

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara maritim dengan hasil perikanan laut yang melimpah. Salah satu hasil laut Indonesia dengan potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan kakap merah. Ikan kakap merah merupakan salah satu komoditas perikanan laut yang bernilai ekonomi tinggi, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dalam negeri maupun ekspor. Permintaan dunia terhadap ekspor produk perikanan terus meningkat dengan diiringi permintaan pasar untuk mengedepankan aspek mutu dan keamanan pangan. Mutu dan keamanan pangan tidak dapat dipisahkan ketika berbicara tentang produk perikanan. Hal ini didasari oleh fakta bahwa ikan termasuk produk pangan yang sangat mudah rusak (*perishable food*), sehingga upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dan keamanannya menjadi hal yang harus diperhatikan.

Berdasarkan Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik (SIDATIK) Kelautan dan Perikanan (2013). Ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) yang sering dikenal dengan *Red Snapper* merupakan salah satu jenis ikan air laut yang cukup banyak di Indonesia. Ikan ini memiliki ciri khas dengan sisiknya yang berwarna merah darah dengan bintik-bintik hitam di sekitar ekor, hidup di perairan pantai hingga kedalaman 100 m.

Produk perikanan bersifat musiman, pada suatu musim dijumpai produk ikan yang melimpah melampaui kebutuhan konsumsi ikan dan mengakibatkan ikan yang tidak cepat dikonsumsi menjadi rusak. Mutu komoditi perikanan mentah sangat tergantung pada mutu kesegarannya. Pada produk hasil perikanan, perubahan kualitas dari segi rasa, bau, tekstur, dan warna terjadi akibat pertumbuhan bakteri. Salah satu cara untuk mencegah dekomposisi produk perikanan dapat dilakukan dengan teknik pendinginan dan pembekuan yang dikenal dengan "Teknologi Refrigerasi".

Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) dengan metode *Air Blast Freezer* (ABF) yang dilakukan harus memenuhi beberapa tahap dan persyaratan mutu yang telah ditetapkan dalam pengolahan pangan. Oleh karena itu kami sebagai mahasiswa program studi Teknologi Pangan tertarik untuk mempelajari dan mengikuti secara langsung proses pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus*

sp) dengan metode ABF di PT. Marindo Makmur Usahajaya Kota Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur.

B. Tujuan

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan oleh PT. Marindo Makmur Usahajaya Kota Sidoarjo.
- b. Mempelajari proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah (*scarlet snapper*) di PT. Marindo Makmur Usahajaya dan membandingkannya dengan ilmu yang didapatkan dibangku kuliah.
- c. Melatih mahasiswa menjadi anak yang mandiri dan melatih mental dengan latihan tenaga kerja pada dunia kerja yang nyata

C. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat membangun kerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan PT. Marindo Makmur Usahajaya sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir, dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.
- b. Bagi Perusahaan
Dapat memberikan masukan yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada PT. Marindo Makmur Usahajaya dari hasil pengamatan yang dilakukan selama kerja praktek.
- c. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.

D. Sejarah Perusahaan

PT. Marindo Makmur Usahajaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri teknologi pangan khususnya menangani dan memasarkan hasil perikanan. Pada awalnya, perusahaan ini bernama PT. Mina Mas Utama yang merupakan Monodon grub dan berlokasi di Desa Gedangan, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. Produk yang diolah adalah udang.

PT. Marindo Makmur Usahajaya merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang export produk perikanan berupa ikan laut antara lain tuna, kakap merah, nila, bandeng, tenggiri, patin, lele, capelin, niki, mackerel dan produk *chepaloda (frozen chepaloda)* yang dihasilkan antara lain gurita, cumi-cumi dan sotong.

Perusahaan ini pada awalnya bernama PT. Mina Mas Utama yang berdiri pada tahun 1985 yang memproduksi udang, kemudian sekitar pada tahun 1990 perusahaan ini diubah menjadi PT. Marindo Makmur Usahajaya cakupan produksi meliputi bahan baku yang berasal dari lokal seperti tuna, tenggiri, kakap merah, gurita dan lain-lain dengan total produksi 3000 ton per tahun. Kemudian, pada tanggal 1 Juli 2008 perusahaan ini resmi bergabung dengan PT. Kelola Mina Laut Group sehingga, sampai saat ini PT. Marindo Makmur Usahajaya ini merupakan anak perusahaan atau cabang dari PT. Kelola Mina Laut yang berlokasi di Gresik Jawa Timur, cakupan produksi masih sama yaitu meliputi bahan baku yang berasal dari lokal seperti tuna, tenggiri, kakap merah, gurita dan lain-lain dengan total produksi 3000 ton per tahun..

