

Optimization of The Use of Raw Materials and Yield Value of The Main Products of Canned Fish in The Company PT. Pacific Delta Indotuna Bitung North Sulawesi

(Optimalisasi Penggunaan Bahan Baku dan Nilai Rendemen Produk Utama Ikan Kaleng Di Perusahaan PT. Delta Pasific Indotuna Bitung Sulawesi Utara)

Ernaningsih^{1✉}, Ihsan¹, Muhammad Jamal¹, Danial² dan M. Fadhil¹

¹ Prodi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan FPIK Universitas Muslim Indonesia, Jl. Urip Sumoharjo Km 5, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

² Prodi Ilmu Kelautan FPIK Universitas Muslim Indonesia, Jl. Urip Sumoharjo Km 5, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

Email: ernaningsih.aras@umi.ac.id, дания.danial@umi.ac.id

Info Article :

Diterima : 11 Maret 2024

Disetujui : 16 Mei 2024

Dipublikasi : 19 Mei 2024

Article type :

<input type="checkbox"/>	Review Article
<input type="checkbox"/>	Common Serv. Article
<input checked="" type="checkbox"/>	Research Article

Keyword :

Optimization, Raw material, Recovery Mix, Rendemen value, The main product of Canned Fish.

Korespondensi :

Ernaningsih
Universitas Muslim
Indonesia, Makassar,
Indonesia

Email:

ernaningsih.aras@umi.ac.id



Copyright©2024, Ernaningsih, Ihsan, Muhammad Jamal, Danial, M. Fadhil

Abstract

Utilization of fishery products by the fishery industry is processed into processed products besides functioning to extend shelf life as well as improving taste, making it easier for consumption (ready to serve), facilitating handling and packaging for marketing. This study aims to determine the percentage (%) of raw materials used to make canned fish as the expected main product. The study used the experimental treatment method on the research object, the type and size of fish raw materials to make canned fish as the main product, with 15 repetitions. Observation and direct measurement at the research location, by following all production processes from receiving raw materials to the main product, calculating the amount of canned fish products (kg). The results showed that the overall standard recovery (yield) of white meat from the amount of raw materials used, first the calculation of the recovery (yield) per tail was summed into one called the recovery mix standard. The research standard recovery mix rate determined by the company reached 38.07%. The average percentage of canned fish meat from the research results reached 35.81% of the fish raw materials used. The average percentage value or recovery mix standard has not been achieved, due to the different sizes and weights of fish used in processing.

I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang sangat melimpah. Oleh karenanya perlu dilakukan pemanfaatan dan pengelolaan sumberdaya perikanan dengan baik, bijak dan terstruktur agar dapat dimanfaatkan secara optimal dan bisa dinikmati secara

berkesinambungan dari generasi ke generasi. Peran pemerintah, pengusaha (perusahaan atau industri) dan masyarakat (khususnya nelayan) sangatlah penting dalam pemanfaatan dan pengelolaan sumberdaya alam perikanan agar sumberdaya perikanan tersebut dapat dipertahankan kualitasnya sehingga memiliki

nilai ekonomis yang baik serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku bagi industri perikanan untuk diolah menjadi produk olahan perikanan yang dapat diperdagangkan antar pulau bahkan antar negara (diekspor) yang pada akhirnya akan memberikan nilai tambah (*added value*) bagi negara berupa pemasukan devisa dan pembukaan lapangan kerja serta keuntungan bagi perusahaan atau industri yang pada akhirnya memberikan dan membuka peluang pasar bagi nelayan untuk menjual hasil tangkapannya dengan harga yang lebih baik.

Menurut Pratiwi (2017), bahwa produk utama yaitu manfaat yang sebenarnya dibutuhkan dan akan dikonsumsi oleh pelanggan dari setiap produk. Selanjutnya Hidayat (2013), menjelaskan bahwa produk utama (*main product*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang berhubungan kegiatan dalam pengolahan bahan baku menghasilkan produk yang menjadi target utama perusahaan yang mempunyai nilai jual relatif lebih tinggi yang diproduksi bersama dengan produk yang bernilai jual relatif lebih rendah. Selanjutnya menurut Bawiling (2014), produk utama (*main product*) adalah Produk yang memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan perusahaan dan menjadi tujuan utama perusahaan. Menurut Pranata (2017), pengertian dari produk utama (*main product*) adalah satu produk atau lebih yang nilai jualnya relatif lebih tinggi, yang diproduksi bersama dengan produk lain yang nilai jualnya relatif rendah. Arifin (2017), produk utama (*core benefit*) merupakan manfaat yang sebenarnya dibutuhkan dari suatu produk, misalnya makanan sebagai kebutuhan pokok bagi kelangsungan hidup seseorang. Selanjutnya Menurut Syahrir (2020) dijelaskan bahwa, produk utama (*main product*) yaitu produk yang merupakan tujuan utama operasi perusahaan dengan kuantitas dan harga jual relative lebih besar.

