

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumber daya ikan laut di Indonesia sangat melimpah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2022), tangkapan ikan laut di Indonesia cenderung naik dari kurun waktu 2017 – 2019. Melimpahnya jumlah ikan tangkapan jika tidak segera diolah dengan tepat maka akan terjadi kerusakan atau penurunan kualitas ikan, karena ikan termasuk jenis produk pangan yang *perishable* atau mudah rusak. Hal ini dikarenakan banyaknya enzim yang aktif sesaat setelah ikan mati, jika tidak dilakukan penanganan dengan cepat dan tepat akan mengakibatkan pembusukan ikan dengan cepat.

Tabel 1. 1 Data Ikan Tangkapan 2017-2019

Tahun	Jumlah (ton)
2017	6.424.114
2018	6.701.834
2019	7.164.302

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Salah satu cara untuk mempertahankan kualitas daging ikan dengan tetap mempertahankan sifat aslinya yaitu dengan diolah menjadi surimi. Surimi adalah produk makanan laut olahan yang dibuat dengan cara menghilangkan protein larut, lipid, dan senyawa bau dari daging ikan laut dengan menambahkan *krioprotektan* (CP) dan disimpan dalam keadaan beku. Surimi memiliki rasa yang hambar dan bisa ditambahkan perasa dan pewarna untuk pengolahan lebih lanjut (Hall, 2011). Surimi beku dapat bertahan hingga 1-2 tahun tanpa ada perubahan yang signifikan pada sifat fungsionalnya jika disimpan dengan suhu rendah yang konstan (di bawah -20°C) (Kim & Park, 2006). Pengolahan ikan tangkapan menjadi surimi seharusnya

dapat dijadikan alternatif nelayan jika terdapat kelebihan hasil tangkapan karena dapat diolah menjadi produk yang lebih awet dan bernilai ekonomi yang lebih tinggi.



Sumber: Haithanh (2017)
Gambar 1. 1 Surimi (*Frozen Meat Minced*)

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi surimi dengan tujuan untuk diekspor ke berbagai negara, yaitu Taiwan, Hongkong, hingga Australia. PT. Indo Lautan Makmur mendatangkan bahan baku ikan laut untuk surimi dari Jawa Tengah. Ikan laut dikirim dari Jawa Tengah pada malam hari dan sampai di tempat produksi pada pagi hari untuk menjaga kualitas ikan. Ikan yang telah sampai di lokasi produksi, kemudian diuji secara organoleptik untuk melihat kesegaran dan kualitas ikan sebagai bahan baku utama surimi. Tahap selanjutnya, ikan sebagai bahan baku utama dipisahkan antara kepala dengan badan ikan, kemudian badan ikan dibersihkan dari sisik ikan, lalu dipisahkan antara daging ikan dengan kulit dan tulang ikan. Daging ikan yang telah dipisahkan dari kulit dan tulang ikan kemudian dilumatkan dan dicuci sebanyak 2 kali. Pencucian dilakukan dengan penambahan garam sebagai bahan pengawet alami, setelah dilakukan pencucian kemudian dilakukan pemerasan daging ikan

dari air dan dilakukan penyortiran daging ikan yang telah lumat dari duri-duri ikan yang sangat kecil. Setelah semua proses selesai, keluar produk daging ikan cincang bentuk padat lalu ditimbang pada kemasan plastik 10 kilo. Tahap selanjutnya surimi dibekukan pada suhu -20°C untuk menjaga kualitas agar tetap baik saat menunggu waktu pengiriman.

Manajemen rantai pasok merupakan koordinasi dari berbagai keseluruhan kegiatan rantai pasokan, yang diawali dari bahan baku dan diakhiri dengan pelanggan yang puas (Heizer & Render, 2015). Kondisi saat ini menuntut suatu perusahaan harus bersaing dalam memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen yang semakin meningkat. Jika dilihat sisi konsumen yang selalu menginginkan produk dengan kualitas baik dan harga yang terjangkau. Sebagian besar perusahaan di Indonesia yang telah menerapkan Manajemen Rantai Pasok, tetapi masih banyak perusahaan yang belum maksimal dalam menjalankan rantai pasokan ini, sehingga kegiatan usaha perusahaan berjalan kurang efektif dan efisien.

Rantai pasokan dimulai dengan ikan yang dipanen di laut dengan perahu kecil dan berakhir saat ikan utuh atau ikan kepala dan ikan yang dipotong mencapai pabrik pengolahan surimi. Faktor-faktor penting yang diidentifikasi memainkan peran penting dalam menjaga kualitas ikan dan bahan baku istirahat adalah kepemilikan yang terfragmentasi, identifikasi daerah penangkapan ikan, jenis kapal penangkap ikan dan kapasitasnya, lamanya praktik pembongkaran kapal, berbagi informasi secara *real time*, inspeksi visual ikan, kelayakan dan tantangan ekonomi untuk membuat proses menjadi efisien dan gesit (Routroy et al., 2019).

