

EFFICIENCY OF UTILIZATION OF FACILITY COLD STORAGE PT. GOLDEN CUP SEAFOOD IN OCEAN FISHING PORT OF BELAWAN NORTH SUMATRA

by

Muhammad Fauzi Faruza¹⁾, Jonny Zain²⁾, Ronald.M.H²⁾

ABSTRACT

The research was conducted on March 2015 in ocean fishing port of Belawan, Medan, province of North Sumatra. The objective is to investigate level efficiency for utilization of cold storage facilities. The method using is survey method. Existing facilities at the PT. Golden Cup Seafood is cold room I, cold room II, semi contact/multiplate freezer and air blast freezer (ABF). Cold room I utilization rate is 75% and the utilization efficiency rate of 90%. The utilization for cold room II is 101.4% and level of efficiency for its utilization is 75%, for semi contact/multiplate freezer both level of utilization and efficiency are 100%. The utilization rate of air blast freezer (ABF) is 39.1% and the rate of utilization efficiency of 42.8%, for tool namely hand lift, the utilization rate of 66.6% and the level of efficiency of utilization is 100%. from the analysis of the efficiency of utilization of cold storage facilities, that almost all the facilities already be used properly and efficiently only require an increase in good layout arrangement and preparation design to increase the utilization and efficiency of existing facilities.

Keywords: *Efficiency, utilization, cold storage*

PENDAHULUAN

Pelabuhan perikanan merupakan pusat pertumbuhan ekonomi berbasis perikanan tangkap yang perlu untuk terus dikembangkan baik manajemen maupun sumberdaya manusianya. Dengan demikian pelabuhan perikanan diharapkan dapat menjadi pusat keunggulan bagi perkembangan perikanan, pusat pertumbuhan ekonomi sektor perikanan, serta sebagai pusat pembinaan nelayan dan industri pengolahan hasil perikanan.

Sumatera Utara merupakan penghasil ikan yang potensial, sehingga dibangunnya suatu pelabuhan yaitu Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Belawan. Pelabuhan ini merupakan salah satu tempat pendaratan ikan yang cukup ramai dan terletak di bagian Timur Sumatera Utara yang sangat strategis sebagai pelabuhan perikanan dengan daerah penangkapan di Selat Malaka.

Besarnya produksi perikanan yang didaratkan di PPS Belawan melalui tangkahan-tangkahan yang ada menyebabkan hasil tangkapan tidak dapat

dipasarkan semuanya pada hari yang sama sehingga diperlukan fasilitas *cold storage*. *Cold storage* sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu ikan sebelum dipasarkan. *Cold storage* juga termasuk kedalam fasilitas fungsional yaitu sarana yang langsung dimanfaatkan untuk kepentingan manajemen pelabuhan perikanan atau yang dapat diusahakan oleh perorangan atau badan hukum. Dari kegunaannya, *cold storage* memiliki peranan dalam hal mempertahankan bahkan meningkatkan kualitas bahan baku atau hasil tangkapan oleh nelayan. Dari semua ini penerapan *cold storage* harus dapat menjamin biaya operasional yang lebih efisien dan pemanfaatan yang maksimal demikian pula pengelolaannya dapat mempermudah dan memfasilitasi nelayan di PPS Belawan.

Salah satu fasilitas *cold storage* di PPS Belawan adalah PT.Golden Cup Seafood, perusahaan ini bergerak dibidang penyimpanan hasil tangkapan juga ekspor impor olahan ikan dalam bentuk beku. Aktivitas yang ada di PT.Golden Cup

Seafood secara umum termasuk kedalam tahapan proses produksi perusahaan itu sendiri. Tahapan prosesnya adalah penerimaan bahan, pencucian, penyortiran tahap pertama, penimbangan, penyortiran tahap kedua, penyusunan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan dan yang terakhir pendistribusian (Faruza, 2014).

Dalam fasilitas *cold storage* terdapat fasilitas yang sangat berperan penting yaitu ruangan berpendingin atau *cold room*, *multiplatefreezer* dan *air blast freezer*. Namun belum diketahui apakah fasilitas tersebut telah dimanfaatkan sesuai dengan kapasitasnya dengan baik, begitu pula dengan peralatan yang ada di dalam fasilitas *cold storage* seperti *hand lift*, rak sorong, trays, meja sortir, dan juga peralatan lainnya sudah tersusun rapi sehingga pemanfaatan ruangnya lebih efisien.