PT. Delta Pasific Indotuna merupakan salah satu dari sekian banyak industri pengolahan dibidang perikanan yang ada di Indonesia, dengan unit pengolahan utamanya pengalengan ikan (memasukan ikan ke dalam kaleng) serta memiliki unit pengolahan limbah padat dan limbah cair hasil pengalengan yang menghasilkan produk sampingan.

Pada dasarnya proses pengolahan di perusahaan ini sudah berjalan dengan baik akan tetapi belum diketahui secara rinci dari banyaknya jumlah bahan baku ikan mentah (kg) yang diolah berapa persen yang menjadi hasil pengolahan (*output*) utama yakni ikan kaleng (kg) dan produk

sampingan apa yang dihasilkan dari unit pengolahan limbah padat maupun limbah cair pengalengan beserta kuantitasnya (kg) dan berapa persen dari bahan baku ikan mentah (kg) yang termanfaatkan (total *yield*) serta yang tidak termanfaatkan (*losses*).

Bertitik tolak dari kondisi di atas maka perlu dipelajari atau dilakukan analisis terhadap pemanfaatan hasil perikanan di perusahaan ini agar supaya bisa menjadi bahan masukkan untuk memaksimalkan bahan baku ikan yang akan diolah dan meningkatkan pemanfaatan hasil perikanan yang digunakan diperusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase (%) dan nilai *rendemen* (*recovery*) bahan baku yang dioptimalkan menjadi ikan kaleng sebagai produk utama yang diharapkan.

II. MATERI DAN METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama 2 bulan pada bulan Januari – Februari 2022 yang bertempat di PT. Delta Pasific Indotuna, Jln. Veteran, lingkungan IV, Kelurahan Girian Bawah, Kecamatan Girian, Kota Bitung, Sulawesi Utara.

2.2. Bahan dan Alat Penelitian

Pelaksanaan penelitian digunakan alat dan bahan untuk memperlancar jalannya proses penelitian. Alat dan bahan yang digunakan bisa dilihat dalam Tabel 1.

2.3. Jenis Data dan Metode pengumpulan data

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen kuantitatif dengan memberikan perlakuan pada objek penelitian dan jenis serta ukuran ikan sebagai variabel untuk melihat presentase bahan baku yang dimanfaatkan menjadi ikan kaleng sebagai produk utama (*main product*), dan perlakuan dilakukan dengan 15 kali ulangan.

Melakukan pengamatan dan pengukuran secara langsung di lokasi penelitian, dengan cara mengikuti dan pengulangan pada semua proses produksi dari penerimaan bahan baku sampai ke produk barang jadi atau produk utama (*main product*) dan pengukuran dilakukan mulai dari menghitung jumlah bahan baku (ikan) (kg) yang digunakan, menghitung jumlah produk barang jadi atau produk utama (ikan kaleng) (kg). Data sekunder diperoleh melalui penelusuran dokumen pustaka berupa jurnal-jurnal yang membahas mengenai permasalahan-permasalahan yang berkaitan dengan penelitian ini. Proses

dokumentasi dengan cara melakukan pengambilan gambar sebagai bukti dalam pelaksanaan penelitian ini serta mempelajari

dokumen perusahaan yang berhubungan dengan penelitian.



