

KAJIAN KAPASITAS PRODUKSI IKAN CAKALANG DI PT. DUTA TANGKAS UTAMA SIBOLGA

¹Afni Afriani Lubis, ²Ladestam Sitinjak, ²Syukurman Niat Aro Bidaya

Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
Jln. Sisingamangaraja No. 444 A/B Sibolga, Sumatera Utara
E-mail;syukurma0609@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini tentang Kajian Kapasitas Produksi Ikan Cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga yang dilaksanakan pada bulan Juni-September 2020. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kapasitas produksi ikan cakalang dan faktor yang mempengaruhi kapasitas produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yaitu dengan cara peninjauan, pengamatan serta pengambilan data dan informasi secara langsung di lapangan, mulai dari pendaratan, pembongkaran, seleksi ikan sampai pada pembekuan ikan. Hasil dari penelitian ini adalah Kapasitas produksi ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga setiap tahunnya memproduksi ikan masuk dengan rata-rata 1.034.453 kg sedangkan untuk ikan keluar atau yang sudah di distribusikan 1.026.567 kg pertahun. Faktor yang mempengaruhi kapasitas produksi ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga adalah faktor dari penangkapan ikan seperti; musim badai, bulan purnama (terang bulan), musim penangkapan. Sedangkan yang mempengaruhi pendistribusian ikan cakalang tidak merata pada setiap bulan maupun setiap tahunnya dikarenakan permintaan daripada konsumen dan ketersediaan ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga.

Kata kunci; Ikan Cakalang, Produksi, PT. DTU

ASSESSMENT OF CAKALANG FISH PRODUCTION CAPACITY IN PT. DUTA TANGKAS UTAMA SIBOLGA

¹Syukurman Niat Aro Bidaya, ²Ladestam Sitinjak, ³Afni Afriani Lubis

Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
Jln. Sisingamangaraja No. 444 A/B Sibolga, Sumatera Utara
E-mail;syukurma0609@gmail.com

ABSTRACT

This research is about the Assessment of Skipjack Fish Production Capacity at PT. Duta Tangkas Utama Sibolga which was held in June-September 2020. This study aims to determine the production capacity of skipjack tuna and the factors that affect production capacity. The method used in this research is a survey method, namely by way of reviewing, observing and taking data and information directly in the field, starting from landing, unloading, selecting fish to freezing fish. The result of this research is skipjack tuna production capacity at PT. Duta Tangkas Utama Sibolga annually produces incoming fish with an average of 1,034,453 kg, while for fish that have been distributed or distributed 1,026,567 kg per year. Factors that affect the production capacity of skipjack tuna at PT. Duta Tangkas Utama Sibolga is a factor of fishing such as; hurricane season, full moon (bright moon), fishing season. Meanwhile, that affects the distribution of skipjack tuna is not evenly distributed every month or every year due to demand from consumers and the availability of skipjack tuna at PT. Duta Tangkas Utama Sibolga.

Keywords; Cakalang Fish, Production, PT. DTU

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ikan cakalang adalah salah satu jenis ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis penting di perairan laut Indonesia. Menurut *United States Department of Agriculture (USDA)* ikan cakalang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 26% per 100 gram daging. Menurut Afrianto dan Liviawati (1989), pemenuhan protein ikan sangat diperlukan oleh tubuh manusia karena selain mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang sama dengan pola asam amino yang ada dalam tubuh manusia.

Ikan merupakan makhluk hidup yang memiliki protein tinggi yang sangat baik untuk dikonsumsi dan harganya relatif murah. Protein yang terkandung dalam tubuh ikan kurang lebih sekitar 20%. Di samping itu kandungan protein yang ada dalam tubuh ikan juga memiliki kualitas yang baik, sebab sangat sedikit mengandung kolesterol (suatu zat yang bisa menyebabkan penyakit darah tinggi) dan sedikit lemak. Selain mengandung protein, beberapa jenis ikan juga mengandung minyak ikan (vitamin A) dan mineral-mineral yang berfaedah bagi tubuh manusia. Protein ini dibutuhkan oleh manusia, baik pada masa pertumbuhan maupun setelah dewasa, yaitu untuk mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Hal ini mudah dipahami karena bagian utama dari susunan (komposisi) tubuh manusia adalah terdiri dari air dan protein. Selain dari ikan, kebutuhan protein tersebut biasanya diperoleh dari bermacam-macam sumber misalnya, telur, susu, daging dan sebagainya.

Di sisi lain, kebutuhan ketersediaan ikan untuk dikonsumsi tidaklah sama sepanjang waktu, sehingga pasokan/kiriman ikan sebagai makanan yang berprotein tinggi tidak selalu dapat tercukupi. Pada periode tertentu hasil tangkapan ikan nelayan mungkin melimpah, sehingga nilai jual menjadi rendah. Tetapi pada periode yang lain hasil tangkapan menurun. Bahkan pada saat-saat kondisi ekstrim nelayan tidak bisa melaut, sehingga ikan menjadi barang yang langka dan mahal. Ikan juga merupakan komoditas yang tergolong cepat mengalami pembusukan.

