

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada tahun 2012, pasar ekspor perikanan utama Indonesia adalah Negara Cina yaitu sebesar 295.486 ton (24 persen) dari total volume ekspor hasil perikanan Indonesia, diikuti oleh Thailand sebesar 216.407 ton (17,61 persen), selanjutnya yaitu Amerika Serikat sebesar 133.476 ton (10,85 persen) dan Jepang sebesar 118.732 ton (9,65 persen), kemudian diikuti oleh Negara lainnya yang terdiri dari 171 negara tujuan ekspor hasil perikanan Indonesia yang tersebar di 5 benua (Asia, Afrika, Australia, Amerika, dan Eropa) sebesar 465.014 ton (37,83 persen) (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2013).

Negara Indonesia adalah Negara kepulauan dengan kawasan maritim yang sangat luas. Menurut Buckle (1987), dengan perairan darat yang luas kaya akan sumber – sumber perikanan, 2 juta atau 5% dari tenaga kerja seluruh Indonesia mendapat penghidupan dari hasil perikanan. Tingkat perekonomian Indonesia sangat tergantung pada sumber – sumber alami, salah satunya adalah perikanan yang perannya semakin besar dalam pembangunan perekonomian Indonesia port non migas dewasa ini selalu mendapat perhatian pemerintah. Komoditi perikanan salah satu komoditi tersebut terutama ikan kakap merah (*Scarlet Snapper*).

Salah satu cara untuk memperpanjang daya awet ikan adalah dengan cara pengawetan. Ikan sebagai bahan makanan yang bergizi tinggi perlu mendapat perhatian serius dalam penanganannya, karena ikan merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga ikan cepat mengalami kerusakan. Produk perikanan bersifat musiman, pada suatu musim dijumpai produk ikan yang melimpah melampaui kebutuhan konsumsi ikan dan mengakibatkan ikan yang tidak cepat dikonsumsi menjadi rusak. Mutu komoditi perikanan mentah sangat tergantung pada mutu kesegarannya. Pada produk hasil perikanan, perubahan kualitas dari segi rasa, bau, tekstur, dan warna terjadi akibat pertumbuhan bakteri. Kecepatan dekomposisi kualitas ikan sangat tergantung dari jumlah bakteri awal, kondisi penyimpanan, suhu, kelembapan dan tekanan atmosfer. Salah satu cara

untuk mencegah dekomposisi produk perikanan dapat dilakukan dengan teknik pendinginan dan pembekuan yang dikenal dengan “Teknologi Refrigerasi” (Buckle, 1987).

Pembekuan merupakan cara pengawetan produk perikanan untuk menghambat dan menghentikan kegiatan bakteri pembusuk maupun enzimnya. Dengan pembekuan, produk perikanan dapat disimpan atau dapat di awetkan dalam waktu yang cukup lama serta mempunyai mutu yang mendekati mutu aslinya.

Pembekuan tidak dapat memperbaiki mutu pangan tetapi hanya dapat mengawetkan mutu asli dari bahan pangan tersebut. Oleh karena itu mutu bahan pangan yang akan dibekukan haruslah dalam keadaan paling baik. Ikan, daging, unggas harus bermutu tinggi dan jenis bahan pangan ini sudah bersih dan siap dimasak sebelum dibungkus untuk dibekukan.

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, UPN “Veteran” Jatim diajarkan beberapa mata kuliah yang penting sehingga bermanfaat pada saat nanti penulis terjun dalam dunia kerja. Salah satu mata kuliah yang penting adalah cara-cara untuk mengawetkan produk pangan sehingga sampai ditangan konsumen dengan mutu yang tetap terjaga dengan baik. Salah satunya adalah dengan cara pembekuan. Penulis tertarik untuk memperdalam teori ini, sehingga penulis memutuskan untuk kerja praktek di PT. Alam Jaya yang bergerak dibidang pembekuan ikan. Hal ini dikarenakan ikan merupakan sumber pangan yang kaya akan protein, sehingga dapat meningkatkan taraf gizi masyarakat menjadi lebih baik karena kandungan protein yang tinggi, ikan menjadi sangat mudah rusak. Sehingga hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dan yang perlu untuk dilakukan agar ikan menjadi lebih awet, dapat lebih jauh dipelajari oleh penulis dengan kerja praktek di PT. Alam Jaya.