Perumusan Masalah

PT. Golden Cup Seafood merupakan fasilitas *cold storage* yang relatif kecil sedangkan aktivitas di dalamnya relatif besar (Faruza, 2014), dengan kondisi seperti ini pemanfaatan fasilitas harus dilaksanakan dengan baik sehingga tercapainya tujuan yang diharapkan. Sebagai perusahaan dibidang ekspor impor, ikan yang akan dipasarkan harus berkualitas baik. Kualitas tersebut hanya dapat dijaga apabila memiliki fasilitas dan peralatan yang baik serta ketepatan dalam memanfaatkan fasilitas. Sedangkan fasilitas dan peralatan yang ada di *cold storage* belum diketahui efisiensi pemanfaatannya sehingga perlu adanya penelitian mengenai efisiensi pemanfaatan fasilitas ini.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat efisiensi pemakaian fasilitas *cold storage* serta dapat memberikan alternatif pengefisienan fasilitas *cold storage* yang terdapat di PPS Belawan.

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak, baik pembaca, pengelola *cold storage* dan

sebagai bahan informasi tentang efisiensi pemanfaatan fasilitas *cold storage* yang terdapat di PPS Belawan sehingga dapat meningkatkan industri perikanan dimasa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2015 di PPS Belawan, Kecamatan Medan-Belawan, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara.

Objek dan Alat Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah fasilitas *cold storage* PT. Golden Cup Seafood di PPS Belawan. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah kamera digital, alat tulis, meteran dan daftar kuisioner untuk mencatat data dari hasil wawancara.

Metode Penelitian

Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei yaitu dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap fasilitas *cold storage* dan fasilitas/peralatan pendukung aktivitasnya yang ada di pelabuhan secara umum dan melakukan wawancara kepada orang-orang yang terlibat di dalamnya.

Prosedur Penelitian

1. Persiapan

Tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah penyusunan proposal, seminar proposal dan persiapan peralatan yang akan digunakan dalam penelitian.

2. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan turun kelapangan dan langsung menuju lokasi penelitian untuk melakukan pengambilan data. Adapun data yang dikumpulkan adalah :

1. Aktivitas-aktivitas yang ada di fasilitas *cold storage*
 - Apa saja aktivitas yang dilakukan di *cold storage*
 - Siapa pelaku-pelaku dalam aktivitas *cold storage*

- Bagaimana proses di dalam aktivitas *cold storage*
 - Jenis peralatan yang digunakan saat aktivitas berlangsung
 - Fungsi peralatan yang digunakan pada aktivitas *cold storage*
2. Fasilitas yang terdapat di *cold storage*
- Apa saja fasilitas yang terdapat di *cold storage*
 - Ukuran atau kapasitas fasilitas yang terdapat di *cold storage*
 - Fungsi fasilitas yang terdapat di *cold storage* dan lainnya.

Data tersebut diperoleh dengan cara melihat langsung maupun menanyakan kepada responden yaitu pengelola fasilitas *cold storage* juga data sekunder yang diperoleh dari PT. Golden Cup Seafood.

3. Analisis Data

Analisis Pemanfaatan Fasilitas

Adapun tahapan analisis pemanfaatan fasilitas yaitu dengan cara sebagai berikut :

1. Mengelompokkan fasilitas yang ada berdasarkan pemanfaatannya, yakni dimanfaatkan atau tidak dimanfaatkannya fasilitas tersebut.
2. Mengelompokkan fasilitas yang dimanfaatkan, yakni sesuai dengan peruntukan dan tidak sesuai dengan peruntukannya.
3. Menghitung tingkat pemanfaatan fasilitas yang sesuai peruntukannya, yakni dengan membandingkan kapasitas atau ukuran terpakai dengan kapasitas atau ukuran tersedia dengan menggunakan rumus tingkat pemanfaatan fasilitas yang dikemukakan oleh Zain et.al, (2011) sebagai berikut:

$$P = (U_p / U_t) \times 100\%$$

Dimana:

P : tingkat pemanfaatan fasilitas (%)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tingkat pemanfaatan fasilitas

Dari fasilitas yang ada, semuanya sudah dimanfaatkan berdasarkan

Up : ukuran/kapasitas fasilitas terpakai dengan kondisi yang ada

Ut : ukuran/kapasitas fasilitas yang tersedia

Data yang diperoleh ditabulasikan kemudian dilakukan perhitungan dan dianalisis secara deskriptif.