Penurunan mutu pada suhu sejak ikan diangkat dari dalam air hingga dinyatakan tidak layak dikonsumsi hanya berlangsung beberapa jam saja. Penyebab utama pembusukan ikan adalah jamur dan bakteri pembusuk yang terdapat dalam tubuh ikan yang kontak dengan ikan seperti wadah dan peralatan lainnya.

Untuk mencegah terjadinya pembusukan dan mengantisipasi terjadinya kelangkaan ikan maka berkembanglah berbagai industri pengolah ikan. Di

mana pada saat ikan melimpah dapat ditampung dipabrik untuk stock (disimpan) sampai jangka waktu tertentu, tanpa merusak kualitas mutu ikan. Salah satu cara adalah melalui usaha dan/atau kegiatan penyimpanan ikan beku (*cold storage*). Kegiatan ini akan membutuhkan struktur bangunan, mesin, peralatan dan perangkat perlengkapan lainnya agar dapat menyimpan ikan beku.

Melihat kenyataan diatas, maka dengan adanya usaha dan/atau kegiatan *cold storage* oleh PT. Duta Tangkas Utama Sibolga di Kecamatan Sarudik, diharapkan akan dapat memicu dan memacu pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Tapanuli Tengah. Hal ini sangat memungkinkan untuk dicapai karena dengan adanya kegiatan ini, tentu akan membutuhkan tenaga kerja. Ini berarti bahwa dengan adanya PT. Duta Tangkas Utama Sibolga di Kecamatan Sarudik, akan membawa konsekuensi logis pada peluang tersedianya lapangan kerja, maka angka pengangguran akan berkurang. Pada akhirnya tingkat pendapatan masyarakat pun akan semakin meningkat. Manfaat dari keadaan ini akan sangat membantu terutama bagi penduduk di Kabupaten Tapanuli Tengah.

Bedasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan Penelitian di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga untuk melihat dan mengamati secara langsung bagaimana ketersediaan atau stock ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*).

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 24 Juni sampai dengan 24 September 2020, di PT. Duta Tangkas Utama (DTU) Sibolga, yang terletak di Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kabupaten Tapanuli Tengah Provinsi Sumatera Utara.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yaitu dengan cara peninjauan, pengamatan serta pengambilan data dan informasi secara langsung di lapangan, mulai dari pendaratan, pembongkaran, seleksi ikan sampai pada pembekuan ikan.

Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder.

1. Data primer adalah data yang di peroleh secara langsung dilapangan dengan pengambilan data. Data primer yang perlu dikaji dalam penelitian ini adalah
 - Data ikan masuk
 - Data penjualan ikan
 - Data ikan yang masih tersisa
 - Data produksi

2. Data Sekunder data yang dikumpulkan dari literatur yang ada yang terkait dengan data peneliti.

Analisis Data

Analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara deskriptif komparatif, yaitu membandingkan hasil pengambilan data di lapangan dengan literatur yang sudah ada dari data sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum PT. Duta Tangkas Utama Sibolga

1. Sejarah PT. Duta Tangkas Utama Sibolga

PT. Duta Tangkas Utama Sibolga pertama kali di dirikan pada tahun 1995, dimana pabrik yang pertama sekali dibangun yaitu pabrik Es Balok pada tahun 1995 kemudian pada tahun 2000 barulah dibangun pabrik *Cold Storage*. Berikut Struktur Organisasi di PT.Duta Tangkas Utama Sibolga.

2. Kapasitas produksi *cold storage* PT. Duta Tangkas Utama Sibolga

Cold storage yang berada di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga berkapasitas 120 ton terdiri dari vorum kecil sebanyak 3 unit dengan isi 20 ton per unit dan 2 unit ABF (Tempat Masak Ikan) dengan isi satu unit ABF 30 ton. Proses pembekuan ikan di *cold storage* DTU berlangsung selama 12 jam dari basah sampai kering dengan biaya Rp.2.000/kg selama 30 hari penyimpanan dan untuk ikan yang di masak Rp. 5.000/kg, karena *cold storage* DTU hanya menyediakan jasa bagi para pengusaha atau para nelayan untuk menyimpan ikan agar tetap terjaga kualitas atau mutu dari pada ikan yang akan dibekukan.

3. Tenaga kerja

Dengan dibangunnya pabrik *cold storage* oleh PT. Duta Tangkas Utama di Kecamatan Sarudik, tentu akan membutuhkan tenaga kerja. Selain itu, manfaat dari dibangunnya pabrik *cold storage* di PT. Duta Tangkas Utama ini yaitu dapat mengurangi tingkat pengangguran di Sibolga karena di pabrik *cold storage* ini lumayan membutuhkan banyak karyawan, yaitu mulai dari karyawan yang mengambil ikan langsung dari tangkahan dan karyawan yang mengelolah ikan yang baru masuk lalu kemudian dibekukan baru dikemas dalam kantong plastik sampai pada tingkat pemasaran produk.