1. Tujuan

- a. Mempelajari proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah (*scarlet snapper*) di PT. Alam Jaya dan membandingkannya dengan ilmu yang didapatkan dibangku kuliah.
- b. Memberi masukan (*input*) bagi PT. Alam Jaya dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi dalam mencapai tujuan usahanya.

- c. Menjalin kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi dan masyarakat industri dalam hal ini PT. Alam Jaya.

2. Manfaat

- a. Secara teoritis dapat dijadikan tambahan ilmu pengetahuan tentang proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah (*scarlet snapper*) dan pengawasan mutunya pada saat pembekuan.
- b. Melatih ketrampilan mahasiswa pada proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah (*scarlet snapper*) di PT. Alam Jaya.
- c. Mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang didapatkan di bangku kuliah sesuai dengan keadaan dilapangan, melatih ketrampilan kerja yang relevan dengan bidang keahlian.

B. Sejarah Perusahaan

Perusahaan PT. Alam Jaya merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan (ekspor ikan laut beku seperti ikan kakap merah, ikan layur, ikan tengiri, gurita, cumi-cumi, dan sebagainya).

PT. Alam Jaya pertama kali berdiri pada tahun 1998 dengan status badan hukum Usaha Dagang (UD). Selanjutnya berkembang menjadi sebuah Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. Alam Jaya pada tanggal 18 November 2001 dan telah disahkan oleh Badan Kenotariatan pada tanggal 19 Maret 2002. PT. Alam Jaya beroperasi mulai Oktober 1998. Sebelumnya PT. Alam Jaya berlokasi di daerah Rungkut Industri III, namun belum beroperasi dengan pabrik sendiri. Seiring dengan meningkatnya kegiatan produksi, pada tahun 2005 PT. Alam Jaya kemudian mendirikan pabriknya sendiri di daerah Rungkut Industri II No 25 Surabaya.

C. Jumlah Produksi

Jenis produk yang yang dihasilkan di PT. Alam Jaya yaitu *frozen fish*, *frozen cephalopoda*, dan *fresh fish* dengan total produksi 20-30 ton per hari. Bahan baku untuk proses produksi tidak datang setiap hari, sama halnya dengan bahan baku ikan kakap merah. Dengan adanya permintaan *buyer*, bahan baku ikan kakap merah di datangkan dan dip roses. Proses produksi

ikan kakap merah biasanya 10 – 15 ton per hari. Proses produksi di PT. Alam Jaya didukung dengan beberapa fasilitas seperti 2 unit *Air Blast Freezer* (ABF) dengan kapasitas 5 ton, 2 unit *Cold Storage* yang masing - masing memiliki kapasitas 350 ton serta 1 unit mesin *Ice Flaker* yang mampu menghasilkan *ice flake* sebanyak 10 ton per hari.

PT. Alam Jaya merupakan perusahaan yang memproduksi hasil laut beku dalam bentuk utuh maupun tidak utuh (fillet, WGGS, WGG, loin, steak). PT. Alam Jaya memproduksi ikan kakap merah, Ikan bandeng, lele, cumi-cumi, gurita, ikan layur, Ikan patin, Ikan bawal, tenggiri, dan lain-lain. Produk utuh adalah *Whole Round*, sedangkan produk yang tidak utuh terdiri dari fillet, WGGS (*Whole Gill Guttred Scale Off*), WGG (*Whole Gill Guttred*), loin, steak.

