

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak masyarakat awam yang beranggapan bahwa makanan akan lebih gurih dan nikmat jika digoreng terlebih dahulu, sehingga penggunaan minyak goreng menjadi lebih meningkat. Minyak (*edible oil*) banyak digunakan karena nutrisinya dan memiliki pengaruh terhadap rasa dan aroma produk pangan. Salah satu jenis minyak nabati yang banyak digunakan dalam proses pengolahan produk pangan adalah minyak sawit (Zulkarnain et.al,2012). Industri minyak goreng paling banyak menggunakan bahan baku kelapa sawit karena harganya yang relatif murah dan tersedia dalam jumlah banyak sehingga memberikan nilai tambah.

Kelapa sawit merupakan komoditas perkebunan unggulan dan utama Indonesia. Tanaman yang produk utamanya terdiri dari minyak sawit (CPO) dan minyak inti sawit (PKO) ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan menjadi salah satu penyumbang devisa negara yang terbesar dibandingkan dengan komoditas perkebunan lainnya. Hingga saat ini kelapa sawit telah diusahakan dalam bentuk perkebunan dan pabrik pengolahan kelapa sawit hingga menjadi minyak dan produk turunannya (Fauzi et.al,2012).

Lebih dari 70% minyak goreng yang ada di Indonesia terbuat dari minyak sawit. Pengolaan minyak sawit yang umum dilakukan adalah fraksinasi. Melalui fraksinasi, minyak sawit mentah (*Crude Palm Oil*) terlebih dahulu melalui beberapa tahapan seperti rafinasi untuk menghasilkan *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* (RBDPO) yang berwujud semi padat dan pada suhu 20°C membentuk padatan dan selanjutnya dilakukan fraksinasi untuk memperoleh fraksi olein dan stearin. Fraksi olein digunakan sebagai minyak goreng dan fraksi stearin digunakan sebagai bahan baku margarin dan shortening (Darmoko et.al,2002).

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil minyak kelapa sawit terbesar di dunia selain Malaysia. Hingga tahun 2013, total produksi minyak sawit mentah (*crude palm oil*,CPO) Indonesia telah mencapai 26.9 juta ton dengan luas lahan perkebunan besar 6,171,700 Ha dan perkebunan rakyat 4,415,800 Ha

(BPS,2014). Menurut laporan oil world pada tahun 2011, minyak kelapa sawit memberikan andil sekitar 27% atau 46 juta ton terhadap total minyak nabati di dunia. Produksi minyak nabati berikutnya diikuti oleh soybean, rapeseed dan sunflower. Sementara itu, negara yang paling besar menghasilkan minyak kelapa sawit adalah Indonesia. Pabrik kelapa sawit (PKS) yang berjumlah lebih dari 640 di seluruh Indonesia memproduksi CPO sekitar 23 juta ton atau 46% dari total produksi CPO di dunia.

Terdapat banyak perusahaan yang memproduksi minyak goreng kelapa sawit, salah satunya yaitu PT. Ikan Dorang, Surabaya yang memproduksi minyak goreng kelapa sawit dengan bahan baku RBDPO sehingga produk yang dihasilkan memiliki karakteristik minyak goreng baik. Mengingat tingginya minat akan produk pangan yang diolah dengan digoreng, maka penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya yang diharapkan dapat menambah pengetahuan penulis mengenai penerapan ilmu yang selama ini dipelajari di perkuliahan.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari dan memahami secara langsung proses pengolahan minyak goreng kelapa sawit mulai dari bahan baku hingga akhir proses di PT. Ikan Dorang, Surabaya dan melaksanakan studi perbandingan antara teori yang didapat di kuliah dengan penerapannya di PT. Ikan Dorang, Surabaya .
- b. Mengetahui berbagai teknologi yang digunakan dalam dunia industri pengolahan minyak sawit di PT. Ikan Dorang, Surabaya.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

a. Bagi Perguruan tinggi

Menjalin kerja sama antara PT. Ikan Dorang, Surabaya dengan Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dalam pelatihan kerja lapang.

b. Bagi Perusahaan

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

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui lebih secara mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang didapat kedalam dunia industri.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Ikan Dorang didirikan pada tanggal 29 September 1950, yang dipimpin langsung oleh Bapak Kintono Sasongko dan Freddy Sasongko. Awal mula berdirinya PT. Ikan Dorang pada tahun 1950, pabrik hanya memproduksi minyak goreng kelapa yang memiliki bahan baku berupa kopra yang didapat dari pasaran dan pengepul. Setelah berjalannya waktu, karena harga bahan baku yang mahal dan proses yang dilakukan membutuhkan waktu, tenaga dan biaya yang cukup banyak kemudian PT. Ikan Dorang memproduksi minyak goreng kelapa dengan memakai bahan baku berupa *crude oil* yang didapatkan dari pengepres kopra.

