

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu wilayah potensial untuk pengembangan sentra patin di Indonesia. Berdasarkan data statistik perikanan Kabupaten Tulungagung, pada tahun 2011 produksi Ikan Patin di Tulungagung sebanyak 344 ton dan pada tahun 2012 meningkat menjadi 4.948 ton. Selain itu, Tulungagung memiliki potensi yang besar di bidang perikanan terutama budidaya ikan air tawar. Hal tersebut tentunya menjadi bisnis yang sangat menjanjikan dan dapat meningkatkan perekonomian Kabupaten Tulungagung (Mahyuddin, 2010).

Ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang dapat hidup didaerah tropis dan banyak di budidayakan oleh masyarakat karena memiliki daya jual yang tinggi apabila dimanfaatkan dengan baik dan benar. Menurut data (Anonim, 2011), tercatat bahwa terjadi kenaikan jumlah rata-rata produksi ikan patin di Indonesia dari tahun 2007 hingga tahun 2011 sebesar 54,41%. Kenaikan jumlah data tersebut tidak diimbangi dengan pengolahan produk ikan patin yang sesuai, selama ini masyarakat hanya mengolah ikan patin hanya untuk konsumsi pribadi. Oleh karena itu menurut Ditjen pengolahan dan pemasaran hasil pertanian (2006) menyatakan kenaikan jumlah ikan patin di Indonesia berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat dengan cara mengolah ikan menjadi produk yang unggul, salah satu cara mengolah ikan patin dengan mempertimbangkan nilai jual yang tinggi adalah dengan mengolah menjadi *fillet*. *Fillet* memiliki beberapa keuntungan sebagai bahan baku olahan, diantaranya dapat disimpan lebih lama, bebas duri tulang serta dapat menghemat waktu dalam berproses (Azzahra, 2013).

Ditjen Pengolahan dan pemasaran hasil pertanian (P2HP)(2006) menyatakan, *fillet* ikan adalah suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, perapihan, pencucian, dengan atau tanpa pembekuan, pengepakan dan penyimpanan segar atau beku. Bentuk

fillet ikan terbagi dalam dua jenis yaitu *fillet* ikan dengan kulit (*skin-on*) dan *fillet* ikan tanpa kulit (*skin-less*). Pada setiap jenis *fillet* tersebut dapat dibagi lagi kedalam dua bagian, yaitu *fillet* yang masih memiliki dinding perut (*belly-on*) dan *fillet* yang tidak memiliki dinding perut (*belly-off*). Daging *fillet* dinilai berkualitas apabila tidak mengalami kerusakan, apabila ikan telah mengamahi fase *rigor-mortis* maka daging ikan harus dilakukan proses pengawetan lebih cepat dikarenakan mutu ikan lebih mudah mengalami kerusakan apabila tidak ditangani lebih lanjut. Ikan cepat mengalami proses pembusukan karena daging ikan yang telah busuk mengalami kadar air bebas yang tinggi dengan kata lain apabila kadar air bebas yang tinggi dapat memicu berkembang biakan mikroorganisme patogen didalam daging ikan. Daging ikan perlu ditangani dengan proses yang baik dan benar, salah satu cara mengawetkan ikan yang tidak merubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan (Mareta dan Awami, 2011).

Pembekuan merupakan cara pengawetan produk perikanan untuk menghambat dan menghentikan kegiatan bakteri pembusuk maupun enzimnya. Dengan pembekuan, produk perikanan dapat disimpan atau dapat di awetkan dalam waktu yang cukup lama serta mempunyai mutu yang mendekati mutu aslinya. Pembekuan tidak dapat memperbaiki mutu pangan tetapi hanya dapat mengawetkan mutu asli dari bahan pangan tersebut. Oleh karena itu mutu bahan pangan yang akan dibekukan haruslah dalam keadaan paling baik (Adawyah, 2008).

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, UPN "Veteran" Jawa Timur diajarkan beberapa mata kuliah yang penting sehingga bermanfaat pada saat nanti penulis terjun dalam dunia kerja. Kemudian dapat mengetahui potensi daerah dan mengetahui cara mengolahnya oleh karena itu penulis tertarik untuk memperdalam teori ini, sehingga penulis memutuskan untuk kerja praktek di PT. Delta Mina Perkasa yang bergerak dibidang pembekuan ikan. Sehingga hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dan yang perlu untuk dilakukan agar ikan menjadi lebih awet, dapat lebih jauh dipelajari oleh penulis dengan kerja praktik di PT. Delta Mina Perkasa.

1. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses pembekuan *fillet* ikan patin di PT. Delta Mina Perkasa dan membandingkannya dengan ilmu yang didapatkan dibangku kuliah.
- b. Memberi masukan serta pendapat bagi PT. Delta Mina Perkasa dalam meningkatkan kualitas dan produksi ikan patin dalam mencapai tujuan usahanya.
- c. Memahami tentang proses pembekuan ikan patin serta memperoleh pengetahuan teknis tentang proses pembekuan ikan patin mulai dari awal sampai menjadi produk akhir di PT. Delta Mina Perkasa.
- d. Menambah wawasan mahasiswa, dan sebagai tambahan informasi bagi masyarakat khususnya tentang proses pengolahan *fillet* ikan patin beku sehingga diharapkan dapat meningkatkan hasil produksi serta sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan bagi PT. Delta Mina Perkasa.

2. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Dapat melatih ketrampilan kerja dalam dunia industri dengan bidang keahlian yang sesuai sehingga memahami realita yang ada dan mampu menerapkan ilmu yang di dapatkan.

b. Bagi Universitas

Dapat menjalin kerjasama untuk perkembangan ilmu pengetahuan mengenai pembekuan ikan patin di PT. Delta Mina Perkasa Tulungagung.

c. Bagi PT. Delta Mina Perkasa Tulungagung

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam mengenai kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri tersebut..

B. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah dan profil PT. Delta Mina Perkasa

PT. Delta Mina Perkasa merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa pengolahan dan pembekuan *fillet* ikan patin. Sebelum PT. Delta Mina

Perkasa didirikan untuk proses pengolahan dan pembekuan Ikan Patin, PT. Delta Mina Perkasa terlebih dahulu hanya mendistribusikan ikan laut segar dan ikan tawar. Seiring berjalannya waktu selain mendistribusikan ikan laut segar dan ikan tawar, PT. Delta Mina Perkasa yang bertempat di Tulungagung berkembang menjadi perusahaan yang menyewakan jasa pengolahan *fillet* ikan patin, karena pada daerah Tulungagung memiliki potensi yang sangat besar dalam mengembangkan Ikan patin dimana produksi ikan patin yang dihasilkan belum diolah secara maksimal dalam hal ini PT. Delta Mina Perkasa akhirnya memiliki inovasi untuk mengolah hasil ikan patin menjadi produk *fillet* dingin ikan patin. Dimana Pabrik pertama terletak di dinas perikanan Tulungagung dengan kapasitas produksi 14-15 ton perhari.

PT. Delta Mina Perkasa memiliki kantor pusat berlokasi di Surabaya yang mendistribusikan langsung ke daerah - daerah besar seperti Bali dan Jakarta dengan kata lain kantor pusat berada di Surabaya hanya *cold storage* saja dengan kapasitas *cold storage* hingga 1000 ton dari hasil pengolahan *fillet* ikan patin PT. Delta Mina Perkasa di kota Tulungagung. Lokasi kantor pemasaran dari PT. Delta Mina Perkasa berada di jalan Komplek Industri dan Pergudangan Sinar Buduran II, Jalan Lingkar Timur No.4, Prasungtani, Prasung, Kecamatan Buduran, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Sedangkan lokasi pabrik PT. Delta Mina Perkasa sendiri berada di Desa Talapan Kecamatan Boyolangu tepatnya di area Dinas Perikanan Kabupaten Tulungagung di jalan Kimangunsarkoro No.4 Jepun Tulungagung. PT. Delta Mina Perkasa mulai beroperasi pada tahun 2016.

PT. Delta Mina Perkasa ini memiliki kantor pemasaran dan gudang di Sidoarjo, pasar terbesar PT. Delta Mina Perkasa ini adalah Jakarta dan Surabaya dengan pendistribusiannya melalui distributor atau perusahaan pemasaran *fillet* patin dan PT. Delta Mina Perkasa berkerjasama menjadi supplier Indonesia Pangasius yang perusahaannya terletak di Bogor, awalnya kapasitas produsen *fillet* ini hanya 500 kg per hari. Jumlah tersebut meningkat, perhari, meningkatnya jumlah tersebut disebabkan oleh permintaan pasar yang semakin tinggi. Berdirinya PT Delta Mina Perkasa Tulungagung tak lepas dari pengamatan pemilik pabrik sekaligus direktur PT Delta Mina Perkasa tentang potensi pasar patin di Indonesia yang sangat

potensial. Dipilihnya Tulungagung sebagai lokasi usaha karena kabupaten Tulungagung merupakan sentra patin di Jawa Timur.

