

Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali

by Sartini Sartini

Submission date: 20-Aug-2024 01:34PM (UTC+0700)

Submission ID: 2434891543

File name: VOL_2_NO_3_SEPTEMBER_2024_HAL_167-179.docx (68.69K)

Word count: 3651

Character count: 23483

Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali

17 Sartini¹, Budiman Haruna², Karma³
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Indonesia

Alamat: Jalan Poros Makassar - Parepare Km. 83, Mandalle, Pangkep, Kabupaten Pangkajene Dan Kepulauan, Sulawesi Selatan 90761

Sartini20009@gmail.com

Abstract. *The process of receiving raw materials is the initial activity of a production process, the quality of raw materials can affect the quality of the final product, quality control must be carried out so that the raw materials to be used comply with industry specifications to produce quality products. For example, the raw material for frozen fish at PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali, whether local frozen fish or imported frozen fish, is thawed using the water immersion method. The difference in the Thawing process or melting process between local frozen fish and imported frozen fish is the thawing time, where local frozen fish takes ± 2 hours for the Thawing process while imported frozen fish only takes ± 30 minutes for the melting process. The difference in thawing time is caused by local frozen fish being sent by the supplier frozen per block, which consists of several fish in one block. Meanwhile, imported frozen fish is sent by the supplier frozen per fish. This research aims to determine the Application of Management Functions in the Process of receiving raw materials at PT.Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali. The types of data used are primary data and secondary data with data collection techniques including observation, interviews and literature study. The data analysis used is descriptive/qualitative data analysis*

Keywords: Raw Material, Lemuru Fish, Management Functions

Abstrak. Proses penerimaan bahan baku merupakan kegiatan awal dari sebuah proses produksi, mutu dari bahan baku dapat mempengaruhi mutu produk akhir, pengendalian mutu harus dilakukan agar bahan baku yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi industri yang menghasilkan produk yang berkualitas. Seperti misalnya Bahan baku ikan beku di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali baik itu ikan beku lokal maupun ikan beku import di thawing menggunakan metode water immersion. Perbedaan proses Thawing atau proses pelelehan antara ikan beku lokal dan ikan beku import adalah waktu thawing nya, yang mana ikan beku lokal memerlukan waktu selama ± 2 jam untuk proses Thawing sedangkan ikan beku impor hanya memerlukan waktu selama ± 30 menit untuk proses pelelehan. Perbedaan waktu thawing tersebut disebabkan karena ikan beku lokal dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per balok nya yang terdiri dari beberapa ekor ikan dalam satu balok. Sedangkan ikan beku impor dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per ekor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT.Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali. Adapun jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder dengan teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan studi literatur. Analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif/kualitatif

Kata kunci : Bahan baku, Ikan Lemuru , Fungsi Manajemen

1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki pulau sejumlah Salah satu potensi kekayaan laut yang dapat mengembangkan perekonomian yaitu perikanan. Potensi perikanan di Indonesia diperkirakan sebesar 7,3 juta ton per tahun. Namun, pemberdayaan potensi ikan hanya selama ini hanya sebesar 80% yang dimanfaatkan oleh masyarakat. Masih banyak masyarakat yang belum dapat menikmati hasil kekayaan laut Indonesia, salah satunya dikarenakan komoditas tersebut mudah rusak dan membusuk. Oleh karena itu

diperlukan suatu usaha pengolahan yang dapat memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan nilai tambah dari produk perikanan (Kautsar et al., 2022)

Sumber daya kelautan dan perikanan merupakan salah satu potensi sumber daya alam yang sangat besar dan mendapatkan perhatian yang serius di Indonesia. Secara singkat, dua per tiga wilayah Indonesia terdiri dari laut, memiliki pulau sebanyak lebih dari 17.000 serta garis pantai sepanjang 81.000 km. Pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) tahun 2015-2019 menekankan bahwa fokus terbesar diberikan pada bidang kelautan yang di dalamnya adalah perikanan dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan sumber kekayaan laut secara berkelanjutan (Bappenas, 2014). Selama ini sektor perikanan dianggap telah teruji sebagai sektor yang mampu bertahan dalam situasi krisis, baik ekonomi, finansial maupun moneter serta mampu menyediakan bahan pangan penting bagi masyarakat, sumber pendapatan serta sekaligus menyerap tenaga kerja dalam jumlah yang cukup signifikan (Firdaus, 2018).

Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan komoditas perikanan pelagis yang sangat bernilai ekonomis dikalangan masyarakat Indonesia. Ikan Lemuru memiliki kelebihan yaitu keberadaannya yang berlimpah di perairan laut Indonesia, harganya yang sangat murah serta kandungan omega-3 yang sangat baik untuk tubuh. (Hendiari et al., 2020)

Penerimaan bahan baku merupakan kegiatan awal dari sebuah proses produksi, mutu dari bahan baku dapat mempengaruhi mutu produk akhir, pengendalian mutu harus dilakukan agar bahan baku yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi industri yang menghasilkan produk yang berkualitas. Menurut Husni (2018), ada dua bagian dari pengendalian mutu yang perlu diperhatikan yaitu perencanaan pengambilan sampel untuk penerimaan (*Acceptance Sampling Plans*) dan pencatatan, pelaporan, interpretasi, serta tindak lanjut berkan Quality Control.

Pengalengan merupakan suatu cara pengolahan dengan menggunakan suhu sterilisasi (110-120°C) yang bertujuan untuk menyelamatkan bahan makanan dari proses pembusukan makanan, bahan pangan yang dikemas secara hermetis didalam kaleng. Pengemasan secara hermetis dapat diartikan penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, mikroba atau bahan asing lainnya

PT. Sarana Tani Pratama adalah anak perusahaan dari PT. Sumber Yalagamudra yang bergerak dalam bidang perikanan sejak tahun 2009. Perusahaan ini memproduksi ikan sarden kaleng dengan merek Bantan, Yamato, maupun untuk merek perusahaan lain (*outsourcing*). Selain memproduksi ikan sarden kaleng, PT. Sarana Tani Pratama juga memproduksi tepung ikan dan minyak ikan dari hasil pengolahan limbah pengalengan ikan sarden. Berbekal

menggunakan metode water immersion. Perbedaan proses Thawing atau proses pelelehan antara ikan beku lokal dan ikan beku import adalah waktu thawing nya, yang mana ikan beku lokal memerlukan waktu selama ± 2 jam untuk proses Thawing sedangkan ikan beku impor hanya memerlukan waktu selama ± 30 menit untuk proses pelelehan. Perbedaan waktu thawing tersebut disebabkan karena ikan beku lokal dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per balok nya yang terdiri dari beberapa ekor ikan dalam satu balok. Sedangkan ikan beku impor dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per ekor. (Abdullah & Ridwan, 2022)

3. METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Focus penelitian ini adalah “fungsi-fungsi manajemen pada proses penerimaan bahan baku ikan pada PT. Sarana Tani Pratama” dengan menggunakan pendekatan kualitatif, yang merupakan suatu pendekatan yang mengungkapkan situasi sosial dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar dan apa adanya. Juga objek yang diteliti berlangsung dalam latar yang wajar dan bertujuan untuk menjelakan suatu fenomena dengan sedalam-dalamnya dengan pengumpulan data secara mendalam pula tentang bagaimana fungsi-fungsi manajemen pada usaha proses penerimaan bahan baku ikan di PT. Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.

Populasi dan Sampel

Dalam penelitian ini, Sampel merupakan sebagian atau wakil dari populasi yang diteliti agar sampel yang dimbil representatif, maka di perlukan teknik pengambilan sampel. Menurut Arikunto (2010) sampel yang akan ditentukan memerlukan cara yang dapat dipertanggung jawabkan untuk memperoleh data yang tepat. sehingga kesimpulan yang dapat diambil dapat dipercaya. Adapun yang menjadi sampel penelitian yang digunakan teknik sampel dengan secara pengambilan sampling acak (*probability sampling*).

10

Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan untuk mendapatkan dan mengumpulkan data penelitian, sebagai langkah untuk menemukan hasil atau kesimpulan dari penelitian dengan tidak meninggalkan kriteria pembuatan instrumen yang baik. Menurut Darmadi (2011) bahwa definisi instrumen adalah sebagai alat untuk mengukur informasi atau melakukan pengukuran.

