

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki laut yang luas dan garis pantai yang panjang, sektor maritim dan kelautan menjadi salah satu sektor yang sangat strategis untuk dikembangkan. Potensi ini menjadikan Indonesia sebagai negara penghasil ikan yang cukup besar. Salah satu potensi sektor perikanan yang sangat strategis untuk dikembangkan adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*).

Ikan teri termasuk ke dalam ordo malacopterygi, family clupidae, jenis *stolephorus sp.* Ikan dari marga *stolephorus* ini dikenal dengan nama teri, dimana sedikitnya ada beberapa jenis teri yang terdapat di Indonesia misalnya *stolephorus* dan *heterolobus*. *S. Insularis*, *S. tri*, *S. baganensis*, *S. zolingeri*, *S. commersonii* dan *S. indicus* (Burhanuddin, 2008). Ikan teri (*stolephorus spp*) adalah ikan yang termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis kecil yang diduga merupakan salah satu sumberdaya ikan lain dan merupakan sumberdaya yang dapat diperbaharui (*renewable*). Hal ini berarti jika sumberdaya ikan diambil sebagian ikan yang tersisa memiliki kemampuan untuk memperbaharui dirinya dengan berkembang biak. Ciri-ciri umum dari spesies ikan ini umumnya berukuran kecil dengan panjang dapat mencapai 40-145 mm, bentuk tubuhnya memanjang (*fusiform*) atau mampat ke samping (*compressed*), terdapat selempang putih keperakan memanjang dari kepala sampai ekor, memiliki sisik kecil, tipis dan sangat mudah lepas, tulang rahang atas memanjang mencapai celah insang, linea lateral terletak antara sirip dada dan sirip perut (Rauf dkk, 2019).

Ikan teri nasi merupakan salah satu komoditas yang berperan penting dalam kehidupan manusia. teri nasi ini salah satu produk perikanan pelagis yang memiliki nilai ekonomis penting untuk konsumsi domestik maupun ekspor. Ikan teri nasi telah banyak memberikan kontribusi bagi perekonomian masyarakat perikanan tangkap, karena selain cukup mudah dalam operasi penangkapan, pengolahan dan penjualannya cukup mudah serta harga jualnya pun cukup tinggi. Selain lezat, teri nasi juga mengandung nilai gizi yang tinggi dengan kandungan protein dan kalsium yang relatif besar. Namun, sifatnya

yang mudah rusak (*perishable commodity*) memerlukan penanganan yang baik dan tepat agar harga jual ikan teri nasi tersebut tinggi (sari, 2012). Proses pembusukan pada ikan tidak mungkin dihindari tetapi hanya bisa dihambat. Salah satu cara yaitu dengan menekan pertumbuhan mikroba-mikroba pembusuk dengan cara membuat kondisi lingkungan yang tidak sesuai untuk pertumbuhannya. Proses pengeringan dapat menjadi faktor penghambat pertumbuhan mikroba (Adawyah, 2008).

Potensi sebagai penghasil teri nasi dibuktikan dengan jumlah tangkapan yang melimpah dengan hasil penangkapan tahun 2010 sampai 2012 yaitu 175.726 ton, 204.839 ton, dan 203.220 ton, Indonesia menjadikan teri nasi sebagai produk ekspor dengan sebagian besar hasil pengolahan ikan teri nasi yang dikeringkan (KKP, 2013).

Berdasarkan hal tersebut, peluang Indonesia untuk meningkatkan ekspor ke pasar internasional masih terbuka luas dalam hal pemanfaatan sumber daya perikanan khususnya ikan teri, tak terkecuali kabupaten Sumenep. Namun untuk mengembangkan usaha di sektor perikanan, masih banyak kendala yang harus dihadapi misalnya tentang mutu dan keamanan pangan.

Upaya penanganan ikan teri nasi dengan menggunakan teknik pengeringan, penggaraman dan penyimpanan beku (*Cold storage*) akan memungkinkan mempertahankan kesegaran dan mutu ikan teri nasi. PT Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengeringan dan pembekuan hasil laut. Hal tersebut yang melatar belakangi penulis memilih PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep sebagai tempat praktik kerja lapangan, dengan harapan dapat mengetahui aplikasi metode pengeringan dan pembekuan ikan sehingga didapatkan umur simpan yang lebih lama serta dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam memadukan teori dengan kenyataan yang ada dilapangan.

1. Tujuan

- a. Menjalin kerja sama antara PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- b. Mempelajari proses pengolahan ikan teri nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep.

- c. Mengamati dan mempelajari hal-hal yang berkaitan dengan kualitas produk ikan teri nasi kering di PT. Kelola Mina Laut

2. Manfaat

a. Manfaat Bagi Perguruan Tinggi

- Untuk memperkenalkan instansi pendidikan Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur kepada instansi atau perusahaan yang membutuhkan lulusan atau tenaga kerja yang dibutuhkan.
- Menjalin kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi dan perusahaan/masyarakat industri.

b. Bagi Perusahaan

Hasil pengamatan yang dilakukan selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan dimasa yang akan datang.

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 ke dalam bidang industri.
- Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri dilapangan dan sekaligus berlatih beradaptasi dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni sesuai profesinya.