4. Sarana dan prasarana *cold storage* PT. Duta Tangkas Utama Sibolga

Sarana prasarana merupakan segala sesuatu yang menjadi penunjang terselenggaranya suatu kegiata. Sarana prasarana tersebut meliputi:

1. Fasilitas Pokok
 - Ruang Vorum
 - ABF (Tempat Masak Ikan)
2. Fasilitas Penunjang

- Fiber
- Kilo duduk
- Tempat Penyortiran
- Keranjang Ikan
- Talam/loyan
- Gerobak Sorong
- Mobil Pengangkut Ikan

Ikan Cakalang

Ikan Cakalang adalah ikan pelagis yang merupakan perenang cepat (*good swimmer*) dan mempunyai sifat rakus (*varancious*). Ikan ini melakukan migrasi jarak jauh dan hidup bergerombol dalam ukuran besar. Bentuk tubuhnya digolongkan dalam bentuk torpedo, yaitu badan fusiform, bagian kepala sangat tebal, ramping dan kuat kearah ekor dan sedikit pipih pada bagian samping. Penangkapan ikan cakalang dapat dilakukan dengan *pole and line*, *hand line*, dan *purse seine*.

Teknik Pembekuan Ikan Cakalang

Berdasarkan hasil pengamatan tentang teknik pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga terdiri dari beberapa tahapan dan dapat dilihat pada bagan dibawah ini :

1. Penerimaan bahan baku ikan cakalang

Kegiatan ini merupakan kegiatan awal dari pengemasan ikan, dimana ikan-ikan yang baru diambil dari tangkahan/dermaga perikanan dan telah dimuat dalam keranjang lalu diambil secara acak kemudian diletakkan keatas meja untuk dicuci dan di sortir ukuran, tekstur kulit, keutuhan badan ikan dan penampakan ikan. Sebelum penerimaan bahan baku terlebih dahulu dipastikan semua peralatan yang digunakan pada saat penerimaan bahan baku telah dibersihkan terlebih dahulu. Berikut gambar saat penerimaan bahan baku ikan cakalang.

2. Pencucian ikan cakalang

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah ikan yang baru masuk atau yang baru diambil dari tangkahan/dermaga perikanan terlebih dahulu harus dicuci diatas meja pencucian ikan dengan menggunakan air bersih dan suhu air harus berada pada suhu 5⁰c atau lebih rendah dan jika suhu lebih dari 5⁰c maka harus segera ditambahkan Es agar suhu tetap terjaga pada suhu 5⁰c. Tujuan dari kontrol suhu yaitu untuk menghindari terjadinya kontaminasi air serta untuk mencegah pertumbuhan bakteri.

3. Penimbangan ikan cakalang

Kegiatan penimbangan ini dilakukan untuk persiapan pengemasan produk. Sebelum produk ditimbang maka kalibrasi timbangan harus dilakukan sebelum timbangan digunakan. Kegiatan penimbangan terhadap ikan harus dilakukan secara cepat dan tepat. ketidaktelitian pada saat penimbangan dapat mengakibatkan berat produk yang telah dikemas akan menghasilkan hasil

timbangan yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Oleh sebab itu, penimbangan ulang harus dilakukan jika hasilnya tidak sesuai dengan persyaratan/standar yang telah ditetapkan sebelumnya.

4. Sortir ukuran (*sizing*) ikan cakalang

Kegiatan pada sortasi ukuran ikan ini merupakan pemilihan ukuran ikan dan keutuhan tubuh ikan baik itu dari keutuhan badan, mata, perut serta sirip ikan. Semua peralatan yang akan digunakan untuk kegiatan sortasi harus terlebih dahulu dibersihkan dan disanitasi sebelum digunakan. Kegiatan sortasi ini dilakukan secara manual oleh para karyawan. Kebersihan alat serta wadah yang akan digunakan juga harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya kontaminasi dan pertumbuhan bakteri terhadap bahan baku.

Kegiatan sortasi ukuran ikan juga harus dapat dikerjakan dengan cepat dan tepat. Kelalaian karyawan pada saat sortasi tidak dapat kita hindari misalnya salah susun atau salah dalam menentukan ukuran ikan yang akan disusun diatas kaleng. Sehingga sortasi ulang pun harus dilakukan jika hasilnya tidak sesuai dengan persyaratan/standar.

5. Penyusunan ikan cakalang

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah menyusun ikan yang telah selesai di sortir keatas loyang/talam sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan sebelumnya. Semua produk ikan disusun keatas loyang/talam sebelum dipindahkan kedalam ruang pembekuan. Jika terjadi kesalahan maka harus dilakukan penyusunan ulang. Penyusunan ikan ini dilakukan setelah selesainya kegiatan penyortiran ikan.