Selain peneliti itu sendiri instrumen lainnya dalam penelitian ini yaitu wawancara, dan alat rekam

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Metode observasi dilakukan untuk pengamatan dan pencatatan secara langsung pada kegiatan proses penerimaan bahan baku ikan.

2. Wawancara

Wawancara yaitu melakukan tanya jawab langsung dengan pegawai, teknisi dan pembimbing lapangan

3. Studi Literatur

Studi literatur yaitu pengumpulan data dan berdasarkan referensi buku-buku yang ada di perpustakaan

Metode pengumpulan data bersumber dari semacam buku, dari media sosial seperti internet, dan lain-lain sebagai pelengkap informasi

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiono (2008) bahwa analisis data merupakan kegiatan setelah data dari responden atau seluruh data lain terkumpul. Metode analisis yang digunakan adalah data deskriptif yang bertujuan untuk memberikan deskriptif atau gambaran yang mengenai subjek penelitian berdasarkan data yang di peroleh dari pengamatan

Untuk mendapatkan gambaran keterkaitan fungsi manajemen dalam proses penerimaan bahan baku ikan, di lakukan analisis deskriptif guna mengetahui berhasil atau tidaknya penerapan fungsi manajemen perencanaan, pengorganisasian, penggerakan, pengawasan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Manajemen Perencanaan Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru

Manajemen perencanaan merupakan proses pengambilan Keputusan atas sejumlah alternatif sasaran dan cara yang akan dilaksanakan dimasa yang akan datang guna mencapai tujuan yang dikehendaki serta pemantauan dan penilaiannya atas hasil pelaksanaanya, yang dilakukan secara sistematis dan berkesinambungan.

Perencanaan ini menguraikan penetapan program khusus untuk menggapai hasil yang di inginkan. Perencanaan ini berfungsi sebagai tindakan untuk sasaran dan arah yang dituju, didalam perencanaan ini di tuntut adanya kemampuan untuk mewujudkan, meramalkan, dan melihat kedepan dengan landasi dengan penuh perhitungan yang akurat. Perencanaan merupakan langkah awal dalam mengambil satu tindakan maupun guna dalam mencapai tujuan awal telah di tetapkan.

Tujuan dan fungsi perencanaan dalam produksi

Tujuan Perencanaan Bahan baku

Bahan baku penting untuk direncanakan agar pihak perusahaan tau bahan-bahan yang diperlukan untuk dapat menghasilkan produk. Secara khusus, perencanaan ini pu berpengaruh pada beberapa bidang seperti:

1. Meramalkan Permintaan Produk

Jika kalkulasi atau hitung-hitung ini bisa diketahui, tentu pihak Perusahaan lebih mudah Ketika memproduksi produk, Karena tinggal sesuaikan saja jumlahnya dengan permintaan pelanggan.

2. Menetapkan Jumlah Pemesanan Bahan Baku

Tujuan yang selanjutnya untuk menetapkan jumlah perencanaan bahan baku, yang mana jika ini tidak direncanakan terlebih dahulu tentu dikhawatirkan bisa terjadi kesalahan. Misal pesan bahan baku dengan jumlah tertentu.

3. Menetapkan Keseimbangan Kebutuhan Dengan Strategi Pemenuhan pesanan

Tujuannya untuk menetapkan keseimbangan antara Tingkat kebutuhan dengan strategi pemenuhan pesanan. Karena dikhawatirkan tidak terjadi balance yang resikonya perusahaan bisa mengalami kerugian.

2. Manajemen Pengorganisasian (*Organizing*) penerimaan Bahan Baku

Fungsi pengorganisasian yang diterapkan pada PT.Sarana Tani Pratama, yakni pembagian tugas. Dalam pembagian tugas yang dilakukan, sesuai dengan keahlian maupun *skill* masing-masing yang setiap individu pada perusahaan tersebut dapat mengetahui tugas serta kewajiban dalam menjalankan tugas masing-masing dan saling bekerja sama untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan pada perusahaan.