2. Visi dan Misi PT.Delta Mina Perkasa

- Visi
Memberdayakan masyarakat dan Menjadikan patin sebagai sentral di Tulungagung
- Misi
 - a. Mensejahterakan para nelayan
 - b. Menstabilkan harga
 - c. Mensejahterakan warga sekitar pabrik

3. Pemasaran produksi

Pemasaran produk fillet ikan patin di PT. Delta Mina Perkasa dipasarkan masih di dalam negeri. Hal ini dikarenakan PT.Delta Mina Perkasa masih belum mengantongi sertifikasi keamanan pangan untuk pengiriman ke luar negeri sertifikasi yang masih dikantongi hanya berupa GMP dan HALAL. Sistem pemasaran produk di PT. Delta Mina Perkasa yaitu melalui internet dan promosi melalui pameran produk perikanan. Sejauh ini, produk fillet ikan patin hasil olahan PT. Delta Mina Perkasa dipasarkan secara lokal yakni di daerah sekitar Jawa Timur, Bali dan Jakarta tergantung permintaan pasar. Jadi, PT. Delta Mina Perkasa dengan kata lain mengolah dan menyimpan produk fillet ikan patin beku jadi dalam cold storage, sebelum nantinya pihak pembeli yang sudah deal dengan PT. Delta Mina Perkasa akan mengambil produk fillet ikan patin beku ke PT. Delta Mina Perkasa, dan sebelum pengambilan produk, PT. Delta Mina Perkasa terlebih dahulu berkoordinasi sehingga tidak terjadi miskomunikasi. PT. Delta Mina Perkasa sudah memiliki pembeli tetap yang berasal dari dalam negeri, sehingga proses pendistribusian fillet ikan patin beku ini sudah jelas dan produk fillet ikan patin beku tidak berada terlalu lama dalam cold storage.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Penentuan suatu lokasi pabrik sebaiknya dilakukan sebelum pabrik didirikan. Pemilihan lokasi pabrik merupakan suatu keputusan penting karena bila terjadi kekeliruan tidak mungkin dapat segera dikoreksi tanpa

kehilangan investasi yang sudah terlanjur ditanamkan. Selain itu juga diperlukan tambahan modal atau investasi untuk mencari lokasi tambahan.

PT. Delta Mina Perkasa terletak di Jalan Ki Mangun Sarkoro No. 4, Jepun, Ngreco, Tamanan, Kecamatan Tulungagung, Kabupaten Tulungagung Jawa Timur. Dimana PT. Delta Mina Perkasa ini memiliki 2 tempat lokasi yang berbeda dalam satu kawasan untuk lokasi pertama merupakan tempat pengolahan basah yaitu pengolahan ikan segar sampai proses *trimming*. Sedangkan lokasi kedua merupakan tempat pengolahan kering yaitu proses soaking sampai packaging, lokasi ini berbeda karena adanya keterbatasan faktor lokasi namun lokasi ini mempunyai jalan yang sangat baik dan yang paling penting dapat dilalui kendaraan roda dua maupun roda empat. Lokasi ini dipilih juga mempunyai beberapa faktor diantaranya:

- a) Mempunyai jalan yang dapat dilalui sepeda motor, mobil, maupun, truck
- b) Berada di geografis yang merupakan wilayah industri yang cukup strategis, terutama terkait dengan kedekatan dengan area pemasaran. Selain itu, lokasi yang strategis tersebut juga memudahkan aktivitas transportasi dan keperluan produksi lainnya
- c) Berada di kawasan industri sehingga tidak mengganggu pemukiman warga

1. Lokasi Perusahaan

PT. Delta Mina Perkasa terletak di Jalan Ki Mangun Sarkoro No. 4, Jepun, Ngreco, Tamanan, Kecamatan Tulungagung, Kabupaten Tulungagung Jawa Timur. Lokasi pertama dipisahkan oleh beberapa perbatasan lain yaitu: sebelah utara, selatan dan barat berbatasan langsung dengan sawah milik warga sedangkan sebelah timur berbatasan dengan jalan raya kimangun sarkoso, sedangkan lokasi kedua pada industri ini berbatasan langsung dengan pemukiman warga pada sebelah utara, timur dan barat sedangkan selatan berbatasan langsung dengan jalan raya popoh. Denah lokasi 1 dan lokasi 2 pada PT. Delta Mina perkasa dapat dilihat pada **Gambar 1**



Gambar 1. Lokasi 1 PT.Delta Mina perkasa.
Sumber: Maps Google (2020)