B. Sejarah Perusahaan

Perseroan terbatas (PT) Kelola Mina Laut didirikan pada tanggal 17 Agustus 1994 oleh Ir. H. Mohammad Nadjikh. PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil laut. Perusahaan ini pertama kali didirikan di desa Sobontoro Kecamatan Tambak Boyo Kabupaten Tuban Jawa Timur. Kantor pusat PT. Kelola Mina Laut bertempat di Jl. KIG. Raya Selatan kav C-5 (Kawasan Industri Gresik) yang dimana produk yang akan diekspor melalui tahap pengecekan kembali di kantor tersebut. Saat ini PT. Kelola Mina Laut memiliki lima anak perusahaan. Masing – masing adalah PT. KemilauBintang Timur di Makassar, Sulawesi Selatan; PT. Muda Prima Insandi Tuban, Jatim; PT. Catur Prima Madura di Sampang, PT. Salam Daya Mina di Indramayu, Jawa Barat; dan PT. Ikrar Mina Lestari di Surabaya

(Anonymous,2009).

PT. Kelola Mina Laut tersebar juga di wilayah Madura yaitu Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep. PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep terdapat 6 anak perusahaan yaitu di desa Lobuk, desa Dungek, desa Poteran, desa Lombang, desa Sabu, dan desa Padike.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan di PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep yang berperan dalam bidang pengolahan pemanfaatan hasil laut berupa teri nasi yang tersebar di pulau Madura khususnya.

PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep awalnya merupakan perusahaan pengolahan ikan teri nasi yang dimiliki oleh orang berkebangsaan Korea. Kepemilikan perusahaan ini awalnya dimiliki oleh Jico Agung pada tahun 1991 – 1993, setelah itu berpindah kepemilikan menjadi Aneka Boga Nusantara pada tahun 1993 – 1997, kemudian pada tahun 1997–2003 perusahaan ini dimiliki oleh Miwon Mina Samudra dan pada akhirnya mulai tahun 2003 perusahaan ini dimiliki oleh PT. Kelola Mina Laut. Perusahaan Perikanan PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep ini menguasai sekitar 75% pasar teri yang diekspor ke Jepang. PT. Kelola Mina Laut unit Sumenep ini merupakan cabang dari PT. Kelola Mina Laut di Gresik sehingga setelah proses produksi ikan teri nasi yang siap ekspor dikirim ke Gresik kemudian baru diekspor ke Jepang, Taiwan, China Korea Selatan, Amerika Serikat, Australia, Eropa dan TimurTengah.

Komoditas utama yang dihasilkan oleh PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep yaitu ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) yang dikeringkan. Ikan teri nasi kering yang dihasilkan dapat diklarifikasikan dengan 3 mutu antara lain Teri Nasi Mutu1 (super), Teri Nasi Kualitas Spesial, dan Teri Nasi Kualitas $1\frac{1}{2}$. Ikan teri nasi kering mutu ekspor dipasarkan ke negara tujuan yaitu Jepang.

Kebersihan dalam membuat produk yang bermutu dan sesuai dengan standar selalu menjadi keinginan dari setiap industri makanan begitu pula pada PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep. Produk yang bermutu dan sesuai dengan standar hanya dapat dihasilkan jika menerapkan sistem pengendalian mutu secara menyeluruh. Mulai dari penerimaan bahan baku, proses hingga menjadi produk akhir. Hal ini berarti setiap karyawan dan setiap

departemen/divisi yang memproduksi harus mempelajari, menerapkan dan berpartisipasi dalam kendali mutu.

Perusahaan ini juga memiliki kebijakan – kebijakan mutu yang didefinisikan sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk yang bermutu, aman dan legal (*quality, safety, and legal product*) sesuai kebutuhan pelanggan.
2. Melalui penerapan sistem jaminan mutu pangan atau HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), Standar ISO 22000: 2005, BRC *Global Standard* dan *Aquaculture Certification Council (ACC)*.
3. Melibatkan seluruh karyawan dalam mewujudkan pengembangan mutu secara berkelanjutan sehingga berubah dan tumbuh untuk memuaskan pelanggan, perusahaan dan karyawan.

Adapun Visi dan Misi PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep sebagai berikut :

1. Visi :
 - a. Menjadikan KML *Food* sebagai perusahaan makanan terpadu di Indonesia yang paling kompetitif.
 - b. 2020 KML *Food* sebagai *kitchen of Indonesia*
 - c. 2030 KML *Food* menjadi *Global Foods Company*
2. Misi :
 - a. Manajemen usaha yang profesional
 - b. Berorientasi pada efisiensi, efektifitas dan produktifitas usaha
 - c. Berorientasi pada produk *value added*
 - d. Menjalin kemitraan (*Partnership*) dengan *stakeholder*
 - e. Menjunjung tinggi kualitas diatas segalanya
 - f. Memberikan pelayanan terbaik dalam upaya memuaskan pelanggan
 - g. Pencapaian kinerja diatas rata-rata pelaku bisnis *food* yang didasari fundamental bisnis yang kuat.

PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep menentukan target pemasaran sesuai musim ikan yang ada pada tahun itu. Faktor alam seperti cuaca maupun musim merupakan hal utama yang harus diprediksi dan menjadi bahan pertimbangan sehingga pihak perusahaan dapat memperkirakan target yang harus dicapai. Untuk tahun 2014 dihasilkan sebanyak 192 ton ikan teri nasi, akan tetapi semua itu juga tergantung dari musim ikan tahun tersebut.