Berdasarkan surat keputusan nomor C2-8106.HT.01.04. Tahun 1992 PT. Ikan Dorang merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan minyak goreng nabati yang berbahan baku kelapa dan kelapa sawit untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri pada umumnya dan Jawa Timur pada khususnya. Mesin-mesin serta peralatan terdapat dalam pabrik ini tergolong cukup modern (semi otomatis). Hal ini yang menunjang PT. Ikan Dorang dapat terus berproduksi selama 24 jam terus menerus dengan jumlah tenaga kerja yang memadai. Pada tahun 1995 mulai ada perkembangan produk di PT. Ikan Dorang yaitu dengan mulai memproduksi minyak goreng kelapa sawit, akan tetapi bahan baku yang digunakan untuk memproduksi minyak goreng kelapa sawit ini tidak berasal dari CPO (*crude palm oil*) melainkan dari RBDPO (*Refined*

Bleached Deodorized Palm Oil), hal ini dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih terjangkau dan produk yang dihasilkan memiliki mutu yang lebih baik karena bahan baku yang digunakan sudah melalui proses fraksinasi yang diperoleh dari perusahaan besar yang ada pengolahan sawit.

Pada tahun 2014 PT. Ikan Dorang, Surabaya meluncurkan produk baru yaitu minyak padat dan margarin, yang bahan baku yang digunakan berasal dari produk samping setelah proses fraksinasi yaitu stearin. Awalnya produk samping ini tidak dimanfaatkan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya karena langsung dijual ke pengepul, tetapi berjalannya waktu harga yang diberikan menjadi turun dan berkurangnya pengepul produk samping ini menjadi alasan PT. Ikan Dorang, Surabaya untuk mengolah stearin ini menjadi produk minyak padat dan margarin. Kemudian di tahun 2020, PT. Ikan Dorang mulai berkembang lagi dengan adanya munculnya produk VCO (*Virgin Coconut Oil*) dan kacang yang bekerja sama dengan perusahaan lain. Produk kacang yang dihasilkan di PT. Ikan Dorang, Surabaya berasal dari kacang yang dihasilkan dari perusahaan lain hanya saja dilakukan penggorengan dengan menggunakan minyak goreng yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang sehingga direpacking dengan menggunakan brand dari PT. Ikan Dorang. Sama juga dengan produk VCO yang dilakukan repacking pada produk yang berasal dari perusahaan lain yang kemudian bekerja sama sehingga produk VCO yang dihasilkan dapat diberikan brand dari PT. Ikan Dorang.

Produksi minyak goreng kelapa memiliki merk dagang Ikan Dorang Spesial sedangkan minyak goreng kelapa sawit memiliki merk dagang Ikan Dorang Mas. Dengan digunakannya teknologi yang cukup modern diharapkan pabrik mampu bersaing dipasaran baik dari segi kualitas ataupun kuantitas. Sebuah perusahaan memiliki tujuan yang harus dicapai. Visi dan Misi merupakan sebuah tolak ukur untuk mencapai kesuksesan dan kemajuan perusahaan sehingga dalam praktiknya, perusahaan memiliki dasar dalam membuat kebijakan dan aturan untuk kepentingan perusahaan maupun karyawan begitu pula dengan PT. Ikan Dorang yang memiliki visi dan misi sebagai berikut :

A. Visi

Menjadi perusahaan minyak goreng kelapa dan kelapa sawit terdepan dan terpercaya serta mampu bersaing dibidangnya.

B. Misi

1. Memberikan solusi atas kebutuhan minyak goreng kepada konsumen.
2. Meningkatkan kualitas produk melalui inovasi proses produksi dan teknologi.
3. Menumbuhkan kreativitas dan kompetensi karyawan untuk mencapai performa operasional yang maksimal.
4. Menciptakan tim sinergi yang utuh dan menyeluruh guna meningkatkan pelayanan konsumen.
5. Menjaga mutu produk secara berkesinambungan
6. Memberi pelayanan yang baik untuk kepuasan pelanggan
7. Menjamin kerja sama yang baik dengan pelanggan dan mitra bisnis