D. Pemasaran Produksi

Pemasaran produk *seafood* di PT. Alam Jaya dominan *ekspor* yaitu ke Korea sebanyak 40%, 40% ke China, 20% ke Jepang, Taiwan, Malaysia, Singapura, Hongkong, Eropa, dan Amerika Serikat. Hal ini dikarenakan prospek dan harga jual diluar negeri relatif lebih tinggi jika dibandingkan dengan dalam negeri. Sedangkan untuk pemasaran pada pasar lokal sendiri yaitu di Jakarta, Prigi, dan Surabaya. Sistem pemasaran produk di PT. Alam Jaya yaitu melalui internet dan promosi melalui pameran produk perikanan. Sistem pembayaran dilakukan dengan cara *Letter of Credit*. *Letter of Credit* ialah suatu surat yang dikeluarkan bank devisa, atas permintaan importir nasabah bank devisa tersebut. *Letter of Credit* (LC) memudahkan pelunasan pembayaran transaksi *ekspor* dan mengamankan dana yang disediakan *importir* untuk membayar barang *importir*. PT. Alam Jaya memiliki *brand* yang diberi nama "*Mount Brand*". Kapasitas produksi PT. Alam Jaya sebanyak 20-30 ton ikan per hari

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Posisi geografi sebagai pemukiman pantai menjadikan Surabaya berpotensi sebagai tempat persinggahan dan permukiman bagi kaum pendatang (imigran). Kota Surabaya terletak diantara 07°12' – 07°21' Lintang Selatan dan 112°36' – 112°54' Bujur Timur, merupakan kota terbesar kedua di

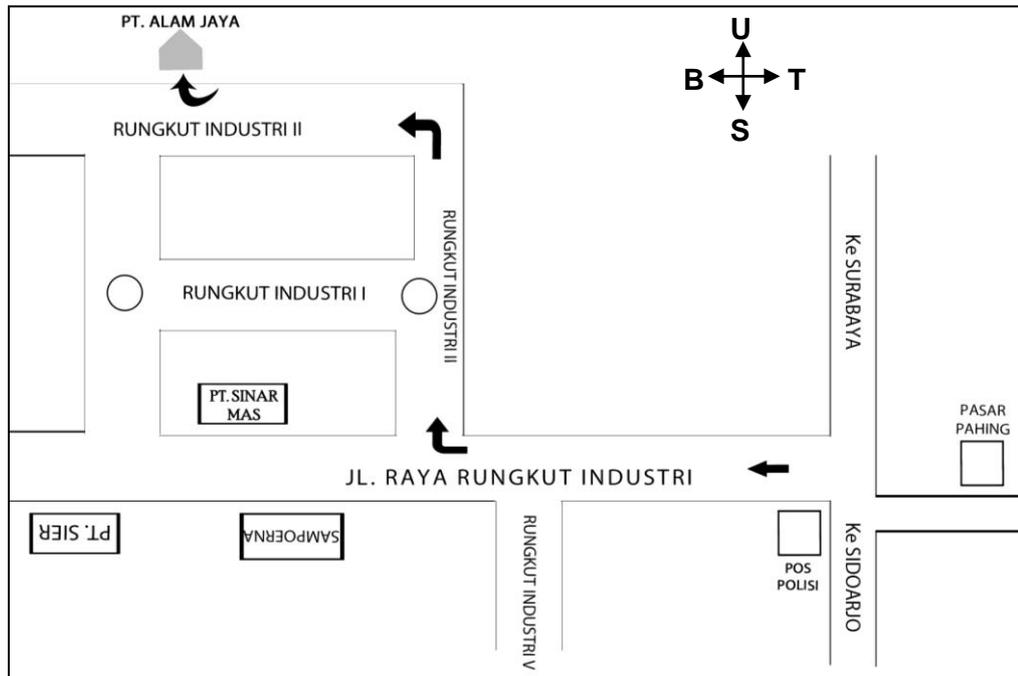
Indonesia setelah Jakarta. Batas lokasi PT. Alam Jaya Surabaya adalah sebagai berikut :

- Batas Utara : Areal pemakaman umum “Kedung Sari”
- Batas Selatan : Perusahaan minyak “Harco Mas”
- Batas Timur : PT. Teja Sekawan Cocoa
- Batas Barat : Gudang Perusahaan