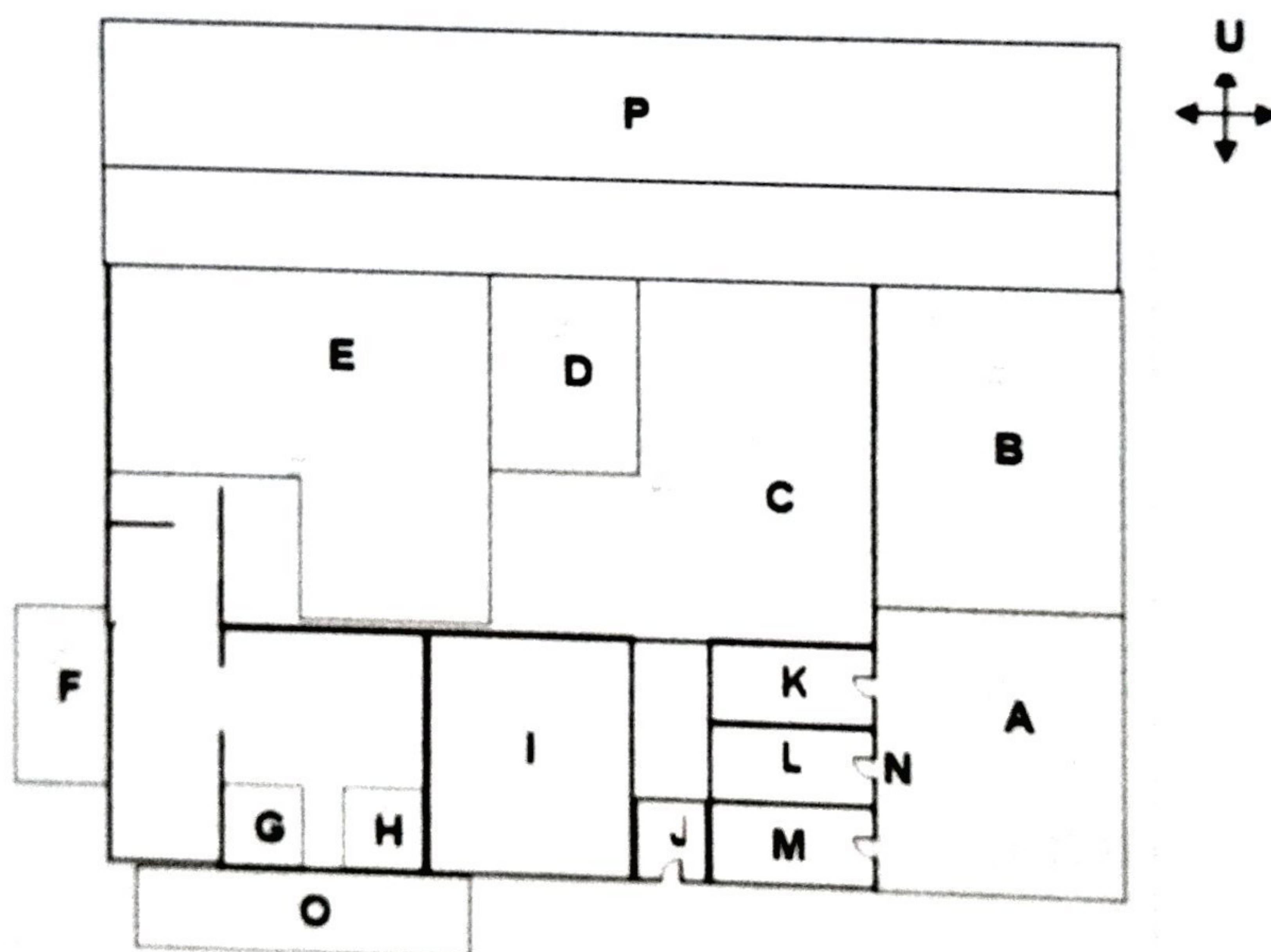


Gambar 1. Lokasi 2 PT.Delta Mina perkasa.
Sumber: Maps Google (2020)

2. Tata Letak Perusahaan

PT. Delta Mina Perkasa memiliki 2 ruangan penting untuk proses produksi yaitu ruang produksi 1 dan ruangan produksi 2. Dimana ruangan produksi 1 memiliki 16 ruangan dimana pada sebelah utara terdiri dari IPAL, ruang trimming, ruang skinless dan ruang *filleting*. Sebelah barat terdiri dari ruangan