PT. Ikan Dorang, Surabaya menghasilkan minyak goreng dan produk lainnya dengan kualitas ekspor. Kapasitas produksi tiap harinya dari PT. Ikan Dorang, Surabaya ini adalah kurang lebih 70 ton/hari dengan target produksi minyak goreng kelapa sawit dan minyak goreng kelapa, serta minyak padat. Sehingga kapasitas produksi minyak goreng sebesar ± 25.000 ton/tahun/ Kenaikan kapasitas produksi ini dipengaruhi oleh bahan baku yang datang berupa CPO kelapa dan RBDPO kelapa sawit. PT. Ikan Dorang, Surabaya telah memiliki beberapa sertifikat untuk menunjang pemasaran produknya, diantaranya seperti sertifikasi halal dan sertifikasi Badan POM RI pada produknya. Selain itu, PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki penghargaan kategori Local Brand Award pada tahun 2008 yang dimana PT. Ikan Dorang, Surabaya ini menjadi pemenang pada Surabaya Champion Brands Award. Produk yang dihasilkan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya berupa minyak goreng kelapa sawit dengan merk dagang Ikan Dorang Mas, minyak goreng kalapa dengan merk dagang Ikan Dorang Spesial, Minyak Padat, VCO (*Virgin Coconut Oil*), dan kacang atom. Berikut beberapa produk dari PT. Ikan Dorang, Surabaya:



Gambar 1.1 Produk PT. Ikan Dorang, Surabaya

Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

Aspek lain yang dibutuhkan oleh perusahaan yaitu pemasaran. Semua produk yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya akan dipasarkan ke seluruh Indonesia. Strategi pemasaran pada produk di PT. Ikan Dorang, Surabaya yang dilakukan adalah dengan melakukan penjualan dari pintu ke pintu, offline reseller dan secara online. Pemasaran dengan melakukan penjualan pintu ke pintu dilakukan dengan cara menyelenggarakan berbagai acara seperti demo memasak dan event yang dilakukan oleh beberapa staf bagian sehingga dengan ini dapat memasarkan produk dan mengedukasi kelebihan produk dalam acara demo. Untuk pemasaran offline reseller sendiri terbagi menjadi beberapa yaitu reseller besar seperti swalayan, reseller toko-toko, reseller restoran makanan siap saji seperti restoran ayam goreng, dan lainnya. Tujuan dari pemasaran offline reseller adalah memudahkan orang untuk membeli secara langsung dan dapat ditemukan pada swalayan atau toko tertentu. Sedangkan pemasaran secara online dilakukan untuk membantu pemasaran agar jangkauannya lebih luas di berbagai kalangan melalui jejaring sosial seperti media sosial yaitu Instagram dan Tokopedia. Dalam pemasaran secara online ini biasanya diberikan beberapa promo yang gabungan dengan memberikan kuis mengenai pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng pada media sosial Instagram.

Kondisi pemasaran saat ini yang mulai terjadi kenaikan harga minyak goreng dipasaran perusahaan mencoba untuk melakukan beberapa strategi dengan tetap melakukan penjualan secara online dengan menggunakan platform di media sosial dan tetap melakukan beberapa event seperti demo memasak menggunakan produk minyak goreng dari perusahaan ini. Event dengan demo memasak ini tetap dilakukan untuk menarik minat konsumen pada minyak goreng yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

Pemilihan lokasi suatu perusahaan merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Lokasi ini memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render,2015). Pemilihan lokasi yang tepat akan mempengaruhi perusahaan seperti akan berpengaruh terhadap biaya yang ditimbulkan akibat lokasi yang dipilih tersebut. Adapun beberapa faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan lokasi pabrik yang akan di didirikan adalah lokasi pasar (*market location*), lokasi sumber bahan baku, transportasi, sumber energi, iklim, sumber tenaga kerja dan tingkat upahnya, undang-undang dan sistem perpajakan, sikap masyarakat setempat, dan air limbah industri (Hindrayani,2010).

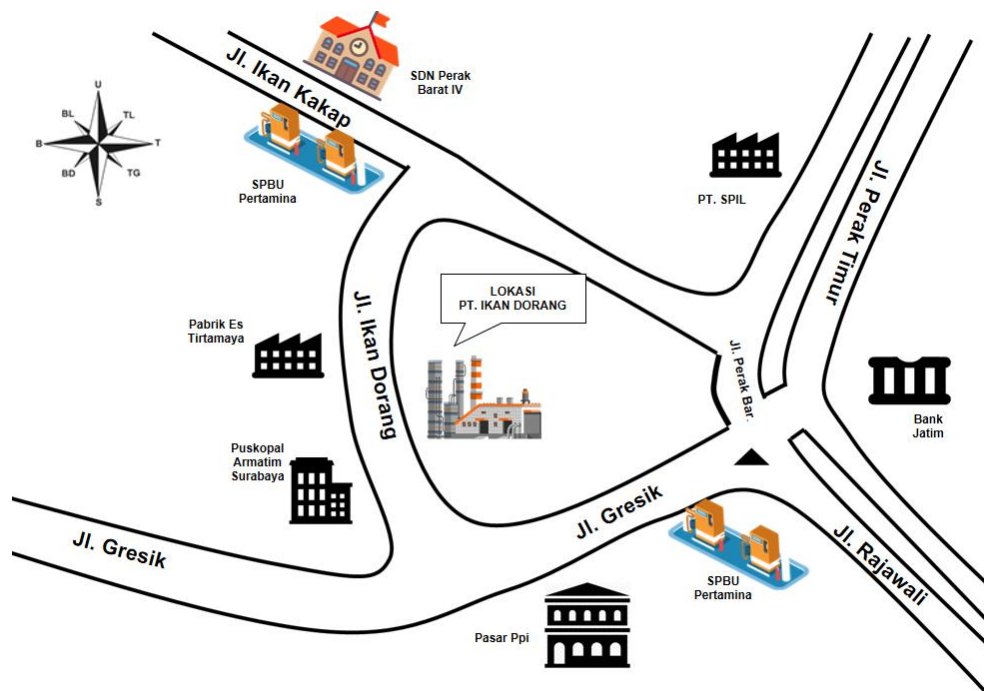
PT. Ikan Dorang terletak di bagian utara kota Surabaya, yaitu di daerah Pelabuhan Tanjung Perak, tepatnya di Jalan Ikan Dorang No.2 Surabaya. Perusahaan ini berdiri diatas lahan seluas 15.000 m². Adapun batas-batas wilayah PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

