

PENGEMASAN PRODUK *FRESH PINEAPPLE* DI PT BBC

Edi Kurniawan

¹ Edi Kurniawan, ² Fitriani, ³ Irmayani Noer

¹ Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ² Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung
Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung
Telp (0721) 703995, Fax (0721) 787309
email ¹: edikurniawann97@gmail.com
email ²: fitriani@polinela.ac.id
email ³: irmayaninoer@polinela.ac.id

Abstrak

PT BBC merupakan perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis dengan komoditas unggulan yaitu *cavendish banana* dan *fresh pineapple*. Kegiatan pengemasan produk *fresh pineapple* sering menghadapi masalah kelebihan jumlah produksi, pengalihan negara tujuan ekspor, penyimpanan produk terlalu lama dan kebutuhan pemenuhan kontainer, akibatnya perlu dilakukan pengemasan ulang (*repack*). Tujuan penulisan yaitu mendeskripsikan spesifikasi produk, pengemasan produk, serta mengkaji prosedur pengemasan ulang pada produk *fresh pineapple* di PT BBC. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dengan bantuan *flow chart*. Hasil kajian diperoleh bahwa komponen spesifikasi produk *fresh pineapple* terdiri dari buah dan kemasan. Pengemasan produk terdiri dari proses *grading*, pemasangan *tag*, pengemasan, pemberian kode produk, dan penimbangan. Prosedur pengemasan ulang berupa pengisian surat berita acara, pemberitahuan informasi ke bagian *processing* untuk melakukan pengemasan ulang, pembongkaran *box* dan *tag*, melakukan pengemasan ulang, pemberian kode produk, *palletizing* dan penyimpanan pada *cool storage*.

Kata Kunci: *Fresh pineapple*, *Pengemasan*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki kontribusi untuk perekonomian nasional. Selama periode 2010-2014 rata-rata kontribusi sektor pertanian terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) mencapai 10,26% dengan pertumbuhan rata-rata 3,90%. Hasil pertanian buah tropis di Indonesia memiliki potensi besar untuk ekspor salah satunya yaitu buah nanas. Produksi nanas di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 1.396.153 ton (Kementerian Pertanian, 2015).

Produsen nanas terbesar di Indonesia yaitu PT BBC. PT BBC merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pertanian khususnya memeroduksi *fresh fruit* dan buah olahan, dengan komoditas unggulan yaitu *fresh pineapple* dan *cavendish banana*.

Pengemasan produk *fresh pineapple* sering mengalami masalah kelebihan kuota atau kelebihan jumlah produk yang dikemas untuk ekspor, pengalihan negara tujuan ekspor, penyimpanan produk terlalu lama dan pemenuhan kontainer (*closing container*). Kemasan *fresh pineapple* memiliki atribut produk yang berbeda

berdasarkan masing-masing negara tujuan ekspor. Apabila ada permasalahan tujuan negara ekspor maka perlu dilakukan pengemasan ulang (*repack*). Pengemasan ulang dilakukan untuk mengganti atribut produk yang sesuai dengan negara tujuan yang telah ditentukan. Atribut tersebut meliputi *tag*, *body box* dan *cover box*.

Pengemasan ulang bertujuan untuk memenuhi permintaan ekspor. Pengemasan ulang menimbulkan kerugian berupa meningkatnya biaya material dan tenaga kerja. Meski terdapat kerugian namun keuntungan dari pengemasan ulang yaitu produk dapat langsung dimuat ke kontainer untuk dilakukan pengiriman, sehingga mutu buah dapat terjaga.

Tujuan

Mendeskripsikan spesifikasi produk, pengemasan produk, serta mengkaji prosedur pengemasan ulang produk *fresh pineapple* di PT BBC.

Metodologi Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam penulisan adalah:

a. Data primer

Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara secara langsung mengenai seluruh kegiatan yang ada di PT BBC.

b. Data sekunder

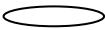
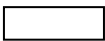


Data sekunder berupa data gambaran umum perusahaan, data luas lahan produksi, data produksi *fresh pineapple* dan data spesifikasi *fresh pineapple*.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif dengan bantuan diagram alir atau *flow chart*. Data yang digunakan berupa berbentuk kata, kalimat atau pernyataan, gerak tubuh, ekspresi, wajah, bagan, gambar dan foto bukan berupa angka.

