



**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI SEBAGAI SALAH SATU UPAYA  
UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK UDANG BEKU PADA  
PERSEROAN TERBATAS (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI**

*(THE PRODUCTION PROCESS CONTROLLING AS AN EFFORT TO  
PROTECT THE QUALITY OF PRODUCT FROZEN SHRIMP  
AT (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI)*

**SKRIPSI**

Oleh

**Arif Widyastuti  
NIM. 080910202059**

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI NIAGA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2010**



**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI SEBAGAI SALAH SATU UPAYA  
UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK UDANG BEKU PADA  
PERSEROAN TERBATAS (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI**

***(THE PRODUCTION PROCESS CONTROLLING AS AN EFFORT TO  
PROTECT THE QUALITY OF PRODUCT FROZEN SHRIMP  
AT (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI)***

**SKRIPSI**

Oleh

Arif Widyastuti

NIM. 080910202059

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Suhartono, MP

Dosen Pembimbing Anggota : Ika Sisbintari, S.Sos. MAB

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI NIAGA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2010**



**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI SEBAGAI SALAH SATU UPAYA  
UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK UDANG BEKU PADA  
PERSEROAN TERBATAS (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI**

***(THE PRODUCTION PROCESS CONTROLLING AS AN EFFORT TO  
PROTECT THE QUALITY OF PRODUCT FROZEN SHRIMP  
AT (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI)***

**SKRIPSI**

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Niaga (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Sosial

Oleh

Arif Widyastuti

NIM. 080910202059

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Suhartono, MP

Dosen Pembimbing Anggota : Ika Sisbintari, S.Sos. MAB

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI NIAGA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2010**

## **PERSEMBAHAN**

Dengan nama Allah SWT yang maha pengasih dan penyayang semua umatnya, kupersembahkan karya kecilku ini kepada mereka yang selalu aku sayangi dan menyayangiku :

1. Orang Tuaku tercinta, Ayahanda Drs. Mohtar dan ibunda Rawiyah yang selalu mendo'akan dan memberikan kasih sayang serta pengorbanannya selama ini.
2. Kakaku, Nur Anis Agustina serta segenap keluarga besarku yang selalu memberikan motivasi dan memberikan masukan pada penulis.
3. guru-guruku sejak taman kanak-kanak (TK) sampai perguruan tinggi yang terhormat, yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis dengan penuh kesabaran.
4. Almamaterku tercinta FISIP UNEJ yang selalu aku banggakan.

## MOTTO

Sesungguhnya seutama-utamanya hasil usaha adalah  
hasil usaha seseorang dengan tangan sendiri.<sup>1</sup>

Pengawasan dilakukan untuk memastikan bahwa sesuatu berjalan sesuai dengan  
rencana dan tidak hanya bertujuan untuk mengetahui kesalahan tapi juga  
memperbaikinya.<sup>2</sup>

Keberhasilan untuk menangani penyimpangan-penyimpangan yang terjadi pada  
dasarnya tergantung pada kemampuan untuk mendengarkan dan  
mengambil tindakan korektif.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> HR. Bukhori

<sup>2</sup> Henry Fanyol dalam Kadarma, Asra. 1997. *Pengantar Ilmu Manajemen*. Jakarta:PT. Gramedia  
Pustaka Utama

<sup>3</sup> Kadarma, AM dan Jusuf Udaya. 2001. *Pengantar Ilmu Manajemen*. Jakarta: PT. Prenhallindo

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Arif Widyastuti

NIM : 080910202059

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul : “Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada Perseroan Terbatas (PT) Istana Cipta Sembada Banyuwangi” adalah benar – benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 27 Oktober 2010

Yang menyatakan,

(Arif Widyastuti)

NIM : 080910202059

**PEMBIMBINGAN**

**PENGAWASAN PROSES PRODUKSI SEBAGAI SALAH SATU UPAYA  
UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK UDANG BEKU PADA  
PERSEROAN TERBATAS (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA  
BANYUWANGI**

**SKRIPSI**

Oleh  
Arif Widyastuti  
NIM 080910202059

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Drs. Suhartono, MP

Dosen Pembimbing Anggota : Ika Sisbintari, S.Sos. MAB

## PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada Perseroan Terbatas (PT) Istana Cipta Sembada Banyuwangi” telah diuji dan disahkan pada :

hari, tanggal : Rabu, 27 Oktober 2010

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Tim Penguji :