Gambar 1. Peta lokasi penelitian

Tabel 1. Alat dan bahan yang digunakan pada penelitian

No	Alat dan Bahan	Keterangan
1	Alat tulis menulis	Untuk mencatat data di lapangan
2	Laptop	Untuk menghitung data penelitian
3	Kamera	Untuk dokumentasi kegiatan penelitian
4	Seragam lapangan	Untuk mencegah terjadinya kesalahan dan kecelakaan pada saat berada dalam ruangan produksi
5	Timbangan	Untuk mengukur jumlah bahan baku (ikan) dalam setiap proses produksi
6	Bahan baku (ikan) Dalam proses produksi	Sebagai objek pengukuran untuk memperoleh data yang dibutuhkan

Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian meliputi:

- Langkah pertama adalah melakukan penimbangan seluruh bahan baku ikan yang akan diproduksi, baik ikan yang dikeluarkan dari *Cold Storage* berupa ikan beku, maupun ikan segar (terkadang juga ikan beku) yang diterima langsung dari *Supplier* (dikenal dengan istilah *direct cook*) sebagai nilai bahan baku (BB) pada hari tersebut. Untuk ikan beku (*frozen fish*) diperlukan proses *thawing* (pelelehan) sebelum dilakukan proses atau tahapan selanjutnya.
- Langkah kedua adalah melakukan penimbangan terhadap limbah dari proses *butchering* yaitu isi perut ikan (*viscera*). Hasil

penimbangan ini merupakan nilai dari limbah proses *butchering* (LPB).

- Langkah ketiga adalah melakukan pengukuran terhadap limbah dari proses *precooking* yakni volume air dan minyak yang keluar dari ikan pada saat ikan dimasak di *precooker*, yang ditampung di bak penampungan. Nilai pengukuran ini merupakan nilai Limbah proses *precooking* (LPP)
- Langkah keempat adalah melakukan penimbangan limbah padat yang dihasilkan dari proses *skinning* (kulit, sirip, ekor, kepala, insang dan atau isi perut ikan) dan proses *loining* (tulang punggung, tulang-tulang kecil dan daging coklat). Hasil pengukuran pada

langkah keempat ini merupakan nilai limbah proses *skinning dan loinning* (LPSL).

- Langkah kelima adalah menghitung produk hasil jadi ikan kaleng sesuai dengan ukuran kalengnya dan mencatat jumlah *filling weight* (berat daging ikan yang diisikan kedalam masing-masing kaleng). Hasil yang diperoleh pada langkah kelima ini merupakan nilai HIK.

2.4. Analisis Data

Untuk mengetahui persentase (%) bahan baku yang digunakan menjadi ikan kaleng sebagai produk utama yang diharapkan, maka digunakan formulasi hasil jadi ikan kaleng (HIK) yang selanjutnya di analisis persentase hasil produk utama yang dihasilkan dengan formulasi sebagai berikut:

$$HIK = BB - LPB - LPP - LPSL - KLP$$

$$\text{Persentase (\%)} = \frac{(HIK)}{(BB)} \times 100 \%$$

Dimana: HIK = Hasil Jadi Ikan Kaleng, BB = Bahan Baku, LPB = Limbah Proses *Butchering*, LPP = Limbah Proses *Precooking*, LPSL = Limbah Proses *Skinning dan Loinning*, KLP = Kandungan *Losses* Pengalengan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Persentase (%) Bahan Baku Yang Digunakan Menjadi Produk Utama Ikan Kaleng

Bahan baku (*raw material*) yang digunakan di PT. Delta Pasific Indotuna dalam hal ini dikhususkan untuk bahan baku utama (ikan), dari beberapa daerah penangkapan ikan seperti perairan Teluk Bone, Teluk Tomini, Laut Banda

dan Laut Arapura dan lain-lain. Ikan yang diterima berasal dari *supplier* dari daerah Bitung dan sekitarnya, namun terkadang juga ada bahan baku dalam bentuk beku (*frozen*) yang didatangkan dari luar daerah (Jakarta, Makassar dan Bacan). Berdasarkan keadaan fisiknya ikan yang diterima dibedakan atas ikan beku (*frozen fish*) dan ikan segar (*fresh fish*).