6. Pembekuan ikan cakalang

Pada saat proses pembekuan ikan ruang dan alat pembekuan harus dibersihkan dan disanitasi terlebih dahulu sebelum talam yang berisi produk bahan baku dimasukkan kedalam alat pembekuan. Suhu yang digunakan pada saat pembekuan ikan yaitu -40°C serta waktu yang dibutuhkan pada saat proses pembekuan yaitu kurang lebih 6 jam. Kemungkinan terjadinya pembekuan kurang sempurna (lambat) bisa saja terjadi jika suhu tidak terkontrol dengan baik. Efek dari tidak terkontrolnya suhu dengan baik yaitu dapat mengakibatkan produk akan mengalami kehilangan cairan (dehidrasi). Oleh sebab itu, jika produk tidak membeku dengan sempurna maka harus dilakukan pembekuan ulang.

7. Pengemasan ikan menggunakan plastik

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah semua produk ikan yang sudah beku kemudian dikemas dengan kemasan plastik. Bahan yang digunakan pada pengemasan ini adalah kantong plastik *polyetylen* yang berbahan lunak, transparan dan *fleksibel*. Proses pengemasan ikan beku ini harus dilakukan secara cepat dan tepat yaitu Jika terjadi kesalahan maka harus dilakukan

pengemasan ulang. Berikut gambar saat melakukan pengemasan pada ikan cakalang. Pengantar di atas dapat dilihat bahwa pengemasan ikan cakalang adalah hal yang paling penting dalam pendistribusian produk ikan cakalang supaya tetap terjaga kualitas dan mutu dari pada ikan.

8. Penyimpanan ikan yang telah di kemas

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini yaitu memindahkan ikan yang sudah siap di kemas didalam plastik lalu dipindahkan kedalam ruang penyimpanan agar kebekuan ikan tetap terjaga dengan suhu -20°C . Kemungkinan terjadinya fluktuasi suhu selama penyimpanan harus dihindarkan, karena ketidak stabilan suhu selama penyimpanan dapat mengakibatkan produk mengalami kerusakan pada saat penyimpanan. Penyusunan produk pada ruang penyimpanan pun harus tersusun atau tertata dengan baik dan sempurna. Tujuannya yaitu untuk memudahkan karyawan dalam mengambil produk yang akan di beli oleh konsumen baik itu konsumen lokal maupun konsumen dari luar daerah

9. Pemasaran produk

Kegiatan pada tahap ini yaitu merupakan kegiatan menyeluruh, terpadu dan terencana yang dilakukan oleh PT. Duta Tangkas Utama Sibolga dalam melakukan usaha agar mampu memenuhi permintaan konsumen atau permintaan pasar dengan cara menciptakan produk ikan cakalang yang memiliki nilai jual yang tinggi. Tujuan utama dari pemasaran adalah untuk memaksimalkan semua peluang usaha yang bisa menghasilkan keuntungan yang besar. Pemasaran produk ikan cakalang ini berada dalam tangan pedagang local maupun diluar Kota Sibolga seperti Kota Jakarta dan Kota Medan, dengan harga jual Rp. 11.000/Kilonya.

Produksi Ikan Cakalang

Produksi ikan masuk di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga setiap bulannya maupun setiap tahunnya tidak stabil atau tidak merata di pengaruhi oleh beberapa faktor antara lain;

a. Musim Badai

Pada musim ini, nelayan sibolga mengalami kesulitan dalam melakukan kegiatan pengoperasian alat tangkap karena pengaruh gelombang yang dapat mengakibatkan kecelakaan bagi nelayan, dan susah untuk melakukan penangkapan ikan sehingga dapat mempengaruhi pemasukan stock ikan cakalang di PT. Duta tangkas Utama Sibolga.

b. Musim Purnama (Bulan Terang)

Pada musim ini juga para nelayan mengalami penurunan hasil tangkapan, karena pengaruh cahaya terang bulan diperairan sehingga ikan-ikan dapat menyebar keberbagai wilayah perairan.

c. Musim Penangkapan

Berdasarkan keterangan para nelayan biasanya musim penangkapan terjadi pada bulan Juni-

Desember, sehingga kapasitas daripada ikan masuk meningkat.

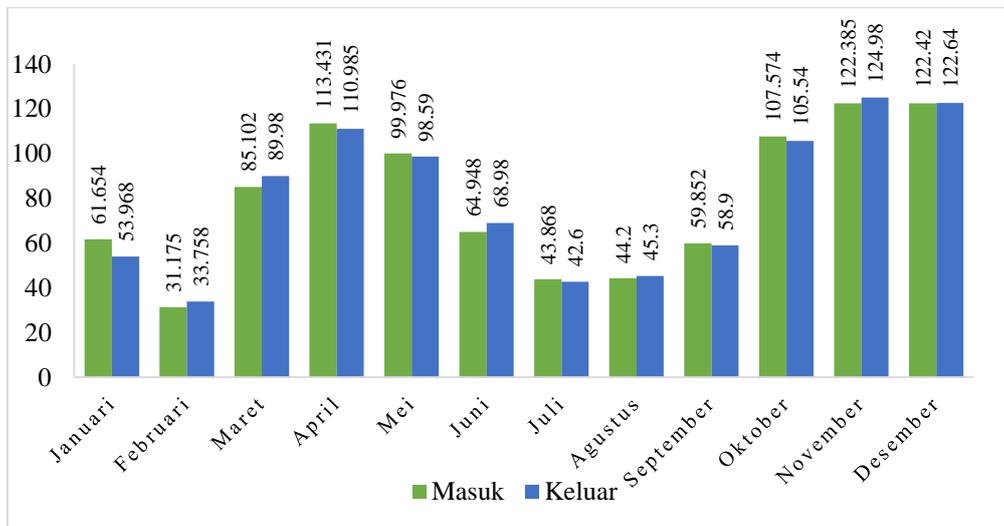
Sedangkan yang mempengaruhi pendistribusian ikan cakalang tidak merata pada setiap bulan maupun setiap tahunnya dikarenakan permintaan daripada konsumen dan ketersediaan ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga, dengan ukuran ikan perkilonya;