Ketua,

Sekretaris,

Drs. Sugeng Iswono, MA

Nip. 19540202 198403 1 004

Drs. Suhartono, MP

Nip. 19600214 198803 1 002

Anggota Tim Penguji,

1) Ika Sisbintari, S.Sos, MAB ( )  
Nip. 19740207 200501 2 001

2) Hary Karyadi, SE AK, MSA ( )  
Nip. 19720211 199903 1 003

Mengesahkan

Dekan,

Prof. Dr. Hary Yuswadi, M.A

NIP 19520727 198103 1 003

## PRAKATA

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkah dan rahmatNya, karena tanpa ridhoNya tidak ada suatu hajatpun yang dapat terlaksana, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“PENGAWASAN PROSES PRODUKSI SEBAGAI SALAH SATU UPAYA UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK UDANG BEKU PADA PERSEROAN TERBATAS (PT) ISTANA CIPTA SEMBADA BANYUWANGP’**. Skripsi yang penulis ajukan ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sosial pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik di Universitas Jember.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, baik karena keterbatasan ilmu yang dimiliki maupun faktor kealpaan penulis. Oleh karena itu penulis dengan senang hati akan menerima segala kritik maupun saran yang berkaitan untuk perbaikan dalam skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa selama penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak dan bimbingan yang sangat berharga, akhirnya dengan segala kerendahan hati tidak lupa penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Hary Yuswadi, M.A, selaku Dekan Fakultas Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
2. Drs. Suhartono, MP, selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
3. Drs. Poerwanto, MA, selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Niaga Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
4. Drs. I Ketut Mastika, MM, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan nasehat selama menempuh kuliah;
5. Drs. Suhartono, MP Selaku Dosen Pembimbing Utama dan Ika Sisbintari, S.Sos. MAB selaku Dosen Pembimbing Anggota, terima kasih atas perhatian dan kesabarannya telah memberikan semangat, bimbingan, dan saran sampai dengan selesainya penyusunan skripsi ini;

6. Bapak H. Fathurrohman N, selaku kepala pabrik/manajer perusahaan PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi yang berkenaan memberikan ijin penelitian, fasilitas dan data yang diperlukan;
7. Ibu Muji selaku manajer Produksi dan segenap staf/karyawan PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi pada umumnya yang telah memberikan bekal informasi dan pengetahuan dalam pengolahan udang menjadi produk udang beku yang sangat menunjang dalam penyusunan skripsi ini;
8. bapak dan ibu Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama menjalankan studi;
9. Teman-teman Administrasi Niaga 2005, 2006, 2007, serta teman – teman alih program 2008 terimakasih atas kebersamaannya selama perkuliahan;
10. Teman-teman kosan Jalan Jawa 8 No. 7A terima kasih atas kebersamaannya;
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang senantiasa telah mendukungku baik secara langsung maupun tidak langsung semoga Allah SWT memberikan balasan atas jasanya, terima kasih.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi almamater tercinta, serta bagi setiap pembaca pada umumnya.

Jember, 27 Oktober 2010

Penulis

## RINGKASAN

**Pengaawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada Perseroan Terbatas (PT) Istana Cipta Sembada Banyuwangi;** Arif Widyastuti, 080910202059; 2010; 128 halaman; Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

PT. Istana Cipta Sembada adalah salah satu perusahaan agro industri udang beku yang bergerak sebagai eksportir udang beku. Dalam melakukan proses produksi pihak perusahaan sangat memperhatikan aspek kualitas produk karena keberhasilan produk diterima pasar internasional salah satunya ditentukan oleh faktor kualitas produk yang dihasilkan. Untuk itu, dalam rangka menjaga kualitas produk yang dihasilkan pihak perusahaan menerapkan fungsi pengawasan proses produksi. Pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi merupakan pedoman bagi perusahaan untuk mengantisipasi, meminimalkan atau bahkan menghindari terjadinya ketidaksesuaian atau penyimpangan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan pengawasan proses produksi sebagai salah satu upaya untuk menjaga kualitas produk udang beku pada PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan paradigma kualitatif, dimana dari penelitian ini akan menghasilkan data-data berupa kata-kata, informan yang dipilih adalah informan internal perusahaan yang berpengalaman dalam bidangnya masing-masing.