Adapun bagian yang terlibat dalam kegiatan kegiatan pengalengan ikan di PT.Sarana Tani Pratama, sebagai berikut:

a. Clerk

Clerk bertanggung jawab dalam bagian pencatatan serta penginputan data selama proses penerimaan bahan baku dalam perusahaan.

b. Leadperson

Leadperson bertanggung jawab untuk mengatur karyawan memberikan pekerjaan membuat job agar dapat melaksanakan tugas dengan baik, dan memberikan motivasi kepada karyawan.

c. Quality Control (QC)

1.QC bagian pembongkaran ikan

Melakukan pengambilan sampel organoleptik, histamin, untuk melakukan ujian formalin dengan sesuai yang sudah di tetapkan oleh perusahaan

d. Karyawan penerimaan bahan baku

Adapun tugas karyawan penerimaan bahan baku adalah sebagai berikut:

1. Mematuhi perintah dan melaksanakan tugas kerja dengan sebaik-baiknya.

Mematuhi peraturan yang ada di dalam perusahaan

3.Manajemen Penggerakan (*Actuating*) Penerimaan Bahan Baku

Fungsi ini dilakukan untuk mengarahkan semua bawahan, agar bisa bekerja sama dan bisa bekerja efektif untuk mencapai tujuan. Pengarahan membuat semua anggota mau bekerja sama dengan ikhlas untuk mencapai tujuan sesuai dengan perencanaan dan usaha pengorganisasian.

Adapun penggerakan yang dilakukan di PT.Sarana Tani Pratama sebagai berikut:

a) Quality Control (QC), bertanggung jawab terhadap kualitas produk dari bahan baku hasil produksi untuk di ekspor berdasarkan standar dan spesifikasi produk Jenis kegiatan maupun pelaksanaan yang dilakukan pengalengan ikan lemuru di PT.Sarana Tani Pratama. Jenis kegiatan atau pelaksanaan yang dilakukan dalam penerimaan bahan baku ikan lemuru di PT.Sarana Tani Pratama, meliputi

1. Penerimaan Bahan Baku

bahan baku dilakukan untuk memproduksi pengalengan ikan sarden yang sesuai dengan produksi yang diharapkan dan berkesinambungan.Bahan baku yang digunakan di PT. Sarana Tani Pratama meliputi penerimaan bahan baku yang berasal dari selat bali yang di

antar langsung ke unit pengolahan dalam keadaan masih segar. Ikan lemuru di angkut dengan menggunakan mobil pick up.

Tabel.1 Spesifikasi Bahan Baku Ikan

Jenis pemeriksaan	Nilai
Bahan baku	Lemuru, Layang, Tamban, Sleng seng
Ingsang	Merah Darah
Mata	Bening
Sisik	Utuh
Kadar Garam	Rendah-Rendah
Aroma Ikan	Segar
Penampakan Ikan	Cerah
Formalin	Negatif
Histamin	Max 20 ppm

Sumber: PT.Sarana Tani Pratama, 2024

Dalam tabel di atas menjelaskan spesifikasi bahan baku yang layak untuk di produksi dengan menggunakan standar histamin 20 ppm.

2.Thawing (Penyimpanan Ikan Sementara)

Penyimpanan ikan sementara ini biasanya dilakukan apabila ikan kelebihan kapasitas produksi. Ikan yang melebihi kapasitas ini biasanya dilakukan penyimpanan pada suhu rendah, ikan ini perlu disimpan pada suhu yang rendah untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan yang dapat menyebabkan kemunduran mutu. Penyimpanan ikan sementara ini dilakukan apabila bahan baku melebihi kapasitas yang di produksi, ikan yang kelebihan kapasitas ini tidak di produksi langsung dan akan di simpan sementara untuk di proses di hari selanjunya. Penyimpanan ikan sementara ini akan di simpan dalam cold storage dengan dilakukan pemantauan suhu penyimpanan sementara ini dilakukan dengan maksimum 12 jam.

Tabel. 2 Waktu Thawing Ikan Beku

Ikan Beku	Waktu Thawing
Lokal	± 2 jam
Pakistan	± 15 Menit
Oman	± 30 Menit
Jepang	±2 Jam

Sumber :PT.Sarana Tani Pratama, 2024

Dari tabel di atas menjelaskan setiap daerah bahan baku yang digunakan berbeda-beda dalam proses thawing.