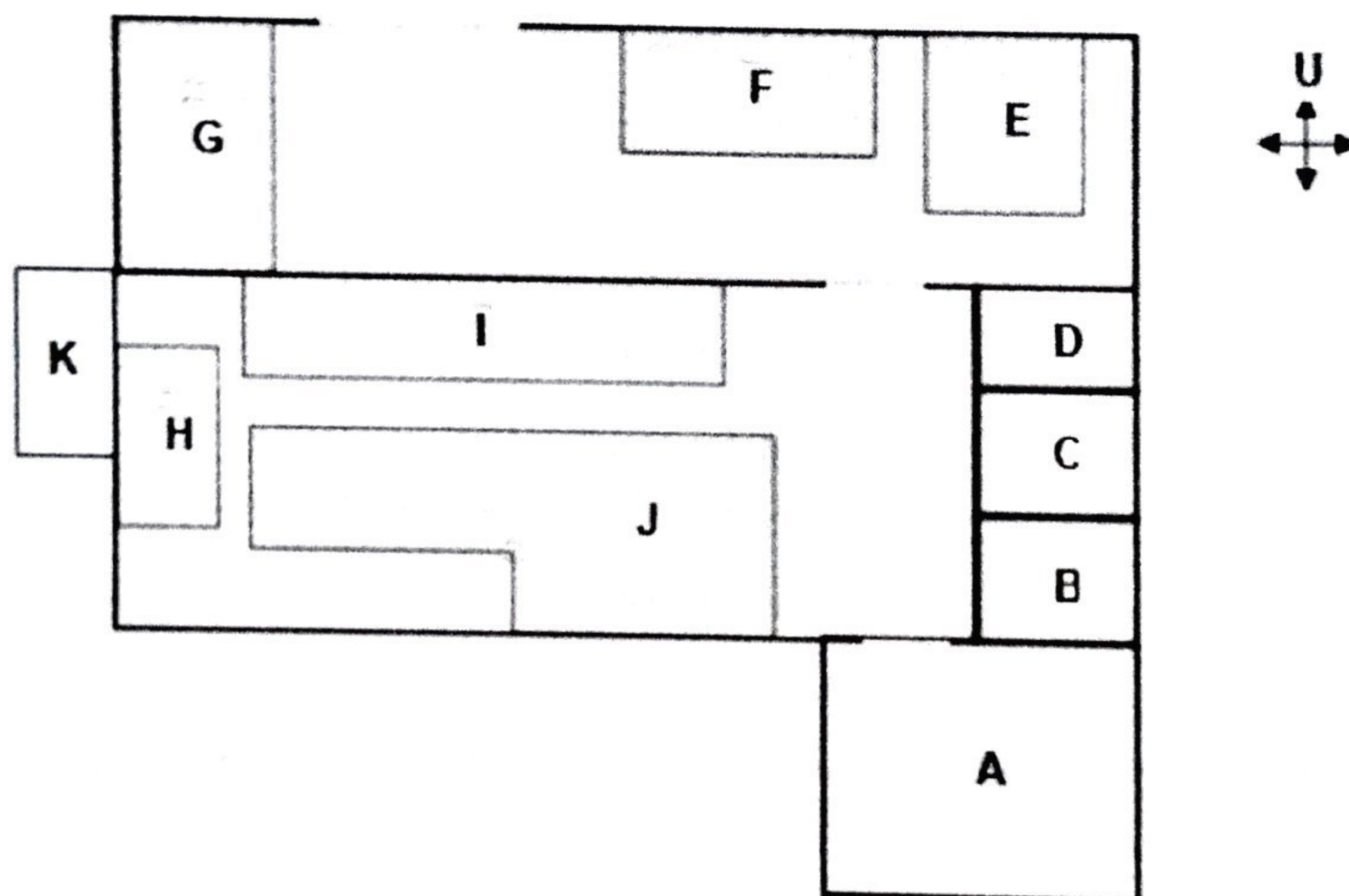
bleeding, loading truk dan *feet wash*, sebelah timur terdiri ruang loading untuk ikan patin, dan sebelah selatan terdiri kantor, *dressroom*, ruang istirahat, kamar mandi, ruang limbah, ABF, dan ruang mesin, pada ruang produksi 1 hanya terdiri dari ruang produksi basah saja lalu dilanjutkan pada ruang produksi 2 dimana ruang produksi 2 terdiri dari 11 ruang dan menjadi ruang produksi kering pada produk fillet ikan patin. Pada sebelah utara terdiri ruang *soaking*, ruang sortasi dan ruang *gazing 1*. Sebelah selatan terdiri dari ruang *glazing 2*, ruang sortasi, dan ruangan pengemasan, sebelah barat terdiri dari ruang mesin, ABF1 dan 2 serta *coldstorage* dan pada sebelah timur terdiri dari *feet wash*. Tata letak ruangan produksi pada PT. Delta Mina Perkasa dapat dilihat pada **Gambar 2** dan **Gambar 3**



Gambar 2. Lay Out ruang produksi 1 PT. Delta Mina Perkasa
Sumber : PT. Delta Mina Perkasa (2019)

Keterangan :

- A Loading truck
- B Ruang Bleeding
- C Ruang Filleting
- D Ruang Skinless
- E Ruang Trimming
- F Loading
- G Cold Storage
- H ADF
- I Ruang Limbah
- J Kamar Mandi
- K Kantor
- L Dress Room
- M Ruang Istirahat
- N Feet Wash
- O Ruang Mesin
- P IPAL