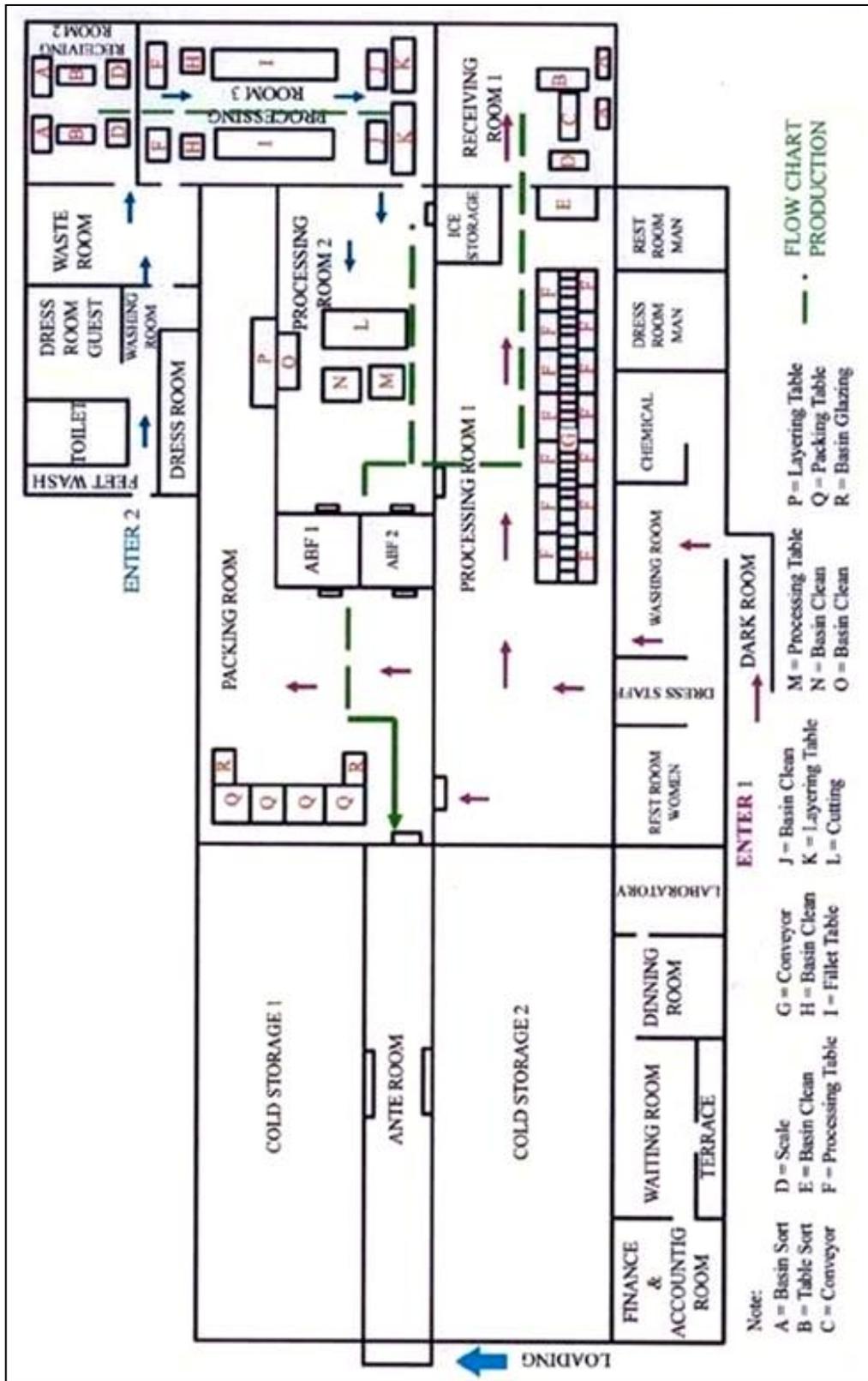
Kantor dan tempat produksi PT. Alam Jaya berada dalam satu lokasi di Jalan Rungkut Industri II No. 25 Surabaya. Lokasi tersebut berada dalam kompleks pengelolaan kawasan Industri Rungkut atau SIER (*Surabaya Industries Estate Rungkut*).