Beberapa upaya yang ditempuh oleh PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep untuk meningkatkan jumlah ikan teri yang akan diproduksi:

1. Membeli ikan teri kering pada nelayan sekitar perusahaan
2. Membeli ikan teri kering pada nelayan di desa lain
3. Apabila usaha satu dan dua sudah dilaksanakan dan belum dapat hasil, PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep beralih pada komoditi perikanan lain seperti rajungan, cumi-cumi dan atau telurikan terbang.

C. Jumlah Produksi

Produksi pengolahan Ikan Teri Nasi tidak dapat diprediksi layaknya jenis ikan yang dibudidayakan. Hasil tangkapan Ikan Teri Nasi sangat tergantung pada kondisi iklim dan cuaca. Umumnya, pada waktu musim panas, yakni antara bulan April hingga Oktober, jumlah tangkapan Ikan Teri Nasi meningkat. Demikian pula pada saat musim hujan yang disertai dengan angin kencang, umumnya tangkapan ikan menurun pada bulan November hingga maret. Pada tahun 2015 sampai 2019 jumlah total produksi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep secara berurutan yaitu sebanyak 920,55 ton, 934,10 ton, 951,82 ton 950,29 ton dan 1.100 Ton. Ketika bahan baku tidak memenuhi target produksi maka bahan baku akan disuplai oleh anak perusahaan yang memiliki bahan baku berlebih.

D. Pemasaran Produksi

Produk utama yang dihasilkan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep adalah produk teri nasi. Produk ikan teri nasi menggunakan bahan baku ikan teri nasi yang diperoleh dari wilayah perairan laut Madura. Produk berupa ikan teri nasi kering dan berwarna putih dengan variasi ukuran dan kualitas yang berbeda. Ukuran ikan teri nasi yang dihasilkan antara lain M besar, M normal, S besar, S sedang, S kecil, dan SS. Produk ikan teri nasi dikemas dalam kemasan primer plastik PP dan kemasan sekunder dengan kardus kapasitas 5 Kg. Mutu produk ikan teri nasi dibagi menjadi tiga yaitu mutu 1, mutu special dan mutu 1,5. Mutu dibedakan berdasarkan warna, aroma, broken dan campuran.

Strategi harga produk utama ikan teri nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep telah ditentukan oleh perusahaan pusat berdasarkan kesepakatan dengan *buyer*. Penentuan harga didasarkan atas kualitas dari produk ikan teri nasi. Perusahaan dituntut untuk menghasilkan produk dengan

mutu terbaik sehingga bisa mendapatkan harga tertinggi. Selain produk utama, di PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep menghasilkan produk samping berupa ikan lokal yang dihasilkan dari proses sortasi. Produk lokal ini biasanya dibeli oleh supplier perusahaan dan melakukan transaksi jual-beli di perusahaan. Produk lokal terdiri dari lima macam yaitu cemik, paron, campur, halus dan serbuk.

Kegiatan promosi produk ikan teri nasi dilakukan oleh PT. KML pusat. Kegiatan promosi dilakukan secara tidak langsung yaitu via online melalui website resmi PT. KML.

Produk yang dihasilkan PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dikirim ke pabrik pusat untuk diekspor ke negara-negara yang sudah menjadi pelanggan produk ikan teri nasi antara lain Jepang, Taiwan, Singapura dan lainnya. Produk akhir atau *finish good* (FG) dikirim ke pabrik pusat menggunakan kendaraan angkut yang dilengkapi dengan pendingin yaitu *thermo king* untuk menjaga mutu produk selama proses pendistribusian.

PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep menggunakan saluran distribusi level 1 karena produk didistribusikan ke pabrik pusat PT. KML sebagai pengecer besar yang melakukan penjualan dan distribusi produk ke konsumen. Saluran distribusi level 1 berisi satu perantara penjual. Untuk saluran pemasaran barang konsumen perantaranya disebut pengecer. Sedangkan untuk saluran barang industri, produsen dapat menjual kepada distributor industri yang kemudian distributor industri tersebut menjual kembali kepada pelanggan sendiri.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT.Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep berlokasi di Dusun Pocarren Desa Lobuk Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep Madura Jawa Timur. Jarak perusahaan dengan jalan utama Pamekasan – Sumenep berjarak ± 2 km dan dengan jarak ± 15 km dari pusat kota Sumenep. Batas - batas wilayah PT. KML Unit Lobuk - Sumenep sebagai berikut :

Sebelah Barat : Desa Aingdake
 Sebelah Timur : Desa Pagar Batu
 Sebelah Utara : Desa Langsar
 Sebelah Selatan : Selat Madura

Perusahaan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep ini memiliki

2 unit plan pengolahan, yaitu plan I dipergunakan untuk pengolahan ikan teri nasi secara tradisional dan plan II untuk pengolahan ikan teri nasi secara modern. Jarak antara plan I dengan plan II sekitar 2 – 3 km. Perusahaan ini terletak didekat pesisir pantai dikarenakan perusahaan akan lebih mudah dalam memperoleh bahan baku segar dan mudah dalam menjalankan proses produksi dan usahanya. Pedoman pemilihan letak dikarenakan:

1. Lingkungan masyarakat

Adanya PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep ini dapat sepenuhnya diterima oleh masyarakat sekitar dikarenakan hal ini dapat membantu warga sekitar dalam mencari pekerjaan karena perusahaan dapat memberikan lapangan pekerjaan bagi mereka terutama pada bagiansortasi. Mayoritas masyarakat sekitar adalah nelayan, perusahaan juga membantu meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar dengan membeli bahan baku dari nelayan yang merupakan warga sekitar.