Analisis Efisiensi

Penggunaan analisis efisiensi adalah untuk menentukan tingkat keefisienan pemanfaatan fasilitas yang ada. Untuk penentuan tingkat keefisienan fasilitas diperlukan data kondisi seharusnya. Data tersebut dijadikan dasar untuk perhitungan tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitas seperti yang telah dikemukakan oleh (Ningsih,2011) dengan formula sebagai berikut:

$$E = (Q / P) \times 100\%$$

Dimana:

E : tingkat efisiensi (%)

Q : kapasitas terpakai dari fasilitas

P : kapasitas tersedia dari fasilitas

Dari tingkat efisiensi yang diperoleh selanjutnya ditentukan jenis efisiensi pemanfaatan fasilitas dengan menggunakan kriteria sebagai berikut:

Tabel 1. Tingkat Efisiensi Pemanfaatan Fasilitas

| No | Tingkat Efisiensi | Jenis Efisiensi |
|----|-------------------|----------------------|
| 1 | >100 % | Sangat Efisien |
| 2 | 76 – 100 % | Efisien |
| 3 | 51 – 75 % | Kurang Efisien |
| 4 | 26 – 50 % | Tidak Efisien |
| 5 | 1 – 25 % | Sangat Tidak Efisien |

pemanfaatannya, begitu juga fasilitas yang tersedia juga sudah dimanfaatkan sesuai peruntukannya sehingga semua fasilitas dapat dihitung tingkat pemanfaatan dan tingkat efisiensi pemanfaatannya. Peralatan yang ada juga telah

dimanfaatkan dengan baik sesuai peruntukannya, tetapi tidak semua peralatan dapat dihitung tingkat pemanfaatan dan tingkat efisiensi pemanfaatannya.

Fasilitas-fasilitas yang dapat dihitung tingkat pemanfaatannya, yaitu *cold room I*, *cold room II*, *semi contact/multiplatefreezer* dan *air blast freezer* (ABF). Fasilitas yang dimiliki PT. Golden Cup Seafood salah satunya ialah 2 unit *cold room* dengan ukuran dan kapasitas ruangan yang berbeda. *Cold room I* memiliki kapasitas ruangan 200 Ton dengan luas yang tersedia sebesar 120 m².

Dari analisis, diketahui bahwa ruangan yang terpakai sebesar 90 m², dengan demikian tingkat pemanfaatannya adalah 75%. Sedangkan *cold room II* memiliki kapasitas ruangan yang lebih besar yaitu 800 Ton dengan luas ruangan yang tersedia sebesar 382 m², dengan kondisi yang tersedia ruangan *cold room II* terpakai 387,42 m², dengan kondisi tersebut maka tingkat pemanfaatannya adalah 101,4%. *Semi contact / multiplatefreezer* PT. Golden Cup Seafood memiliki 3 unit *semi contact / multiplatefreezer* dengan ukuran dan kapasitas yang sama.

Tabel 2. Tingkat pemanfaatan fasilitas dan peralatan *cold storage* di PT. Golden Cup Seafood.

| No | Fasilitas | Ukuran/kapasitas | | Tingkat Pemanfaatan (%) |
|------------------|---|--------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| | | Tersedia | Terpakai | |
| 1 | <i>Cold room I</i> | 120 m ² | 90 m ² | 75% |
| 2 | <i>Cold room II</i> | 382 m ² | 387,4 ² m ² | 101,4% |
| 3 | <i>Semi contact / MultiplateFreezer</i> | 1,5 Ton | 1,5 Ton | 100% |
| 4 | <i>Air blast freezer</i> (ABF) | 18 m ² | 7,04 m ² | 39,1% |
| Peralatan | | | | |
| 5 | <i>Hand lift</i> | 3 Ton | 2 Ton | 66,6% |

Tingkat Efisiensi Pemanfaatan Fasilitas

PT. Golden Cup Seafood memiliki 2 unit *cold room* dengan kapasitas yang berbeda. Untuk mengetahui nilai efisiensi maka dilihat dari kapasitasnya, pada *cold room I* kapasitas yang tersedia sebanyak 200 Ton dengan kapasitas terpakai hanya

Dalam penggunaannya *Semi contact / multiplatefreezer* dapat dimasukkan kaleng aluminium yang disusun sebanyak 150 kaleng dengan berat 1 kalengnya 10 kg, dalam sekali pemakaian *Semi contact / multiplatefreezer* selalu diisi penuh sesuai kapasitas yang tersedia yaitu 1,5 Ton, sehingga kapasitas tersedia sebanyak 1,5 Ton dan kapasitas yang terpakai juga 1,5 Ton, dengan demikian tingkat pemanfaatannya adalah 100%.