- Ikan Cakalang 1/2
- Ikan Cakalang 2/3
- Ikan Cakalang 3/4
- Ikan Cakalang 4/6

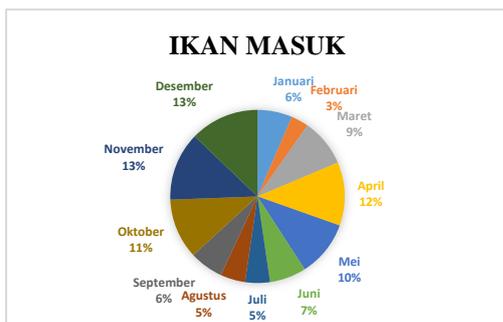
Maksud dari ukuran tersebut adalah 1 kilo terdiri dari 1 sampai 2 ekor ikan cakalang begitu juga seterusnya, tergantung pada bobot atau panjang dari pada ikan.

Tabel 1. Data Produksi Ikan Cakalang Perbulan Pada Tahun 2016

NO	Bulan	Stok Awal Kg	Masuk Kg	Keluar Kg	Stok Akhir Kg
1	Januari	-	61.654	53.968	7.686
2	Februari	7.686	31.175	33.758	5.103
3	Maret	5.103	85.102	89.980	225
4	April	225	113.431	110.985	2.671
5	Mei	2.671	99.976	98.590	4.057
6	Juni	4.057	64.948	68.980	25
7	Juli	25	43.868	42.600	1.293
8	Agustus	1.293	44.200	45.300	193
9	September	193	59.852	58.900	1.145
10	Oktober	1.145	107.574	105.540	3.179
11	November	3.179	122.385	124.980	584
12	Desember	584	122.420	122.640	364
Total			956.585	956.221	



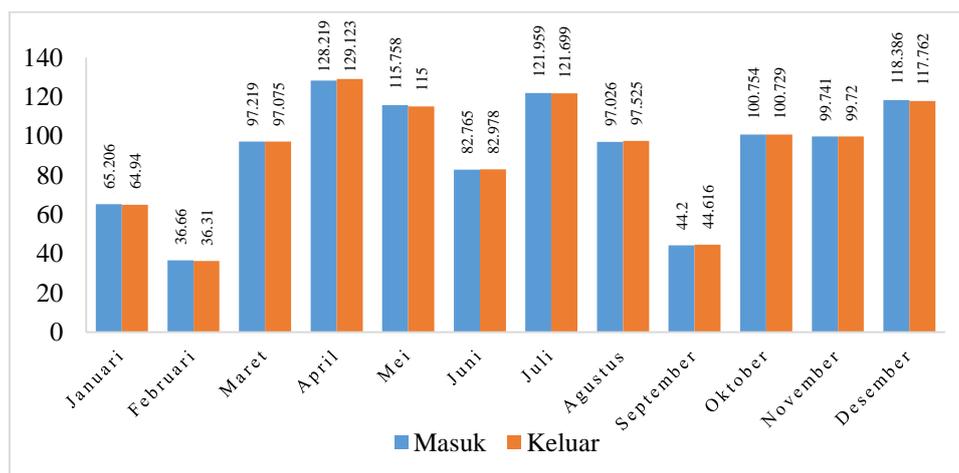
Gambar 1. Diagram Produksi Ikan Cakalang Perbulan Tahun 2016