2. Ketersediaan Bahan Baku

PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep mempunyai banyak daerah hasil penangkapan ikan teri yaitu desa Dungkek, Poteran, Tamberu, Padike, Talesah, Nipa, Sabu, Ombang serta Desa Lobuk itu sendiri. Semua penghasil bahan baku tersebut dapat mudah dijangkau dari lokasi pabrik, yang nantinya akan memudahkan dalam proses produksi.

3. Ketersediaan Sumber Daya Manusia

PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep sendiri lebih banyak membutuhkan tenaga kerja terlatih dari pada tenaga kerja terdidik. Hal ini dikarenakan tenaga kerja lebih banyak dibutuhkan pada bagian sortasi. Kebutuhan tenaga kerja ini umumnya didominasi oleh masyarakat sekitar.

4. Pemasaran

Proses pemasaran bagi produk lokal dari PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep ini adalah dengan masyarakat sekitar mendatangi pabrik secara langsung, sedangkan untuk produk lokal berupa teri nasi langsung ditangani oleh pihak pabrik pusat yang berada di Gresik.

5. Bebas dari Pencemaran

PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep terletak didaerah yang tidak terlalu padat penduduk, jauh dari pabrik lain yang menghasilkan limbah beracun serta jauh dari tempat pembuangan akhir. Hal ini akan mendukung

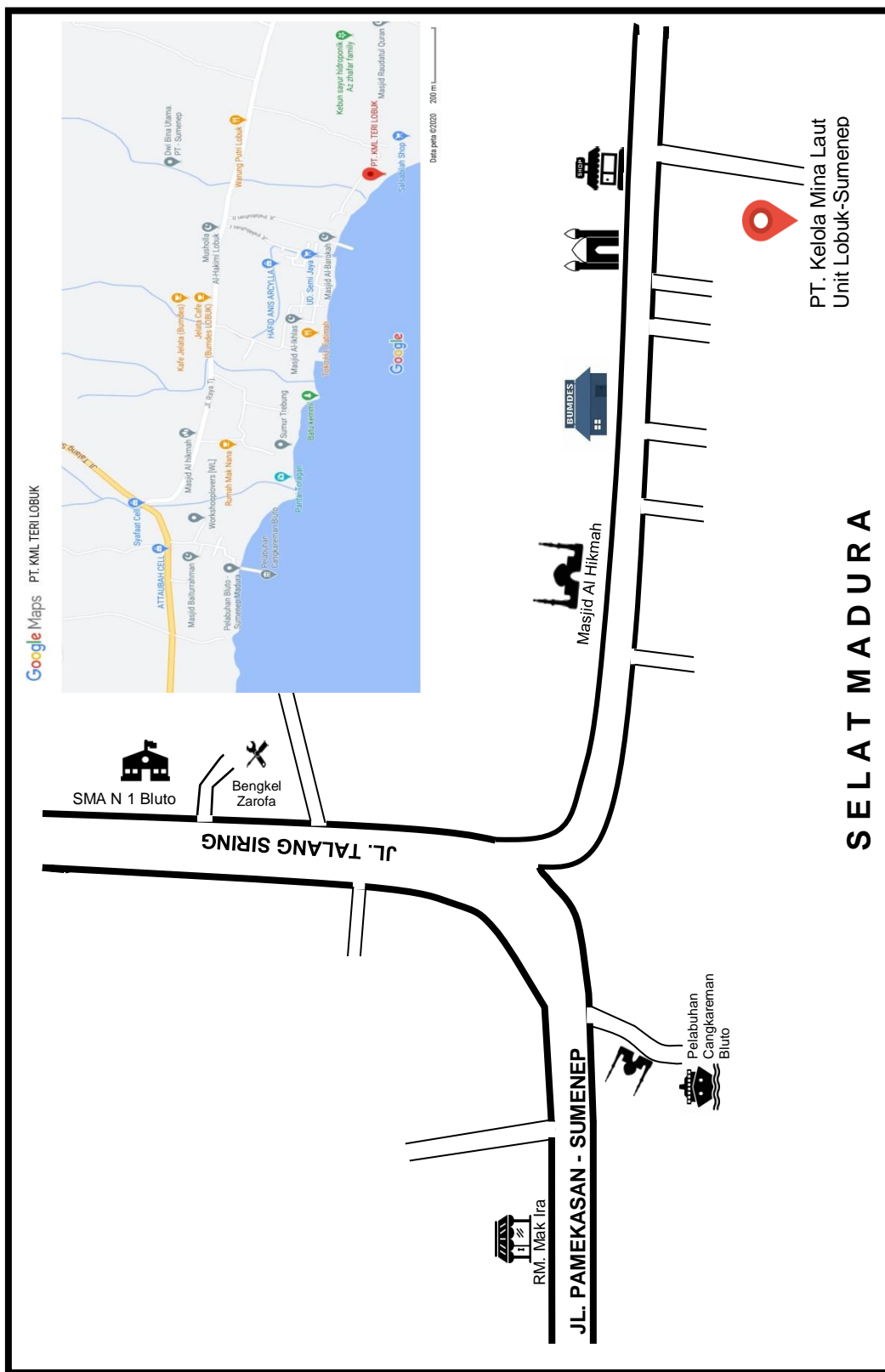
keamanan produk ikan teri nasi dari kontaminasi yang bisa menurunkan mutu produk, sehingga bisa dihasilkan produk bermutu tinggi dan aman dikonsumsi.