3. Pengujian Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu metode evaluasi yang menggunakan indra manusia untuk menilai kualitas, ciri, dan atribut sensorik dan suatu bahan atau produk. uji organoleptik merupakan penilaian indera, atau penilaian sensorik, yang merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan pancaindra manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa pada suatu produk (Menurut Nasiru,2014).Pengujian organoleptik ini menggunakan panca indera untuk mengamati,mencium,merasakan, dan mengevaluasi berbagai ciri sensorik dari bahan baku ikan seperti tampilan, warna, aroma, rasa dan tekstu. Hasil dari uji organoleptik sangat penting untuk pemilihan bahan baku dan pengawasan kualitas,pada pemilihan bahan baku kualitas bahan baku dengan organoleptik biasanya akan dilakukan pengecekan seperti yang di tunjukkan pada tabel berikut:

Tabel. 4 Hasil Analisa Organoleptik Bahan Baku Ikan

Tanggal	Parameter	Sampel	Hasil
11-9-2023	Kenampakan	Sampel 1	Cerah
		Sampel 2	Cerah
		Sampel 3	Cerah
	Aroma	Sampel 1	Segar
		Sampel 2	Segar
		Sampel 3	Segar
7-9-2023	Kenampakan	Sampel 1	Cerah
		Sampel 2	Cerah
		Sampel 3	Cerah
		Sampel 4	Cerah
	Aroma	Sampel 1	Segar
		Sampel 2	Segar
		Sampel 3	Segar
		Sampel 4	Segar
8-9-2023	Kenampakan	Sampel 1	Cerah
		Sampel 2	Cerah
		Sampel 3	Cerah
		Sampel 4	Cerah
		Sampel 5	Cerah
		Sampel 6	Cerah
	Aroma	Sampel 1	Segar
		Sampel 2	Segar
		Sampel 3	Segar
		Sampel 4	Segar
		Sampel 5	Segar
		Sampel 6	Segar

10-9-2023	Kenampakan	Sampel 1	Kurang Cerah
		Sampel 2	Cerah
		Sampel 3	Cerah
		Sampel 3	Cerah
		Sampel 4	Cerah
		Sampel 5	Cerah
		Sampel 6	Cerah

Sumber PT.Sarana Tani Pratama, 2023

Pada tabel di atas dapat dilihat hasil uji organoleptik yang dilakukan pada sampel pada tanggal 11-September-2023 semua sampel menunjukkan sesuai standar organoleptik dengan kenampakan yang cerah ,aroma yang segar. Pada tanggal 10 September 2023 menunjukkan hasil pada sampel 1 uji organoleptik tidak sesuai standar dan bahan baku harus di tolak karena kenampakan kurang cerah berbau tidak segar .

4. Pengujian Histamin

Pengujian histamin pada ikan dilakukan dengan tujuan mengukur konsentrasi histamin dalam daging ikan. Histamin adalah zat yang terbentuk secara alami dalam ikan yang terkontaminasi oleh bakteri dapat mempengaruhi kesehatan konsumen yang dapat mengakibatkan sakit kepala, kejang, mual, wajah dan leher kemerahmerahan, tubuh gatal-gatal, mulut dan kerongkongan terasa terbakar, bibir membengkak, badan lemas dan muntah-muntah pembentukan histamin biasanya dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti suhu, waktu, jenis bahan baku, dan banyaknya bakteri. Penanganan yang tidak baik dapat menyebabkan kenaikan kadar histamine pada ikan karena dengan penanganan yang kurang baik dapat menyebabkan bakteri dekarboksilase histidin dapat membentuk histamin.