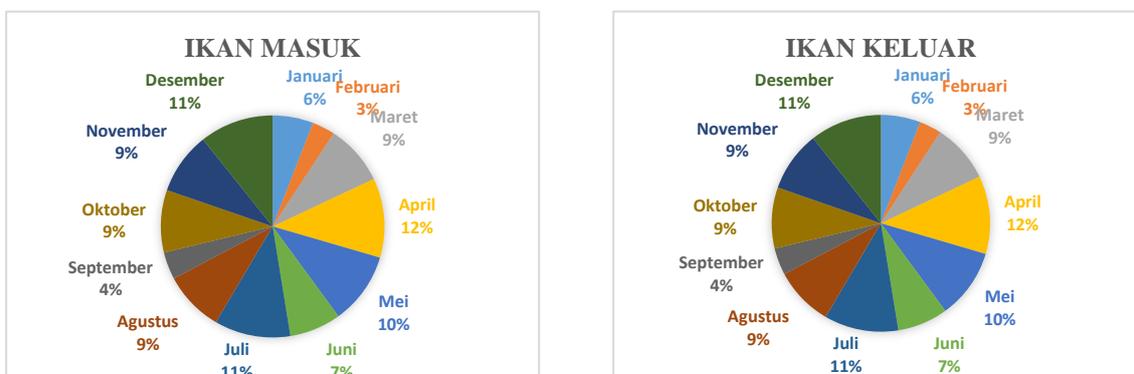
Gambar 2. Perbandingan Ikan Masuk dan Ikan Keluar Perbulan Tahun 2016

Tabel 2. Data Produksi Ikan Cakalang Perbulan Pada Tahun 2017

NO	Bulan	Stok Awal Kg	Masuk Kg	Keluar Kg	Stok Akhir Kg
1	Januari	364	65.206	64.940	630
2	Februari	630	36.660	36.310	980
3	Maret	980	97.219	97.075	1.124
4	April	1.124	128.219	129.123	220
5	Mei	220	115.758	115.000	978
6	Juni	978	82.765	82.978	765
7	Juli	765	121.959	121.699	1.025
8	Agustus	1.025	97.026	97.525	526
9	September	526	44.200	44.616	110
10	Oktober	110	100.754	100.729	135
11	November	135	99.741	99.720	156
12	Desember	156	118.386	117.762	780
Total			1.107.893	1.107.477	



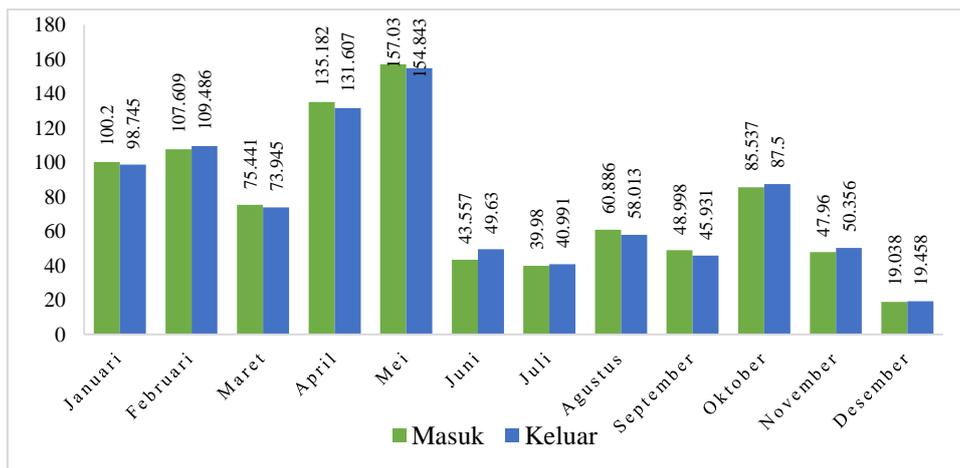
Gambar 3. Diagram Produksi Ikan Cakalang Perbulan Tahun 2017



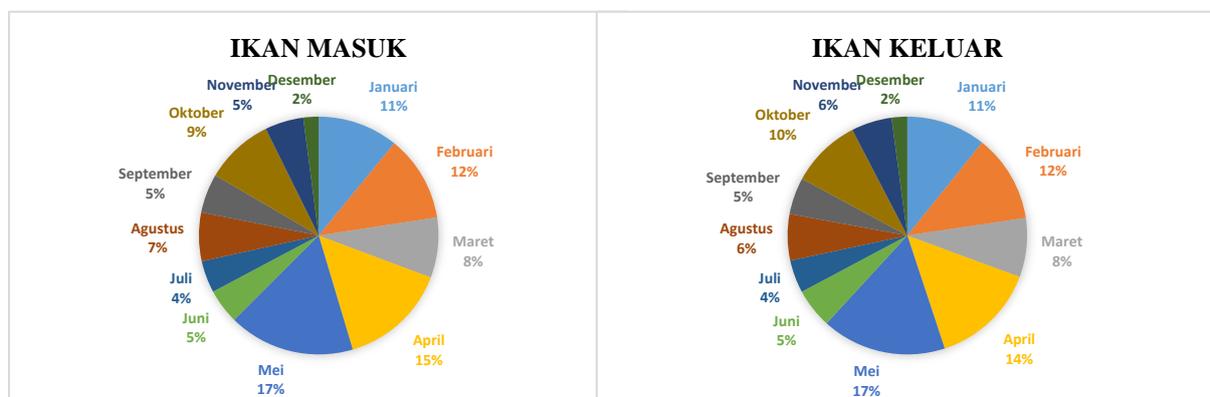
Gambar 4. Perbandingan Ikan Masuk dan Ikan Keluar Perbulan Tahun 2017