6. Sarana Transportasi

Meskipun jauh dari pusat kota Sumenep, PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dapat dijangkau dengan mudah dengan alat transportasi yang memadai. Lokasi perusahaan yang berjarak ± 2 km dari jalan utama Pamekasan - Sumenep, hal ini memberikan keuntungan dari segi kemudahan transportasi karena produk akhir PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep akan dikirim ke pabrik pusat di Gresik melalui jalur utama jalan Pamekasan – Sumenep, dengan demikian perusahaan tidak kesulitan melakukan pendistribusian produk ke pabrik pusat.

Pemilihan lokasi sangat penting bagi perusahaan karena akan mempengaruhi kedudukan perusahaan dalam persaingan dan menentukan kelangsungan hidup perusahaan. Tujuan penentuan lokasi perusahaan adalah agar dapat berproduksi dengan lancar, efektif, dan efisien. Untuk peta lokasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dapat dilihat pada Gambar 1 halaman 10.

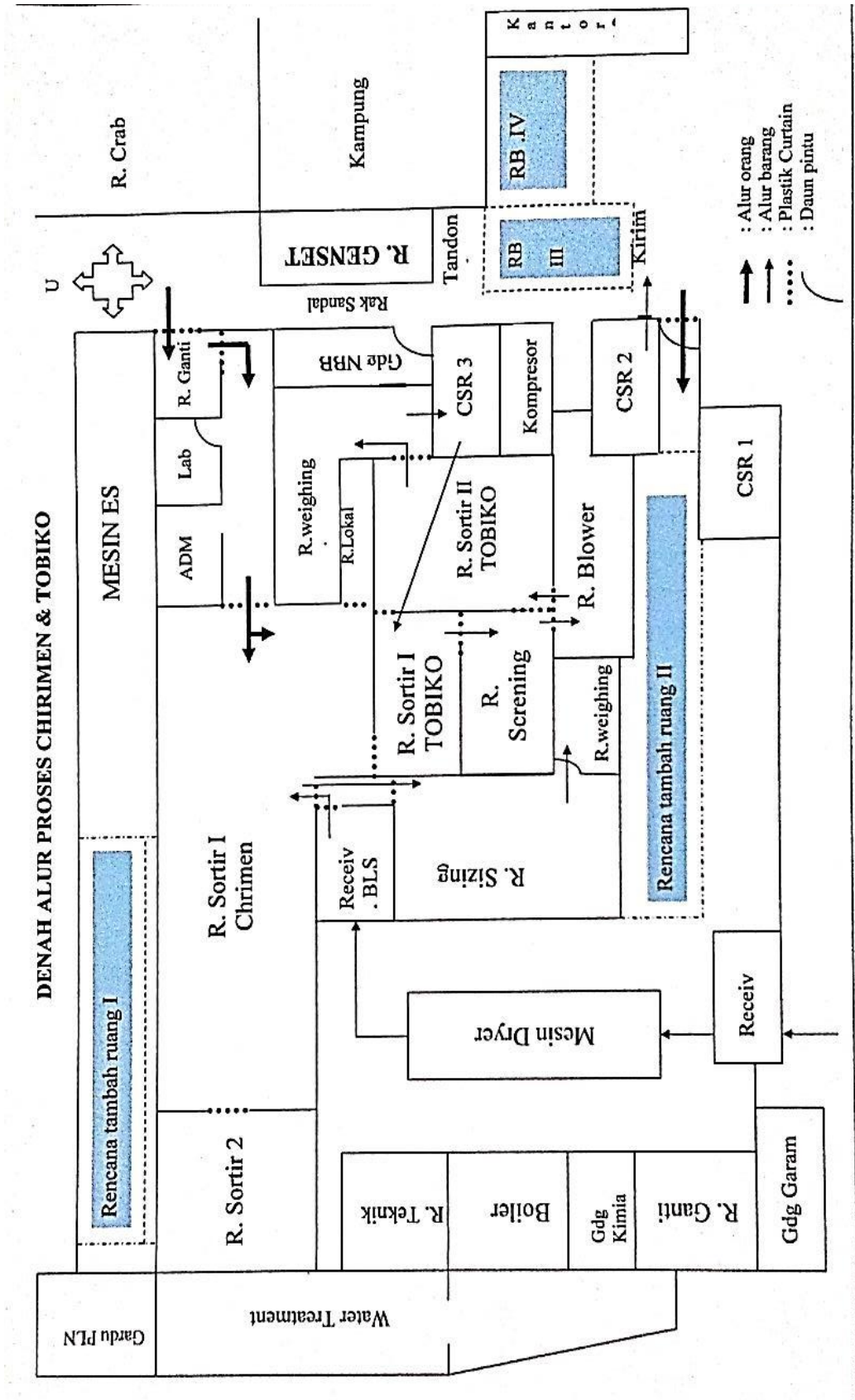
Bangunan pabrik pengolahan ikan teri nasi kering PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep terletak di desa Lobuk yang terdiri dari gedung utama, gedung produksi, dan gudang, serta kantor. Tata letak suatu pabrik dapat dikelompokkan menjadi tataletak produk, proses, posisi tetap, dan selular (Hadiguna, 2008). Tata letak yang digunakan pabrik pengolahan ikan teri nasi kering PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep termasuk tipe tata letak proses *Odd Angel* dimana mesin - mesin dan peralatan yang memiliki kesamaan fungsi diletakkan dalam satu ruangan dan tidak runtut. Luas pabrik pengolahan ikan teri nasi kering PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep sebesar $\pm 600\text{m}^2$.