Hasil dari penelitian ini adalah proses produksi yang dilakukan oleh PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi adalah Jenis proses produksi pada PT. Istana Cipta Sembada adalah terus menerus (*continous process*) karena dalam kegiatan proses produksinya terdapat aliran bahan mentah secara berurutan melalui tingkat pengerjaannya sampai menjadi produk udang beku, sehingga keluaran dari satu proses akan menjadi masukan bagi proses selanjutnya. Adapun upaya pengawasan

proses produksi dapat dilakukan dengan (1) SOP yaitu *standard Operating Proseduress* yang dibuat masing-masing bagian, (2) inspeksi yakni melakukan tinjauan kemasing-masing bagian produksi yang dilakukan oleh asisten manajer area dan *quality control*. Pengawasan proses produksi dilakukan PT. Istana Cipta Sembada dengan dua metode yaitu metode operatif dan metode administratif. Pengawasan yang dilakukan adalah pengawasan sejalan karena dilakukan pada setiap tahap proses produksi yang meliputi tahap *input*, *transformasi*, dan tahap *output*. Pada tahap input dilakukan pengawasan terhadap bahan baku, tenaga kerja, waktu kerja, mesin dan peralatan, serta biaya produksi. Pada tahap transformasi dilakukan pengawasan pada saat setelah proses penerimaan dilakukan yaitu pada saat udang masuk keruang produksi untuk dilakukan proses lebih lanjut, pengawasan yang dilakukan adalah pada tahap pencucian I, pemotongan kepala, pencucian II, pengupasan kulit dan pembuangan usus, pencucian III dan timbun semenrata, pemisahan warna, pemisahan ukuran, *value added*, sortasi final, pencucian IV dan timbun sementara, penimbangan, pembersihan kotoran, pencucian final, penyusunan, pemvakuman, timbun final dan pengisian air, pembekuan, penggelasan(*glazing*), metal detecting, dan pengemasan. Sedangkan pengawasan pada tahap output yaitu pengawasan pada saat penyimpanan dalam ruang *cold storage* dan pada saat produk udang beku akan diekspor.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah adanya pengawasan yang dilakukan oleh PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi dapat menekan terjadinya penyimpangan terhadap produk yang dihasilkan hal itu dibuktikan dengan jumlah penyimpangan tahun 2009 lebih kecil dari tahun 2008, dengan persentase penyimpangan tahun 2009 adalah 5,26% dan tahun 2008 penyimpangannya sebesar 5,47% serta dapat menjaga kualitas *output* produk yang dihasilkan sehingga sesuai dengan standarisasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Namun perusahaan masih perlu melakukan pengawasan proses produksi yang lebih ketat lagi terhadap produk yang dihasilkan karena tingkat produk rusak masih ada yang tinggi, khususnya pada tahap pengupasan kulit dan *value added*.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>viii</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	<b>8</b>
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....</b>	<b>9</b>
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	9
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
<b>2.1 Landasan Teori.....</b>	<b>10</b>
<b>2.2 Manajemen Produksi dan Operasi.....</b>	<b>10</b>
<b>2.3 Produksi.....</b>	<b>11</b>
2.3.1 Pengertian Produksi .....	11
2.3.2 Pengertian Proses Produksi .....	12
2.3.3 Jenis-jenis Proses Produksi .....	13

<b>2.4</b>	<b>Pengawasan .....</b>	<b>16</b>
2.3.1	Pengertian Pengawasan .....	16
2.4.2	Tujuan Pengawasn .....	18
2.4.3	Jenis-jenis Pengawasan .....	18
2.4.4	Manfaat Pengawasan .....	19
<b>2.5</b>	<b>Pengawasan proses Produksi .....</b>	<b>20</b>
2.5.1	Pengertian Pengawasan Proses Produksi .....	20
2.5.2	Tujuan Pengawasn Proses Produksi .....	20
2.5.3	Jenis-jenis Pengawasan Proses Produksi .....	21
2.5.4	Fungsi Pengawasan Proses Produksi .....	22
2.5.5	Kegiatan Pengawasan Proses Produksi .....	23
2.5.6	Ruang Lingkup Pengawasan Proses Produksi .....	24
<b>2.6</b>	<b>Kualitas Produk .....</b>	<b>27</b>
<b>2.7</b>	<b>Standar Proses Produksi .....</b>	<b>29</b>
<b>2.8</b>	<b>Peneliti Terdahulu .....</b>	<b>29</b>
<b>BAB 3</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1	Tipe Penelitian .....	32
3.2	Tahap Persiapan .....	32
3.3	Tahap Pengumpulan Data .....	37
3.4	Tahap Pemeriksaan Keabsahan Data .....	38
3.5	Tahap Analisis Data.....	39
3.6	Tahap Penarikan Kesimpulan .....	42
<b>BAB 4.</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
4.1	Gambaran Umum Perusahaan .....	43
4.1.1	Sejarah Singkat Perusahaan.....	43
4.1.2	Lokasi Perusahaan .....	44
4.1.3	Struktur Organisasi PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.....	46
4.1.4	Misi dan Visi Perusahaan .....	51