Jenis ikan yang digunakan ada 4 yaitu, cakalang (*Katsuwonus pelamis*), madidihang (*Thunnus albacares*), tuna mata besar (*Thunnus obesus*) dan tongkol pisang cerutu (*Auxis rochei*). Untuk jenis ikan yang tersedia pada saat penelitian dilakukan yakni dominan dengan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) walaupun terdapat juga madidihang (*Thunnus albacares*). Sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Pallawarukka (2020) bahwa terdapat 4 jenis ikan yang digunakan di PT. Delta Pasific Indotuna yakni cakalang-*skipjack* (*Katsuwonus pelamis*), madidihang-*yellowfin tuna* (*Thunnus albacares*), tuna mata besar-*bigeye tuna* (*Thunnus obesus*) dan tongkol pisang cerutu-*bullet tuna* (*Auxis rochei*), akan tetapi dalam hal ini, karena ketersediaan ikan yang semakin berkurang mengakibatkan tidak semua jenis ikan dapat selalu tersedia.

Menurut Anandan *et al.* (2019), bahan baku perikanan adalah bahan baku olahan pangan yang menyehatkan. Ikan kaya akan komponen seperti protein hewani, asam lemak tidak jenuh (*polyunsaturated fatty acids-PUFA*) khususnya jenis omega 3 atau ω -3 *eicosapentaenoic acid* (EPA) dan *docosahexaenoic acid* (DHA) serta mikronutrien mineral.

Tabel 2. Klasifikasi jenis dan ukuran ikan

Jenis Ikan	Ukuran (size)	Berat
Cakalang/Skipjack (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	USA	300 g - 499 g
	AAA	500 g - 749 g
	AA	750 g - 999 g
	A	1 kg - 1.79 kg
	B	1.8 kg - 3.49 kg
	C	3.5 kg - Dst.
Madidihang/Yellow Fin (<i>Thunnus albacares</i>)	USA	300 g - 499 g
	AAA	500 g - 749 g
	AA	750 g - 999 g
	A	1 kg - 1.79 kg
	B	1.8 kg - 3.49 kg
	C	3.5 kg - 9.9 kg
	D	10 kg - Dst.
Mata Besar/Big Eye (<i>Thunnus obesus</i>)	AAA	500 g - 749 g
	AA	750 g - 999 g
	A	1 kg - 9.9 kg
	D	10 kg - Dst.

Tongkol Pisang Cerutu /Bullet Tuna (<i>Auxis rochei</i>)	USA AAA	300 g - 499 g 500 g - Dst.
--	------------	-------------------------------

Sumber: (Pallawarukka, 2020)

Bahan baku yang digunakan di PT. Delta Pasific Indotuna merupakan bahan baku hasil perikanan laut, sebagaimana yang diuraikan oleh Pallawarukka (2020) adalah hasil perikanan laut yang termasuk ke dalam kategori ikan pelagis besar dari jenis tuna, yaitu madidihang-*yellowfin tuna (Thunnus albacares)*, tuna mata besar-*big eye tuna (Thunnus obesus)*, namun mayoritas atau kebanyakan dari jenis cakalang-*skipjack (Katsuwonus pelamis)* dan sebagian kecil dari jenis tongkol pisang cerutu-*Bullet tuna (Auxis rochei)*. Adapun klasifikasi jenis dan ukuran ikan pada Tabel 2.

Produk utama yang dihasilkan di perusahaan PT. Delta Pasific Indotuna adalah hasil

pengolahan bahan baku ikan mentah melalui proses produksi pengalengan ikan (memasukkan ikan ke dalam kaleng) sehingga menjadi barang jadi atau produk utama yakni ikan kaleng, dalam hal ini standar *recovery* (rendemen) daging putih yang ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan pada ukuran ikan yang digunakan, untuk standar *recovery* (rendemen) daging putih secara keseluruhan dari jumlah bahan baku yang digunakan maka terlebih dahulu dilakukan perhitungan *recovery* (rendemen) per ekornya dan pada akhirnya akan dijumlahkan menjadi satu atau disebut dengan *recovery mix* standar. Untuk *recovery mix* standar penelitian bisa dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. *Recovery Mix* standar penelitian oleh perusahaan

Ukuran Ikan	Jumlah Bahan Baku Ikan (kg)	<i>Recovery standard</i> per ukuran ikan (%)	<i>Recovery Mix Standard</i> (%)
USA (300-499 gram)	57.939	35	5,11
AAA (500-749 gram)	12.152	37	1,13
AA (750-999 gram)	221.287,58	38	21,17
A (1-1,79 kg)	105.538	40	10,63
D (10 kg-Dst.)	224,94	46	0,03
Total	397.142		38,07