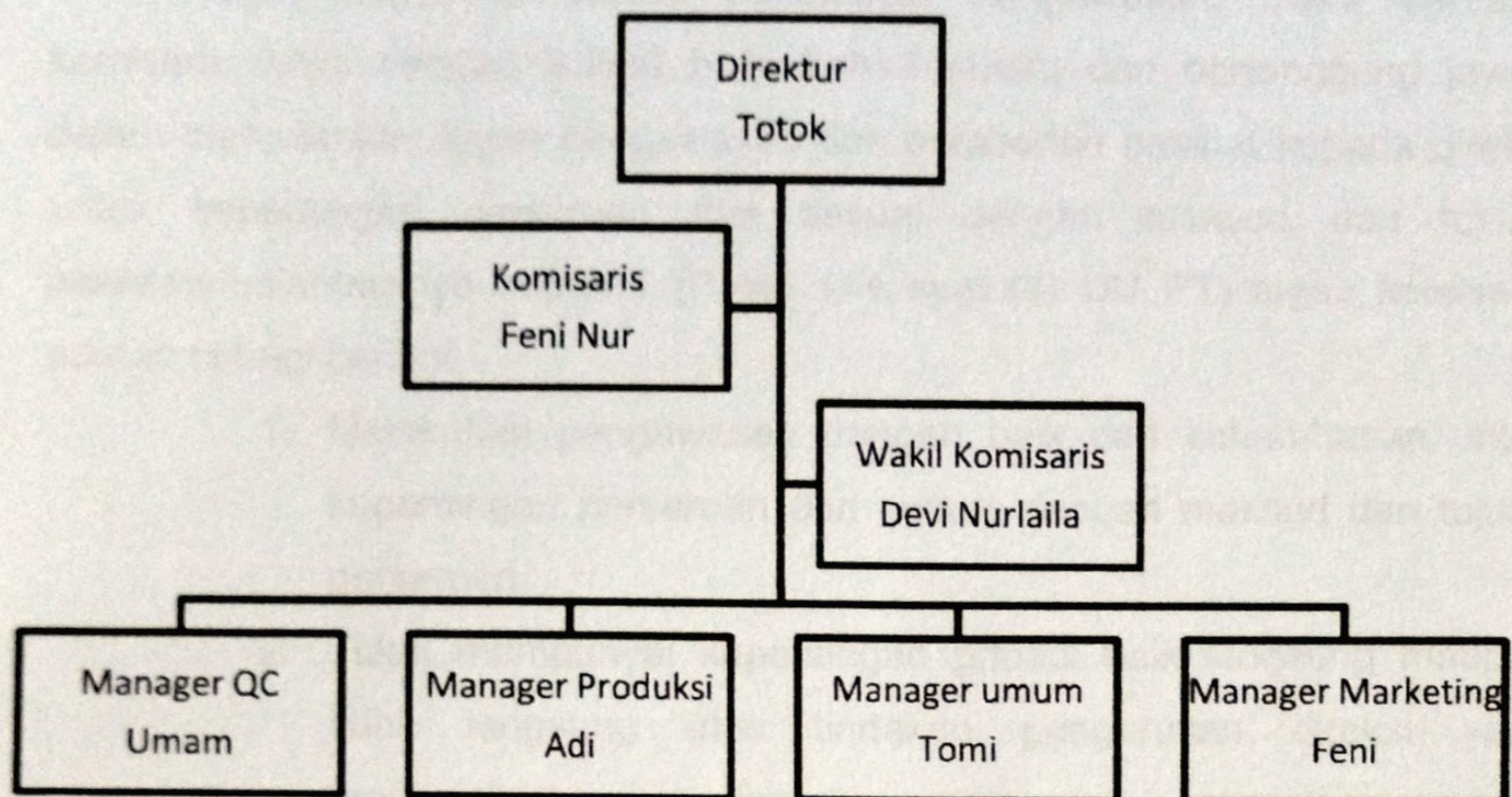
Gambar 3. Lay Out ruang produksi 2 PT. Delta Mina Perkasa
Sumber : PT. Delta Mina Perkasa (2019)

Keterangan :

- A : Cold Storage
- B : ABF 1
- C : ABF 2
- D : Ruang Mesin
- E : Ruang *Glazing* 1
- F : Ruang Sortasi
- G : Ruang *Soaking*
- H : Ruang *Glazing* 2
- I : Ruang Sortasi
- J : Ruang Pengemasan
- K : Feet Wash dan Dress Room

D. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi di PT. Delta Mina Perkasa merupakan struktur organisasi fungsional. Dimana struktur organisasi fungsional ini adalah tiap-tiap divisi atau tiap-tiap bagian bekerja sesuai dengan tanggung jawab dan bidangnya yang diberikan dan wewenang masing-masing untuk melakukan pekerjaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Bentuk usaha dari PT. Delta Mina Perkasa adalah perseroan terbatas dan dipimpin langsung oleh Direktur dengan *manager* berada dibawahnya, PT. Delta Mina Perkasa di kepalai langsung oleh direktur utama yang dan dibawah struktur organisasi dimana komisaris dan wakil komisaris langsung memiliki wewenang kepada direktur, dengan beberapa *manager* diantaranya yaitu *manager* QC, *manager* produksi, *manager* umum dan *manager* marketing dengan tugas dan wewenang masing masing dalam pelaksanaan tugasnya, Berikut struktur organisasi PT. Delta Mina Perkasa terdapat pada **Gambar 4**



Gambar 4 Struktur Organisasi PT. Delta Mina Perkasa
Sumber : PT. Delta Mina Perkasa (2019)

Tugas masing-masing dan tanggung jawab tiap bagian :

a. Direktur

Direktur merupakan seseorang yang telah ditunjuk untuk memimpin Perseroan terbatas (PT). Baik karena seseorang itu memiliki perusahaan/pt tersebut ataupun karena ditunjuk oleh pemilik usaha untuk memimpin perusahaan/pt. Atau secara singkatnya direktur merupakan seseorang yang memimpin dalam sebuah perusahaan. Direktur utama memiliki tugas yang penting seperti menjadi koordinator, komunikator, pengambil keputusan, pengelola, sekaligus pemimpin dalam perusahaan yang di pimpin

b. Komisaris

Tugas komisaris adalah melakukan pengawasan, maka seorang komisaris wajib dengan iktikad baik, kehati-hatian, dan bertanggung jawab dalam menjalankan tugas pengawasan dan pemberian nasihat kepada direksi untuk kepentingan perseroan dan sesuai dengan maksud dan tujuan perseroan, diantaranya menurut (Pasal 114 ayat (3) UU PT) tugas komisaris adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengawasan dengan baik dan kehati-hatian untuk kepentingan perseroan dan sesuai dengan maksud dan tujuan perseroan.
2. Tidak mempunyai kepentingan pribadi baik langsung maupun tidak langsung atas tindakan pengurusan direksi yang mengakibatkan kerugian.
3. Telah memberikan nasihat kepada direksi untuk mencegah timbul atau berlanjutnya kerugian tersebut.

c. Wakil Komisaris

Wakil komisaris berkoordinasi dan membantu komisaris utama dalam tugasnya. Mempunyai kewajiban untuk mengevaluasi tentang hasil yang diperoleh perusahaan dan memberikan masukan-masukan yang berguna bagi perusahaan.

d. Manager QC

Manager pengawasan mutu dan manager produksi tidak boleh dirangkap satu orang dan harus dipisah karena masing-masing manajer memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda dan untuk menjamin kebebasan dalam menetapkan keputusannya, maka bagian Pengawasan Mutu merupakan bagian yang terpisah dari bagian Produksi. Tugas dan tanggung jawab Manager Produksi, diantaranya adalah :

1. Mengatur perencanaan dan pengendalian produksi untuk memenuhi permintaan pelanggan agar stok bahan baku maupun produk jadi seimbang sesuai kebijakan perusahaan.
2. Memimpin dan mengarahkan bawahan dalam semua pelaksanaan tugas pengolahan dan pengemasan, baik secara teknis maupun administrasi.
3. Meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi.
4. Menjalin jejaring kerja dengan instansi pemerintah terkait.

5. Mengevaluasi hasil kerja bagian produksi, melakukan perbaikan secara berkesinambungan dan membuat laporan bulanan.

e. Manager Produksi

Manajer produksi tugas yang terlibat perencanaan, koordinasi dan kontrol dari proses manufaktur dan bertanggung jawab memastikan barang dan jasa diproduksi secara efisien, jumlah produksi yang benar dan akurat, diproduksi sesuai dengan anggaran biaya yang tepat dan berkualitas sesuai standar perusahaan.

f. Manager Umum

Manager umum mengarahkan dan mengkoordinasikan kegiatan dari satu atau lebih departemen, seperti teknik, operasi atau penjualan, atau divisi utama dari organisasi bisnis dan membantu petugas administrasi kepala dalam merumuskan dan mengelola kebijakan organisasi dengan melakukan tugas secara pribadi atau melalui manajer bawahan.

g. Manager Marketing

Manajer Pemasaran adalah profesi di bidang marketing yang mempunyai tanggung jawab kerja untuk membuat perencanaan, pengarahan, dan atau memberikan koordinasi kebijakan maupun program yang terkait dengan pemasaran