Tabel 3. Data Produksi Ikan Cakalang Perbulan Pada Tahun 2018

NO	Bulan	Stok Awal Kg	Masuk Kg	Keluar Kg	Stok Akhir Kg
1	Januari	780	100.200	98.745	2.235
2	Februari	2.235	107.609	109.486	358
3	Maret	358	75.441	73.945	1.854
4	April	1.854	135.182	131.607	5.436
5	Mei	5.436	157.030	154.843	7.623
6	Juni	7.623	43.557	49.630	1.550
7	Juli	1.550	39.980	40.991	539
8	Agustus	539	60.886	58.013	3.412
9	September	3.412	48.998	45.931	6.479
10	Oktober	6.479	85.537	87.500	4.516
11	November	4.516	47.960	50.356	2.120
12	Desember	2.120	19.038	19.458	1.700
Total			921.418	920.505	



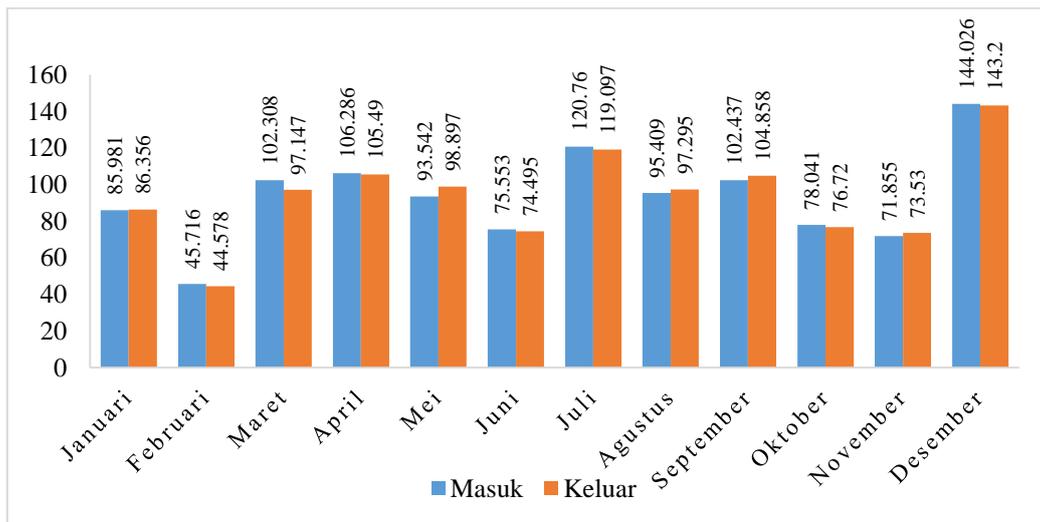
Gambar 5. Diagram Produksi Ikan Cakalang Perbulan Tahun 2018



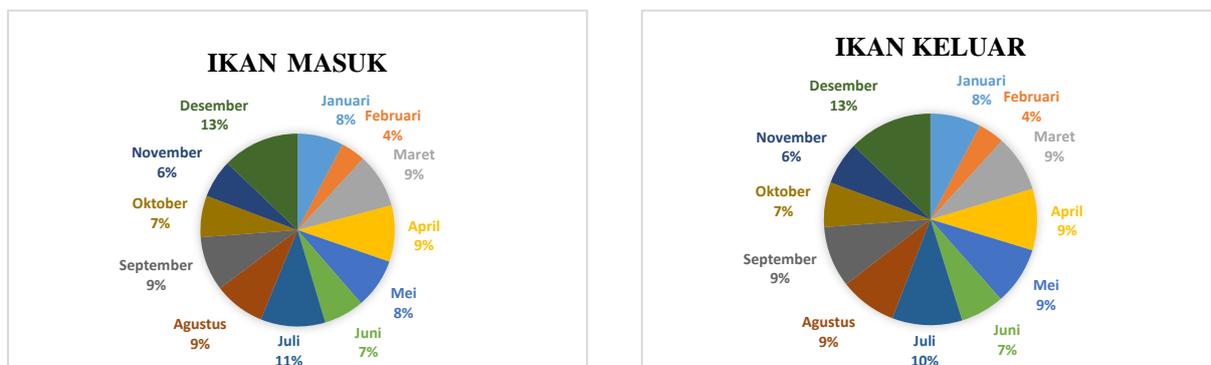
Gambar 6. Perbandingan Ikan Masuk dan Ikan Keluar Perbulan Tahun 2018

Tabel 4. Data Produksi Ikan Cakalang Perbulan Pada Tahun 2019

NO	Bulan	Stok Awal Kg	Masuk Kg	Keluar Kg	Stok Akhir Kg
1	Januari	1.700	85.981	86.356	1.325
2	Februari	1.325	45.716	44.578	2.463
3	Maret	2.463	102.308	97.147	7.624
4	April	7.624	106.286	105.490	8.420
5	Mei	8.420	93.542	98.897	3.065
6	Juni	3.065	75.553	74.495	4.123
7	Juli	4.123	120.760	119.097	5.786
8	Agustus	5.786	95.409	97.295	3.900
9	September	3.900	102.437	104.858	1.479
10	Oktober	1.479	78.041	76.720	2.800
11	November	2.800	71.855	73.530	1.125
12	Desember	1.125	144.026	143.200	1.951
Total			1.121.914	1.121.663	