E. Jumlah produksi

Jenis produk yang yang dihasilkan di PT. Marindo Makmur Usahajaya yaitu *frozen fish*, *frozen cephalopoda*, dan *fresh fish* dengan total produksi 8 ton per hari. Bahan baku untuk proses produksi tidak datang setiap hari, sama halnya dengan bahan baku ikan kakap merah. Dengan adanya permintaan *buyer*, bahan baku ikan kakap merah di datangkan dan diproses. Proses produksi ikan kakap merah biasanya 2–3 ton per hari.

Pada masa awal mulai beroperasi hingga awal bergabungnya PT. Marindo Makmur Usahajaya dengan PT. Kelola Mina Laut, cakupan produksi meliputi bahan baku yang berasal dari lokal seperti tuna, tenggiri, kakap merah, gurita dan lain-lain dengan total produksi 3000 ton per tahun. Pada tahun 2010 dilakukan penambahan produksi dengan memperluas pengadaan bahan baku dari luar negeri berupa ikan capelin dan mackarel sehingga terjadi peningkatan produksi hingga 3500 ton per tahun. Pada tahun 2012, PT. Marindo Makmur Usahajaya memindahkan seluruh kegiatan produksi dari gedung produksi lama ke gedung produksi baru, terjadinya perpindahan ini mengakibatkan produksi tahunan PT. Marindo Makmur Usahajaya meningkat menjadi 4200 ton.

Proses produksi di PT. Marindo Makmur Usahajaya didukung dengan beberapa fasilitas seperti 2 unit *Air Blast Freezer* (ABF) dengan kapasitas 6 ton, 2 unit *Cold Storage* yang masing - masing memiliki kapasitas 600 ton serta 1 unit mesin *Ice Flaker* yang mampu menghasilkan *ice flake* sebanyak 4 ton per hari.

F. Pemasaran Produk

Pemasaran produk di PT. Marindo Makmur Usahajaya dominan eksport ke Jepang, Eropa, Australia, Korea, China, dan Amerika Serikat dengan grade minimal nilai 7 untuk ikan dengan standart organoleptic yaitu : 1) mata : cerah, bola mata menonjol, dan kornea jernih, 2) insang : merah cemerlang tanpa lendir, 3) daging : cemerlang, spesifik jenis dan daging perut utuh, 4) lendir permukaan badan : jernih dan transparan, 5) bau : segar dan spesifik jenis, 6) tekstur : padat, elastik bila ditekan jari dan sulit menyobek daging dari tulang belakang. Pasar lokal ke Jakarta, Surabaya dan Bali dengan grade minimal nilai 5 untuk ikan dengan standart organoleptic yaitu : 1) mata : bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan dan kornea agak keruh, 2) insang : merah kecoklatan, sedikit lendir atau tanpa lender, 3) lendir permukaan badan : lendir tebal menggumpal dan mulai berubah warna putih atau keruh, 4) daging : sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang dan dinding perut agak lunak, 5) bau : bau amoniak mulai tercium dan sedikit bau asam, 6) tekstur : agak lunak, kurang elastis bila ditekan dengan jari dan agak mudah menyobek daging dari tulang belakang. PT. Marindo Makmur Usahajaya memiliki grade nilai organoleptik dari yang tertinggi hingga terendah yaitu nilai 9, 8, 7, 5, 3, dan 1. Hal ini karena prospek dan harga jual di luar negeri lebih tinggi dari pada dalam negeri dengan merk "Prima Star" dan "Magic Blue".

G. Lokasi Perusahaan

PT. Marindo Makmur Usahajaya beralamat di jl. Muncul industry II Gedangan Sidoarjo Jawa Timur. Batas-batas wilayah perusahaan adalah sebagai berikut :