PT. Kelola Mina Laut
Unit Lobuk-Sumeneh

SELAT MADURA

Gambar 1. Peta Lokasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumeneh
Sumber : PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumeneh, 2019



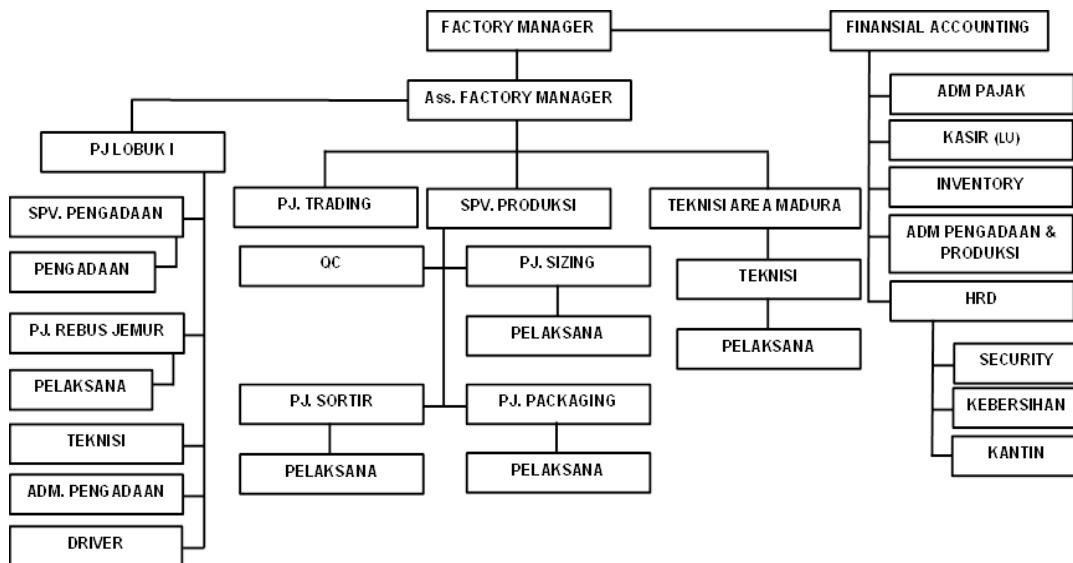
Gambar 2. Denah Alur Proses PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk- Sumenep
Sumber : PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep, 2019.

F. Struktur Organisasi

Organisasi merupakan suatu sistem kerja sama yang memiliki tujuan jelas dengan pengembangan perencanaan yang telah disusun sebelumnya. Untuk mencapai tujuan tersebut harus ada sistem kerjasama yang baik antar karyawan. Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat antara lain mengetahui tugas dan tanggung jawab masing - masing sesuai posisi dalam organisasi, mempertegas hubungan antara anggota satu dengan yang lain, dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota organisasi demi kemudahan tercapainya tujuan bersama (Suryantoro, 2010).

Struktur organisasi merupakan kerangka dan susunan perwujudan dari pola tetap hubungan – hubungan di antara fungsi – fungsi, bagian – bagian atau posisi – posisi, maupun orang – orang yang menunjukkan kedudukan, tugas, wewenang dan tanggung jawab yang berbeda dalam suatu organisasi. Adanya struktur organisasi akan memudahkan dalam hal ketertiban kerja serta sistem manajemen dan pengawasan sehingga kedisiplinan dalam suatu perusahaan dapat terjamin. Direktur PT. Kelola Mina Laut tidak berkedudukan dimasing-masing unit, tetapi dikantor pusat di Jl. KIG. Raya Selatan kav C-5 (Kawasan Industri Gresik). Semua pabrik PT Kelola Mina Laut di Indonesia bertanggungjawab kepada *Supply Chain Director*. Struktur organisasidi PT. Kelola Mina Laut unit Lobuk dapat dilihat pada gambar 3 halaman 13.

Bentuk struktur organisasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk- Sumenep dikategorikan ke dalam struktur organisasi fungsional karena tugas dan tanggung jawab untuk menjalankan usaha dibagi menjadi grup-grup “fungsional” berdasarkan area spesialisasinya. Penerapan struktur organisasi fungsional ini memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihannya adalah adanya spesialisasi pekerjaan menyebabkan produktivitas tinggi. Sedangkan kekurangannya yaitu kebingungan yang disebabkan apabila karyawan memiliki dua atau lebih *supervisor*.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep
 Sumber : PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep, 2019.