Berdasarkan Tabel 2, bisa dilihat bahwa tingkat *recovery mix* standar penelitian yang ditentukan perusahaan yakni mencapai angka

38,07 %. Adapun *recovery mix* aktual penelitian bisa dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. *Recovery Mix* Aktual berdasarkan hasil penelitian

Recovery Mix Aktual 15 Hari Penelitian			
Ukuran Ikan	Jumlah Ikan yang diproses (kg)	Jumlah daging putih yang dihasilkan dari proses <i>loinning</i> (kg)	<i>Recovery mix aktual</i> (%)
USA (300-449 gram)	57.705,81	20.203	5,09
AAA (450-749 gram)	12.152	4.485	1,13
AA (750-999 gram)	221.287,58	77.278	19,47
A (1-1,79 kg)	105.538	42.190	10,63
D (10 kg - dst.)	224,94	119	0,03
Total	396.908	144.275	36,35

Berdasarkan Tabel 4 tingkat rendemen (*recovery*) *mix* aktual penelitian hanya mencapai angka 36,35%. Dalam hal ini dapat diartikan bahwa tingkat *recovery mix* yang dicapai belum sesuai dengan standar yang ditetapkan, masih terdapat selisih 1,72 % antara *recovery* yang dicapai dengan *recovery* standar yang sudah ditetapkan. Hal ini disebabkan oleh ukuran ikan yang

digunakan berbeda-beda, standar yang ditetapkan untuk *recovery* (rendemen) per ukuran ikan akan tercapai apabila ukuran ikan relatif sama yaitu berada pada tengah-tengah dari rentang ukuran yang sudah ditetapkan walaupun terdapat sebagian kecil yang mendekati batas atas maupun batas bawah dari ukuran yang ditentukan, apabila ukuran ikan cenderung ke ukuran batas bawah

maka standar tidak akan tercapai begitupun sebaliknya apabila ukuran ikan cenderung mendekati batas atas maka tingkat *recovery* (rendemen) akan melebihi standar yang ditentukan.

Hasil pengamatan selama penelitian menunjukkan bahwa ada faktor lain yang juga mempengaruhi tingkat *recovery* (rendemen) jumlah daging putih yang dihasilkan yakni karena terdapat ikan dengan mutu yang rendah pada saat proses *loinning* dilakukan (ikan *spoiled*) dimana daging ikan yang dihasilkan sudah tidak layak untuk dikalengkan sehingga mengurangi jumlah total ikan yang diproses, sesuai dengan yang dikemukakan Hadiwiyoto, (1993), ikan yang mutunya bagus maka tekstur dagingnya kenyal dan kompak sehingga mempermudah saat proses penanganan, tetapi jika mutu bahan baku kurang bagus, maka tekstur daging ikan lembek dan sangat sulit dalam proses penanganan sehingga banyak daging yang terbuang dan hasil rendemen rendah.

Losses pada proses *skinning* dan *loinning* juga mempengaruhi tingkat *recovery* (rendemen)

daging putih yang dihasilkan, *losses* terjadi karena kurangnya perhatian dari pekerja dalam proses *skinning* dan *loinning* (memisahkan daging putih dari bagian tubuh ikan yang lain) sehingga mengakibatkan adanya daging putih yang terbuang dan terikut bersama dengan *scrub skinning* dan *loinning* (kepala, kulit, sirip, ekor, tulang dan daging hitam) yang menjadi limbah padat pengalengan. Menurut Salam (2017), keahlian pekerja dalam membersihkan ikan juga mempengaruhi besar kecilnya presentasi atau berat rendemen yang dihasilkan.

Tingkat *recovery* (rendemen) daging putih yang dikalengkan terhadap jumlah bahan baku ikan yang diproses memiliki standar *recovery* (rendemen) yakni sebanyak 36,35% atau dengan kata lain, standar yang digunakan untuk *recovery* (rendemen) ikan kaleng yang dihasilkan terhadap jumlah bahan baku ikan yang diproses merupakan nilai dari tingkat *recovery mix* yang dicapai. Tingkat *recovery* (rendemen) daging putih yang dikalengkan terhadap bahan baku ikan yang diproses bisa dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tingkat *Recovery* daging putih yang dikalengkan terhadap bahan baku ikan yang diproses