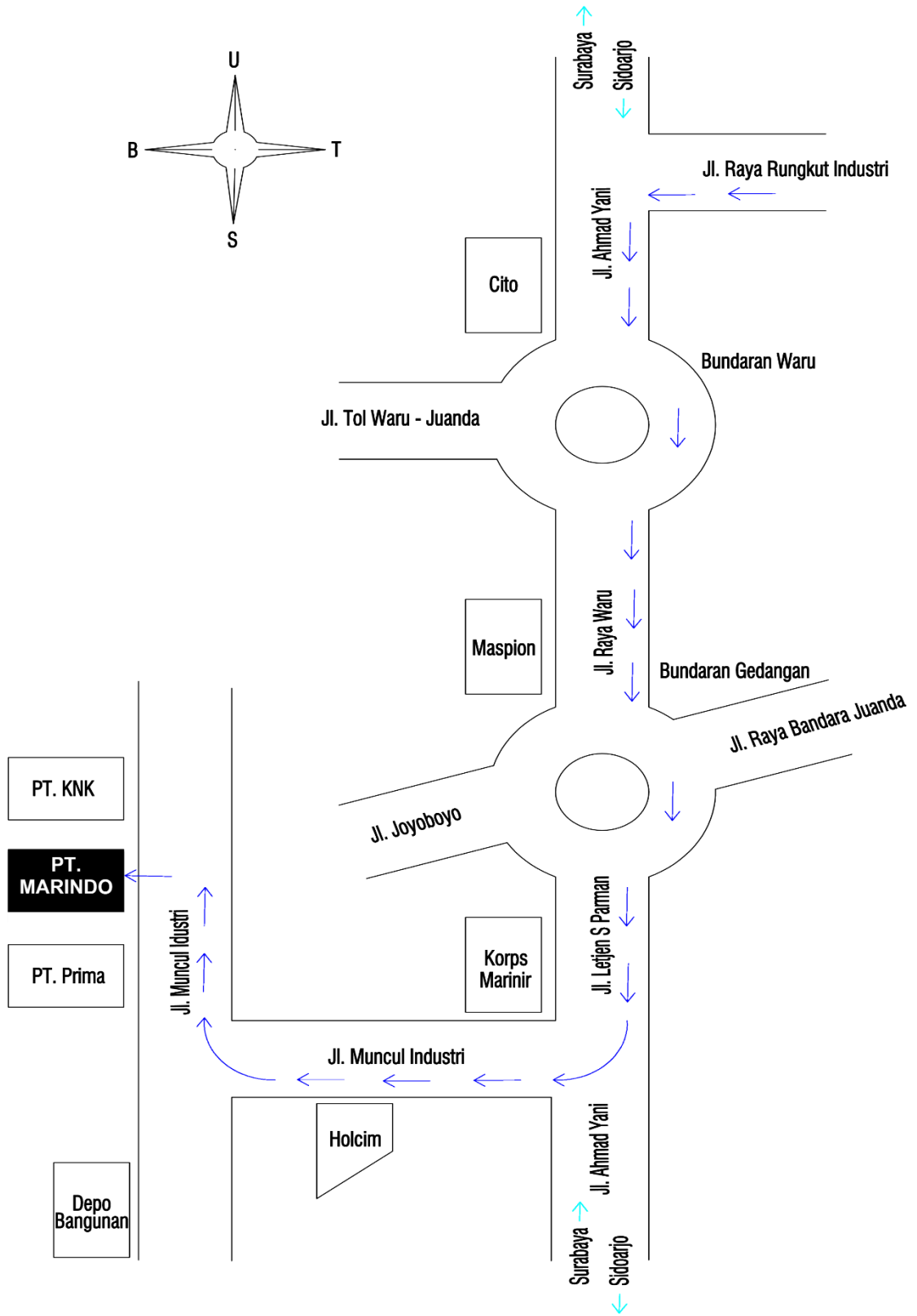
- a. Sebelah Utara : berbatasan dengan mebel PT. KMK
- b. Sebelah Selatan : berbatasan dengan PT. Prima Alloy Steel
- c. Sebelah Barat : berbatasan dengan kantor / Markas TNI AL
- d. Sebelah Timur : berbatasan dengan PT. Prima Alloy Steel

PT. Marindo Makmur Usahajaya memiliki luas area 1,5 Ha, dengan laboratorium, pos satpam, ruang tamu, musholah, tempat parker, prasarana penunjang lainnya.