Pimpinan tertinggi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk - Sumenep dipegang oleh *factory manager*. *Factory manager* dibantu oleh lima departemen fungsional yaitu pengadaan, produksi, *financial administration*, *quality control and sanitation head*, dan teknisi. Dalam struktur organisasi, masing - masing jabatan akan memiliki wewenang dan tanggung jawab sebagai berikut :

1. *Factory Manager* :
 - a. Bertugas mengawasi jalannya perusahaan;
 - b. Mengawasi, mengevaluasi dan menganalisa operasional seluruh anggaran perusahaan;
 - c. Bertanggung jawab kepada direktur utama.
2. *Supervisor Pengadaan* :
 - a. Mengawasi perencanaan *raw material* yang datang dari *supplier*;
 - b. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.
3. *Supervisor produksi* :
 - a. Mengawasi jalannya operasional produksi, fasilitas, dan karyawan mulai dari penerimaan sampai produk akhir;
 - b. Melakukan pengawasan proses produksi berdasarkan SOP dan SSOP;
 - c. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.

4. *Financial Administration* :
 - a. Mengkoordinasi dan mengawasi alur uang pabrik;
 - b. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.
5. *Human Resource Development* :
 - a. Bertugas dalam pengelolaan SDM dan administrasi kepegawaian sesuai dengan keputusan yang dibuat oleh direktur;
 - b. Melakukan evaluasi kerja karyawan;
 - c. Menerapkan dan mempertahankan peraturan, kebijakan, prosedur yang berlaku;
 - d. Memberikan *training* karyawan secara rutin baik untuk karyawan baru maupun karyawan lama;
 - e. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.
6. *QC and Sanitation Head* :
 - a. Melakukan pengawasan dan pencatatan semua kegiatan produksi dalam kaitannya dengan standar dan membuat tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian produk di tahapan proses;
 - b. Mengaplikasikan sistem mutu dan sanitasi dalam proses produksi;
 - c. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.
7. Teknisi :
 - a. Melakukan pemeliharaan dan operasional mesin produksi;
 - b. Mengatur operasional mesin produksi;
 - c. Membuat jadwal operasional mesin produksi;
 - d. Bertanggung jawab kepada *factory manager*.

G. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep terbagi menjadi dua bagian yaitu bagian administrasi (*office*) dan operasional atau produksi. Penggolongan karyawan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep bisa dilihat pada Tabel 1 Halaman 15.

Tabel 1. Penggolongan Karyawan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep

No	Rincian Tenaga Kerja	Jumlah
1.	<i>Factory Manager</i>	1
2.	<i>Ass. Factory Manager</i>	1
3.	Supervisor Pengadaan	1
4.	Supervisor Produksi	1
5.	<i>Financial Administration</i>	1
6.	Administrasi	2
7.	<i>HRD</i>	1
8.	<i>QC & Sanitation Head</i>	1
9.	Teknisi	4
10.	Sizing	15
11.	Sortasi	132
12.	<i>Packing</i>	4
13.	<i>Driver</i>	2
14.	<i>Cleaning Service</i>	1
15.	Satpam	3
16.	Juru Masak	1
JUMLAH		171

Sumber : PT. Kelola Mina Laut (2019)

Karyawan atau tenaga kerja merupakan faktor yang sangat penting agar perusahaan dapat berjalan dengan baik. Karyawan merupakan orang yang melaksanakan tugas sesuai perintah dan perjanjian kerja.

Secara umum, tenaga kerja PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep berasal dari penduduk yang bertempat tinggal disekitar perusahaan. Karyawan bidang produksi di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep hampir tidak memiliki hari libur kerja, terkecuali jika hari raya dan apabila tidak ada produksi ikan. Karyawan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep memiliki latar belakang pendidikan mulai tingkat SD sampai S1, dan sebagian besar terdiri dari karyawan wanita.

Tabel 2. Tingkat Pendidikan Karyawan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk - Sumenep

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah
1	SD	47
2	SMP	96
3	SMA/SMK	24
4	D3	1
5	S1	3
JUMLAH		171

Sumber : PT. Kelola Mina Laut (2019)

Tabel 3. Jumlah Karyawan Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Janis kelamin	Jumlah
1	Pria	28
2	Wanita	143
JUMLAH		171

Sumber : PT. Kelola Mina Laut (2019)

Jam kerja di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dibagi sesuai dengan divisi. Pada bagian produksi jika bahan baku melimpah dan permintaan banyak maka dapat lembur di hari minggu yang dengan demikian hari kerja bagian produksi mulai dari senin-minggu dengan keadaan tersebut. Pembagian jam kerja karyawan PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dapat dilihat dalam **Tabel 4.**

Tabel 4. Pembagian Jam Kerja di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep.

No	Tenaga Kerja	Jam Kerja		Jam Istirahat	Hari Kerja	Keterangan
		Masuk	keluar			
1.	Kantor	08.00	16.00	11.30-12.30	6	Tanpa <i>shift</i>
2.	Produksi	08.00	16.00	11.30-12.30	7	Tanpa <i>shift</i>
3.	Satpam	08.00	16.00	11.30-12.30	7	<i>Shift 1</i>
		16.00	00.00	17.30-18.30		<i>Shift 2</i>
		00.00	08.00	04.00-05.00		<i>Shift 3</i>

Sumber : PT. Kelola Mina Laut (2019).