Produksi/Hari	Bahan Baku Ikan yang di Proses (kg)	Daging Putih yang dikalengkan (kg)	<i>Recovery</i> (Rendemen) %
1.	25.515	9.595	37,60
2.	30.008	11.102	37,00
3.	28.000	9.798	34,99
4.	26.571	9.299	35,00
5.	20.996	7.359	35,05
6.	29.975	10.850	36,20
7.	30.339	10.920	35,99
8.	30.777	11.125	36,15
9.	26.144	9.570	36,60
10.	25.036	8.855	35,37
11.	23.275	8.361	35,92
12.	23.253	7.800	33,55
13.	26.207	9.392	35,84
14.	25.529	9.390	36,78
15.	25.284	8.809	34,84
Total	396.908	142.225	
Nilai rata-rata <i>recovery</i> (rendemen) ikan kaleng yang dihasilkan			35,83

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan selama 15 hari, bahwa, nilai *rendemen* (*recovery*) berada pada kisaran angka 33,55 % - 37,60 %. Terdapat jumlah bahan baku ikan yang beragam dimana pada proses produksi memiliki jumlah bahan baku yang berbeda tetapi hasil produksi ikan kaleng jumlahnya (kg) tidak jauh berbeda. Sebaliknya jumlah bahan bakunya lebih banyak

tetapi hasil produksi (kg) ikan kalengnya jumlahnya lebih rendah, seperti produksi ikan kaleng pada hari ke-1 bahan baku sebanyak 25.515 kg memberikan hasil produksi ikan kaleng 9.595 kg, dan sementara pada produksi hari ke-3 jumlah bahan bakunya 28.000 kg tetapi memberikan hasil produksi ikan kaleng 9.798 kg. Perbedaan selisih penggunaan jumlah bahan baku 2.485 kg, tetapi

hasil produksi ikan kalengnya antara hari ke-1 dengan proses produksi pada hari ke-3 hanya berbeda 203 kg dan pada hari ke-2 jumlah bahan baku 30.008 kg, telah memberikan hasil produksi ikan kaleng 11.102 kg. Selanjutnya pada hari ke-7 jumlah bahan baku 30.339 kg memberikan hasil produksi ikan kaleng 10.920 kg, sementara jumlah bahan baku yang di proses pada hari ke-7 lebih banyak 331 kg dibandingkan dengan hari ke-2 akan tetapi produksi ikan kaleng pada hari ke-2 lebih banyak 182 kg daripada hari ke-7. Hal ini disebabkan karena variasi ukuran ikan yang diproduksi berbeda-beda setiap harinya, sehingga menyebabkan hal di atas terjadi yang dimana terjadi selisih jumlah bahan baku yang banyak tapi selisih jumlah hasil produksi ikan kaleng lebih sedikit dikarenakan bahan baku ikan dihari ke-3 banyak yang berukuran kecil dibanding dengan bahan baku di hari ke-1. Jumlah hasil produksi (kg) ikan kaleng tidak jauh berbeda sedangkan penggunaan jumlah bahan baku yang lebih sedikit pada hari-2 dapat menghasilkan hasil produksi ikan yang lebih banyak dibandingkan dengan hari-7 yang penggunaan bahan baku lebih banyak. Bahan ikan yang diproses pada hari ke-2 lebih banyak yang berukuran besar daripada ikan yang di produksi di hari ke-7. Semakin besar ukuran ikan, akan sangat berpengaruh pada jumlah hasil produksi ikan kaleng. Menurut Salam (2017), ukuran ikan juga mempengaruhi sedikit banyaknya jumlah *rendemen* ikan.

Nilai rata-rata dari tingkat *recovery* (*rendemen*) daging putih yang dikalengkan terhadap jumlah bahan baku ikan yang diproses mencapai angka 35,83 % masih lebih rendah sesuai standar yang ditetapkan yakni 36,35 %. Bisa dilihat dalam hal ini masih terdapat selisih antara *recovery* (*rendemen*) hasil produksi ikan kaleng yang dicapai dengan standar *recovery* (*rendemen*) yang ditetapkan yakni sebanyak 0,52 %. Hal itu disebabkan adanya *losses* pada proses *packing* (pengisian daging ke dalam kaleng), hal tersebut mengakibatkan jumlah daging putih yang dikalengkan berkurang sehingga membuat *recovery* (*rendemen*) ikan yang dikalengkan

berkurang dan menyebabkan terjadinya selisih antara standar *recovery* (*rendemen*) yang ditetapkan dengan *recovery* (*rendemen*) yang dicapai.

