanya itu juga ikan disusun secara bertindih dalam jumlah yang banyak akan menyebabkan daging ikan akan rusak.

Pembekuan

Setelah ikan disusun dalam longpan. Kemudian Longpan disusun diatas kereta dorong sehingga memudahkan karyawan untuk mendistribusikannya ke mesin pembekuan. Proses pembekuan ini dilakukan khusus oleh karyawan bagian pembekuan. Di PT. DUTA ASIA FASIFIK ABADI semua produk dibekukan dengan mesin FREZEER /KOMPRESOR .Setelah semua selesai. Ikan yang sudah di susun tadi kemudian siap di susun ke dalam rak – rak mesin pembekuan. Perlu diperhatikan dalam penyusunan pan dirak pembeku memiliki teknik khusus dalam penyusunannya sehingga tidak menyebabkan percampuran jenis-jenis ikan. Kemudian ikan ditutup dan dilapor ke bagian mekanik untuk men start mesin agar ber operasi. Pada proses pembekuan ini dilakukan oleh mesin FREZEER /KOMPRESOR untuk suhunya antara -25 sampai -300C dan proses ini membutuhkan waktu selama minimal 12 sampai 14 jam.

Penyimpanan Setelah Proses Pembekuan Ikan

Dikemas sesuai dengan menggunakan plastik ataupun box. Ikan kembali disimpan ke dalam cold storage untuk sementara waktu menunggu waktu untuk diekspor. Proses tersebut dikerjakan oleh karyawan khusus yang adadibagian cold storage. Proses penyimpanan ini bertujuan agar tetap terjaganya ikan agar tetap dalam keadaan dingin dan tetap terjaga mata mutu dagingnya .Karyawan yang membawa ikan-ikan yang telah dikemas tadi menggunakan trolley.



Gambar 3. Penyimpanan Setelah Proses Pembekuan Ikan

V. Kesimpulan

Nantinya penelitian inilah yang diharap bisa member pengetahuan maupun informasi terkait dengan optimalisasi kinerja karyawan pada jasa ikan beku PT. Duta Asia Fasifik Abadi serta nantinya dapat member manfaat terhadap perkembangan suatu ilmu dan juga meneriliterasi tambahan sehingga nantinya akan membantu mahasiswa/mahasiswi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara untuk menyelesaikan tugasnya khususnya dalam bidang ilmu manajemen. Hasil dari penelitian inilah yang diharap nantinya dapat memberikan suatu pengetahuan atau wawasan tambahan terkait oleh perusahaan jasa pembekuan ikan PT. Duta Asia Fasifik Abadi yang khususnya bagian produksi dan umumnya itu bagian apa saja factor yang dapat. Member pengaruh terhadap kinerja karyawan yang akan menjadi variable bebas dalam penelitian ini akan menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan upaya apa saja yang nantinya diperlukan ataupun diterapkan dalam mengatasi suatu permasalahan. Adapun teknik yang digunakan saat proses pembekuan ikan adalah teknik pembekuan air blast freezer. Adapun langkah-langkah yang dilakukan karyawan-karyawan khusus untuk proses pembekuan ikan dan cumi ini adalah penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian1, penampungan, pencucian 2, penyusunan dalam long pan, pembekuan, penyimpanan. Dikarnakan pendiisiplinan kinerja yang dilakukan oleh karyawan PT. Duta Asia Fasifik Abadi ini telah diterapkan dengan sangat baik. Sehingga penulis memberi saran untuk tetap mempertahankan peraturan-peraturan dan sistem pengawasan yang dimiliki perusahaan. Maupun dibagian staff-staff karyawan lain sudah diterapkan dengan sangat baik. Walaupun pendiisiplin kinerja yang dilakukan perusahaan sudah berjalan dengan sangat baik dari peraturan dan pelaksanaannya. Namun juga harus mempertahankan disiplin kerja merupakan suatu hal yang sangat amat diperlukan dan diberi perhatian khusus dan jangan dikarnakan sudah sangat baik jadi lengah pihak perusahaan harus tetap menjalankannya secara terus-menerus sehingga menciptakan kinerja yang sesuai dengan yang diharapkan oleh perusahaan. Maka dari itu cara efektif yang harus selalu dipegang perusahaan ialah dengan menggunakan Disiplin Kerja Preventif dan Disiplin

VI. Daftar Pustaka

- Adawiyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. hal 1-19
- Soewarlan, L.C., L. Sya'rani dan A.N. Bambang. 2010. Kajian Sistem Pengendalian Mutu Ikan dan Udang Segar di Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap. Universitas Diponegoro. Semarang. hal 2-14.
- Badan Pusat Statistik 2013., Potret Usaha Pertanian menurut subsector. Sumatra Barat.
- Basri, B., Sada, K., &Zuwandha, N. (2020).Pembuatan Value Added Product Ekado Ikan Kembang dari Desa Sungai Rawa Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak Provinsi Riau, 4(2), SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan.
- Delliani,P.M. 2015. Implementasi Total Quality Management pada Bagian Produksi Pengolahan Frozen Shrimp di PT. Indokom Samudra Persada. Universitas Lampung. Lampung
- Irna Ardilla, Nuri Aslami. Transformasi Manageria: Journal of Islamic Education Management 2 (1), 11-20, 2022
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. E-book Pangan.
- Lutfiana, L. 2016. Pembuatan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Proses Asam dan Basa.hal. 5 Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Nuri Aslami. Universitas Sumatera Utara, 2017 Pengaruh Lingkungan Kerja Non Fisik dan Job Insecurity Terhadap Kinerja Karyawan Outsourcing Dukungan Bisnis Melalui Motivasi Sebagai Variabel Intervening pada PT. Telekomunikasi Selular Cabang Medan
- Permata, A.M. 2017. Penerapan Sistem Rantai Dingin pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus spp.*) di PT. Bahari Biru Nusantara Lamongan, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Suryanto, Bambang, dan Daryanto. 2018. Manajemen Bisnis Usaha Kecil. TSmart. Tangerrang (ID). Aruna, M. A., Mol, M. B., Delcy, M., &ME, P. D. M. (2018). Rduino Powered Obstacles Avoidance For Visually Impaired Person, 3(2), International Journal of Engineering and Information Systems (IJEAIS).
- Thoyyibah, I. 2015. Critical Control Point (CCP) dalam Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) di PT. Kelola Mina Laut Gresik. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Winarno F.G. 2004.Kimia Pangan dan Gizi.PT Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2346. 2006. Uji Organoleptik Ikan Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [INPRES] Instruksi Presiden. 1990. Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku. <http://www.dapp.bappenas.go.id/peraturan/>. 5 Desember 2018.hal. 3
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI.01-2729-2006. Ikan Segar. <https://edoc.site/download/sni-01-27291-2006-spesifikasi-ikan-segar-i-pdf-free.html>. 5 Desember 2018. hal 1-8.