PT. Golden Cup Seafood memiliki 2 unit *air blast freezer* dengan ukuran dan kapasitas yang sama. *Air blast freezer* merupakan ruangan yang digunakan sebagai tempat pembekuan ikan dengan luas kedua ruangan 18 m², namun luas ruangan yang terpakai hanya 7,04 m² sehingga tingkat pemanfaatannya sebesar 39,1%.

Adapun peralatan yang dapat dihitung tingkat pemanfaatannya hanya 1 (satu) unit yaitu *hand lift*. PT. Golden Cup Seafood memiliki 4 unit handlift bermerek krisbow dengan kapasitas tersedia maksimal beban 3 Ton, namun kapasitas terpakai sebanyak 2 Ton, dengan demikian tingkat pemanfaatannya adalah 66,6%.

180 Ton, sehingga dapat diketahui bahwa dalam ruangan *cold room I* tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 90% dan digolongkan pada tingkat efisien. Sedangkan pada *Cold room II* memiliki kapasitas yang tersedia lebih besar yaitu 800 Ton, tetapi pada *cold room II* hanya

diisi 600 Ton dengan demikian tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 75% dan digolongkan pada tingkat kurang efisien.

Semi contact / multiplatefreezer adalah fasilitas yang digunakan untuk pembekuan ikan. Alat pembeku ikan ini memanfaatkan susunan pelat metal (aluminium) sebagai pendingin ikan dengan lama proses pembekuan 4 sampai 6 jam dengan suhu -40 sampai -45°C.

PT. Golden Cup Seafood memiliki 3 unit *Semi contact / multiplatefreezer* dengan ukuran dan kapasitas yang sama yaitu 1,5 Ton, dalam sekali proses pembekuan *Semi contact / multiplatefreezer* selalu diisi penuh dengan ikan yang akan dibekukan dengan berat 1,5 Ton. Dalam sehari *Semi contact / multiplatefreezer* dapat digunakan sebanyak dua kali, sehingga kapasitas yang terpakai yaitu 3 Ton, dibagikan dengan kapasitas tersedia yaitu 3 Ton lalu dikalikan 100%, dengan demikian tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 100% dan digolongkan pada tingkat efisien.

Air blast freezer (ABF) adalah fasilitas yang digunakan untuk pembekuan ikan dengan memanfaatkan udara dingin, yaitu dengan menghembus dan mengedarkan udara dingin ke sekitar produk secara continue dengan lama proses pembekuan 9 sampai 10 jam dengan suhu -40°C. PT. Golden Cup Seafood memiliki 2 unit ABF dengan masing-masing kapasitas 3,5 Ton, Sehingga kapasitas yang tersedia yaitu 7 Ton. Kemudian kapasitas terpakai yaitu 3

Ton dibagikan dengan kapasitas tersedia lalu dikalikan 100%, dengan demikian tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 42,8% dan digolongkan pada tingkat tidak efisien.

Peralatan yang dapat dihitung tingkat efisiensinya adalah *Hand lift*. *Hand lift* merupakan peralatan untuk mempermudah dalam pengangkutan ikan yang sudah dalam kotak kemasan dari dalam *cold room* ke tempat bagian penjualan. PT. Golden Cup Seafood memiliki 4 unit handlift bermerek krisbow dengan maksimal beban 3 Ton. Untuk menghitung tingkat efisiensinya maka dilihat dari susunan kotak dan jumlah kemasan yang mampu diangkat oleh *hand lift*. *Hand lift* mampu mengangkat beban sebanyak 3 Ton namun pada saat penggunaannya handlift hanya mengangkut beban sebanyak 2 Ton, tetapi dengan kondisi yang ada *hand lift* tidak memungkinkan diisi penuh dengan 3 Ton, dikarenakan dengan 2 Ton saja tumpukan kotak keatas sudah mencapai tinggi 2 meter, sehingga dapat diasumsikan bahwa beban handlift yang diangkut seharusnya adalah 2 Ton. Jika dipenuhkan dengan kemampuan handlift sebanyak 2 Ton, maka jumlah kotak kemasan yang terpakai kemudian dibagikan dengan jumlah kotak kemasan tersedia seharusnya lalu dikalikan 100%, dengan demikian tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 100% dan digolongkan pada tingkat efisien.