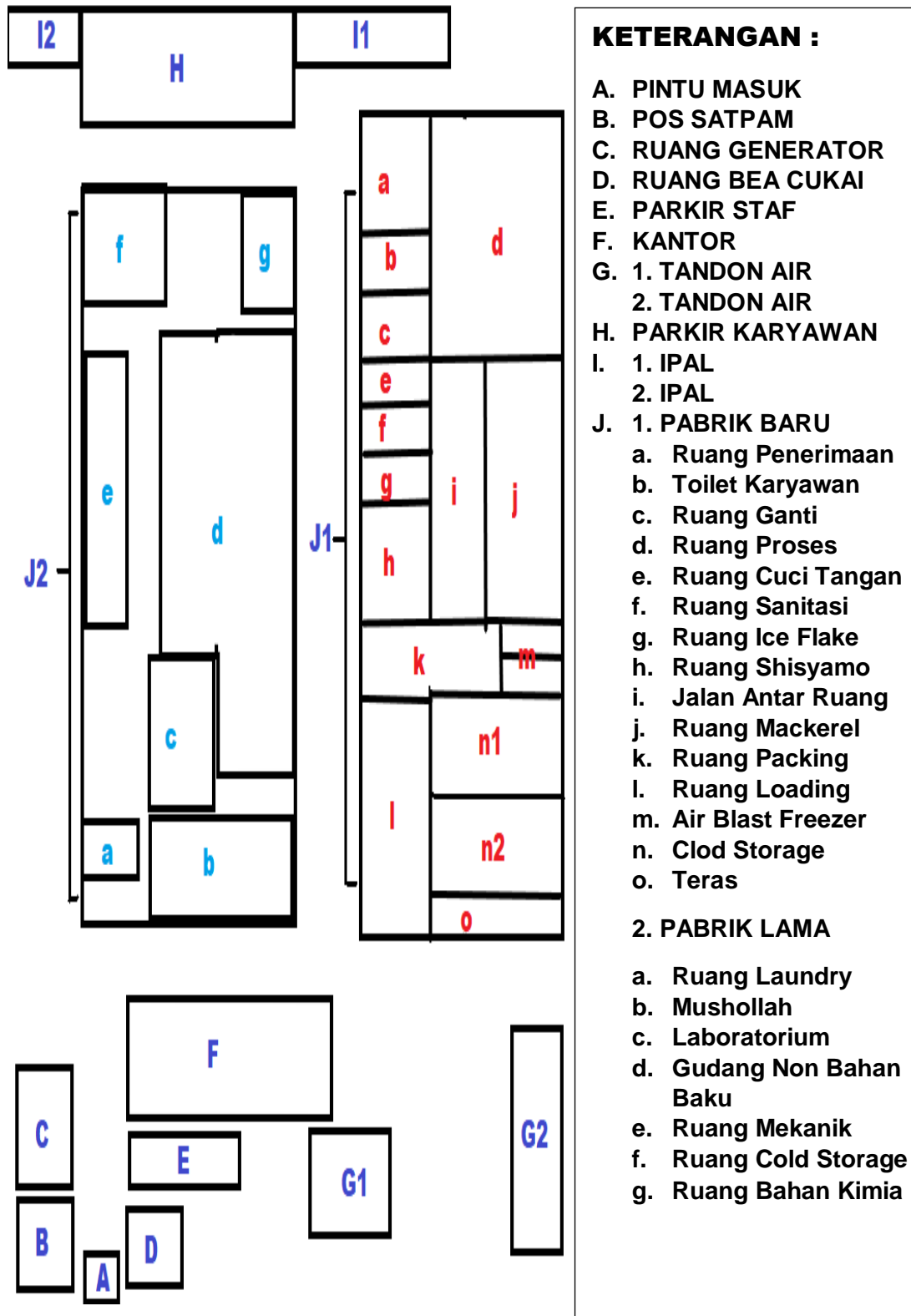
Beberapa hal yang menjadi pertimbangan untuk memilih lokasi tersebut adalah :

1. Lokasi PT. Marindo Makmur Usahajaya terletak pada kawasan industri.
2. Lokasi perusahaan dekat dengan daerah pemukiman penduduk sehingga mudah untuk mendapatkan tenaga kerja.

Gambar 1. Lokasi PT. Marindo Makmur Usahajaya



Gambar 2: Lay out pabrik PT. Marindo Makmur Usahajaya



H. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menspesifikasikan pembagian kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam yang dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesialisasi aktivitas kerja.

Adapun pembagian tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan sebagai berikut :