- Batas Utara : Perkantoran dan Jalan Ikan Dorang
- Batas Selatan : Bengkel "Candi"
- Batas Timur : Puskopal KOARMADA II Surabaya
- Batas Barat : Jalan Ikan Dorang

Pemilihan lokasi PT. Ikan Dorang, Surabaya ini didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

1. Letak yang strategis karena terletak di jalan raya sehingga memudahkan sistem distribusi.
2. Kemudahan untuk mendapatkan bahan baku yang mana diperoleh dari perusahaan besar pengolahan sawit dari kota Surabaya sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi.

Denah lokasi PT. Ikan Dorang, Surabaya dapat lihat pada Gambar 1.2 berikut :



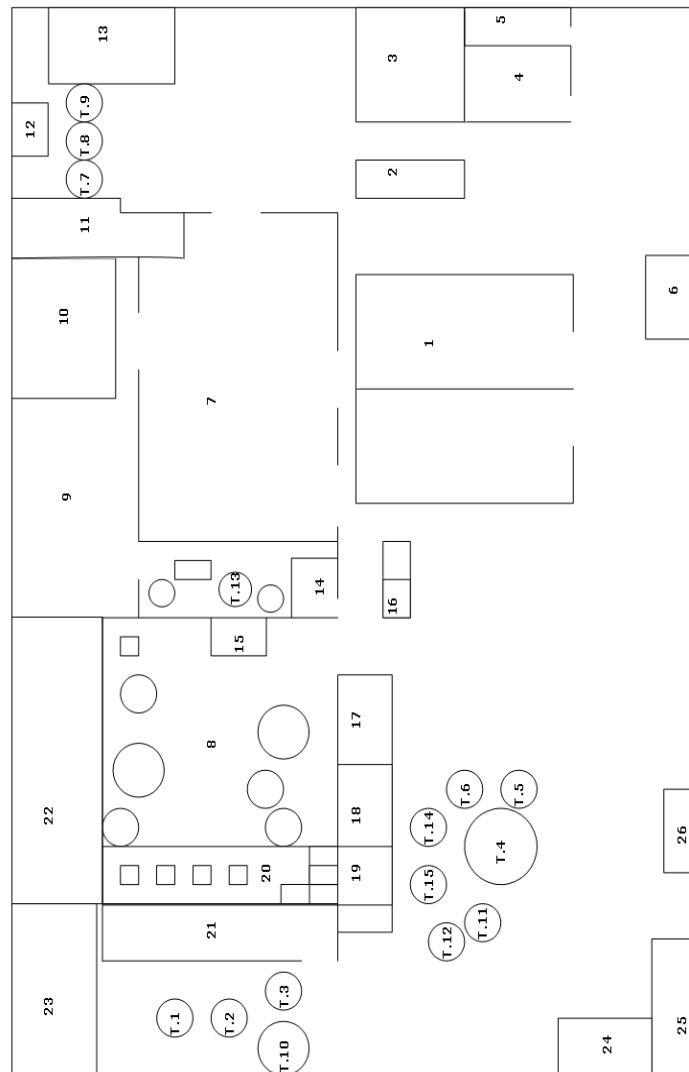
Gambar 1.2 Denah PT. Ikan Dorang, Surabaya

Sumber. Dokumen Pribadi

2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik (layout) dapat didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi (Hadiguna,2008). Tata letak perusahaan yang baik merupakan salah satu faktor penting untuk sebuah kegiatan industri yang dimulai dari penerimaan bahan baku sampai proses akhir. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh.