4.1.5	Personalia Perusahaan.....	52
4.1.5.1	Tenaga Kerja Perusahaan.....	52
4.1.5.2	Jam dan Hari Kerja Karyawan.....	54
4.1.5.3	Sistem Pengupahan .....	54
4.1.6	Kegiatan Produksi .....	56
4.1.6.1	Bahan Baku dan Bahan Pendukung .....	57
4.1.6.2	Peralatan dan Mesin Yang Digunakan.....	59
4.1.6.3	Proses Produksi .....	62
4.1.6.4	Hasil Produksi.....	75
4.1.6.5	Pengolahan Limbah.....	77
4.1.7	Pemasaran .....	78
<b>4.2</b>	<b>Deskripsi dan Pembahasan Hasil Penelitian.....</b>	<b>80</b>
4.2.1	Organisasi Pengawasan Proses Produksi.....	81
4.2.2	Kegiatan Pengawasan Proses Produksi .....	83
4.2.2.1	Pengawasan Bahan Baku dan Bahan Pendukung .....	84
4.2.2.2	Pengawasan pada Tenaga Kerja .....	86
4.2.2.3	Pengawasan pada Waktu.....	87
4.2.2.4	Pengawasan Mesin dan Peralatan.....	88
4.2.2.5	Pengawasan Biaya.....	90
4.2.2.6	Pengawasan Proses Produksi Tahap Pencucian I.....	94
4.2.2.7	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Potong Kepala.....	95
4.2.2.8	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pencucian II .....	96
4.2.2.9	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pengupasan Kulit dan Pembuangan Usus.....	97
4.2.2.10	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap	

	Pencucian III dan Timbun sementara.....	98
4.2.2.11	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pemisahan Warna .....	99
4.2.2.12	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pemisahan Ukuran.....	100
4.2.2.13	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Value Added .....	101
4.2.2.14	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Sortasi Final .....	102
4.2.2.15	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pencucian IV dan Timbun sementara .....	103
4.2.2.16	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Penimbangan.....	104
4.2.2.17	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pembersihan Kotoran .....	105
4.2.2.18	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pencucian Final .....	106
4.2.2.19	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Penyusunan .....	107
4.2.2.20	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pembungkaman.....	108
4.2.2.21	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Timbun Final dan Pengisian Air.....	109
4.2.2.22	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pembekuan.....	110
4.2.2.23	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Penggelasan/glazing.....	111
4.2.2.24	Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Metal Detecting .....	111

4.2.2.25 Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Pembungkusan dan Pengepakan.....	112
4.2.2.26 Pengawasan Proses Produksi pada Tahap Penyimpanan.....	113
<b>4.3 Interpretasi Data .....</b>	<b>124</b>
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>127</b>
<b>6.1 Kesimpulan.....</b>	<b>127</b>
<b>6.2 Saran.....</b>	<b>128</b>
<b>DAFTAR BACAAN.....</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1	Komoditas Ekspor dari Kabupaten Banyuwangi ..... 3
Tabel 1.2	Perusahaan Pengolahan Udang yang Berada di Banyuwangi ..... 4
Tabel 1.3	Volume Ekspor perusahaan Pengolahan Udang Beku di Banyuwangi..... 5
Tabel 1.4	Jumlah Bahan Baku Udang Tahun 2006-2009..... 6
Tabel 1.5	Total Volume Produksi Udang Beku Tahun 2006-2009 ..... 6
Tabel 2.1	Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian ini..... 30
Tabel 2.2	Persamaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian ini..... 31
Tabel 3.1	Matriks Konseptual ..... 40
Tabel 3.2	Matriks Deskriptif Tertata ..... 41
Tabel 3.3	Matriks Dinamika Situs ..... 41
Tabel 4.1	Hari dan Jam Kerja Karyawan ..... 54
Tabel 4.2	Jumlah Tenaga Kerja dan Sistem Gaji pada Perusahaan PT. Istana Cipta Sembada..... 55
Tabel 4.3	Jumlah Bahan baku Udang Tahun 2006-2009 ..... 58
Tabel 4.4	Target dan Realissai Produksi Tahun 2006-2009 ..... 77
Tabel 4.5	Jumlah Produksi Udang Beku Tahun 2009 ..... 77
Tabel 4.6	Jumlah Udang pada Tahap Sortir Bahan Baku ..... 85
Tabel 4.7	Mesin dan Peralatan Proses Produksi ..... 89
Tabel 4.8	Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Tahun 2009 ..... 91
Tabel 4.9	Biaya Overhead Tahun 2009 ..... 93
Tabel 4.10	Jumlah Udang pada Tahap Pencucian I..... 94
Tabel 4.11	Jumlah Udang pada Tahap Potong Kepala..... 95
Tabel 4.12	Jumlah Udang pada Tahap Pencucian II ..... 96