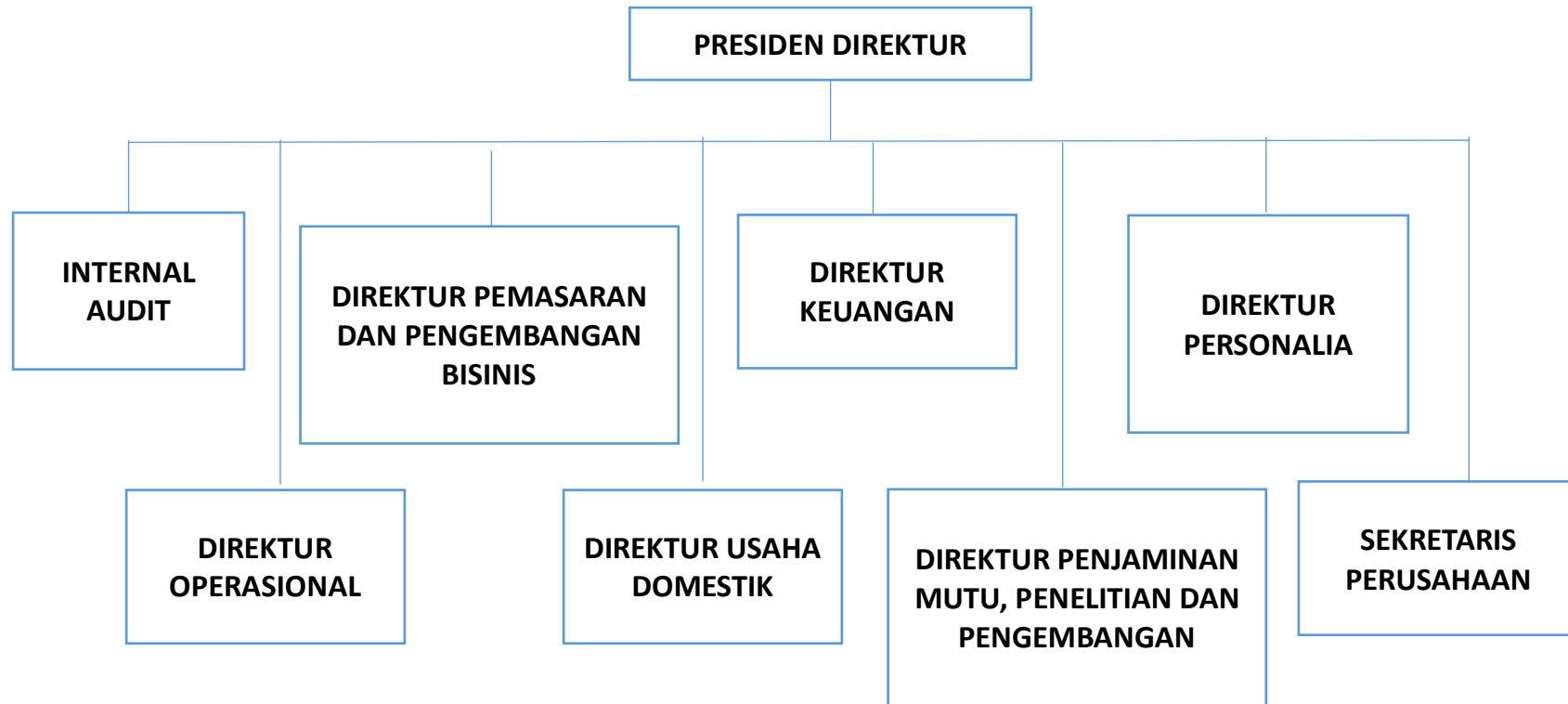
1. Manajer Bisnis
memiliki tugas dan wewenang menciptakan nilai jangka panjang untuk perusahaan. Nilai jangka panjang yang dimaksud adalah pendapatan dan pencitraan perusahaan.
2. Manajer Pabrik
memiliki tugas dan wewenang bertanggung jawab terhadap jalannya perusahaan.
3. Manajer Keuangan dan Administrasi
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
 - a. Mengatur lalulintas keuangan perusahaan.
 - b. Bertanggung jawab terhadap sistem manajemen keuangan perusahaan.
 - c. Bertanggung jawab terhadap proses pembukuan dan pencatatan transaksi perusahaan.
4. Manajer Pemasaran
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
 - a. Bertanggung jawab dalam pemasaran dalam hubungannya target penjualan harian, mingguan, bulanan dan tahunan.
 - b. Memiliki wewenang untuk mempromosikan serta melakukan transaksi atau transaksi jual beli yang dilakukan oleh perusahaan.
 - c. Bertanggung jawab atas langkah antisipatif dalam menghadapi penurunan order.
5. Personalia (HRD)
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
 - a. Bertanggung jawab terhadap pengelolaan SDM dan administrasi kepegawaian sesuai dengan keputusan yang dibuat oleh direktur.
 - b. Melakukan evaluasi kerja pada karyawan.