Metode analisis untuk mengkaji prosedur pengemasan ulang pada *fresh pineapple* menggunakan bantuan diagram alir atau *flow chart*. *Flow chart* merupakan gambaran skematik yang menunjukkan seluruh langkah dalam suatu proses dan menunjukkan bagaimana langkah tersebut berhubungan antara satu dengan yang lain. (Dale dalam Nasution, 2005). Terdapat beberapa simbol yang digunakan untuk menggambarkan suatu proses secara sistematis dari awal hingga akhir pada *flow chart*. Simbol pada *flow chart* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Simbol *flow chart*

No	Simbol	Keterangan
1		Awal dan akhir proses
2		Langkah atau kegiatan dalam proses
3		Titik keputusan
4		Arus proses dari suatu langkah ke langkah berikutnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk *fresh pineapple* yang diproduksi oleh PT BBC terbagi menjadi 2 produk yaitu produk ekspor untuk memenuhi permintaan pasar luar negeri dan produk lokal atau dalam negeri. Perbedaan tujuan pemasaran tentunya berbeda pula spesifikasi atau perincian produk yang ditawarkan.

Spesifikasi Produk *Fresh Pineapple*

a. Ekspor

Terdapat 2 komponen utama pada rincian buah yang diproduksi untuk ekspor ke mancanegara

yaitu tingkat kematangan dan *size* atau ukuran.

Spesifikasi produk *fresh pineapple* untuk ekspor dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Spesifikasi produk *fresh pineapple* untuk ekspor

Destinasi	Kemasan			Buah	
	<i>Body Box</i>	<i>Cover Box</i>	<i>Tag</i>	<i>Size</i>	Kematangan
Tokyo A	6 1/16"	Oriji	Sumatra Gold	6, 7, 8CL, 9CL, 10CL	SC 2 (10%-20%)
Tokyo B, C, D	6 1/16"	Oriji	Oriji Jepang	6, 7, 8, 8CL, 9CL, 10CL	SC 2 (10%-20%)
Korea	6 1/16"	Oriji	Oriji Inggris	6, 7, 8, 9, 10	SC 1 & SC 2 (0%-20%)
Singapura	6 1/16"	Oriji	Honey	6, 7, 8	SC 2 (10%-20%)
Hongkong	6 1/16"	Oriji	Oriji Inggris	5, 6, 7, 8	SC 1 (0%-10%)
Kanada	<i>Tray Box</i>	-	Oriji Kanada	6, 7, 8	SC 1 & SC 2 (0%-20%)
Jawaad	6 1/16"	Oriji	Oriji Inggris	7, 8, 9	SC 0 (0%)
Barakat	6 1/16"	Oriji	Oriji Inggris	5, 6, 7, 8	SC 0, 1, 2 (0%-20%)
AAK (Abdullah Al Khattal & Zayed)	6 1/16"	Oriji	Oriji Inggris	8, 9, 10	SC 0 – 1 (0%-10%)
Sharbatly	5.5"	Sharbatly	Sharbatly	8, 9, 10	SC 0 – 1 (0%-10%)
Lulu	5.5"	Prima Fresh	Prima Fresh	8, 9, 10	SC 0 (0%)
Lulu Sobar	5.5"	Prima Fresh	Prima Fresh	8, 9, 10	SC 0 (0%)
Farzana	5.5"	Lavida	Lavida	8, 9, 10	SC 0 – 1 (0%-10%)

b. Lokal

Fresh pineapple yang dipasarkan ke dalam negeri tidak dilakukan oleh PT BBC, melainkan wewenang PT SSS. Spesifikasi produk *fresh pineapple* untuk lokal dapat dilihat pada

Tabel 3.

Tabel 3. Spesifikasi produk *fresh pineapple* untuk lokal

Destinasi	Kemasan			Buah	
	<i>Body Box</i>	<i>Cover Box</i>	<i>Tag</i>	<i>Size</i>	Kematangan
Lokal A1	A10	A10 Sunpride	Honi	5, 7, 9, 14, 20, 30	10%-50%
Lokal A2	A10	A10 Sunpride	Honi	8, 10	10%-50%
Lokal B1	A27	A27	-	8, 10, 15	50%-75%
Lokal B2	A27	A27	-	8, 10, 15	50%-75%
Momenta	A10	A10 Polos	-	5, 7, 9, 30	10%-35%

Pengemasan Produk *Fresh Pineapple*

Pengemasan produk *fresh pineapple* dilakukan di bagian *processing* yang terdiri dari proses *grading*, pemasangan *tag*, pengemasan, pemberian kode produk, dan penimbangan.

1. *Grading*

Grading bertujuan untuk mengelompokkan buah berdasarkan kelas yang telah ditentukan.

Grading yang dilakukan pada buah nanas yaitu pengekelasan A1 dan A2 untuk produk ekspor sedangkan untuk produk lokal yaitu A1, A2, B1 dan B2.

2. Pemasangan *tag*

Tag merupakan atribut yang melekat pada buah nanas dan menjadi identitas produk *fresh pineapple* berdasarkan negara tujuan ekspor.