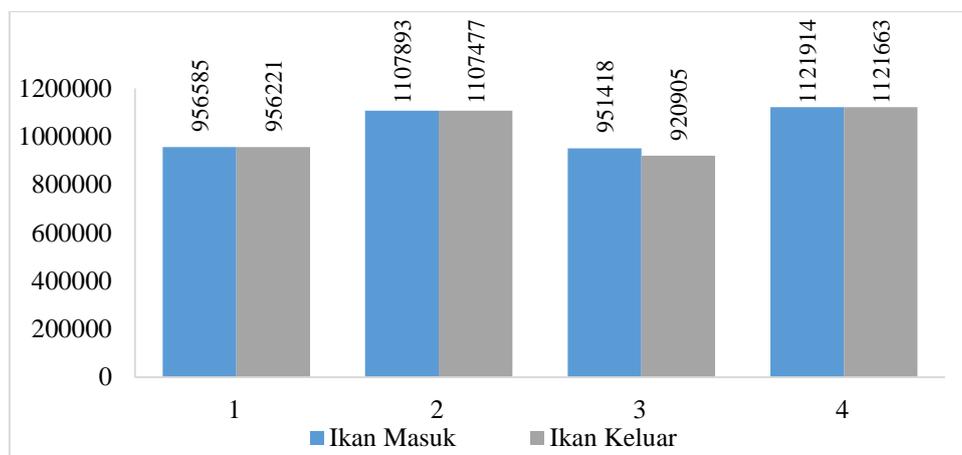
Gambar 7. Diagram Produksi Ikan Cakalang Perbulan Tahun 2019



Gambar 8. Perbandingan Ikan Masuk dan Ikan Keluar Perbulan Tahun 2019

Tabel 5. Produksi Ikan Cakalang Pertahun

No	Tahun	Ikan Masuk (Kg)	Ikan Keluar (Kg)
1	2016	956585	956221
2	2017	1107893	1107477
3	2018	951418	920905
4	2019	1121914	1121663



Gambar 9. Produksi Ikan Cakalang Pertahun



Gambar 10. Perbandingan Produksi Ikan Cakalang Pertahun

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Kapasitas produksi ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga setiap tahunnya memproduksi ikan masuk dengan rata-rata 1.034.453 kg sedangkan untuk ikan keluar atau yang sudah di distribusikan 1.026.567 kg pertahun.
- Faktor yang mempengaruhi kapasitas produksi ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga adalah faktor dari penangkapan ikan seperti; musim badai, bulan purnama (terang

bulan), musim penangkapan. Sedangkan yang mempengaruhi pendistribusian ikan cakalang tidak merata pada setiap bulan maupun setiap tahunnya dikarenakan permintaan daripada konsumen dan ketersediaan ikan cakalang di PT. Duta Tangkas Utama Sibolga.

Saran

- Berdasarkan hasil penelitian ini, adapun beberapa saran yang diberikan penulis;
- Semoga kedepannya PT. Duta Tangkas Utama Sibolga dapat lebih meningkatkan kegiatan produksinya ke tahap pengolahan ikan sehingga pemasaran produknya lebih luas lagi

dan fasilitasnya lebih dilengkapi lagi agar hasil produksi ikannya lebih bagus dari pada yang sekarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. *Pengertian dan Tujuan Pengemasan*,
[http://www.scribd.com/doc/52999459/17/](http://www.scribd.com/doc/52999459/17/Pengertian-dan-Tujuan-Pengemasan) Pengertian dan Tujuan Pengemasan. Diakses juli 2016
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 2007. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta. Penerbit. Universitas Indonesia.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia Nomor 01.4110.3.2006 : *Persyaratan Ikan Beku*. Jakarta. Standar Nasional Indonesia.
- Heryanti, Andi. 2007 [TESIS] *Teknologi Penangkapan Pilihan Untuk Ikan Cakalang di Perairan Selayar. Sulawesi Selatan*. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Junianto, 2003. *Teknik Penanganan Ikan*, Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kushardiyanto, R. 2010. *Teknik Penanganan Ikan Basah-Segar di Kapal, PPI dan Tempat Pengolahan*.
<http://www.scribd.com/doc/34375030/penanganan-ikan>[8 desember 2010]
- Lumi, K. W., dan Mantjoro, M. 2013. *Jurnal Ilmiah Platax: Nilai Ekonomis Sumberdaya Perikanan di Sulawesi Utara (Studi Kasus Ikan Cakalang, Katsuwonus Pelamis)*. Manado. FPIK UNSRAT.
- Triyono, 2000. *Fungsi Utama Kemasan*. Jogja : UGM-Press