- c. Menerapkan dan mempertahankan peraturan, kebijakan dan prosedur yang berlaku.
 - d. Memberikan training karyawan secara rutin baik untuk karyawan baru maupun karyawan lama.
6. Manajer Pengadaan
memiliki tugas dan wewenang bertanggung jawab terhadap perencanaan raw material yang datang dari supplier.
7. Manajer *Quality Control*
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
- a. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaan bahan baku hingga produk akhir.
 - b. Memonitor setiap proses yang terlibat dalam setiap bagian produksi.
 - c. Membuat dokumentasi inspeksi dan tes yang dilakukan pada produk pada setiap bagian produksi.
 - d. Bekerjasama dengan pihak lain untuk implementasi HACCP.
8. Manajer Produksi
memiliki tugas dan wewenang bertanggung jawab terhadap jalannya proses produksi secara keseluruhan di perusahaan.
9. Asisten Manajer Produksi
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
- a. Membuat rencana dan melaksanakan operasional produksi.
 - b. *Monitoring* proses produksi sesuai dengan SOP dan SSOP.
 - c. Bekerjasama dengan pihak lain untuk mengembangkan implementasi HACCP.
 - d. Melatih karyawan dan memberikan pengarahan terhadap karyawan perihal operasional produksi.
10. Asisten Manajer PPIC
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,
- a. Bertanggung jawab dalam perencanaan produksi dan ekspor.
 - b. Membuat pemesanan produksi yang terdapat dalam kontrak penjualan dan spesifikasi pembeli.
 - c. Membuat perencanaan suplai bahan baku, bahan kemasan dan bahan non kemasan.
 - d. Membuat perencanaan jadwal ekspor.

11. Asisten Manajer Teknik

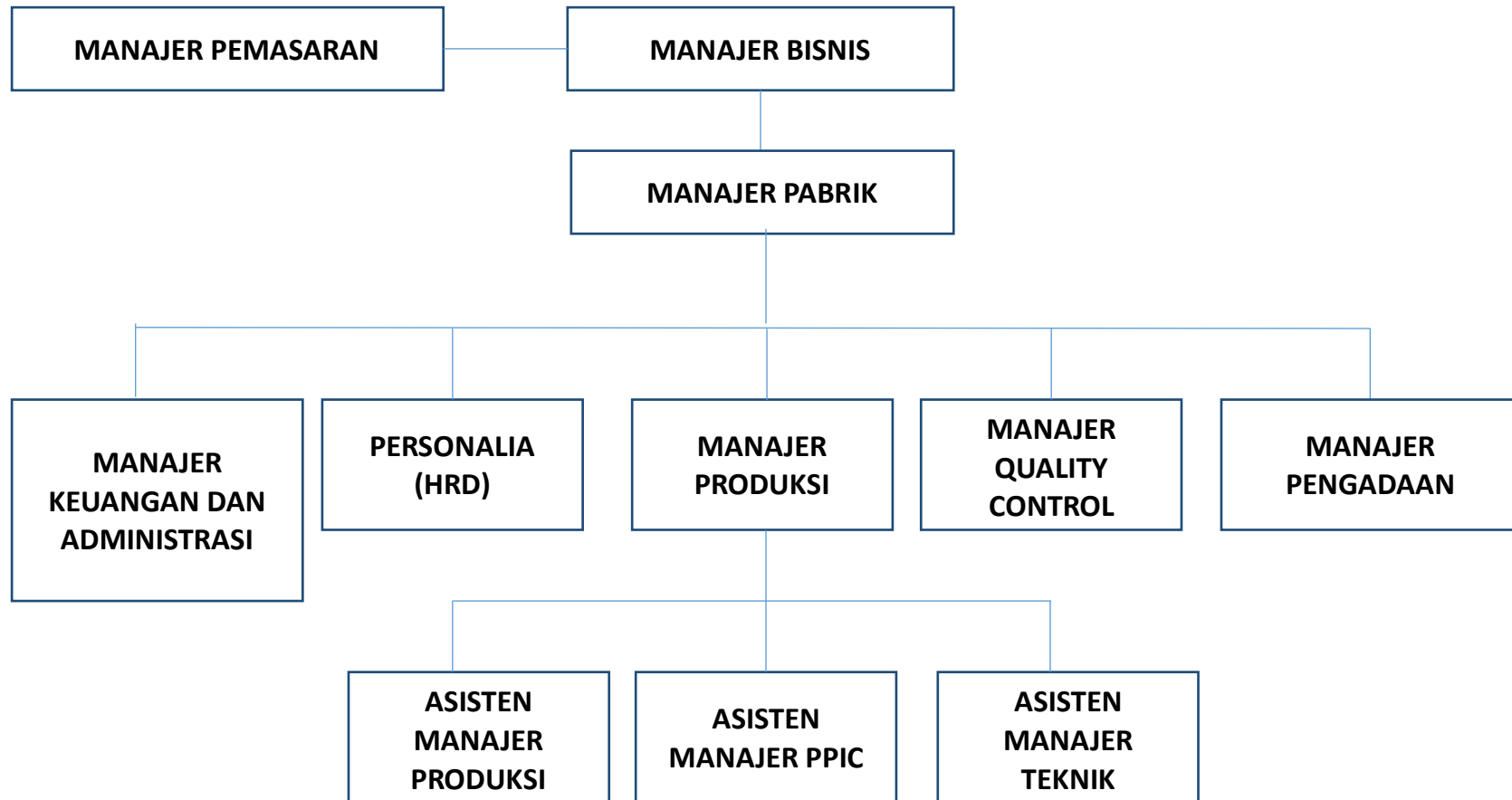
memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Bertanggung jawab untuk operasional dan pemeliharaan mesin produksi, mengatur operasional mesin produksi.
- b. Membuat jadwal operasional mesin produksi .
- c. Mengembangkan HACCP bersama dengan anggota tim HACPP lain.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut

Sumber : PT. Marindo Makmur Usahajaya (2018).



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Marindo Makmur Usahajaya

Sumber : PT. Marindo Makmur Usahajaya (2018).

I. Ketenagakerjaan

Proses perencanaan dari tenaga kerja meliputi jumlah tenaga kerja yang nanti akan diperlukan dalam suatu perusahaan. Proses penerimaan karyawan melalui prosedur *recruitment* dan *interview* (wawancara). Suatu usaha bisa dijalankan dengan baik, tentunya harus yang sesuai dengan bidang dan keahliannya. Secara garis besar, ketenagakerjaan di PT. Marindo Makmur Usahajaya dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

1. Karyawan tetap, yaitu karyawan yang mempunyai ikatan kerja tetap dengan perusahaan, terdiri dari :
 - a. Karyawan staff, yaitu karyawan yang membantu dan atau menjalankan fungsi manajemen perusahaan. Staff biasanya berpendidikan D3 hingga S1
 - b. Karyawan tetap, yaitu orang-orang yang diangkat oleh perusahaan dan tidak dapat diberhentikan apabila tidak ada keputusan dari pimpinan perusahaan. Karyawan tetap terbagi dari karyawan harian tetap dan karyawan bulanan tetap.
2. Karyawan tidak tetap, yaitu karyawan yang mempunyai hubungan kerja tidak tetap dengan perusahaan yang meliputi :
 - a. Karyawan kontrak / hubungan kerja tertentu, yaitu karyawan yang mempunyai ikatan kerja dengan perusahaan yang terbatas pada waktu tertentu. Karyawan kontrak terdiri dari karyawan harian kontrak.
 - b. Karyawan harian lepas (borongan), yaitu karyawan yang bekerja pada perusahaan untuk melakukan pekerjaan tertentu dan dapat berubah-ubah dalam hal waktu dan jam kerja, dengan menerima upah yang didasarkan atas kehadiran pekerja secara harian atau absensi, kehadiran berdasarkan jumlah bahan baku yang diproses.

Tabel 1. Karyawan PT. Marindo Makmur Usahajaya

No.	Golongan	Jabatan	Jenis Kelamin		Grand Total
			Laki-Laki	Perempuan	
1		Manajer Bisnis	1	0	1
2		Manajer Pemasaran	2	0	2
3		Manajer Pabrik	1	0	1
4		Manajer Pelanggan	1	0	1
5		Manajer Produksi	1	0	1
6	Karyawan Staff	Manajer <i>Quality Control</i>	0	1	1
7		Asisten Manajer Teknik	1	0	1
8		Keuangan	2	0	2
9		Pengadaan	2	0	2
10		Produksi	2	0	2
11		Asisten Manajer PPIC	1	0	1
Sub Total			14	1	15
1	Karyawan Non Staff Bulanan Tetap	Personalia (HRD)	2	0	2
2		Penerimaan	1	0	1
3		Produksi	1	0	1
4		Admin	1	2	3
Sub Total			5	2	7
1	Karyawan Non Staff Harian Tetap	Teknik	1	0	1
2		Penerimaan	1	0	1
Sub Total			2	0	2
1	Karyawan Harian Kontrak	Produksi	3	1	4
2		Quality Control	0	1	1
3		Penerimaan	0	0	0
4		Gudang NBB	1	0	1
5		Admin	0	2	2
6		Teknik	7	0	7
7		Satpam	3	0	3
8		Laboratorium	0	1	1
9		Driver	2	0	2