Tabel. 5 Histamin Bahan Baku

Tanggal penerimaan ikan	Suplier	Asal ikan	Jenis ikan	Histamin	Standar perusahaan (ppm)
6-8-2023	Arsala	Pakistan	Lemuru	4	20
13-8-2023	Nikmat	Lokal	Protolan	7	
19-8-2023	Faika	Lokal	Protolan	6	
20-8-2023	Ardi	Lokal	Protolan	2	
22-8-2023	Mulya	Lokal	Lemuru	2	
7-9-2023	Hariadi	Lokal	Slengseng	19	
10-9-2-23	H.Ali Nuri	Lokal	Slengseng	1	
11-9-2023	Slamet	Lokal	Slengseng	4	

Sumber :PT.Sarana Tani Pratama 2023

Berdasarkan uji histamin yang dilakukan pada bulan Agustus-September didapatkan uji yang sesuai standar yaitu kurang dari 20 ppm. Kadar histamin pada bahan baku ikan impor pakistan lebih rendah dibanding kadar histamine ikan local

4. Manajemen Pengawasan (Controlling) Penerimaan Bahan Baku

Melalui pengawasan manajer melakukan kontak secara aktif dengan karyawan, serta menginterpretasikan laporan kinerja serta menggunakan informasi untuk merencanakan sesuatu yang bersifat perubahan serta membangun. Proses pengawasan di PT.Sarana Tani Pratama, dengan menggunakan CCTV yang terdapat di beberapa sudut dalam perusahaan.

Pengawasan juga dilakukan dengan turun langsung ke lapangan oleh kepala bagian produksi yang dibantu oleh beberapa quality control yaitu melihat kinerja karyawan dan melihat proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan proses pengiriman.

Adapun ketidaksesuaian bahan baku jika histaminy melebihi standar perusahaan maka bahan baku akan ditolak, dan akan diolah bahan baku tersebut menjadi tepung atau pupuk.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun penerapan fungsi-fungsi manajemen pada proses penerimaan bahan baku ikan lemuru di PT.Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali, yaitu sebagai berikut:

1. Perencanaan yang meliputi kapasitas produksi mulai dari 4-5 ton, modal meliputi modal sendiri dari perusahaan, perencanaan peralatan membutuhkan peralatan tertentu dalam produksi, dan perencanaan tenaga kerja yang dibagikan sesuai dengan kemampuan.
2. Pengorganisasian yaitu tenaga kerja yang dibagikan sesuai dengan keahlian yang dimiliki, bagian yang terlibat dalam kegiatan penerimaan bahan baku yaitu clerk, supervisor, leadperson, leader, karyawan biasa.
3. Penggerakan yaitu mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan sementara, pengujian organoleptik, pengujian histamin, pengujian formalin.
4. Pengawasan yang dilakukan yaitu melakukan secara aktif dengan apa yang dilakukan oleh karyawan, adanya CCTV di setiap bagian ruangan, dan pengawasan juga dilakukan dengan turun langsung ke lapangan oleh kepala bagian produksi yang dibantu oleh beberapa penanggung jawab seperti quality control (QC).

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-sebesarannya penulis ucapkan kepada berbagai pihak yang telah membantu memberikan dukungan, kritik serta saran dalam penyusunan jurnal ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- A. Rahmawati Ahmad, D. I., Tani, S., & Ahmad, A. R. (2021). Peranan manajemen produksi pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam media saus tomat di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali.
- Abdullah, D. A., & Ridwan, M. (2022). Sistem penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella sp.*) pada pengalengan ikan sarden di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali. Xx(xx).
- Ansory, A. F., & Indrasari, M. (2018). Manajemen Sumber Daya Manusia. Retrieved from <http://repository.unitomo.ac.id/id/eprint/891>
- Asmaul Husna. (2020). Penerapan fungsi manajemen produksi pada pengalengan ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) di PT. Samudra Mandiri Sentosa Bitung, Sulawesi Utara. July, 1–23.
- Bratt, L. (2014). Fish canning handbook.
- BSN. (2013b). SNI 2729:2013 Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional.
- Ferdinand, A. (2014). Metode penelitian manajemen (5th ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Firdaus, M. (2018). Profil perikanan tuna dan cakalang di Indonesia. 021, 23–32.
- George R. Terry. (2013). Dasar dasar manajemen. Retrieved from [https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab 2.pdf?sequence=11](https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab%202.pdf?sequence=11)
- Hair, J. F., Risher, J. J., Sarstedt, M., & Ringle, C. M. (2019). When to use and how to report the results of PLS-SEM. *European Business Review*, 31(1), 2–24. <https://doi.org/10.1108/EBR-11-2018-0203>
- Hasibun, M. S. P. (2009). Manajemen (Cet III). Jakarta: Bumi Aksara.
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>
- IDC. (2021). New IDC spending guide shows continues growth for digital transformation as organizations focus on strategic priorities. Retrieved from www.idc.com
- Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem monitoring berbasis desktop untuk perangkat mini exhausting pada proses

pengalengan ikan. *JTIM: Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53.
<https://doi.org/10.35746/jtim.v4i1.200>

Magrib, N. I. D. (2014). Perencanaan dan pengelolaan produksi untuk peningkatan mutu produk olahan ikan. In *Arika* (Vol. 08, Issue 1, pp. 11–17).