3. Pengemasan

Kemasan merupakan identitas suatu produk yang membedakan dengan produk pesaing dan berfungsi untuk menempatkan suatu hasil pengolahan sehingga mempunyai bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan pendistribusian dari produsen ke tangan konsumen (Suyitno, 2006). Pengemasan merupakan kegiatan dalam melindungi buah dari kerusakan mekanik. Pengemasan buah nanas dilakukan dengan menyusun buah pada *body box*, jumlah buah yang disusun pada *body box* sama dengan *size* yang ditentukan. Apabila *size x* maka jumlah buah pada *body box* sama dengan *x*.

4. Pemberian kode produk

Kode produk yang terdapat pada *fresh pineapple* meliputi kode produksi, kode *size* buah, kode SC (*Shell Color*) atau tingkat kematangan, dan kode CL (*Crown Less*).

5. Penimbangan

Fungsi penimbangan untuk mengetahui berat total dari buah yang telah dalam kemasan.

Prosedur Pengemasan Ulang

Pengemasan ulang (*repack*) merupakan kegiatan pengemasan ulang yang dilakukan untuk pengalihan tujuan ekspor, karena masing-masing tujuan ekspor memiliki spesifikasi buah yang berbeda-beda, maka pengemasan ulang (*repack*) hanya bisa dilakukan untuk dialihkan ke tujuan lain yang memiliki spesifikasi buah yang sama.

a. Penyebab pengemasan ulang

1. Kelebihan produksi

Kelebihan produksi adalah ketika proses pengemasan *fresh pineapple* melebihi kuota yang telah ditentukan.

2. Perubahan kuota ekspor

Perubahan kuota ekspor terjadi karena adanya perubahan pada jumlah *box* yang akan diekspor dan sifatnya mendadak. Perubahan kuota ekspor biasanya terjadi karena adanya negosiasi antara *marketing* dengan *buyer* yang berada diluar negeri.

3. Melebihi masa simpan

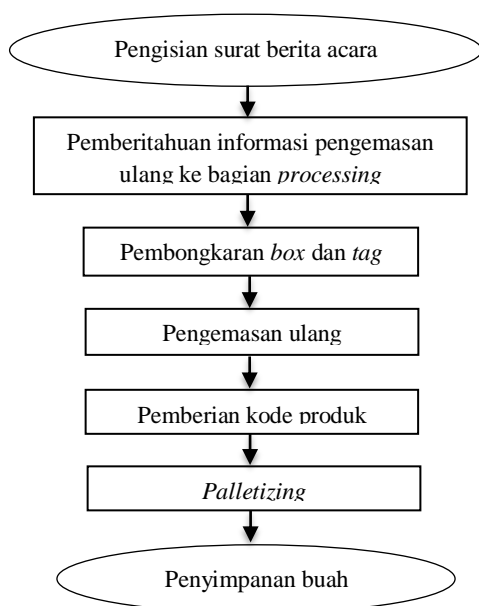
Penyimpanan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan buah karena menghambat proses penguapan akibat respirasi pada buah segar. *Fresh pineapple* yang disimpan terlalu lama pada *cool storage* lebih dari satu minggu maka akan dilakukan pengemasan ulang.

4. Pemenuhan kontainer (*closing container*)

Pemenuhan kontainer merupakan istilah untuk pemenuhan kuota pengiriman dalam satu kontainer. Jadi, *repack* yang disebabkan oleh kebutuhan pemenuhan kontainer yaitu ketika kontainer harus dikirim ke negara tujuan ekspor namun kontainer tersebut tidak bisa dikirim karena belum terisi penuh.

b. Prosedur pengemasan ulang

Prosedur pengemasan ulang di PT BBC dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Prosedur pengemasan ulang produk *fresh pineapple* di PT BBC

1. Pengisian surat berita acara

Surat berita acara *repack box* merupakan surat yang memiliki informasi tentang pelaksanaan pengemasan ulang yang terdiri dari waktu pelaksanaan, penyebab pengemasan ulang, lampiran jumlah *box*, tujuan ekspor awal, pengalihan tujuan ekspor serta *material packaging* yang digunakan.

2. Pemberitahuan informasi pengemasan ulang ke bagian *processing*

Informasi diberikan kepada mandor yang bertanggung jawab di bagian *processing* untuk kemudian diinformasikan ke beberapa tenaga kerja untuk melakukan pengemasan ulang. Tidak terdapat standar jumlah tenaga kerja yang digunakan pada kegiatan pengemasan ulang, jadi jumlah tenaga kerja tergantung dari jumlah produk yang dikemas ulang.

3. Pembongkaran *box* dan *tag*

Pembongkaran *box* dan *tag* dilakukan untuk mengganti dengan yang baru sesuai dengan tujuan.

4. Pengemasan ulang

Pengemasan merupakan suatu perlakuan pengamanan produk pada suatu wadah atau bungkus supaya melindungi produk. Kemasan *fresh pineapple* ditentukan berdasarkan tujuan produk.