Menurut bagian *Quality Assurance* PT. Indo Lautan Makmur, masih ditemukan kegiatan-kegiatan operasional yang tidak sesuai dengan jadwal yang

telah ditentukan pada proses rantai pasok. Contohnya tidak tersedianya bahan baku ikan tangkapan pada saat hari produksi, jumlah ikan tangkapan yang fluktuatif, dan menurunnya kualitas kesegaran ikan tangkapan. Hal ini dapat disebabkan karena faktor cuaca buruk sehingga hasil tangkapan nelayan menurun bahkan nelayan tidak berlayar karena faktor cuaca buruk. Faktor jarak yang jauh antara *supplier* ikan tangkapan dengan perusahaan juga bisa menjadi penyebab penurunan kualitas kesegaran ikan jika terdapat sedikit keterlambatan dalam pengiriman ikan tangkapan.

Perubahan kriteria/spesifikasi ikan tangkapan yang tidak sesuai pesanan perusahaan kepada *supplier* dapat mempengaruhi produktivitas dalam kegiatan produksi surimi, karena jika ikan yang dikirim dari *supplier* lebih kecil dari kriteria yang ditentukan perusahaan, maka mempersulit proses pemfilletan ikan, ikan lebih kecil dari kriteria perusahaan akan hancur saat difillet dan dapat menurunkan rendemen daging ikan. Perencanaan bahan baku yang tidak tepat, di mana perusahaan ingin memproduksi dalam jumlah yang besar tetapi bahan baku yang tersedia pada saat itu tidak mencukupi, akhirnya perusahaan terpaksa membeli bahan baku dengan stok lama yang tentunya kualitasnya tidak sebaik bahan baku yang masih baru. Tenaga kerja juga dapat menjadi kendala dalam rantai pasok surimi, apabila tenaga angkut tidak berhati-hati dalam memindahkan ikan, maka akan terjadi banyak benturan yang dapat menurunkan kualitas ikan sebagai bahan baku.

Faktor-faktor penghambat tersebut dapat mengakibatkan perusahaan terpaksa menurunkan jumlah produksi surimi bahkan perusahaan bisa tidak memproduksi surimi sama sekali karena tidak tersedianya bahan baku dan dapat

mengakibatkan kurang efisiennya rantai pasok perusahaan pada produk surimi ekspor. PT. Indo Lautan Makmur sendiri masih belum optimal dalam melakukan evaluasi terhadap manajemen rantai pasok, karena selama ini perusahaan beranggapan bahwa manajemen rantai pasok tidak berpengaruh secara signifikan terhadap kinerja perusahaan. Perusahaan dapat mengetahui kelemahan dan kendala dalam kegiatan produksi dengan menerapkan manajemen rantai pasok.

Berdasarkan artikel berita yang dirilis Balai Karantina Ikan pada tahun 2019, Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Semarang, pada kuartal pertama tahun 2019 periode Januari hingga April 2019 volume ekspor produk perikanan yang terbesar yaitu surimi dengan total 3.307 ton (Balai KIPM Semarang, 2019). Produk perikanan segar maupun olahan yang tersertifikasi melalui Balai KIPM Semarang mampu menembus pasar di 25 negara di dunia, dengan urutan 5 pasar terbesar produk perikanan yaitu Amerika Serikat, China, Jepang, Malaysia dan Taiwan. Melihat besarnya peluang produk perikanan Indonesia untuk dapat menguasai pasar perikanan di Indonesia, PT. Indo Lautan Makmur mempunyai kesempatan untuk memperbesar kapasitas produksi untuk dapat memperluas jangkauan ekspor produk surimi.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengetahui tentang analisis rantai pasok surimi terhadap aliran produk, aliran keuangan, aliran informasi dan nilai tambah surimi di PT. Indo Lautan Makmur. Untuk itu peneliti mengadakan penelitian dengan judul **“ANALISIS RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) BAHAN BAKU PRODUK SURIMI EKSPOR DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana aliran rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur?
2. Berapa nilai tambah surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur?
3. Bagaimana permasalahan dan solusi dalam rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi aliran rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.
3. Untuk mengetahui permasalahan dan solusi dalam rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan :

1. Bagi peneliti
Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penerapan disiplin ilmu yang telah di terima selama perkuliahan.
2. Bagi akademisi

Diharapkan dapat memberikan kontribusi pengetahuan di bidang agribisnis terutama mengenai rantai pasok dan nilai tambah dan dapat dijadikan bahan referensi penelitian selanjutnya.

3. Bagi perusahaan

Dapat digunakan oleh perusahaan dalam mengkaji dan mengevaluasi rantai pasok surimi ekspor sehingga ke depannya kegiatan produksi dan ekspor surimi dapat berjalan dengan efektif dan efisien dengan meminimalkan kendala dan kelemahan pada kegiatan produksi dan ekspor surimi.

1.5. Batasan Penelitian

Adapun batasan masalah yang diharapkan dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Studi kasus rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.
2. Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah produk surimi dengan tujuan untuk diekspor.
3. Perhitungan nilai tambah Hayami dan pola aliran rantai pasok pada jaringan rantai pasok surimi ekspor di PT. Indo Lautan Makmur.