

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu dari Negara di dunia yang kaya akan hasil perikanan. Wilayah laut dari Indonesia sangat luas hingga mencapai 5,8 juta km² yang merupakan tiga perempat dari keseluruhan wilayah Indonesia dengan garis pantai sepanjang 81.000 km yang memiliki potensi sumber daya ikan sebesar 6,4 juta ton per tahun (Muhtarom, 2017). Hasil perikanan di Indonesia sering di ekspor ke luar negeri seperti Eropa dan Amerika dan hal ini mampu meningkatkan devisa Negara terutama bagi para nelayan di Indonesia. Salah satu produk olahan hasil perikanan yang banyak digunakan adalah surimi. Surimi adalah produk olahan setengah jadi dari ikan yang berupa hancuran daging ikan yang nantinya akan diproses lebih lanjut dengan cara dicuci, di-press, ditambahkan *food additive*, pengepakan, dan pembekuan. Untuk meningkatkan mutu atau *value* dari surimi, maka surimi perlu diproses lebih lanjut menjadi *value added product* seperti *nugget*.

Nugget ikan merupakan adalah salah satu diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya terima konsumen terhadap produk olahan hasil perikanan. *Nugget* ikan dibuat menggunakan lumuran daging ikan dan atau surimi, minimum 30%, dicampur dengan tepung dan bahan-bahan lainnya, dibaluri dengan tepung pengikat (*predust*), dimasukkan dalam adonan *butter mix*, kemudian dilapisi tepung roti dan dilakukan proses pemasakan (Rusli dkk., 2022). Bahan utama pembuatan *nugget* biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Selain terbuat dari daging dan ikan, *nugget* juga dapat dibuat dari sayuran. Pengolahan sayur menjadi olahan lain dapat menjadi upaya meningkatkan minat konsumen khususnya anak-anak yang tidak menyukai sayur dan menambah nilai gizi produk karena terdapat kandungan vitamin, mineral, dan serat (Alamsyah, 2007). Salah satu produsen *nugget* ikan skala besar di Indonesia adalah PT Kelola Mina Laut.

PT Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*) dengan kuantitas ekspor mencapai 10.000 ton bahan baku per tahunnya. Perusahaan ini telah mendapat sertifikat HACCP, ISO 22000:2005, BRC (*British*

Retail Consortium), *Global Standard*, dan *Aquaculture Certification Council*. KML Group telah mengekspor ke 30 negara yang meliputi USA, Eropa, Jepang, Kanada, Rusia, Singapura, China, Korea, Australia, Taiwan, Afrika, New Zealand, serta negara-negara Timur Tengah. PT Kelola Mina Laut menggunakan berbagai hasil olahan laut yang di antaranya adalah udang, rajungan, ikan kakap merah, kakap sawo, kakap nunu, pekutak, bandeng grouper, gurita, tuna, tenggiri, dan kerang.

Sebagai salah satu perusahaan pengelolaan *seafood* terbesar di Indonesia yang mampu menghasilkan ribuan kilogram produk per harinya dan memiliki pasar di berbagai negara di dunia, pemilihan PT Kelola Mina Laut sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi praktikan.

1. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengidentifikasi proses pengolahan *nugget* ikan di PT Kelola Mina Laut.
- b. Membandingkan proses pengolahan *nugget* ikan di PT Kelola Mina Laut dengan teori yang diperoleh selama perkuliahan

2. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut:

a) Bagi Perusahaan

Hasil analisis yang dilakukan selama praktik kerja lapangan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk perkembangan perusahaan

b) Bagi Universitas

Menjalinkan kerja sama antara Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan CV Kampoeng Anugerah (Kampoeng Roti) dalam pelatihan kerja lapang.

c) Bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri, terutama industri *nugget* ikan.

B. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah dan Profil PT Kelola Mina Laut

PT Kelola Mina Laut pertama kali didirikan pada tanggal 18 Agustus 1994 oleh Mohammad Nadjikh, berlokasi di Kabupaten Tuban, Jawa Timur dengan unit pengolahan teri nasi. PT Kelola Mina Laut (KML) unit Gresik terletak di Kawasan Industri Gresik (KIG) Jl. KIG Raya Selatan kav. C-5 Gresik, Jawa Timur. PT KML merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*). Hingga saat ini KML *Group* telah mengekspor ke 30 negara, meliputi USA, Uni Eropa, Jepang, Kanada, Rusia, Singapura, China, Korea, Australia, Taiwan, Afrika, New Zealand, serta negara-negara Timur Tengah. Selain pasar ekspor, pasar dalam negeri juga menyerap produksi KML *Group* dengan produk aneka olahan seafood dan telah didistribusikan ke seluruh Indonesia.

Pada tahun 1994 dari pengolahan teri nasi di Kecamatan Tambakboyo, Kabupaten Tuban, KML *Group* terus mengembangkan sayap bisnis *seafood* hingga memiliki 10 unit pabrik pengolahan di tahun 1997. Pada tahun 1999 telah berkembang menjadi 27 unit. Unit pengolahan *seafood* terus dikembangkan hingga tahun 2005 hingga mencapai puncak dengan berdirinya 37 unit pengolahan teri nasi yang tersebar di sepanjang pantai utara Jawa dan Madura (dari Situbondo - Jawa Timur hingga Cilegon – Banten). Pada tahun 1999 KML *Group* mendirikan unit pengolahan ikan (*fish*) dan *cephalopoda* yang berpusat di Gresik, Jawa Timur. Komoditas udang menjadi sasaran pengembangan berikutnya. Pada tahun 2001 didirikan unit pengolahan udang (*shrimp*) di Gresik, Jawa Timur. Pada tahun 2002 mendirikan pabrik pengolahan ikan di Makassar. Pada tahun 2003 unit pengolahan rajungan (*crab*) didirikan di Gresik, Jawa Timur dan pada tahun 2005 Kelola Mina Laut *Group* mengembangkan unit pengolahan *seafood (value added)*. Unit pengolahan *seafood* terus dikembangkan hingga tahun 2005 mencapai puncak dengan berdirinya 37 unit pengolahan teri nasi yang tersebar di sepanjang pantai utara Jawa dan Madura. Pada tahun 2006 dikembangkan unit pengolahan bakso *seafood* dan unit pengolahan *surimi* (daging ikan giling) di Kabupaten Kendal, tahun 2007 di Kendari, dan tahun 2008 di Sidoarjo. Pada tahun 2009 mulai dikembangkan di kabupaten Lamongan. Secara garis besar, sejarah PT Kelola Mina Laut dapat dilihat pada Lampiran 2.

Tersebar nya area pengembangan perusahaan membutuhkan kantor pusat yang dapat berfungsi sebagai pengontrol dan pengkoordinir dalam fungsi manajemen dan pemasaran. Kantor pusat PT Kelola Mina Laut telah berulang kali mengalami pemindahan tempat. Akhirnya Kawasan Industri Gresik ditetapkan sebagai kantor pusat PT Kelola Mina Laut. PT KML mendirikan perusahaan yang bergerak di bidang *forwarding* (ekspor-impor) dengan nama PT Dahlia Mitra Global (PT DMG) sebagai pendukung dan melengkapi kegiatan ekspor impor produk. Perusahaan ini menangani segala keperluan di PT KML dalam hal ekspor dan impor dengan menyiapkan seluruh dokumen, jumlah angka armada *container* dan kapal pengangkutan. PT DMG memberikan dukungan yang sangat berarti sehingga KML dapat memfokuskan dan berkonsentrasi pada kegiatan produksi.

Saat ini PT Kelola Mina Laut telah memiliki lima divisi dalam meningkatkan produksinya. Kelima divisi tersebut adalah Divisi Teri nasi, Divisi Ikan, Divisi Udang, Divisi Rajungan (*Crab*) dan Divisi Trading Domestik. Aneka produk diolah oleh tenaga profesional serta didukung dengan teknologi pengolahan dan pembekuan *seafood* yang bersertifikat Internasional. KML Group telah mendapatkan sertifikat-sertifikat yang berstandar internasional untuk menjamin mutu dan keamanan pangan, serta untuk memenuhi kebutuhan pelanggan yang antara lain :

1. 162543 Sertifikat GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan sistem yang menjamin keamanan pangan pada setiap proses produksi.
2. Sertifikat ISO 22000:2005 merupakan sistem manajemen keamanan pangan terpadu.
3. BRC (*British Retail Consortium*) *Global Standard* merupakan sertifikat yang menjamin standar dari produk yang dihasilkan retail global.
4. Sertifikat ACC (*Aquaculture Certification Council*) merupakan sertifikat yang menjamin kualitas dan keamanan produk budidaya perairan.
5. C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) merupakan sistem yang menjamin keamanan rantai perdagangan internasional dari tindakan kejahatan.
6. Halal MUI merupakan sertifikat mengenai jaminan produk yang dihasilkan yaitu produk yang menggunakan bahan baku dan proses produksi yang halal dan dapat dikonsumsi semua kalangan terutama konsumen muslim.

7. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) merupakan sertifikat mengenai status legalitas produk yang dihasilkan.
8. *Certificate of Analysis* (COA) merupakan suatu surat keterangan dari pihak ketiga yang berwenang atau produsen yang diperlukan untuk suatu kontrak penjualan dan penyerahan barang, yang membuktikan bahwa barang-barang tersebut telah diperiksa.
9. *Material Safety Data Sheet* (MSDS) merupakan sertifikat mengenai protokol standar keamanan dan keselamatan kerja. MSDS ini berisi informasi mengenai sifat-sifat fisik maupun sifat kimia..

Produk yang telah dihasilkan juga dilengkapi dengan data *traceability* (telusur produk) yang akurat sebagai jaminan kualitas produk KML Group. Penghargaan dapat diraih oleh KML Group dan Mohammad Nadjikh sebagai pemilik perusahaan yang diantaranya adalah:

1. *Indonesia Export Award* "Primaniyarta Award" dari Presiden Republik Indonesia tahun 2001.
2. Finalis Entrepreneur of The Year 2003 dari Ernst & Young tahun 2003.
3. 10 Eksekutif dari Lions Club Surabaya Patria-Jawa Pos Group.
4. Indonesian Export Award "Primaniyarta Award" 2005 kategori Perusahaan Berkinerja Terbaik dari Presiden Republik Indonesia.
5. *The Best Ten* CEO 2008 dari Majalah SWA, PT Dunamis Intermaster dan PT Synovate
6. *People of the Years* 2009 sebagai wirausahawan terbaik dari Seputar Indonesia, Global Media Group.
7. Penghargaan dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, sebagai Perusahaan yang memiliki kepedulian terhadap Dunia Pendidikan.

PT KML juga melakukan program CSR (*Corporate Social Responsibility*).

Program CSR yang telah dilaksanakan KML Group selama ini antara lain:

1. Pemberian beasiswa untuk mahasiswa dari keluarga kurang mampu dan berprestasi di daerah GERBANG KERTA SUSILA dan beasiswa untuk anak karyawan yang berprestasi.
2. Santunan fakir miskin dan yatim piatu kepada masyarakat sekitar pabrik KML group di seluruh Indonesia.
3. Promosi dan *education* gemar makan ikan

4. Pembinaan manajemen yang profesional bagi UKM perikanan melalui program *Business Development Services* Kelola Mina Laut (BDS Kemilau)
5. Bantuan untuk sekolah, kampus, pemerintah, aparat, dan sebagainya.

2. Visi dan Misi

PT Kelola Mina Laut memiliki visi “Menjadikan KML Food sebagai perusahaan makanan terpadu di Indonesia yang paling kompetitif serta KML Food sebagai *Kitchen of Indonesia dan Global Foods Company*”.

Misi yang diemban perusahaan adalah mengembangkan dan membangun kekuatan bisnis *seafood* melalui:

1. Manajemen usaha yang profesional.
2. Berorientasi efisiensi, efektivitas, dan produktivitas usaha.
3. Berorientasi Pada *value added product*.
4. Menjalin kemitraan (*partnership*) dengan *stakeholder*.
5. Menjunjung tinggi kualitas di atas segalanya.
6. Memberikan pelayanan terbaik dalam upaya memuaskan pelanggan.
7. Pencapaian kinerja perusahaan di atas rata-rata pelaku bisnis *seafood* yang didasari *fundamental* bisnis yang kuat.

PT KML dengan visi dan misinya berhasil mengeksport sekitar 1000 kontainer per tahun (40 ft) dan telah mampu menjadi *leader* dalam usaha yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Hal ini dikarenakan 80% market ekspor dari teri nasi di dunia ditangani oleh perusahaan ini. Selain itu, PT KML menempati 3 besar perusahaan eksportir udang di dunia, 2 besar eksportir *crab* di dunia, dan 10 besar eksportir ikan di dunia.

C. Tata Letak dan Lokasi Perusahaan

PT Kelola Mina Laut Gresik terletak di Kawasan Industri Gresik (KIG), jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5, Kelurahan Randuagung, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Kawasan Industri Gresik Merupakan kawasan yang dikembangkan oleh Pemerintah. Daerah Tingkat II Gresik sebagai kawasan industri yang berada dalam kawasan Industri Petrokimia Gresik. Pabrik ini berdiri di atas tanah seluas kurang lebih 6 Ha. Lokasi perusahaan dekat dengan kota besar di Jawa Timur Seperti Surabaya, Lamongan, dan Tuban. Pabrik Kelola Mina Laut berjarak kurang lebih 30 menit dari kota Surabaya, 60 menit dari kota Tuban,

dan 40 menit dari kota Lamongan. Berikut adalah batas-batas PT Kelola Mina Laut Gresik:

- Utara : Danau / Telaga Ngipik
- Selatan : Perumahan KIG
- Barat : PT Madsumaya
- Timur : PT Bumi Mulia (Pabrik Kaleng)

Terdapat beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan. Menurut Herjanto (2003), faktor tersebut diantaranya adalah letak pasar, letak sumber bahan baku, ketersediaan tenaga kerja, ketersediaan tenaga listrik, ketersediaan air, fasilitas pengangkutan, fasilitas perumahan, pendidikan, perbelanjaan dan telekomunikasi, pelayanan kesehatan, keamanan dan pencegahan kebakaran, luas tempat parkir, peraturan pemerintah setempat, sikap masyarakat, saluran pembuangan, lebar jalan, dan biaya dari tanah dan bangunan. Denah dari PT Kelola Mina Laut dapat dilihat pada lampiran 1. Faktor-faktor yang dapat menjadi dasar pertimbangan PT Kelola Mina Laut Gresik dalam pemilihan lokasi produksi diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Ketersediaan Air

PT Kelola Mina Laut membutuhkan air dalam jumlah yang besar dalam proses produksinya. Air tersebut dapat digunakan untuk pencucian bahan baku dan keperluan sanitasi pekerja dan peralatan produksi. Sumber air berasal dari PDAM setempat yang didapatkan dari PDAM kota Gresik dan sekitarnya yang membutuhkan sebanyak 400 m³ per hari. Banyaknya sumber mata air ini menjamin ketersediaan air bagi kebutuhan proses produksi PT Kelola Mina Laut.

2. Ketersediaan Bahan Baku

Kota Gresik merupakan kota yang berada di jalur pantai utara (pantura) dan berada dekat dengan daerah pesisir. Hal ini memudahkan *supplier* yang sebagian besar dari daerah Tuban, Lamongan, Sidoarjo, Pasuruan, Malang Pati, Rembang, Madura, dan Banyuwangi untuk memasok bahan baku PT Kelola Mina Laut Gresik. Selain itu, kawasan pesisir ini juga merupakan kawasan budidaya perikanan terbesar di Jawa Timur dalam hal perikanan jenis pertambakan sehingga dapat memudahkan dalam pemenuhan bahan baku.

3. Tenaga Kerja

PT Kelola Mina Laut dalam pemilihan tenaga kerja pabrik mencakup tingkat kecakapan yang diperlukan dan tinggi rendahnya upah. Sebagian besar kegiatan di PT Kelola Mina Laut menggunakan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja berasal dari warga sekitar kota Gresik dan luar kota Gresik.

4. Ketersediaan Fasilitas Utilitas

Kawasan Industri Gresik (KIG) merupakan kawasan industri besar yang menyediakan sarana fasilitas utilitas berupa ketersediaan listrik dan tower komunikasi serta jauh dengan kawasan penduduk. KIG juga menyediakan tempat pengolahan limbah yang terpadu.

5. Sarana Transportasi

PT Kelola Mina Laut akan dipasarkan ke kota-kota di berbagai pulau di Indonesia, dan sebagian besar produknya dikirim ke luar negeri. Lokasi PT Kelola Mina Laut berada di Kawasan Industri Gresik pinggir jalan Raya yang cukup lebar bagi kendaraan pengangkut produk. Lokasi pabrik Kelola Mina Laut juga relatif dekat dengan pelabuhan Tanjung Perak Surabaya sehingga memudahkan dalam melakukan ekspor. Alasan pemilihan lokasi tersebut juga ditunjang dari kemudahan dalam hal transportasi dan distribusi yaitu jalan tol Gresik - Tanjung Perak yang memberikan kelancaran akses transportasi dan distribusi produk. Sarana transportasi air melalui pelabuhan dibutuhkan untuk pengiriman produk Kelola Mina Laut ke luar pulau.

D. Struktur Organisasi

Bentuk struktur organisasi di PT Kelola Mina Laut dibagi menjadi dua bagian struktur organisasi yakni, struktur organisasi kantor (*corporate*) dan struktur organisasi tiap unit produksi. Dalam struktur organisasi kantor *President Director* dibantu oleh beberapa direktur lainnya, yaitu *Operation Director*, *Marketing dan Business Development Director*, *Commercial Director*, *Finance Director*, *Quality Assurance (QA)-Research and Development (RD) Director*, DAN *Human Capital and General Affair Director*. Presiden Direktur dalam struktur organisasi pusat juga dibantu oleh Manajer Pengembangan usaha, Manajer usaha domestik, Manager keuangan, Manager usaha pengolahan teri nasi, Manager pabrik pengolahan ikan, Manajer usaha pengolahan udang dan Manajer pabrik pengolahan crab. Manager Pengembangan usaha bertanggung jawab dan membawahi usaha secara umum, bagian penelitian dan pengembangan (R&D), serta bagian sumber daya manusia

(HRD).Selanjutnya dalam wewenang tugas akan dibagi masing-masing direktur yang akan memiliki beberapa divisi yang menjadi tanggung jawabnya. Sedangkan untuk setiap unit produksi juga memiliki struktur organisasi sendiri, namun keputusan dan tanggung jawab masih tetap menjadi wewenang dari pimpinan tertinggi yakni *President Director*.

Dalam struktur organisasi di PT Kelola Mina Laut, masing-masing pekerjaan memiliki *job description* yang berbeda-beda. Perbedaan ini dapat mempermudah dalam memahami tugas dan wewenang masing-masing pekerja sehingga tidak saling tumpang tindih dalam menangani suatu masalah. Susunan struktur organisasi yang terdapat di PT Kelola Mina Laut dapat dilihat pada lampiran 7. Tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di dalam struktur organisasi dalam PT Kelola Mina Laut sebagai berikut:

1. *President Director*

Presiden Direktur merupakan suatu lembaga tertinggi dalam susunan dewan manajemen yang memiliki kewenangan untuk mengambil kebijakan-kebijakan yang bersifat strategis, mengatur, mengarahkan, dan bertanggung-jawab terhadap semua kegiatan yang dilaksanakan oleh PT Kelola Mina Laut. Presiden direktur memiliki wewenang menjadi fungsi kontrol serta menandatangani kontrak kerja dengan pihak luar.

2. *Director*

Direktur merupakan posisi di bawah Presiden Direktur yang memiliki tugas dan wewenang untuk membantu tugas Presiden Direktur ditambah tugas khusus untuk mengatur aspek pemasaran. Direktur juga mengatur fungsi *control* dan bajakan pada setiap divisi produk yang ada di PT Kelola Mina Laut.

3. *Corporate Secretary*

Sekretaris perusahaan memiliki tugas yang berhubungan dengan pimpinan dan perusahaan. Tugas-tugas sekretaris tersebut diantaranya membantu direksi sebagai pejabat penghubung dalam komunikasi serta kegiatan yang berhubungan dengan kesekretariatan, penanganan hukum, pengelolaan kehumasan (*relation officer*), sistem manajemen mutu, dan sistem manajemen informasi perusahaan.

4. *Internal Audit*

Audit Internal merupakan salah satu bagian yang bertugas mengaudit atau melakukan pemeriksaan detil yang biasanya berhubungan dengan keuangan auditing. Di PT Kelola Mina Laut bagian audit terbagi menjadi tiga bagian. *Financial*

audit yang bertugas dalam keuangan perusahaan, *operation audit* bertugas dalam operasional perusahaan, dan *special audit* yang bertugas dalam audit-audit khusus lainnya.

5. *Operation*

Bagian operasional memiliki tugas, yaitu menangani usaha pengelolaan secara keseluruhan. Secara spesifik, bagian operasional memiliki tugas dalam menyelenggarakan dan mengendalikan pengelolaan kegiatan operasional dalam rangka membantu Direktur mencapai tujuan dan sasaran perusahaan, baik dari jangka pendek maupun jangka panjang. Tugas *operation* tersebut guna untuk mengoptimalkan sumber-sumber daya yang ada secara profesional dan menguntungkan perusahaan. Bagian operasional di PT Kelola Mina Laut terbagi menjadi beberapa divisi yang bertujuan membantu fokus masing-masing tugas yang harus dijalankan oleh bagian operasional diantaranya *Operation Division*, *Resources Division*, *Civil Engineering Division*, *Procurement Non Raw Material Division*, dan *Information Technology*.

6. *Marketing and Business Development*

Bagian pemasaran dan pengembangan bisnis bertugas dalam penyusunan dan pembuatan strategi untuk memasarkan dan mengembangkan produk-produk yang dihasilkan oleh PT Kelola Mina Laut. Tugas dan wewenangnya meliputi pemasaran produk, mencari, mendata, melakukan negosiasi dengan *buyer* (pembeli), baik dari dalam maupun luar negeri. Bagian pemasaran dan pengembangan bisnis terbagi menjadi beberapa divisi diantaranya *Sales Division* yang bertugas dalam penjualan produk, *Marketing Support Division* yang bertugas dalam pemberian dukungan saat pemasaran produk, dan *Business Development Division* yang bertugas dalam pengembangan bisnis perusahaan.

7. *Commercial*

Bagian komersial bertugas dalam perencanaan komersial, mengembangkan dan menerapkan rencana komersial perusahaan untuk kegiatan pembangunan komersial dan bisnis. Bagian komersial di PT Kelola Mina Laut terbagi menjadi beberapa bagian diantaranya *Division 1* dari *Sales Minaku* dan *Division 2* dari *Sales KNM*, selain itu terdapat dua sub bagian lain yang membantu kinerja bagian komersial secara keseluruhan diantaranya *Distribution Division* dan *Marketing Division*.

8. *Finance*

Bagian finansial bertugas dalam berbagai hal yang berhubungan dengan keuangan perusahaan. Dalam hal ini tugas-tugasnya di suatu perusahaan diantaranya merencanakan, menganggarkan, memeriksa, mengelola, dan menyimpan dana yang dimiliki oleh perusahaan. Di PT Kelola Mina Laut bagian finansial terbagi menjadi beberapa bagian yakni *Accounting Manager, Finance Management, Finance Accounting, dan Finance Investment*.

9. *Quality Assurance (QA) and Research Development (RD)*

Bagian QA dan RD memiliki tanggung jawab masing-masing yang saling berhubungan sebagai tim jaminan mutu pangan dan pengembangan produk baru. Bagian QA bertanggung jawab mengenai keamanan pangan produk serta segala macam yang berhubungan dengan sanitasi selama proses produksi. Bagian RD bertanggung jawab dalam membuat dan menginovasikan produk baru yang akan dihasilkan oleh PT Kelola Mina Laut terutama produk-produk *value added*. Bagian QA dan RD tersebut dapat dibagi menjadi beberapa sub divisi diantaranya *Quality Assurance (QA) Division, Research Development (RD) Division, Laboratory Division, dan Certification and Standardization Division..*

10. *Human Capital and General Affair*

Human Capital and General Affair merupakan bagian yang berhubungan manajemen SDM karyawan dan lingkungan pendukung operasional perusahaan. Bagian ini terbagi menjadi beberapa divisi diantaranya *HRD Division, Learning and People Development Division, Recruitment-Placement Division, dan General Affair Division*

E. Ketenagakerjaan

PT Kelola Mina Laut menjalankan operasional perusahaan dengan menyerap banyak sumber daya manusia. Sumber Daya Manusia yang diserap memiliki tingkat pendidikan yang berbeda-beda dan bervariasi. Tenaga kerja di PT Kelola Mina Laut dibagi menjadi 2, yaitu tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja secara tidak langsung berperan dalam proses produksi, sedangkan tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang langsung berinteraksi dengan proses operasional. Tenaga kerja tidak langsung di PT Kelola Mina Laut merupakan tenaga kerja yang berada di bagian *Corporate* (Kantor Pusat) dan juga unit-unit produksi seperti unit ikan, unit udang, unit rajungan, dan unit pengolahan produk *value added* (C9). Sedangkan

tenaga kerja langsung adalah karyawan yang bekerja di departemen produksi, berhubungan langsung dengan proses produksi seperti bagian *mixing*, bagian *packaging*, dan lain sebagainya.

Macam-macam klasifikasi tenaga kerja di PT Kelola Mina Laut diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Karyawan borongan, karyawan bekerja berdasarkan jumlah hasil yang dikerjakan
2. Karyawan Harian Kontrak yang berdasarkan kontrak antara karyawan dengan perusahaan.
3. Karyawan Harian Lepas yang bekerja berdasarkan absensi per hari.
4. Karyawan Harian Tetap yang merupakan karyawan harian yang sudah menjadi karyawan resmi PT Kelola Mina Laut.
5. Karyawan Bulanan Tetap merupakan karyawan yang bekerja sebagai *supervisor* dan merupakan karyawan tetap di PT Kelola Mina Laut.

Karyawan PT Kelola Mina Laut dibedakan menjadi karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Sistem pembagian jam kerja pada divisi udang PT Kelola Mina Laut berdasarkan pada jumlah jam kerja dalam seminggu. Sistem tersebut menggunakan pergiliran waktu libur yaitu sistem dimana dalam seminggu pekerja diberikan waktu sehari untuk istirahat di rumah. Sistem ini mencakup sistem kerja umum dan sistem kerja giliran. Ketentuan jam kerja pada PT Kelola Mina Laut terutama pada unit *corporate* yaitu:

Tabel 1.1. Pembagian Sistem Kerja Umum

Hari	Jam Kerja	Istirahat
Senin-Kamis	08.00–16.00 WIB	11.30-12.30 WIB
Jumat	08.00–16.00 WIB	11.00-13.00 WIB
Sabtu	08.00–14.00 WIB	11.30-12.30 WIB

Sumber: PT Kelola Mina Laut (2018)

Sistem kerja giliran hanya diberlakukan untuk bagian *security*, untuk bagian *security shift 1* dimulai dari jam 07.00–19.00 WIB dan *shift 2* dimulai dari jam 19.00–07.00 WIB. Kerja lembur juga dilakukan di PT Kelola Mina Laut. Kerja lembur dilakukan pada hari libur resmi, hari-hari istirahat mingguan dan hari-hari istirahat dinas. Jumlah karyawan PT Kelola Mina Laut unit Gresik per juli 2013 adalah 1123 orang dengan 80% didominasi oleh perempuan. Peraturan

perburuhan atau ketenagakerjaan, tenaga kerja diberikan waktu untuk cuti atau istirahat kerja. Karyawan di PT Kelola Mina Laut diberikan cuti sebanyak 12 hari dalam satu tahun sesuai dengan Undang-Undang No.13 tahun 2003 Pasal 79 ayat (2). Hari libur untuk pekerja adalah hari minggu dan hari besar sesuai dengan penanggalan pemerintah. Lembur akan diberlakukan sesuai dengan kebutuhan.

Setiap karyawan memiliki hak dan kewajiban. Kewajiban seluruh karyawan di PT Kelola Mina Laut adalah melaksanakan tugas-tugas dari perusahaan. Sedangkan haknya adalah menerima gaji bulanan. Gaji bulanan diberikan kepada tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja langsung adalah karyawan yang berada di departemen produksi. Besarnya gaji yang diberikan berdasarkan jabatan atau *job desk* masing-masing karyawan. Gaji minimal yang diberikan perusahaan disesuaikan dengan UMK (Upah Minimum Kabupaten) Gresik. Gaji diberikan kepada karyawan tetap dan karyawan harian setiap awal bulan. Upah akan diberikan kepada tenaga kerja borongan setiap awal bulan yang jumlahnya disesuaikan dengan jumlah jam kerja dan jumlah borongan. Upah lembur diberikan kepada karyawan sesuai dengan jam lembur apabila dibutuhkan oleh perusahaan.

Selain gaji dan upah, juga terdapat tunjangan yang diberikan kepada karyawan. Tunjangan-tunjangan tersebut terdiri dari :

- a. Tunjangan jabatan
- b. Tunjangan perjalanan dinas, yang diberikan kepada pegawai yang melakukan perjalanan dinas perusahaan. Biaya-biaya yang dikeluarkan selama perjalanan akan dikembalikan melalui formulir surat pertanggungjawaban
- c. Tunjangan hari raya
- d. Tunjangan meninggal dunia
- e. Uang penghargaan masa kerja (UPMK)

Selain memberikan tunjangan dan upah, pihak perusahaan juga memberikan berbagai fasilitas lainnya untuk meningkatkan kesejahteraan sosial karyawannya berupa :

- a. BPJS
- b. Asuransi kesehatan
- c. Fasilitas keagamaan
- d. Senam pagi setiap sabtu