Tabel 3. Tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitas dan peralatan *cold storage* di PT. Golden Cup Seafood.

| No | Fasilitas | Kapasitas (Ton) | | Tingkat efisiensi(%) | Keterangan |
|------------------|---|-----------------|----------|----------------------|----------------|
| | | Tersedia | Terpakai | | |
| 1 | <i>Cold room I</i> | 200 | 180 | 90% | Efisien |
| 2 | <i>Cold room II</i> | 800 | 600 | 75% | Kurang Efisien |
| 3 | <i>Semi contact / MultiplateFreezer</i> | 3 | 3 | 100% | Efisien |
| 4 | <i>Air blast freezer(ABF)</i> | 7 | 3 | 42,8% | Tidak Efisien |
| Peralatan | | | | | |
| 5 | <i>Hand lift</i> | 2 | 2 | 100% | Efisien |

Pembahasan

Fasilitas yang dimiliki PT. Golden Cup Seafood yaitu *cold room*, *semi contact/multiplate freezer* dan *air blast freezer* (ABF). Fasilitas-fasilitas yang ada di PT. Golden Cup Seafood tersebut sudah mencukupi dalam suatu fasilitas *cold storage* yang terdapat di suatu pelabuhan. Jika dibandingkan dengan *cold storage* di perusahaan atau pelabuhan lain, fasilitas yang dimiliki rata-rata hampir sama. Seperti yang dinyatakan Harahap (2014) dan Jumaiza (2014), fasilitas yang dimiliki PT. Karunia Samudera Hindia adalah gudang penyimpanan (*cold storage*), *air blast freezer*, *contact plate freezer*.

Adapun peralatan yang digunakan di PT. Golden Cup Seafood dalam aktivitasnya antara lain timbangan, pan/loyang, fiber/keranjang, *hand lift*, meja kerja, rak sorong dan pallet. Peralatan tersebut sudah memadai sesuai kegunaannya masing-masing, peralatan tersebut juga sama seperti yang ada di perusahaan *cold storage* lainnya, seperti pada UD. YSR FISHERY (Naibaho, 2014) dan PT. Duta Tangkas Utama (Karo, 2014), peralatan yang digunakan yaitu loyang, fiber/keranjang, meja kerja/meja proses, timbangan, *hand lift*, rak sorong/troli, selang air.

Beberapa fasilitas di PT. Golden Cup Seafood yang dianalisis baik tingkat pemanfaatan fasilitasnya maupun tingkat efisiensinya yaitu *cold room I*, *cold room II*, *semi contact/multiplate freezer* dan *air blast freezer* (ABF), juga peralatannya yaitu *hand lift*. *Cold room* merupakan fasilitas yang berfungsi sebagai tempat penyimpanan atau ruangan yang digunakan untuk menyimpan produk ikan beku sebelum dipasarkan dengan suhu ruangan -15 sampai -20°C, PT. Golden Cup Seafood memiliki 2 unit *cold room* dengan ukuran dan kapasitas yang berbeda. Untuk menentukan luas ruangan yang terpakai maka dihitung luas ruangan yang terpakai dari ruangan yang tersedia.

Dari pengamatan dan perhitungan yang dilakukan, tingkat pemanfaatan *cold room I* adalah 75%, dengan nilai tingkat

efisiensi pemanfaatannya yaitu 90% dan termasuk kedalam kategori efisien, hal ini dikarenakan penyusunan kotak kemasan yang ada di ruang *cold room I* terlihat rapi dan efisien untuk melakukan aktivitas bongkar muat yang dilakukan oleh karyawan sehingga aktivitas di dalam *cold room I* tidak terhambat. Sedangkan *cold room II* tingkat pemanfaatannya adalah 101,4% jika dilihat dari hasil perhitungan, tingkat pemanfaatan pada *cold room II* berlebih, ini dikarenakan koridor ruangan yang seharusnya hanya digunakan untuk *handlift* dapat berjalan juga diisi dengan susunan kotak kemasan. Untuk efisiensi pemanfaatannya adalah 75% dan termasuk dalam kategori kurang efisien, ini disebabkan pada ruangan *cold room II* dengan susunan kotak yang tidak beraturan dan tidak disusun dengan rapi pada tempatnya, ruangan *cold room II* sudah terlihat penuh dari yang seharusnya jika disusun dengan rapi pada tempatnya efisiensi pemanfaatannya dapat lebih ditingkatkan lagi.

