

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan adalah bahan masakan yang digemari oleh sebagian besar orang. Hal ini karena kandungan zat gizi yang kaya akan protein, lemak, vitamin, dan mineral. Indonesia sebagai negara maritim memiliki komoditas perikanan yang sangat besar, bahkan nilai ekspor perikanan periode Juli sampai dengan September 2022 mencapai 1,55 miliar dolar AS. Nilai tersebut meningkat sebesar 5,75 persen dari periode yang sama tahun 2021 (Statistik KKP, 2022). Sementara itu, data rata-rata Angka Konsumsi Ikan (AKI) tahun 2010 hingga 2022 mempunyai pola data *trend* (Statistik KKP, 2022). Hal tersebut yang memacu eksistensi industri pengolahan ikan yang kian marak dengan skala mikro kecil hingga menengah besar. Industri pengolahan ikan sangat beraneka ragam mulai dari pengasinan, pengasapan, pembekuan, filet, dan pembuatan tepung ikan.

PT X adalah perusahaan skala menengah besar berbasis teknologi yang meriset dan mengembangkan agrokomples serta rehabilitasi lingkungan hidup. Agrokomples adalah himpunan objek yang meliputi pertanian, peternakan, perikanan, dan kehutanan. Perusahaan ini terletak di Jalan Kaliurang km 16.3, Pakem, Sleman, Yogyakarta. PT X memulai lini bisnis trading olahan ikan beku dengan nama Xpandsea mulai Januari 2021. Lini bisnis ini menjalin hubungan mitra dengan PT Y yang berlokasi di Rembang. PT Y adalah perusahaan yang menjalankan bisnis perdagangan ikan segar maupun olahan ikan berupa ikan kering dan ikan beku. Perusahaan ini juga menyewakan *cold storage* untuk perusahaan sejenis dan menyediakan jasa *outsourcing*. PT X adalah salah satu mitra prioritas yang diberi *privilege* berupa area untuk menjalankan sebagian aktivitas produksi. Pemberian tersebut karena PT X menyumbang sebagian besar pesanan bagi PT Y, sementara PT X memperoleh pesanan ini dari PT Z yang menjalankan bisnis katering untuk beberapa perusahaan tambang di Indonesia.

PT X melayani beberapa jenis pesanan ikan beku dan memiliki ragam mencapai 25 SKU. Ikan yang sering dipesan seperti bandeng, gurame, nila, kakap, kembung banjar, dan mubara. Ikan ini diproses sesuai dengan spesifikasi *processing* meliputi tanpa kepala, tanpa insang, tanpa isi perut, tanpa sisik ikan, *fillet skin on*, *fillet skinless*, *portion cut*, dan *whole*. Serangkaian alur aktivitas

pemrosesan ikan mulai dari *unloading, grading, processing, panning, freezing, glazing, packing, cold storage, dan loading*. Proses *panning* hingga *packing* seluruhnya diserahkan (*outsourcing*) ke PT Y, sedangkan proses *processing* disubkontrakan apabila kekurangan sumber daya manusia untuk mengejar target pemenuhan pesanan. Perusahaan juga membeli produk jadi ke perusahaan lain untuk memenuhi pesanan pelanggan.

Permasalahan yang diidentifikasi melalui observasi kondisi lapangan dan wawancara dengan *stakeholder* adalah potensi kehilangan *income*. Potensi ini karena audit dari *buyer* ke perusahaan. Audit *buyer* adalah pemeriksaan kondisi operasional perusahaan oleh pembeli untuk melihat kesesuaiannya dengan standar dari pembeli. Temuan fakta yang terjadi di lapangan ketika audit adalah kondisi *cold storage* yang berantakan. Kondisi *cold storage* yang berantakan ini menjadi peringatan keras dari *buyer* ke perusahaan agar segera melakukan perbaikan. Hal tersebut karena dikhawatirkan akan memengaruhi kualitas dari produk yang dikirimkan ke pembeli.

## **1.2. Penelusuran dan Pemetaan Masalah**

Pemetaan masalah dibuat setelah mengobservasi kondisi lapangan dan mewawancarai *stakeholder*. Observasi dan wawancara dilakukan tanggal 29-30 September 2022 dan 15-16 Desember 2022. Masalah yang diidentifikasi adalah adanya audit dari *buyer* pada tanggal 14 Desember 2022. Temuan audit ini terbagi ke dalam empat poin penting yang dapat dilihat pada Lampiran 4. Temuan pertama adalah kondisi *cold storage* yang penuh dan sesak, sehingga tidak terdapat *space* dari masing-masing produk yang disimpan. Saat audit juga ditemukan produk yang belum dikemas disimpan secara bersamaan dengan *finish goods* di dalam *cold storage*. Kondisi *cold storage* ini terlihat secara konkret ketika observasi lapangan di Rembang. Lebih lanjut, temuan audit yang kedua adalah tidak ada pemisahan produk *reject/retur* dan berpotensi tercampur dengan *finish goods*. Temuan audit ketiga adalah tidak ada label atau sistem lain yang menjadi petunjuk proses FIFO/FEFO di dalam *cold storage*. Setelah ditelusur lebih lanjut, ketiga temuan audit tersebut memengaruhi proses *order picking* menjadi lebih lama. Sementara proses ini berada di dalam *cold storage* dengan suhu yang sangat dingin dan dikerjakan oleh manusia yang tentunya mempunyai batasan tidak mampu bertahan lama dengan kondisi suhu *cold storage*. Berdasarkan wawancara, *order picking* yang lama berimplikasi pada

kenaikan suhu pada *cold storage*, karena pintu *cold storage* yang dibuka tutup. Suhu Cold Storage 3 yang hanya mencapai  $-8,5\text{ }^{\circ}\text{C}$  juga menjadi temuan audit, karena suhu tersebut lebih tinggi dari seharusnya sekitar  $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$  hingga  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Suhu ideal ini penting untuk memastikan kondisi produk tetap terjaga.

### **1.3. Rumusan Masalah**

Masalah yang dirumuskan melalui penelusuran dan pemetaan masalah adalah potensi kehilangan *income*.

### **1.4. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah menyelesaikan permasalahan mengenai potensi kehilangan *income* tanpa menimbulkan tambahan biaya lebih dari sepuluh juta rupiah, tanpa peningkatan beban kerja, dan tanpa penambahan pekerja.

### **1.5. Batasan Penelitian**

Batasan masalah dalam penelitian antara lain:

- a. Alur proses produksi yang diobservasi adalah alur proses saat ini.
- b. Mekanisme simpan dalam *cold storage* menggunakan metode *block stacking*.