5. Pemberian kode produk

Produk yang telah dikemas ulang harus kembali diberi kode produk, karena kode produk berisi informasi mengenai spesifikasi produk tersebut. Kode produk yang terdapat pada *fresh pineapple* meliputi kode produksi, kode *size* buah, kode SC (*Shell Color*) atau tingkat kematangan, dan kode CL (*Crown Less*).

6. *Palletizing*

Pallet merupakan kayu atau papan yang dimodifikasi sebagai alas atau tempat meletakkan *box* dan untuk mempermudah saat proses pengangkutan ke kontainer, sedangkan *palletizing* merupakan kegiatan operasional berupa penyusunan *box* pada *pallet* dengan standar yang telah ditentukan. Standar *pallet* untuk Timur Tengah yaitu 75 *box* per *pallet*, sedangkan untuk Asia dan Eropa 70 *box* per *pallet*. Perbedaan pada standar *pallet* untuk Timur Tengah dan Asia atau Eropa terjadi karena perbedaan permintaan konsumen.

7. Penyimpanan buah

Fresh pineapple disimpan pada *rapid cooling* dengan suhu ruangan 7°C. Samad (2006) menyatakan bahwa penyimpanan pada suhu rendah diperlukan untuk komoditas pertanian yang mudah rusak karena cara ini dapat

mengurangi respirasi dan metabolisme, mengurangi proses penuaan dan proses pematangan, mengurangi kehilangan air dan pelayuan, kerusakan karena aktivitas mikroba (bakteri, kapang, dan khamir), dan proses pertumbuhan yang tidak dihendaki, misalnya munculnya tunas atau akar.

Sumadi (2014) menyatakan bahwa buah nanas yang disimpan pada temperatur 7°C dengan kelembapan 90%-95% mampu bertahan hingga 28 hari tanpa terkontaminasi udara terbuka.

Setelah buah disimpan selama kurang dari 7 hari selanjutnya dilakukan pemuatan ke kontainer.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh kesimpulan bahwa komponen utama produk *fresh pineapple* adalah kemasan dan buah. Pengemasan produk *fresh pineapple* terdiri dari proses *grading*, pemasangan *tag*, pengemasan, pemberian kode produk, dan penimbangan.

Fresh pineapple yang diproduksi PT BBC terkadang mengalami permasalahan berupa kelebihan produksi, perubahan kuota ekspor, penyimpanan produk terlalu lama, dan kebutuhan pemenuhan kontainer, sehingga perlu dilakukan pengemasan ulang (*repack*). Prosedur

pengemasan ulang yaitu pengisian surat berita acara, pemberitahuan informasi ke bagian *processing*, pembongkaran *box* dan *tag*, pengemasan ulang, pemberian kode produk, *palletizing* dan penyimpanan pada *cool storage*.

REFERENSI

- Kementerian Pertanian. 2015. Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2015-2019. www.pertanian.go.id/file/RENSTRA_2015-2019.pdf. [Diakses pada 27 Mei 2018]. (**E-Book**)
- Nasution, M Nur. 2005. Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality Management*). Ghalia Indonesia. Bogor. (**Buku**)
- Samad, M Yusuf. 2006. Pengaruh Penanganan Pascapanen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* Vol. 8. Hlm 31-36. (**Jurnal**)
- Sumadi, Edi. 2014. Panen Untung dari Budidaya Nanas Sistem Organik. Lily Publisher. Yogyakarta. (**Buku**)
- Suyitno, Kamarijani. 1996. Dasar-dasar Pengemasan. Rineka Cipta. Jakarta. http://elib.unicom.ac.id/files/disk1/25/jbpt/uni_kompp-gdl-s1-2005dadunabdul-1234-bab-ii.pdf. [Diakses pada 3 April 2015]. (**E-Book**)

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://my.plagamme.com/myfiles>. The page features a dark blue sidebar on the left with the Plagamme logo and navigation options: 'Mengunggah' (Upload), 'Tulisan' (Writings), 'Pembayaran' (Payments), and 'Gratis' (Free). Below these are five stars for 'NILAI KAMI' (Our Value) and a speech bubble for 'TULIS KAMI' (Write for Us), with a 'HADIAH UNTUK TERJEMAHANA' (Gift for Translators) button at the bottom.

The main content area displays a report for 'JURNAL EDI KURNIAWAN', submitted 8 minutes ago. The report shows an 8% plagiarism risk, categorized as 'MEDIUM'. The breakdown of the report is as follows:

Category	Percentage
Risiko dari plagiarisme	8%
Parafrase	0%
Kutipan salah	0%
Concentration	☆☆☆

Below the report, there are service options for sharing and deep analysis:

Service	Price
Deep	\$ 1.00
Other services	1
View report	\$ 1.60

At the bottom of the page, the copyright notice reads: 2011-2016 © Hak Cipta milik plagamme.com