Semi contact / multiplate freezer juga merupakan salah satu fasilitas yang ada di PT. Golden Cup Seafood. *Semi contact / multiplate freezer* adalah fasilitas yang digunakan untuk pembekuan ikan dengan lama proses pembekuan 4 sampai 6 jam dengan suhu -40 sampai -45°C. Dari hasil perhitungan yang dilakukan, diperoleh tingkat pemanfaatan fasilitas *Semi contact / multiplate freezer* yaitu 100%, dengan tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitas sebesar 100%, ini dikarenakan penggunaan fasilitas untuk sekali pembekuan selalu diisi penuh sesuai kapasitas yang tersedia sehingga fasilitas *Semi contact / multiplate freezer* tergolong kedalam tingkat efisien.

Air blast freezer (ABF) juga merupakan fasilitas yang digunakan untuk pembekuan ikan dengan memanfaatkan udara dingin, yaitu dengan menghembus dan mengedarkan udara dingin ke sekitar produk secara continue dengan lama proses pembekuan 9 sampai 10 jam dengan suhu -40°C. Dari analisis yang

dilakukan diperoleh tingkat pemanfaatan fasilitas *Air blast freezer* (ABF) adalah 39,1%, ini dikarenakan dari ruangan ABF yang tersedia hanya terpakai satu ruangan saja pada saat penelitian dilakukan, maka dari itu tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitasnya hanya 42,8% yang digolongkan pada tingkat tidak efisien.

Hand lift merupakan peralatan yang dapat dihitung tingkat pemanfaatannya dan tingkat efisiensi pemanfaatannya. *Hand lift* merupakan peralatan untuk mempermudah dalam pengangkutan ikan yang sudah dalam kotak kemasan dari dalam *cold room* ke tempat bagian penjualan. Dari analisis yang dilakukan terhadap *hand lift*, diperoleh tingkat pemanfaatannya yaitu 66%, ini dikarenakan jarang sekali diisi dengan beban sesuai kapasitas *hand lift* yaitu 3 ton, sedangkan dengan 2 ton saja kotak kemasan sudah setinggi 2 meter sehingga tidak memungkinkan untuk menambahnya, maka untuk sekali pengangkutan hanya sebanyak 2 ton. Dengan demikian tingkat efisiensi pemanfaatannya adalah 100% dengan susunan yang memadai untuk sekali pengangkutan. Namun untuk membandingkan tingkat pemanfaatan dan efisiensi fasilitas *cold storage* yang ada di PT. Golden Cup Seafood dengan perusahaan *cold storage* lainnya saat ini belum ditemukan penelitian yang serupa sehingga belum ada perbandingan dengan *cold storage* lain.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Fasilitas yang ada di PT. Golden Cup Seafood adalah, *cold room* I, *cold room* II, *semi contact/multiplatefreezer* dan *air blast freezer* (ABF). Untuk *cold room* I tingkat pemanfaatan 75 % dan tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitas 90 % dapat disimpulkan bahwa pada *cold room* I sudah dimanfaatkan dengan baik juga dengan susunan kotak kemasan yang rapi sehingga efisien bagi karyawan yang melakukan aktivitas di dalam ruangan *cold*

room I tidak terhambat. Kemudian pada *cold room* II, dari hasil analisis yang dilakukan, tingkat pemanfaatan 101,4 % dan tingkat efisiensi pemanfaatan fasilitas yang tergolong masih kurang efisien yaitu 75%, hal ini disebabkan karena penyusunan yang tidak rapi dan teratur pada tempatnya sehingga karyawan dalam melakukan aktivitas menjadi terhambat. Untuk *semi contact / multiplatefreezer* tingkat pemanfaatannya 100 % dan tingkat efisiensi pemanfaatannya juga 100%, sehingga dapat disimpulkan bahwa untuk penggunaan *semi contact / multiplatefreezer* sudah dimanfaatkan dengan baik juga efisien. Tingkat pemanfaatan *air blast freezer* (ABF) 39,1% dan tingkat efisiensi pemanfaatan 42,8 % dapat disimpulkan bahwa dalam penggunaannya belum dimanfaatkan dengan baik juga efisien, namun jika pada saat musim ikan, penggunaan *air blast freezer* (ABF) dapat lebih tinggi lagi nilai pemanfaatan dan efisiensi pemanfaatannya. Untuk peralatan yaitu *hand lift*, tingkat pemanfaatan 66,6 % dan tingkat efisiensi pemanfaatan 100 %, dalam hal ini disimpulkan bahwa dengan pemanfaatan yang sedikit namun sudah efisien dalam penggunaannya untuk sekali pemakaian.