Manullang, M. (1985). *Dasar-dasar manajemen*. Jakarta: Erlangga.

Marbawi. (2016). *Manajemen sumber daya manusia*.

Munir, N. S. (2020, February 12). *Kepemimpinan di era digital (E-Leadership)*. Retrieved from <https://swa.co.id/swa/my-article/kepemimpinan-di-era-digital-e-leadership>

Puspianto, A. (2021, January 28). *E-Leadership*. Retrieved from <https://panduhidayatullah.com/e-leadership/>

Santuso, A., & Hermanuadi, D. (2023). Perbaikan kualitas pengalengan ikan dengan metode FMEA di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(2), 55–65. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i2.3418>

Satria, H. W. (2019, August 8). *Budaya digital pengaruhi kualitas perguruan tinggi*. *Sindonews.Com*. Retrieved from <https://edukasi.sindonews.com/berita/1428127/144/budaya-digital-pengaruhi-kualitas-perguruan-tinggi?showpage=all>

Sudirman, Asrin, & Rokhmat, J. (2020). Faktor penentu kinerja tenaga kependidikan di perguruan tinggi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan*, 577–582.

Taufiqulloh. (2022). *Ruang Rektor*. Retrieved from <https://upstegal.ac.id/>

UNESCO. (2023, October 18). *UNESCO's ICT Competency Framework for Teachers*. Retrieved from <https://www.unesco.org/en/digital-competencies-skills/ict-cft>

Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	anisaulkhairati.blogspot.com Internet Source	1%
2	ojs.unm.ac.id Internet Source	1%
3	Submitted to Universitas Khairun Student Paper	1%
4	Submitted to unigal Student Paper	1%
5	repository.fe.unj.ac.id Internet Source	1%
6	repository.upnvj.ac.id Internet Source	1%
7	roboguru.ruangguru.com Internet Source	1%
8	repository.ipb.ac.id Internet Source	1%

9	N. A Anusha Vasist, Amrutha Raju. "PSYCHOLOGICAL IMPACT OF SOCIAL MEDIA AND E-COUNSELING ON THE MENTAL HEALTH OF ADOLESCENTS", mLAC Journal for Arts, Commerce and Sciences (m-JACS) ISSN: 2584-1920, 2024 Publication	1 %
10	ejournal.undiksha.ac.id Internet Source	1 %
11	repository.unwim.ac.id Internet Source	1 %
12	Yane Rizkyka, Anti Riyanti. "Pemanfaatan Biji Nangka dan Biji Kluwih Sebagai Pendukung Produk Pound Cake", Manajemen dan Pariwisata, 2024 Publication	1 %
13	kumparan.com Internet Source	1 %
14	jurnal.unej.ac.id Internet Source	1 %
15	Submitted to Jabatan Pendidikan Politeknik Dan Kolej Komuniti Student Paper	1 %
16	Sujuliyani Sujuliyani, Niken Dharmayanti, Nofi Sulistiyo Rini, Alfina Salma Lathifa. "PENENTUAN UMUR SIMPAN ABON IKAN	1 %

CAKALANG (KATSUWONUS PELAMIS) DI
UMKM MAHA KARYA, KABUPATEN
PANGANDARAN", Buletin Jalanidhitah Sarva
Jivitam, 2021

Publication

17	isaintek.polinef.ac.id Internet Source	1 %
18	Submitted to Forum Perpustakaan Perguruan Tinggi Indonesia Jawa Timur III Student Paper	1 %
19	journal.lppm-unasman.ac.id Internet Source	1 %
20	www.mongabay.co.id Internet Source	1 %
21	akiatsui.wordpress.com Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On

Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13