Berdasarkan data perusahaan jumlah *recovery* (*rendemen*) untuk hasil produksi ikan kaleng selama 5 tahun terakhir yakni dari tahun 2017 s/d 2021 berada pada kisara angka 36,92 % - 38,42 % (Departemen Produksi PT. Delta Pasific Indotuna, 2022). Lebih lanjut dijelaskan Direktur Utama PT. Delta Pasific Indotuna (2022), bahwa *recovery* (*rendemen*) dari hasil produksi ikan kaleng mencapai angka lebih dari 45% hanya pada tahun-tahun awal perusahaan berdiri hal ini dipengaruhi karena ukuran ikan pada saat itu yang masuk ke perusahaan masih banyak yang berukuran besar apabila dibandingkan dengan sekarang sangat jauh berbeda karena seiring berjalannya waktu ukuran ikan yang masuk ke perusahaan semakin kecil.

IV. PENUTUP

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa nilai *rendemen* (*recovery*) berada pada kisaran angka 33,55% - 37,60%, dengan nilai persentase rata-rata daging ikan yang dikalengkan mencapai 35,81% dari bahan baku ikan yang digunakan, pada hal untuk hasil produksi ikan kaleng selama 5 tahun terakhir yakni dari tahun 2017 sampai 2021 berada pada kisara angka 36,92 % - 38,42 %. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai persentase rata-rata belum tercapai, akibat ukuran dan bobot ikan bahan baku yang digunakan dalam prosesing berbeda-beda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada owner dan seluruh jajaran perusahaan PT. Delta Pasific Indotuna yang telah memberikan izin melaksanakan penelitian dan telah banyak membantu selama pelaksanaan penelitian, sehingga peneliti dapat menyelesaikan dengan baik sesuai tujuan yang diharapkan.

REFERENSI

- Anandan, R., Ganguly, S., Karunakaran, D., Mahanty, A., Mitra, T., & Mohanty, B. P. (2019). Komposisi gizi ikan pangan dan pentingnya dalam menyediakan pangan dan ketahanan gizi. *journal food chemistry*, 561-570.
- Arifin, A. S., & Maulana, Y. S. (2017). Analisis Product Mix Dalam Menentukan Strategi Produk Mie Ramen Untuk Meningkatkan Penjualan Di Mayasi Cabang Banjar. *Jurnal ADBIS*, 55-64.

- Badan Riset dan Sumberdaya Manusia Kementerian Kelautan dan Perikanan (2021). <https://www.facebook.com/brsdmkip/>
- Bawiling, E., & Tirayoh, V. Z. (2014). Analisis Perhitungan Harga Pokok Dan Perlakuan Akuntansi Atas Produk Sampingan Pada UD. Sinar Sakti . Jurnal EMBA, 745-754.
- Direktur Utama PT. Delta Pasific Indotuna, 2022. <https://delpi.co.id/>
- Hadiwiyoto, S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hidayat, L., & Salim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 159-168.
- Pallawarukka, M.F.M. (2020). Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Tuna di PT. Delta Pasific Indotuna Kota Bitung. Laporan Praktek Kerja Profesi. Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar.
- Pranata, D. A., Yefni, & Yuliantoro, H. R. (2017). Perlakuan Akuntansi Terhadap Main Product dan By Product Serta Pengaruhnya Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Politeknik Caltex Riau*, 29-38.
- Pratiwi, S. D., & Suriani, L. (2017). Strategi Pemasaran Produk Rangka Atap Baja Ringan Pada PT. Hari Rezeki Kita Semua Pekanbaru. *Jurnal Valuta*, 241-275.
- Salam, A.S. (2017). Pengamatan Pengolahan Tuna (*Thunnus*.Sp) Loinmasak Beku Dan Penerapan Persyaratan kelayakan Dasar Di Pt. Karya Mandiri Citramina muara Baru Jakarta Utara. Laporan Praktik Integrasi. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta.
- Syahrir, S. (2020). Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Produk Utama (Main Product) Dan Produk Sampingan (By Product) Pada PT. Perkebunan Nusantara XIV Pabrik Gula Takalar. Skripsi. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar.