

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan adalah salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang tinggi terutama dalam zat protein. Kandungan gizi pada ikan adalah protein, mineral, vitamin serta lemak. Dengan harga yang mudah dijangkau dan banyak dijumpai sehingga ikan menjadi salah satu sumber protein yang dikonsumsi oleh lapisan masyarakat. Ikan adalah salah satu produk pangan hewani perairan yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena harganya yang terjangkau dan bernutrisi lengkap.

Ikan memiliki kandungan protein dan kadar air yang tinggi yaitu berturut-turut 15-25% dan 80% serta memiliki pH akhir yang mendekati netral, yaitu sekitar 6,4-6,6 (Modibbo *et al.*, 2014) Pengolahan dan penganekaragaman produk ikan sangat diperlukan agar dapat mempertahankan mutu produk serta kerusakan produk dengan bahan dasar ikan dapat ditekan dan daya simpan pada produk dapat memiliki umur simpan lebih lama serta menambah nilai ekonomis. Produk dengan bahan baku ikan memiliki berbagai cara pengolahannya, termasuk salah satu cara pengolahan yang sering dilakukan adalah pengalengan ikan. Pengalengan ialah sebuah cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara *hermetic* (kedap udara, air, mikroba, dan zat toksin lain) dalam suatu wadah yang kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh mikroba patogen dan spora. Perlakuan panas untuk bahan pangan berasam rendah dirancang untuk menginaktivasi sejumlah besar spora organisme. Selain penerapan suhu tinggi, tingkat keasaman (pH) suatu produk mempunyai peranan terhadap daya hambat pertumbuhan bakteri patogen. *Clostridium Botulinum* termasuk salah satu bakteri yang mudah tumbuh dengan baik pada substrat atau produk – produk makanan yang mempunyai kisaran pH 4,6 – 7,5.

Sertifikasi yang dimiliki oleh PT. Sarana Tani Pratama dalam mendukung kualitas dari produk ikan kaleng yang dihasilkan adalah Quality Management Sistem ISO 9001:2015 sebagai acuan sistem manajemen mutu, serta Quality Management Sistem ISO 22000:2016 sebagai sistem manajemen keamanan pangan. PT. Sarana Tani Pratama juga telah mengantongi izin SNI 8222.2016 tentang produk ikan dalam kemasan kaleng, oleh karena itu PT. Sarana Tani

Pratama memiliki kapabilitas yang tinggi dengan prosedur yang ditetapkan sehingga membuat penulis yakin dapat menyerap ilmu dengan program Praktek Kerja Lapangan di PT. Sarana Tani Pratama dengan mengangkat judul “ Proses Produksi Ikan Sarden Di PT. Sarana Tani Pratama Bali”

1. Tujuan

Adapun tujuan Praktek Kerja Lapangan ini antara lain adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses pembuatan produk sarden di PT. Sarana Tani Pratama dan membandingkan dengan ilmu yang di dapatkan dibangku kuliah
- b. Memahami keseluruhan proses pengalengan ikan lemuru di PT. Sarana Tani Pratama serta memberikan saran dan masukan pada proses yang tidak dianggap sesuai
- c. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi

Menjalin kerja sama antara PT. Sarana Tani Pratama dengan program studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dalam mengembangkan industri pengolahan ikan di Indonesia serta mendidik mahasiswa menjadi tenaga ahli pada bidang panga yang lebih profesioal

- b. Bagi Perusahaan

Hasil pengamatan serta kerja lapangan yang telah dilakukan dapat menjadi referensi atau bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan dimasa mendatang

- c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat memahami dan mempelajari secara mendalam pada industry pangan serta menjadi tenaga yang lebih professional sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapatkan kedalam dunia industri.

B. Sejarah Perusahaan

Berawal dari PT. Sumber Yala Samudra yang memulai kiprahnya sejak tahun 1970 dan bergerak dalam bidang pengalengan ikan, penepungan ikan, industri es batu, *cold storage* dan industri saos yang berlokasi di kota Muncar, Banyuwangi, Jawa timur. Usaha yang telah berkembang dan menunjukkan hasil yang sangat baik sehingga PT. Sumber Yala Samudra mendirikan satu anak perusahaan dengan nama UD. Sumber Niaga anak perusahaan ini sudah mulai beroperasi pada tahun 2004, UD. Sumber Niaga saat ini berdomisili di Dusun puana, desa Tegal badeng, kecamatan negara, kabupaten Jembrana, Bali. saat ini UD. Sumber Niaga mempunyai kegiatan perdagangan eceran hasil perikanan segar dan jasa *cold storage* dengan melihat prospek yang begitu besar selanjutnya PT. Sumber Yala Samudra ingin membuka peluang yang lebih besar dengan membuka anak cabang perusahaan dalam bidang yang sama dengan nama PT. Sarana Tani Pratama yang mana dipimpin oleh Bapak Wijaya selaku direktur utama.

Pengembangan perusahaan dengan membuka anak cabang perusahaan dilakukan pada tahun 2009, di desa Pengambangan yang beralamat di jalan KUD Mina karya kelapa Balian, Bali. Perusahaan itu diberi nama PT. Sarana Tani Pratama sehingga sejarah PT. Sarana Tani Pratama bermuasal dari sebuah perusahaan yang tidak produktif yang kemudian dipindah tangankan kepada bapak Widjaja Putra Tjeok selanjutnya pemilik baru PT. Sarana Tani Pratama mengembangkan usaha mengikuti sistem yang ada di PT. Sumber Yala Samudra mengingat pengembangan perusahaan dianggap perlu untuk mengoptimalkan kinerja perusahaan. PT. Sarana Tani Pratama dibangun dengan selalu mengedepankan produk yang berkualitas dengan menggunakan fasilitas peralatan yang serba canggih untuk sehingga dalam proses penjualan perusahaan telah mampu menjelajahi seluruh Indonesia serta mampu melakukan ekspor sementara ini dibebberapa negara yakni Singapura, Malaysia, Afrika, dan Filipina.

Melihat perkembangan ekonomi dan pemasaran produk makanan ikan dalam pertambahan pesat sehingga PT. Sumber Yala Samudra Muncar melakukan perluasan usaha dengan menambah satu unit bangunan pabrik supaya dapat menambah kapasitas produksi. Untuk sementara waktu PT. Sarana Tani Pratama memproduksi ikan atau sarden dalam kaleng dengan beberapa merek yang sama dengan merek produk PT. Sumber Yala Samudra namun berbeda dengan kode tanggal hasil produksi merek produksi tersebut antara lain *Yamato Bantan* dan

produk *Clab Can*, hasil produksi ini dipasarkan di dalam negeri maupun untuk luar negeri. Membentuk produk yang berkualitas dalam hal ini PT. Sarana Tani Pratama menerapkan visi dan misi sebagai pedoman dalam menghasilkan produk yang berkualitas dengan jaminan mutu yang terjaga.

a. Visi PT. Sarana Tani Pratama

“Kami berusaha menjadi perusahaan pengolahan hasil laut terbaik yang mengolah produk dengan kualitas dan keamanan terbaik, yang pada akhirnya menempatkan Indonesia sebagai penghasil produk kaleng, tepung ikan dan minyak ikan berkualitas.”

b. Misi PT. Sarana Tani Pratama

1. Gerakan cepat, cermat, bersih, dingin adalah prinsip dasar dalam meningkatkan jaminan mutu. Efektif dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas meningkatkan jaminan keamanan pangan secara konsisten
2. Aturan yang berlaku menjadi panduan dalam suatu pekerjaan. Reaktif dan aktif dalam menciptakan riset dan teknologi serta pengembangan produk
3. Kami bertekad untuk menjadi perusahaan ikan terkemuka di Indonesia yang menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Sarana Tani Pratama terletak di Jl. Raya Negara-Pengambangan Jl. Munduk Klp. Balian No.Dusun, Pengambangan, Kec. Negara, Kabupaten Jembrana, Bali 82218. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1.1.

Keberadaan PT. Sarana Tani Pratama juga berbatasan dengan pabrik atau rumah penduduk. Adapun Batasan - batasan wilayah PT. Sarana Tani Pratama, Bali adalah sebagai berikut :

- Barat : Pelabuhan Perikanan Nusantara Pengambangan
- Timur : Pemukiman Warga
- Utara : PT. Indocitra Jaya Samudera
- Selatan : Kantor Pemerintahan Pelabuhan Perikanan Pengambangan

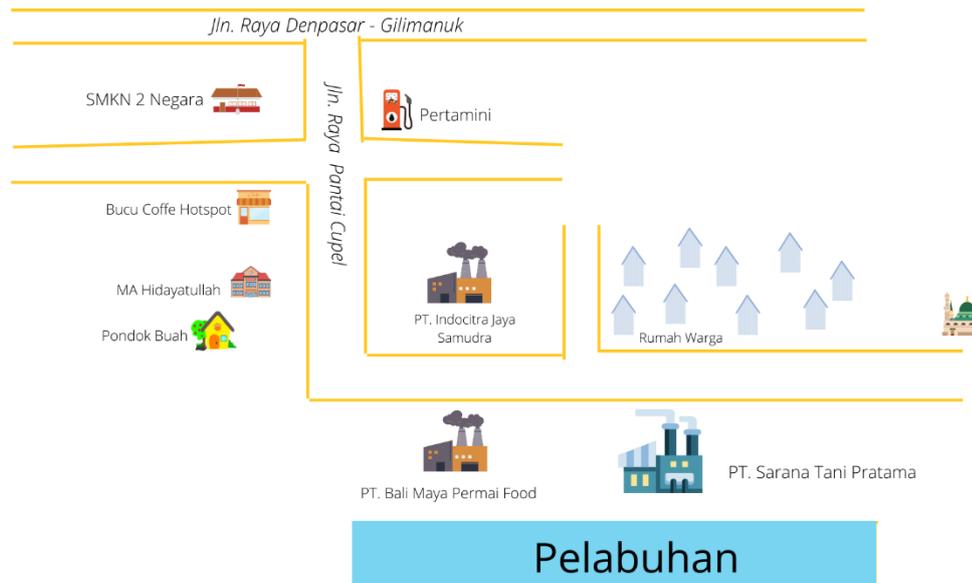
Lokasi ini sangat strategis ditinjau dari segi:

1. Bahan baku

Bali merupakan kepulauan yang banyak menghasilkan ikan, serta Pelabuhan ikan yang tidak jauh dari pabrik sehingga pendistribusian bahan baku menjadi mudah.

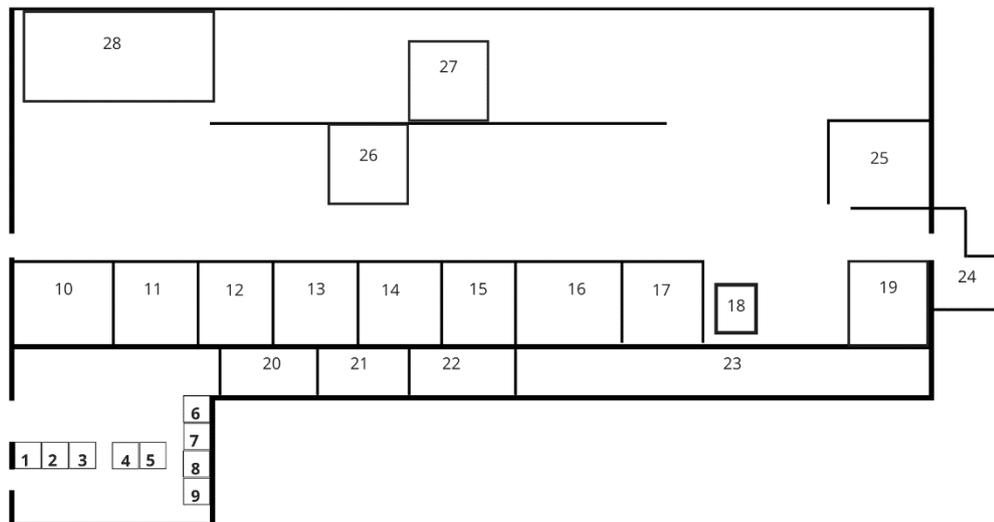
2. Tenaga Kerja

Tidak sulit untuk mendapatkan tenaga kerja karena letak pabrik yang berdekatan dengan pemukiman warga sehingga bisa membantu perekonomian warga sekitar dan mengurangi angka pengangguran



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT. Sarana Tani Pratama

PT. Sarana Tani Pratama menggunakan sistem tata letak *product layout* berdasarkan penempatan ruang dan peralatan dimana posisi mesin dan peralatan disusun sesuai dengan urutan proses produksi seperti pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Layout Ruang Produksi
Sumber: PT. Sarana Tani Pratama (2019)

Keterangan:

1,2,3,4,5,6,7,8,9 = Area Penerimaan Bahan Baku

1,2,3,4,5 = Box Penyimpanan Ikan

6,7,8,9 = Jedingan Penyimpanan Ikan

10 = Bak Penampungan Ikan

11 = Area Pengguntingan Ikan

12 = Pencucian Ikan

13 = Pengisian Ikan

14 = Pemasakan Awal

15 = Penirisan

16 = Pengisian Media

17 = Pentupan Kaleng

18 = Bak Penampungan Kaleng

19 = Area Sterilisasi / Area Retort

20 = Laboratorium Bawah

21 = Kantor Produksi

22 = Gudang Produksi

23 = Ruang Bumbu

24 = Ruang Komposer

25 = Kantor Gudang

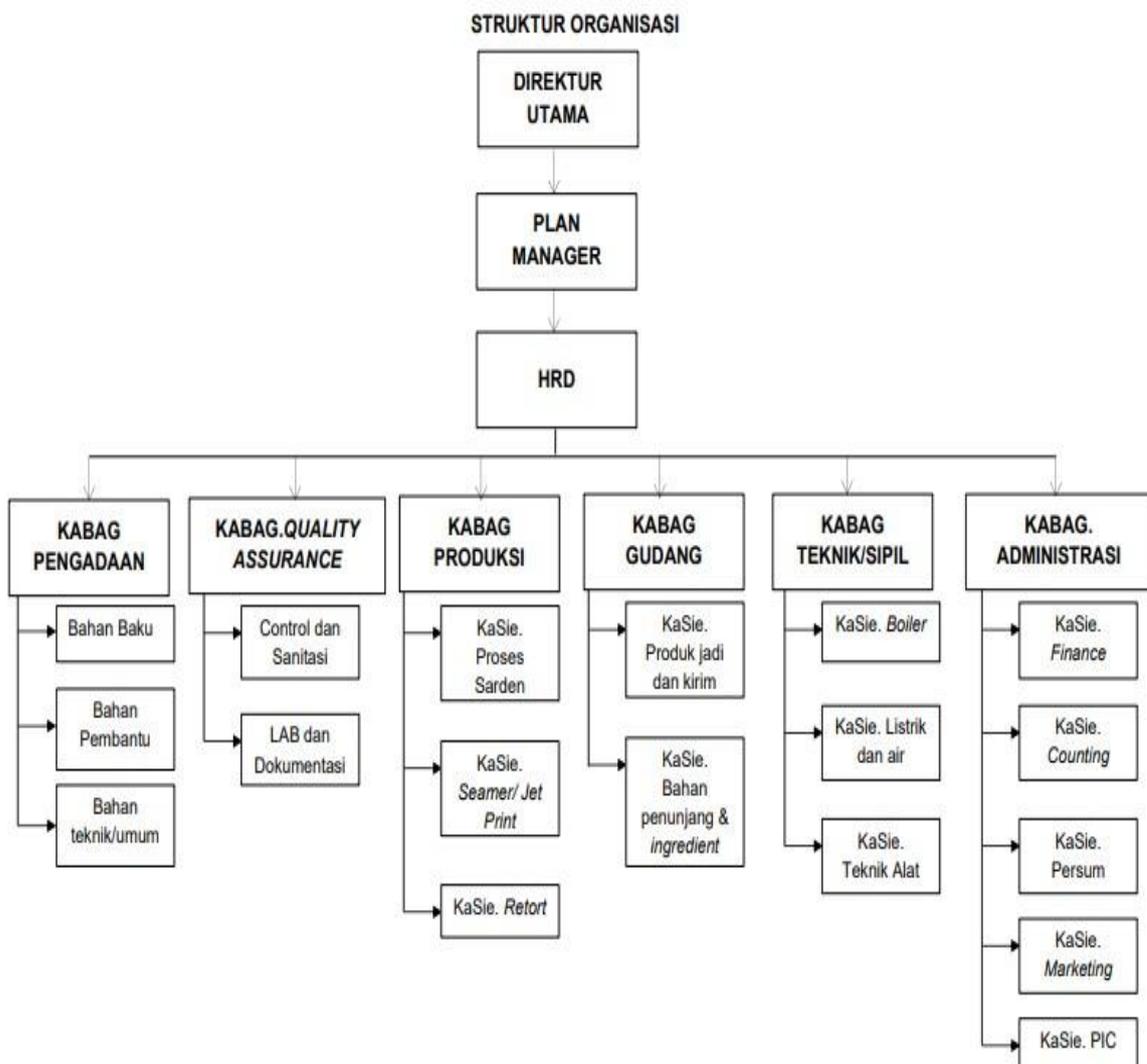
26 = Gudang Kaleng

27 = Area Printing

28 = Gudang Produk Jadi

D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangat diperlukan dalam suatu perusahaan yang mana ditujukan untuk mempermudah pekerja dalam menjalankan tugas serta tanggung jawab disetiap divisi, sehingga pekerjaan dan proses produksi dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan. Pada Gambar 1.3



Gambar 1.3. Stuktur Organisasi PT. Sarana Tani Pratama
Sumber : PT. Sarana Tani Pratama (2020)

Penjabatan struktur organisasi beserta wewenang di PT. Sarana Tani Pratama, antara lain :

1. Direktur Utama

Bertanggung jawab dalam memimpin jalannya perusahaan serta menjalin kerja sama dengan perusahaan lain untuk mengembangkan pemasaran produk yang dihasilkan. Berkoordinasi dengan staf dan bawahan untuk kelancaran dan selesainya pekerjaan. Serta bertanggung jawab atas jalannya operasional perusahaan dan penyusunan rancangan anggaran perusahaan kedepan.

2. Plant Manager

Bertanggung jawab dalam merencanakan, memimpin, mengontrol, dan mengawasi keseluruhan kegiatan atau operasi di pabrik serta bertanggung jawab untuk semua kegiatan di pabrik.

3. HRD

HRD mengelola keahlian, meningkatkan, dan memotifasi staff ataupun pekerja untuk mencapai kinerja terbaik dan memastikan mereka tetap berkomitmen pada perusahaan.

4. Kepala Bagian Pengadaan

Tugas pokok Kabag Pengadaan ialah bertanggung jawab atas pengadaan bahan baku, bahan pembantu dan bahan Teknik/umum.

5. Kepala Bagian Quality Assurance

Melaksanakan pengendalian kualitas produk yang sesuai dengan standar dan pesanan mulai dari bahan baku sampai bahan jadi, melaksanakan pemekrisaan kualitas produk atas hasil produksi yang dihasilkan, bertanggung jawab menjaga kualitas produk sesuai dengan standar mutu dan spesifikasi yang dibutuhkan dan bertanggung jawab terhadap laporan kualitas produk secara periodic.

6. Kepala Bagian *Quality Assurance*

Melaksanakan pengendalian kualitas produk yang sesuai dengan standar dan pesanan mulai dari bahan baku sampai bahan jadi, melaksanakan pemekrisaan kualitas produk atas hasil produksi yang dihasilkan, bertanggung jawab menjaga kualitas produk sesuai dengan standar mutu dan spesifikasi yang dibutuhkan dan bertanggung jawab terhadap laporan kualitas produk

secara periodic.

7. Kepala Gudang Bagian

Mengawasi dan mengontrol operasional barang yang masuk dan keluar, melakukan pengecekan pada barang yang diterima, memastikan ketersediaan barang sesuai kebutuhan

8. Kepala bagian Teknik/sipil

Bertanggung jawab atas boiler, listrik, air dan Teknik alat. Mengidentifikasi dan merumuskan kembali ketentuan ketentuan Teknik perencanaan mesin.

9. Kepala Bagian Administrasi

Mengatur dan mengarsipkan distribusi surat keluar/masuk perusahaan membuat agenda kantor. Menyajikan data karyawan baik untuk kepentingan izin, cuti, promosi, mutasi ataupun demosi. Melaksanakan tugas tugas lain yang ditentukan oleh direktur.

10. Pemasaran

Membantu kepala bagian administrasi melaksanakan kebijakan dan ketentuan manajemen yang berhubungan dengan penjualan produk dari membuka pasar sampai dengan pelayanan kepada konsumen sesuai dengan sasaran dan tujuan yang ditetapkan.

E. Ketenagakerjaan

a. Tenaga Kerja

Di Indonesia sistem ketenagakerjaan diatur dalam UU No.13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan. Hukum ketenagakerjaan mengatur semua hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah kerja.

Selain itu, hukum ketenagakerjaan juga mengatur hubungan antara tenaga kerja dengan pengusaha. Hubungan kerja terjadi karena adanya perjanjian kerja antara pengusaha dan pekerja/buruh. Hubungan kerja terdiri dari dua macam yaitu hubungan kerja berdasarkan Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PKWT) dan hubungan kerja berdasarkan Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tertentu (PKWTT). Perjanjian kerja yang dibuat tersebut dapat dilakukan secara tertulis atau lisan. Perjanjian kerja yang dipersyaratkan secara tertulis

harus dilaksanakan sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku. Mengenai hubungan kerja tersebut diatur di Bab IX Pasal 50-66 UU No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Perjanjian kerja yang dibentuk antara pengusaha dan pekerja/buruh haruslah berlandaskan dan sesuai dengan substansi dari UU No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan dan peraturan hukum lainnya yang terkait.

PT. Sarana Tani Pratama memiliki sistem pembagian karyawan, sistem pembagian karyawan ini bertujuan untuk memudahkan pengorganisasian dalam perusahaan. Pembagian sistem ketengakerjaan pada PT. Sarana Tani Pratama dibagi menjadi 2 kelompok :

1. Karyawan Tetap

Pegawai yang secara tetap menerima atau menerima penghasilan dalam jumlah tertentu, termasuk anggota Direksi dan anggota Dewan Pengawas yang secara teratur dan terus menerus ikut serta dalam pengurusan kegiatan Perusahaan untuk jangka waktu tertentu sampai dengan pegawai tersebut bekerja penuh waktu (full time). -waktu) di tempat kerja, berdasarkan kontrak. Pekerja penuh waktu umumnya memiliki hak yang jauh lebih banyak daripada pekerja tidak tetap. Selain itu, pekerja tetap jauh lebih aman (dalam hal keselamatan kerja) dibandingkan pekerja tidak tetap (Edianto, 2015).

2. Karyawan tidak tetap

Menurut Undang-Undang Ketenagakerjaan Nomor 13 tahun 2003 yang dimaksud dengan karyawan kontrak atau karyawan tidak tetap adalah karyawan yang diikat oleh perjanjian kerja untuk waktu tertentu. Untuk calon karyawan kontrak, perusahaan tidak mensyaratkan adanya masa percobaan. Sistem pengupahan pada karyawan Borongan melihat setiap pekerjaan yang dilakukan, karyawan Borongan biasanya melakukan pekerjaan dibagian pengguntingan, pengisian, pekerja yang bertugas mengangkut barang. Jumlah PT. Sarana Tani Pratama dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Klasifikasi Tenaga Kerja

| Klasifikasi Tenaga Kerja | Divisi | Jumlah | |
|--------------------------|--------------|--------|-----|
| | | L | P |
| Tetap Bulanan | Produksi | 4 | - |
| | Administrasi | 6 | 8 |
| Tetap Harian | Produksi | 9 | 45 |
| | Administrasi | 89 | 6 |
| Tidak Tetap/ Borongan | Produksi | 27 | 320 |
| | Administrasi | - | - |

Sumber: PT. Sarana Tani Pratama (2021).

b. Jam Kerja

Waktu kerja di PT. Sarana Tani Pratama untuk mempermudah pengawasa terhadap jam kerja dan mencegah terjadinya pemalsuan jam kerja adalah dengan melakukan absensi menggunakan *payroll* pada saat datang dan pulang. Jam kerja lembur dilakukan apabila terdapat ikan segar yang datang ke pabrik diluar jam oprasional pabrik, sehingga dapat langsung diproses dan perlu dilakukan penyimpanan sementara. Pembagian jadwal kerja karyawan PT. Sarana Tani Pratama dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2. Pembagian Jam Kerja di PT. Sarana Tani Pratama

| Pekerjaan | Hari | Waktu | Istirahat | Keterangan |
|---------------------------|------------------------|-------------|-------------|------------------------------------|
| Satpam, Sopir, Operatores | Senin-Minggu (3 shift) | 07.00-15.00 | 12.00-13.00 | - |
| | | 15.00-23.00 | | |
| | | 23.00-07.00 | | |
| Karyawan lain | Senin-Minggu | 08.00-17.00 | | Tergantung ketersediaan bahan baku |

Sumber: PT. Sarana Tani Pratama (2019).

c. Kesejahteraan Karyawan

Perusahaan memberikan tunjangan dan fasilitas kepada karyawan diluar pemberian gaji pokok yang biasa 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 memiliki jabatan seperti manager pabrik, manager produksi atau bagi karyawan yang disertai tanggung jawab untuk

mengkoordinasi dan mengawasi pekerjaan lainnya

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 Hari Raya

Tunjangan Hari Raya diberikan kepada semua karyawan yang mempunyai masa kerja lebih dari 3 bulan, apabila terdapat karyawan yang bekerja kurang dari 3 bulan maka karyawan tersebut tidak menerima tunjangan hari raya. Tunjangan hari raya diberikan satu tahun sekali.

4. Fasilitas Makan

Fasilitas makan diberikan bagi karyawan-karyawan tertentu seperti staff, penanggung jawab, satpam dan tenaga laboratorium. Fasilitas makan ini diberikan hanya pada saat jam makan siang saja.

5. 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, dan jaminan pensiun.

6. BPJS Kesehatan

BPJS Kesehatan diberikan khusus kepada karyawan bulanan dan karyawan harian. BPJS Kesehatan meliputi program jaminan kesehatan.

7. Cuti Kerja

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

8. Pelengkapan Kerja

Perlengkapan kerja diberikan kepada karyawan sesuai dengan bagian pekerjaannya masing masing. Perlengkapang kerja karyawan meliputi baju kerja, penutup kepala, apron, masker, sarung tangan, sepatu boot. Setiap karyawan yang tidak berkerudung diwajibkan memakai kerudung sebelum memakai penutup kepala. Hal tersebut dilakukan agar rambut para karyawan tidak terjatuh pada saat proses pengolahan dan tidak menimbulkan kontaminasi.

9. Fasilitas Ruang Ibadah

Fasilitas ruang ibadah berupa musholla dan beberapa pura yang disediakan untuk karyawan beragama islam dan hindu.