Tata letak perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya sudah cukup baik yang dibuktikan dengan letak penerimaan dan penyimpanan bahan baku tidak jauh dari proses produksi dan juga letak dari ruang produksi tidak jauh dari gudang produk jadi sehingga akan mempermudah arus perpindahan barang. PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki bangunan kantor yang terletak dibagian belakang pabrik. Pada bagian depan pabrik terdapat ruang penyimpanan produk jadi, pos satpam, ruang operator, tempat penimbangan dan kantor penimbangan. Bagian pabrik terdiri dari ruang produksi, ruang produksi minyak padat, ruang packing, ruang utility, boiler, laboratorium, tangki penyimpanan bahan baku dan tangki penyimpanan produk jadi. Tata letak PT. Ikan Dorang, Surabaya dapat lihat pada Gambar berikut:



Gambar 1.3 Tata Letak PT. Ikan Dorang, Surabaya
Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

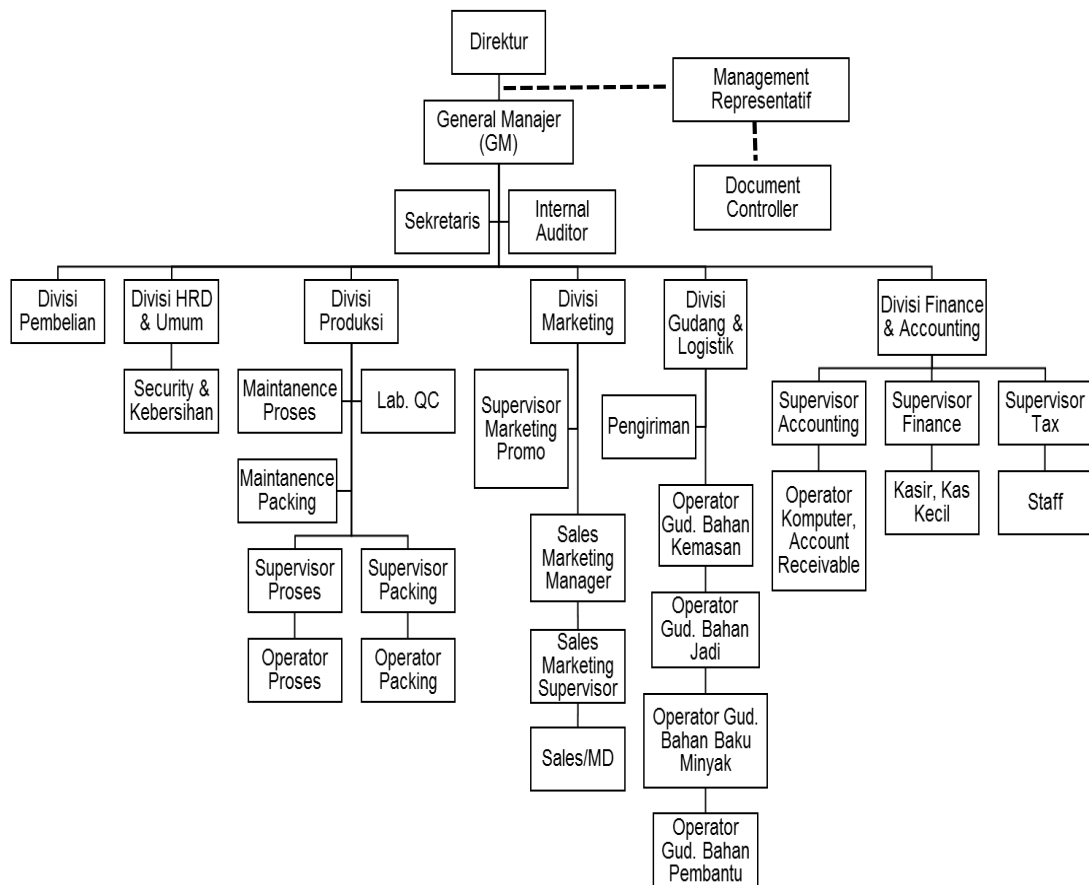
Keterangan tata letak pabrik PT. Ikan Dorang, Surabaya sebagai berikut:

1. Gudang Produk Jadi
2. Timbangan
3. Ruang kantor penimbangan
4. Ruang operator
5. Ruang istirahat karyawan
6. Pos satpam
7. Ruang packing
8. Ruang produksi
9. Ruang produksi minyak padat
10. Ruang cuci jerigen
11. Ruang stock drum
12. Kantor
13. Gudang stock spare part
14. Laboratorium
15. Kontrol panel proses
16. Unloading
17. Tempat pembuangan limbah (blotong)
18. Ruang bahan pembantu
19. Ruang generator
20. Ruang campuran minyak
21. Ruang boiler
22. Tempat bahan jadi
23. Utilitas
24. Kamar mandi wanita
25. Kamar mandi laki-laki
26. Gardu listrik

D. Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya menggunakan tipe organisasi garis dengan penyesuaian berdasarkan situasi dan kondisi yang ada. Semua bagian yang ada perusahaan ini dari yang besar sampai yang terkecil dikendalikan / dipimpin oleh direktur utama. Struktur organisasi berbentuk organisasi fungsional yang mana kekuasaan tertinggi terletak pada manajer, tetapi manajer tidak berhubungan langsung dengan karyawan tingkat bawah, tetapi hanya melakukan hubungan komunikasi dengan asisten yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan staf-staf yang bertugas mengatur kerja anggota karyawannya masing-masing. Aliran wewenang yaitu seorang atasan mengambil wewenang yaitu seorang atasan mengambil keputusan dan memberitahukannya kepada seorang bawahan lagi dan seterusnya hingga membentuk garis dari puncak hingga tingkat terbawah struktur organisasi. Menurut Rumerah (2017), wewenang di dalam perusahaan

secara vertikal dan mencerminkan hubungan antara bagian-bagian yang horizontal. Bentuk organisasi ini digunakan karena perusahaan ini cukup besar dan memiliki wilayah kerja yang luas. Adapun struktur organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya dapat dilihat pada Gambar 1.3



Gambar 1.4 Struktur Organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya

Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

Berdasarkan struktur organisasi di PT. Ikan Dorang, Surabaya maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di PT. Ikan Dorang Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Direktur

Direktur merupakan orang yang membawahi perusahaan secara langsung dan bertanggung jawab atas pelaksanaan harian perusahaan

serta mempunyai wewenang untuk berhubungan dengan perusahaan lain.

2. General Manajer (GM)

General manajer bertanggung jawab atas seluruh operasional pabrik dan memastikan performance pabrik sesuai standar.

3. Management Representatif

Management representative memiliki tanggung jawab dalam membuat ISO / kesadaran kualitas untuk rekan dengan pelatihan internal, mengukur dan mengawasi kinerja proses dan berkoordinasi dengan badan sertifikasi.

4. Document Controller

Document controller bertanggung jawab atas membantu management representative dalam menjalankan prosedur pengendalian dokumen dan rekaman mutu, Menarik atau memusnahkan dokumen yang sudah kadaluarsa dan memastikan dokumen disahkan sebelum didistribusikan

5. Sekretaris

Sekretaris memiliki tugas untuk membantu melaksanakan rencana program dan kegiatan, mengkoordinasikan, monitoring, urusan administrasi umum dan kepegawaian, keuangan, perencanaan evaluasi dan pelaporan.

6. Divisi Pembelian

Pada divisi ini memiliki tugas untuk memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli, memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik dan tiba tepat waktu, Mediasi pembayaran & memastikan pembayaran tepat waktu serta menjaga hubungan baik dengan vendor.

7. Divisi HRD & Umum

Divisi ini adalah orang yang melaksanakan segala sesuatu yang berhubungan dengan karyawan. Tugasnya adalah penerimaan dan pemberhentian karyawan, pengadaan Pendidikan dan pelatihan karyawan, penempatan karyawan serta pengadaan kesejahteraan karyawan.

a. Security dan Kebersihan

Bertanggung jawab menjaga keamanan di daerah lingkup perusahaan PT. Ikan Dorang serta menertibkan para karyawan, dan menjaga kebersihan di wilayah perusahaan PT. Ikan Dorang.

8. Divisi Produksi

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab terhadap produk yang dihasilkan. Pada perusahaan ini bagian produksi bertugas mengatur penimbunan minyak kelapa dan minyak goreng yang masuk dan keluar perusahaan.

a. *Maintenance Proses*

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan-pekerjaan pemeliharaan terhadap seluruh peralatan, proses penggunaan alat sampai dengan utilitasnya.

b. Lab QC

Bertugas mengontrol kualitas semua produk yang dihasilkan oleh PT. Ikan Dorang.

c. *Maintenance Packing*

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan-pekerjaan pemeliharaan pada proses packing.

d. Supervisor Proses

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian proses) bekerja dengan baik.

e. *Supervisor Packing*

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian packing) bekerja dengan baik.

f. Operator Produksi

Beberapa tugas operator produksi adalah perhatian terhadap detail, mengikuti instruksi, dan memastikan pengoperasian alat dilakukan dengan aman. Penting bagi operator produksi untuk dapat bekerja di bawah tekanan, dimana harus memenuhi target yang telah ditentukan, saat terjadi kerusakan mesin, atau mengatasi keadaan darurat lainnya.

g. Operator *Packing*

Bertugas melakukan briefing kepada staff packing, mencapai target produksi dimana seorang operator packing akan melihat target produksi yang harus dicapai pada hari tersebut, kemudian

melakukan pengepakan dengan baik selanjutnya menjaga kualitas pengepakan produk dan membuat laporan.