Tabel 4.13	Jumlah Udang pada Tahap Pengupasan Kulit dan Pembuangan Usus.....	97
Tabel 4.14	Jumlah Udang pada Tahap Pencucian III dan Timbun Sementara .....	98
Tabel 4.15	Jumlah Udang pada Tahap Pemisahan Warna .....	99
Tabel 4.16	Jumlah Udang pada Tahap Pemisahan Ukuran .....	100
Tabel 4.17	Jumlah Udang pada Tahap Value Added .....	101
Tabel 4.18	Jumlah Udang pada Tahap Sortasi Final .....	102
Tabel 4.19	Jumlah Udang pada Tahap Pencucian IV .....	103
Tabel 4.20	Jumlah Udang pada Tahap Penimbangan.....	104
Tabel 4.21	Jumlah Udang pada Tahap Penbersihan Kotoran .....	105
Tabel 4.22	Jumlah Udang pada Tahap Pencucian Final.....	106
Tabel 4.23	Jumlah Udang pada Tahap Penyusunan .....	107
Tabel 4.24	Jumlah Udang pada Tahap Pemvakuman.....	108
Tabel 4.25	Jumlah Udang pada Tahap Timbun Final dan Pengisian Air.....	109
Tabel 4.26	Jumlah Udang pada Tahap Pembekuan .....	110
Tabel 4.27	Jumlah Udang pada Tahap Penggelasan/Glazing .....	111
Tabel 4.28	Jumlah Udang pada Tahap Metal Detecting.....	111
Tabel 4.29	Jumlah Udang pada Tahap Pembungkusan dan Pengepakan.....	113
Tabel 4.30	Jumlah Udang pada Tahap Penyimpana.....	113
Tabel 4.31	Matrik Konseptual PT. Istana Cipta Sembada .....	115
Tabel 4.32	Kegiatan Pengawasan Proses Produksi PT. Istana Cipta Sembada.....	115
Tabel 4.33	Matrik Dinamika Sutus PT. Istana Cipta Sembada.....	124

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Kerangka Analisis .....	42
Gambar 4.1 Struktur Organsasi PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi .....	46
Gambar 4.2 Alur Proses Produksi Produk HL .....	70
Gambar 4.3 Alur Proses Produksi Produk PUD .....	71
Gambar 4.4 Alur Proses Produksi Produk PND .....	72
Gambar 4.5 Alur Proses Produksi Produk PND STPP.....	73
Gambar 4.6 Alur Proses Produksi Produk PTO.....	74
Gambar 4.7 Saluran Distribusi PT. Istana Cipta Sembada.....	79
Gambar 4.8 Struktur Organisasi Pengawasan Proses Produksi .....	82

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Ijin Penelitian Untuk PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi
- Lampiran 2 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian dari PT. Istana Cipta Sembada
- Lampiran 3 Daftar Kegiatan Konsultasi atau Bimbingan Tugas Akhir
- Lampiran 4 Laporan Pemakaian Klorin
- Lampiran 5 Laporan Penerimaan Bahan Baku
- Lampiran 6 Laporan Inspeksi
- Lampiran 7 Laporan Suhu Proses
- Lampiran 8 Laporan Suhu *Cold Storage*
- Lampiran 9 Laporan Jumlah Bahan Baku Tahun 2009
- Lampiran 10 Laporan Target Pelaksanaan Produksi Tahun 2009
- Lampiran 11 Laporan Realisasi Pelaksanaan Produksi Tahun 2009
- Lampiran 12 Foto Proses Produksi