10		Personalia (HRD)	0	1	1
		Sub Total	16	6	22
1		Produksi	1	1	2
2		Pengadaan	4	0	4
3	Karyawan Harian Lepas	Quality Control	1	1	2
4		Sanitasi	1	1	2
5		Satpam	1	1	2
6		Admin	2	2	4
7		Laboratorium	0	2	2
8		Civil	1	0	1
		Sub Total	11	8	19
1		Pantry/Laundry	0	2	2
2		Gudang NBB	2	2	4
3		Cleaning Service	1	0	1
4		Pengemasan	16	14	30
5		Cold Storage	18	3	21
6	Karyawan Borongan Jam	Proses	45	26	71
7		Administrasi	0	2	2
8		Mirin Boshi	2	2	5
9		Quality Control	0	11	11
10		Controller	0	2	2
11		Sanitasi	3	7	10
12		ABF	3	0	3
13	Pengadaan	7	0	7	
		Sub Total	98	71	169
1		Proses	12	161	173
2		Sanitasi	0	9	9
3	Karyawan Borongan Hasil	Fillet	0	17	17
4		Skewer, Susun	0	0	0
5		Tray	0	0	0
6		Pengemasan	4	34	38
		Sub Total	16	221	273
		Grand Total	162	309	471

Adapun dalam hal jam kerja, tenaga kerja di PT. Marindo Makmur Usahajaya bekerja 8 jam sehari dengan 6 hari kerja setiap minggu. Hari kerja di perusahaan PT. Marindo Makmur Usahajaya yaitu dari hari senin hingga sabtu. Jam kerja karyawan disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Marindo Makmur Usahajaya

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin – Kamis	08.00 – 12.00	12.00 – 13.00
	13.00 – 16.00	
Jum'at	08.00 – 11.00	11.30 – 13.00
	13.00 – 16.00	
Sabtu	08.00 – 12.00	12.00 – 13.00
	13.00 – 15.00	

Sumber : Kepala Bagian Produksi PT. Marindo Makmur Usahajaya

Perusahaan memberikan tunjangan dan fasilitas kepada karyawan diluar pemberian gaji pokok yang biasanya diterima, pemberian tunjangan dan fasilitas dilakukan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan. Tunjangan dan fasilitas yang diberikan perusahaan antara lain.

1. Tunjangan Jabatan

Tunjangan jabatan merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang memegang jabatan seperti manager pabrik, manager produksi, atau bagi karyawan yang diserahi tanggung jawab untuk mengkoordinasi dan mengawasi pekerjaan lain.

2. Tunjangan Prestasi

Tunjangan prestasi merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang tidak mempunyai jabatan tetapi memiliki prestasi. Tunjangan prestasi bersifat tidak tetap.

3. Tunjangan Fungsional

Tunjangan fungsional merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang tidak mempunyai jabatan tetapi mempunyai keahlian khusus, seperti petugas laboratorium dan teknisi.

4. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan hari raya diberikan kepada semua karyawan yang mempunyai masa kerja lebih dari tiga bulan, apabila terdapat karyawan yang bekerja kurang dari tiga bulan maka karyawan tersebut tidak mendapat tunjangan hari raya. Tunjangan hari raya diberikan setiap satu tahun sekali.

5. Fasilitas Makan

Fasilitas makan diperuntukkan bagi karyawan-karyawan tertentu seperti staf, penanggung jawab (PJ), satpan dan tenaga laboratorium.

6. BPJS Ketenagakerjaan

BPJS ketenagakerjaan diberikan khusus kepada karyawan bulanan dan karyawan harian tetap. BPJS ketenagakerjaan meliputi jaminan hari tua yaitu diatas umur 55 tahun, jaminan kecelakaan kerja, jaminan kematian dan jaminan pensiun

7. Cuti Kerja

Cuti kerja diberikan kepada semua karyawan dengan ketentuan karyawan tersebut sudah bekerja minimal selama satu tahun. Cuti kerja meliputi cuti tahunan dan cuti hamil.

8. Perlengkapan Kerja

Perlengkapan kerja diberikan kepada karyawan sesuai dengan bagian pekerjaannya masing-masing. Perlengkapan kerja karyawan meliputi baju kerja, celana kerja, penutup kepala, apron, masker, sarung tangan dan sepatu boot. Setiap karyawan yang tidak berkerudung diwajibkan memakai hairkit sebelum memakai penutup kepala, hal tersebut dilakukan agar rambut para karyawantidak terlihat sehingga tidak terjadi kontaminasi. Karyawan yang bekerja di cold storage diberikan jaket khusus untuk melindungi tubuh dari suhu rendah.

9. Fasilitas Ruang Ibadah

Fasilitas ruang ibadah berupa musholla disediakan untuk para karyawan yang beragama muslim