9. Divisi Marketing

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab atas pengemasan dan pemasaran produk yang dihasilkan perusahaan.

a. *Supervisor Marketing Promo*

Bertugas memimpin dan mengawasi stafnya untuk malukan strategi pemasaran yang optimal agar penjualan produk meningkat secara signifikan.

b. *Sales Marketing Manager*

Bertugas mengawasi tim penjualan, menangani keluhan konsumen, menyusun anggaran, memimpin penjualan, memberikan keuntungan pada perusahaan, menentukan promosi.

c. *Sales Marketing Supervisor*

Bertugas mencapai target, menganalisis data, membuat ramalan penjualan (*sales forecast*).

d. Sales/MD

Bertugas mengatur display produk di sebuah outlet, mana kiranya yang paling tepat berada di deretan depan. Naik atau turunnya angka penjualan produk, bisa dibilang sangat bergantung pada kemampuannya.

10. Divisi Gudang & Logistik

Divisi ini bertugas untuk mencatat barang yang diterima, mengklasifikasi barang masuk sesuai jenisnya, membandingkan data dengan jumlah stok fisik yang tersedia, melakukan pengecekan stok barang di gudang dan mengecek barang retur dari konsumen.

a. Pengirim

Bertugas mendistribusikan / mengirim produk PT. Ikan Dorang hingga sampai ke konsumen

b. Operator Gudang Bahan Kemasan

Bertugas menerima bahan kemasan dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan atau barang kemasan dalam gudang

c. Operator Gudang Bahan Jadi

Bertugas menerima barang yang sudah jadi dari pihak produksi, memastikan kembali bahwa kondisi barang tersebut berkualitas baik, melakukan pengecekan atau check sheet terhadap mesin packing, melakukan pengemasan atau packing terhadap barang atau mengoperasikan mesin packing, menyimpan atau menyusun barang yang sudah di packing sesuai tempatnya, dan membersihkan area kerja packing barang setelah selesai bekerja

d. Operator Gudang Bahan Baku Minyak

Bertugas menerima bahan baku dari supplier, bongkar muatan barang atau bahan baku, menyimpan bahan baku dalam gudang.

e. Operator Gudang Bahan Pembantu

Bertugas menerima bahan pembantu dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan pembantu dalam gudang.

11. Divisi *Finance & Accounting*

Divisi ini bertanggung jawab atas tagihan perusahaan terhadap konsumen, pembelian barang, bon-bon perusahaan dengan perusahaan lain, persediaan minyak dan barang lainnya yang dibutuhkan perusahaan.

a. *Supervisor Accounting*

Bertugas melakukan kontrol terhadap pekerjaan yang berhubungan dengan keuangan dan akuntansi. Melakukan penyusunan laporan keuangan setiap periode, baik harian, mingguan, bulanan, maupun tahunan menyesuaikan kebijakan perusahaan, mengelola berbagai laporan terkait finansial perusahaan, seperti laporan bank, laporan keuangan, laporan kas kecil, dan laporan persediaan atau stok, menganalisa anggaran seluruh departemen untuk mengestimasi anggaran perusahaan, memberikan rekomendasi berdasarkan laporan yang dimiliki kepada manajemen, membuat arsip dokumen perusahaan dan menyusunnya sesuai dengan masing-masing departemen, menyusun laporan perpajakan sesuai peraturan perpajakan, bersedia menjadi partner kerja untuk setiap departemen, membuat susunan anggaran tahunan perusahaan dan kegiatannya, memantau dan menganalisis capaian anggaran, mengontrol arus

kas sekaligus menganalisisnya, serta melakukan kontrol terhadap aset perusahaan.

b. Operator Komputer, *Account Receivable*

Bertugas dalam mencatat transaksi penjualan, menerbitkan dan mengirim invoice, menagih piutang ke pelanggan, mengelola piutang bermasalah, merekonsiliasi akun, dan membuat laporan secara berkala.

c. Supervisor *Finance*

Bertugas membuat laporan keuangan, mengawasi, serta mengelola sebuah produksi dan pelayanan kepada konsumen, juga membimbing dan mengatur rekan kerja bawahannya guna mencapai tujuan perusahaan.

d. Kasir, Kas Kecil

Bertugas menerima bukti transaksi pengeluaran dengan disertai dokumen yang mendukung transaksi tersebut, memberikan cap lunas dibukti kas keluar, bukti kas keluar ke bagian utang dan membagikan bukti kas keluar ke bagian utang dan menyerahkan cek ke bagian pemegang dana kas kecil.

e. Supervisor Tax

Bertugas mensosialisasikan peraturan-peraturan pajak yang baru ke seluruh *business* unit yang berkaitan langsung. Membantu meneliti dan memeriksa laporan keuangan perusahaan (Tempo Group) untuk pelaporan SPT Tahunan Badan. Membantu mendampingi *business* unit ke kantor pajak terkait administrasi perpajakan.

f. Staff

Bertugas mengolah data dari pra produksi yaitu dari bahan baku, produksi hingga barang yang sudah jadi dan siap untuk dikirim ke konsumen. Tak hanya mengurus keperluan dokumen saja, admin produksi juga bertanggung jawab dalam hal pengawasan bagian operator produksi.

E. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Dalam pasal 1 angka 1 Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 mengemukakan bahwa ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Kebutuhan tenaga-tenaga kerja yang terampil dalam berbagai bidang yang ada dalam perusahaan ataupun juga dapat dikatakan karyawan yang memiliki kemampuan sesuai tugas-tugasnya dalam perusahaan merupakan hal mutlak dalam pencapaian tujuan dari perusahaan.

PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki kurang lebih karyawan yang berjumlah 110 orang dengan tingkat pendidikan karyawan bervariasi sesuai dengan tanggung jawab dan jenis pekerjaannya. Tenaga kerja di PT. Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung di PT. Ikan Dorang, Surabaya merupakan tenaga kerja yang tidak berhubungan di proses produksi seperti di bagian kantor. Sedangkan tenaga kerja langsung berhubungan dengan proses produksi, seperti bagian refinery, bagian packaging dan lain sebagainya. Jumlah karyawan di PT. Ikan Dorang, Surabaya per Januari 2022 adalah 110 orang dengan 80% didominasi oleh laki-laki.

Tabel 1.1 Jenis Karyawan di PT. Ikan Dorang, Surabaya

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	50 orang
Karyawan Tidak Tetap (Kontrak)	60 orang
Total	110 orang

Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

Macam-macam klasifikasi tenaga kerja di PT Ikan Dorang, Surabaya diantaranya adalah sebagai berikut:

- A. Karyawan tetap merupakan karyawan yang telah memiliki kontrak ataupun perjanjian kerja dengan perusahaan dalam jangka waktu yang tidak ditetapkan (permanent), karyawan tetap cenderung

memiliki hak yang jauh lebih besar dibandingkan karyawan tidak tetap selain itu, karyawan tetap cenderung jauh lebih aman (dalam hal kepastian lapangan pekerjaan) dibandingkan dengan karyawan tidak tetap (Onibala et.al,2017). Karyawan tetap di PT. Ikan Dorang, Surabaya minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan, hanya saja untuk beberapa jabatan seperti supervisor dan kepala bagian dari tiap divisi perusahaan minimal berpendidikan sarjana.

- B. Karyawan tidak tetap merupakan karyawan yang hanya dipekerjakan ketika perusahaan membutuhkan tenaga kerja tambahan (Onibala et.al,2017). Karyawan tidak tetap ini memiliki status lepas yang diterima untuk jangka waktu tertentu berdasarkan kebutuhan perusahaan. Karyawan tidak tetap (karyawan kontrak di PT. Ikan Dorang, Surabaya rata-rata berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan.

2. Jam Kerja

Ketentuan jam kerja di PT. Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu hari Senin sampai dengan hari Jum'at dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB, sedangkan untuk hari Sabtu hingga pukul 14.30 WIB. Waktu istirahat diberikan selama satu jam yang dimulai dari pukul 12.00-13.00 WIB. Khusus hari Jum'at dimulai dari pukul 11.30-12.30 WIB. Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja untuk semua tenaga kerja baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Kerja lembur juga dilakukan di PT. Ikan Dorang, Surabaya dengan biasanya dilakukan ketika proses produksi sedang berjalan terus-menerus.

Sistem kerja giliran diberlakukan pada bagian pengiriman dengan terdapat 2 shift yaitu untuk shift 1 dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB dan shift 2 dimulai dari pukul 12.00-21.00 WIB.

3. Gaji

Sistem pengupahan yang dilaksanakan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya meliputi upah bulanan dan upah lembur. Besarnya gaji bulanan yang diberikan kepada karyawan pada akhir bulan berdasarkan UMR (Upah Minimum Regional) di Surabaya dan jumlahnya berdasarkan

dengan jabatan dari karyawan. Upah lembur diberikan kepada karyawan sesuai dengan jam lembur apabila dibutuhkan oleh perusahaan.

4. Kesejahteraan karyawan

Dalam meningkatkan produktifitas dan motivasi kerja maka karyawan PT. Ikan Dorang, Surabaya telah melakukan upaya dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut:

- a. Tunjangan sosial karyawan berupa BPJS Kesehatan.
- b. Rekreasi karyawan yang diadakan satu kali dalam satu tahun yang diikuti oleh semua karyawan.

5. Fasilitas

Fasilitas yang terdapat di PT. Ikan Dorang, Surabaya antara lain :

- a. Pakaian Kerja
- b. Sarana Peribadatan berupa mushola
- c. Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan menjelang lebaran.