Dari analisis efisiensi pemanfaatan fasilitas *cold storage* PT. Golden Cup Seafood, bahwa hampir semua fasilitas sudah dimanfaatkan dengan baik dan efisien hanya saja pada fasilitas *cold room* memerlukan peningkatan dalam penataan dan penyusunan yang rapi dan sesuai peruntukannya guna meningkatkan pemanfaatan dan efisiensi pemanfaatan fasilitas yang ada.

Saran

Agar pemanfaatan dan efisiensi pemanfaatan fasilitas yang ada di PT. Golden Cup Seafood lebih efisien maka diperlukan kedisiplinan dalam pengelolaan dan penggunaan fasilitas tersebut, kedisiplinan ini bukan hanya pada pihak pengelola PT. Golden Cup Seafood

namun juga kepada seluruh individu yang melakukan aktivitas di dalam fasilitas tersebut dengan harapan dapat meningkatkan produktivitas dan industri perikanan dimasa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Dirjen Perikanan Tangkap. 2002, Pedoman Pengolahan Pelabuhan Perikanan. Jakarta. 108 hal.
- Faruza, M.F. 2014. Aktivitas Cold Storage PT. Golden Cup Seafood di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatera Utara Laporan Praktek Magang Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Harahap, O.I. 2014. Penanganan Ikan Layang (*Decapterus Ruselli*) Segar Dengan Pembekuan *Air blast freezer* di PT. Karunia Samudera Hindia Sibolga Tapanuli Tengah Provinsi Sumatera Utara Laporan Praktek Magang Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Jumaiza, N. 2014. Proses Penanganan dan Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di PT. Karunia Samudera Hindia Kota Sibolga Tapanuli Tengah Provinsi Sumatera Utara Laporan Praktek Magang Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Karo, M.B. 2014. Proses Penanganan dan Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di PT. Duta Tangkas Utama Pelabuhan Perikanan Nusantara Kota Sibolga Kabupaten Tapanuli Tengah Provinsi Sumatera Utara Laporan Praktek Magang Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Murdiyanto, B. 2003. Pelabuhan perikanan : Fungsi, Fasilitas, Panduan, Operasional, Antrian Kapal. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Muda. A, 2006. Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Reality Publisher. Jakarta. 640 hal.
- Naibaho, N. 2014. Proses Pembekuan Ikan Tongkol (*Eutynnus Affinis*) di UD. YSR FISHERY Belawan Kota Medan Provinsi Sumatera Utara Laporan Praktek Magang Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ningsih, S.W. 2011. Studi Pemanfaatan Fasilitas Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga Provinsi Sumatera Utara. Skripsi pada Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru. (tidak diterbitkan). 81 hal.
- PT. Sukanda Djaya 2014. Indonesian Commercial Newsletter <http://datacon.co.id/ColdStorage-2011ProfilIndustri.html>. 11November 2014.
- PT. Pangan Nusantara. 2013. *Cold storage*<http://www.pangan-nusantara.com/kegiatan-produksi/cold-storage-pt-pangan-nusantara>. 24 Desember 2013.
- Septemberiani, P. 2009. Rantai Produksi Perikanan Tangkap di Palabuhan Ratu Sukabumi Jawa Barat.

Departemen Teknologi Hasil
Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan. IPB. Bogor.

Sukimo, 2001. Pengantar Teori
Mikroekonomi. PT. Raja Grafindo
Persada. Jakarta. 413 hal.

Tim Prima Pena. Kamus Lengkap Bahasa
Indonesia. Gita Media Press. Jakarta.
768 hal.

Zain, J, Syaifudin, Yani, A.H. 2011.
Pelabuhan Perikanan. Pusat
Pengembangan Pendidikan.
Universitas Riau. Pekanbaru. 176
hal.

Zain, J, Syaifudin, Aditya,Y. 2011.
Efisiensi Pemanfaatan Fasilitas Di
Tangkahan Perikanan Kota Sibolga.
Jurnal Perikanan dan Kelautan 16,1
(2011) : 1-11.