E. Ketenaga kerjaan

Proses produksi *fillet* ikan patin beku di PT. Delta Mina Perkasa hampir semua proses produksi dilakukan oleh pekerja. Sumber daya manusia pada proses produksi *fillet* ikan patin beku PT. Delta Mina Perkasa digunakan sebagai operator mesin dan peralatan produksi, tenaga *filleting* (pemfilletan), *trimming* (perapihan), *sizing* (sortasi ukuran), *soaking* (perendaman), hingga *packing* (pengemasan), pengawas hasil produk akhir, dan pengawas setiap tahapan proses pengolahan *fillet* ikan patin beku, sehingga pada setiap tahapan proses produksi walaupun dengan bantuan mesin/alat juga tetap dengan bantuan dan pengawasan oleh para pekerja seperti pada proses *skinning* (pengulitan), *freezing* (pembekuan), *hardening* (pengerasan).

PT. Delta Mina Perkasa saat ini memiliki jumlah karyawan sebanyak 74 orang. Karyawan tetap adalah karyawan yang menerima atau memperoleh penghasilan dalam jumlah tertentu secara teratur dan memiliki jam kerja tetap di perusahaan, sedangkan karyawan borongan adalah karyawan tidak tetap yaitu karyawan yang tidak memiliki waktu kerja tetap di perusahaan dan

akan dipanggil ketika diperlukan yaitu ketika ada bahan baku untuk diolah. Karyawan borongan ini biasanya bekerja di bagian produksi, kecuali QC dan kepala bagian.

Proses penerimaan karyawan melalui prosedur *recruitment* dan wawancara. Suatu usaha bisa dijalankan dengan baik, tentunya harus yang sesuai dengan bidang keahliannya. Jenis karyawan PT. Delta Mina Perkasa berdasarkan jumlah dan umur pada pengawasan terakhir terletak pada **Tabel 1**

Tabel 1 Data Jumlah Karyawan PT. Delta Mina Perkasa

Karyawan	Jumlah (orang)	Umur (tahun)
Staff	5	22-35
Harian	72	25-30
Borongan	62	22-35

Sumber : PT. Delta Mina Perkasa (2019)

1. Pemberian Upah

Sistem pemberian upah PT. Delta Mina Perkasa sistem pemberian upah dalam jangka waktu 1 minggu sekali yaitu setiap setiap akhir pekan atau hari sabtu .Hal tersebut berlaku untuk semua karyawan PT. Delta Mina Perkasa, baik karyawan tetap, karyawan harian, maupun karyawan borongan, yang membedakannya adalah jumlah upah yang diterima oleh tiap golongan karyawan. Penggolongan upah karyawan PT. Delta Mina Perkasa adalah sebagai berikut:

- Staff : Upah yang diberikan tergantung kebijakan perusahaan
- Karyawan harian : Sesuai UMK
- Karyawan borongan : Berdasarkan hasil yang diperoleh oleh tiap-tiap karyawan, apabila semakin banyak hasil yang diperoleh maka semakin banyak pula upah yang didapatkan

2. Jadwal Kerja

Hari kerja PT. Delta Mina Perkasa adalah hari Senin sampai Sabtu dan jam kerja yang berlaku baik untuk karyawan kantor maupun karyawan produksi adalah 7 jam, yaitu mulai dari pukul 08.00 – 16.00 dengan waktu istirahat selama 1 jam pada pukul 12.00 – 13.00, kecuali hari Jum'at istirahat dimulai pukul 11.30 –

13.00. Apabila karyawan produksi ada yang bekerja mulai dari pukul 07.00 (mengikuti proses bongkar muat ikan) maka karyawan tersebut selesai bekerja pukul 15.00. Pada hari Sabtu jam kerja selama 5 jam, dimulai pukul 08.00 – 14.30. Jadi, total jam kerja PT. Delta Mina Perkasa dalam satu minggu adalah selama 40 jam sesuai dengan UU dengan tambahan waktu apabila kedatangan ikan pada proses produksi telat maka waktu yang digunakan sedikit mundur.

3. Kesejahteraan Karyawan

Kesejahteraan karyawan diberikan perusahaan untuk memacu semangat dan kualitas kerja serta loyalitas dari karyawan. Kesejahteraan karyawan diberikan melalui fasilitas antara lain:

a. Cuti

Diberikan kepada karyawan bulanan selama 12 hari dalam kurun waktu satu tahun, apabila ada saudara yang meninggal dan mendadak diberikan cuti 3 hari dan 2 bulan bagi karyawan yang hamil.

b. Pakaian Kerja

Setiap karyawan diberikan perlengkapan kerja dari perusahaan yang terdiri atas kaos perusahaan, baju kerja, sepatu boot, afron, masker, sarung tangan, jilbab (perempuan) dan penutup kepala (laki-laki).