H. Gaji

Sistem pengupahan yang berlaku di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep hampir sama dengan sistem pengupahan pada umumnya. Sistem pengupahan dibagi 2 golongan tenaga kerja yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap. Sistem pengupahan yang diterapkan pada tenaga kerja tetap dilakukan setiap 1 bulan sekali, di awal bulan dengan jumlah upah yang didapat sesuai dengan tingkat golongannya. Tenaga kerja tidak tetap memiliki perbedaan sistem pengupahan. Pengupahan dilakukan setiap minggu dengan besaran upah ditentukan oleh banyaknya hasil pekerjaan tiap individu pekerja. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kinerja setiap individu pekerja untuk mencapai target setiap harinya. Menurut Wijanto (2011), sistem pengupahan dan pemberian insentif adalah satu hal yang penting untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja dan efisiensi penggunaan tenaga kerja.

I. Fasilitas dan kesejahteraan karyawan

Perusahaan menyediakan beberapa fasilitas yang bertujuan untuk menjamin dan meningkatkan kesejahteraan para karyawannya. Beberapa fasilitas tersebut antara lain : penyimpanan pakaian (*locker*), ruang ganti, kantin, musholla, tempat parkir, toilet dan tempat khusus pencucian tangan di ruang produksi. Adapun fasilitas lain yang mendukung antara lain asuransi program BPJS. Hal ini sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 50 tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Kesehatan dan Keselamatan Kerja sendiri merupakan segala kegiatan untuk menjamin dan melindungi keselamatan dan kesehatan tenaga kerja melalui upaya pencegahan kecelakaan kerja dan penyakit akibat kerja. Berikut pula fasilitas – fasilitas lain yang diberikan : pelayanan kesehatan yang terdiri dari *pre-employment examination* (pemeriksaan kesehatan sebelum tenaga kerja diterima) dan *periodical examination* (pemeriksaan kesehatan secara periodik), THR, pesangon pensiun, cuti tahunan, cuti melahirkan, dan seragam kerja yang dilengkapi alat pelindung diri.

Untuk upaya meningkatkan kualitas pekerja agar sesuai dengan standar HACCP perusahaan mengadakan pelatihan – pelatihan untuk sumber daya manusia yang terjadwal secara tahunan dan berkelanjutan. Pelatihan dilaksanakan di dalam dan di luar perusahaan. Pelatihan – pelatihan yang seperti training karyawan, pelatihan hygiene dan sanitasi, pelatihan standarisasi (ISO), pelatihan perbaikan dan pelayanan jaringan telekomunikasi, pelatihan kecerdasan emosi dan spiritual (ESQ), pelatihan K3 dan pelatihan lainnya.

Sistem penggajian atau pengupahan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep berdasarkan atas jabatan, keahlian, prestasi kerja dan tanggung jawab dari karyawan yang bersangkutan. Adapun sistem penggajian atau pengupahannya terdiri dari 4 kategori, yaitu :

1. Karyawan Bulanan Tetap

Karyawan bulanan tetap adalah peningkatan dari karyawan harian tetap. Karyawan bulanan tetap (KBT) terdiri dari *factory manager*, *financial administration*, HRD, administrasi dan kasir. Sistem balas jasa yang diperoleh berupa gaji yang diberikan secara tetap yaitu satu bulan sekali. Besarnya jumlah gaji yang diberikan tetap dan tidak bergantung hari kerja.

2. Karyawan harian tetap

Karyawan harian tetap adalah peningkatan dari karyawan harian lepas. Karyawan harian tetap terdiri dari *supervisor*, *quality control* (QC), teknisi dan *driver*. Sistem balas jasa yang diperoleh berupa upah yang diberikan setiap satu minggu sekali yaitu pada hari sabtu. Besarnya upah yang diberikan bergantung pada hari kerja. Apabila karyawan yang tidak masuk kerja selama beberapa hari maka upah yang diterima akan dikurangi dengan jumlah hari dimana karyawan tersebut tidak bekerja.

3. Karyawan harian lepas

Karyawan harian lepas merupakan karyawan yang bekerja ketika dibutuhkan oleh perusahaan. Sebaliknya, apabila sedang tidak dibutuhkan karyawan akan dilepas. Jadi, sistem kerja karyawan harian lepas berdasarkan kebutuhan dan panggilan dari perusahaan. Karyawan harian lepas terdiri dari penanggung jawab masak, penanggung jawab sortasi, penanggung jawab *sizing*, satpam dan pelaksana teknisi. Sistem balas yang diperoleh berupa upah yang diberikan setiap satu minggu sekali yaitu pada hari sabtu. Besarnya upah yang diterima bergantung pada hari kerja saat dibutuhkan perusahaan.

4. Sistem borongan

Karyawan borongan merupakan karyawan yang sistemnya akan didatangkan ketika perusahaan melakukan proses produksi terutama jika ketersediaan jumlah bahan baku melimpah (saat musiman). Karyawan borongan terdiri dari karyawan sortasi, *sizing* dan *packing*. Karyawan borongan akan menerima upah sesuai dengan hasil yang diperoleh. Pemberian upah akan diberikan harian maupun mingguan.