Beberapa hal yang menjadi pertimbangan untuk memilih lokasi tersebut adalah :

1. Transportasi untuk bahan baku mudah dan lancar, karena dekat dengan jalan raya yang menghubungkan pelabuhan Lamongan, Probolinggo dan Pulau Madura.
2. Transportasi produk akhir untuk *ekspor* mudah dan lancar karena dekat dengan jalan raya dan jalan tol yang menghubungkan dengan pelabuhan Tanjung Perak dengan jarak sekitar 35 km.
3. Lokasi PT. Alam Jaya terletak di daerah kawasan industri
4. Seberang perusahaan merupakan daerah pemukiman penduduk, sehingga mudah untuk mendapatkan tenaga kerja, tempat kost dan rumah makan.

Gambar 1. Lokasi PT. Alam Jaya

Gambar 2. Lay Out Ruang Produksi PT. Alam Jaya



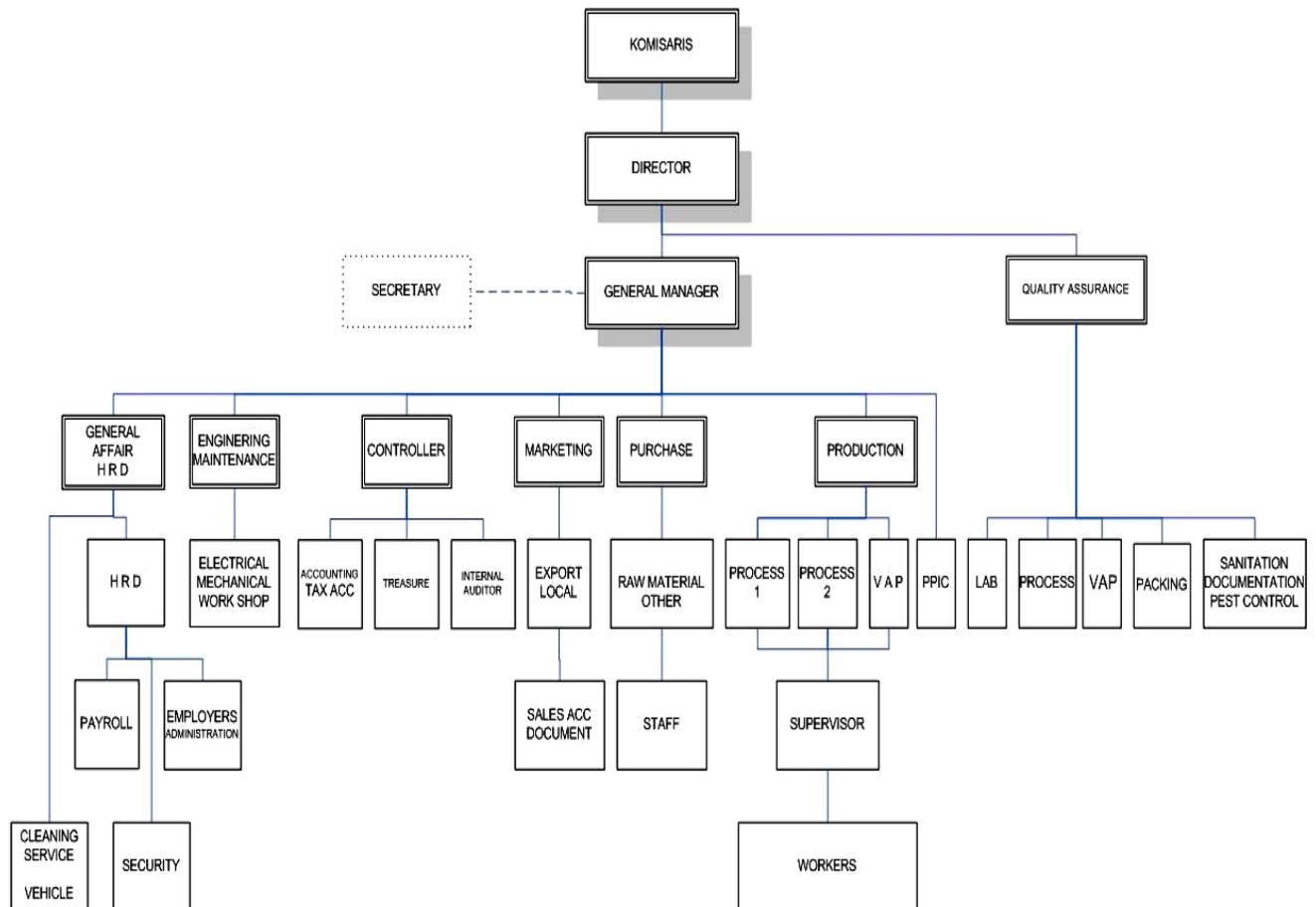
F. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi di PT. Alam Jaya merupakan struktur organisasi fungsional. Dimana struktur organisasi fungsional ini adalah tiap-tiap divisi atau tiap-tiap bagian bekerja sesuai dengan tanggung jawab dan bidangnya yang diberikan dan wewenang masing-masing untuk melakukan pekerjaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Bentuk usaha dari PT. Alam Jaya adalah perseroan terbatas dan dipimpin langsung oleh Direktur dengan *General manager* berada dibawahnya. Tugasnya adalah bertanggung jawab atas jalannya perusahaan termasuk dalam pengambilan keputusan, dalam melaksanakan tugasnya direktur dan general manager dibantu oleh *General Affair HRD, engineering maintenance, controller, marketing, purchase* dan *production*. *QA (Quality Assurance)* memiliki posisi yang sejajar dengan *General manager*. *Production manager* bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir dan perlengkapan produksi. *Controller manager* bertanggung jawab terhadap pelaporan keuangan, neraca rugi, laba dan pencatatan aset perusahaan serta logistik. *Marketing manager* bertanggung jawab atas ekspor beserta dokumen-dokumen yang berkaitan. *Purchasing manager* bertanggung jawab terhadap pembelian bahan baku baik secara kualitas dan kuantitas. *Engineering maintenance* bertanggung jawab atas perawatan alat produksi di perusahaan. *General Affair HRD* bertanggung jawab atas karyawan seluruh perusahaan. *QA (Quality Assurance)* atau HACCP bertanggung jawab penuh atas mutu produk akhir yang akan diekspor dan menjamin terjaganya kualitas produk saat proses produksi.

Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya

ORGANIZATION CHART PT. ALAM JAYA

SURABAYA - INDONESIA



Tugas masing-masing dan tanggung jawab tiap bagian :

1. *Komisioner (Commisioner)*

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Menganalisa manajemen pembelian untuk mengetahui asal, jenis, dan jumlah stok
- b) Membina supervisor dalam penerimaan bahan baku
- c) Mengevaluasi target dan penyebab target yang tidak terpenuhi
- d) Pengambil keputusan di departemen pembelian
- e) Memperbaiki dan meningkatkan sistem di departemen
- f) Memonitoring permintaan dan pembelian berdasarkan SSOP
- g) Meningkatkan kualitas manajemen perusahaan

2. Direktur (Director)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Menentukan kebijakan manajemen yang akan di ambil dalam perusahaan
- b) Mengawasi kelangsungan perusahaan
- c) Memberikan saran terhadap langkah – langkah yang di ambil oleh perusahaan

3. Manajer Umum (General Manager)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan operasional pabrik
- b) Bertanggung jawab kepada direktur atas semua pekerjaan yang dilakukan anak buah
- c) Bertanggung jawab terhadap kualitas produk

4. Sekretaris (Secretary)

- a) Mengendalikan Sub Bagian Tata Usaha.
- b) Mengendalikan Sub Bagian Kepegawaian.
- c) Mengendalikan Sub Bagian Rumah Tangga dan Perlengkapan.
- d) Mengendalikan Sub Bagian Pengadaan.
- e) Bertanggung jawab kepada Direktur Administrasi dan Keuangan

5. Manager Perencanaan dan Produksi Kontrol Internal (Planning & Production Internal Control Manager)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Perencanaan stok semua bahan pembantu
- b) Koordinasi proses penimbangan dari bahan baku sampai produk siap di proses dan memperbaikinya dengan pekerjaan yang terkait
- c) Berkoordinasi dengan manager produksi dan departemen lain yang terkait untuk mempersiapkan konsumsi jika lebih dari waktu kerja
- d) Mengadakan berbagai percobaan untuk mengetahui :
 1. Rendemen (*yield*) pada beberapa ikan
 2. Memeriksa kualitas daging ikan
 3. Membuat inovasi dan di informasikan ke departemen marketing

- e) Meningkatkan kualitas manajemen perusahaan
- f) Melaksanakan tugas umum pengawas
- g) Pengontrolan, koreksi dan memberitahukan

6. Keuangan (Purchase)

- a) Penanggung jawab tugas administrasi keuangan.
- b) Mengurus keperluan perusahaan.
- c) Menyusun laporan-laporan kepada direksi, instansi luar dan lain-lain.
- d) Penanggung jawab tata usaha gudang persediaan dan gudang hasil.

7. Quality Assurance (QA)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Membuat laporan inspeksi sample untuk *buyer*
- b) Melakukan pengecekan kualitas, pengemasan, ukuran, berat, warna, bau, bentuk, foto (spesifikasi produk) untuk pembeli
- c) Melakukan evaluasi keefektifan sistem manajemen kualitas
- d) Realisasi secara langsung di lapangan
- e) Membuat peraturan distribusi bahan sanitasi
- f) Mengevaluasi dan menganalisa aktivitas proses

8. Asisten Quality Assurance

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Melakukan evaluasi produktivitas QC
- b) Bersama QA, membuat standar kualitas produk dan mengkoordinasi staff QC
- c) Melakukan evaluasi aktifitas proses untuk memastikan keamanan pangan berdasarkan HACCP
- d) Membantu QA mengklarifikasi dokumen *Health Certificate* dan kebijakan pemerintah lainnya
- e) Melakukan verifikasi *form QC*

9. Administrasi Quality Control

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Mengkoordinasi dan penyimpanan dokumen QC

- b) Membuat catatan kegiatan yang direncanakan QA
- c) Membuat dokumen untuk lab pemerintah untuk di klarifikasi *Health Certificate* dan dokumen lain yang terkait dengan kebijakan pemerintah
- d) Membuat dokumen *traceability* khususnya untuk produk yang di ekspor ke Eropa

G. Ketenagakerjaan

Proses perencanaan dari tenaga kerja meliputi jumlah tenaga kerja yang nanti akan diperlukan dalam suatu perusahaan. Proses penerimaan karyawan melalui prosedur *recruitment* dan *interview* (wawancara). Suatu usaha bisa dijalankan dengan baik, tentunya harus yang sesuai dengan bidang dan keahliannya. Jenis karyawan PT. Alam Jaya berdasarkan jumlah dan umur dapat dilihat dari tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya memiliki tingkat pendidikan SLTP, SLTA hingga sarjana.

Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya

Karyawan	Jumlah (orang)	Umur (tahun)
Staff	45	22-30
Harian	72	25-47
Borongan	76	23-45

Sumber : Kepala Bagian Produksi PT. Alam Jaya

Pemberian hasil kerja atau gaji untuk tenaga kerja harian dan borongan PT. Alam Jaya yaitu setiap seminggu sekali tepatnya hari sabtu. Upah yang diberikan kepada pekerja disesuaikan dengan UMR (Upah Minimum Regional).

Adapun dalam hal jam kerja, tenaga kerja di PT. Alam Jaya bekerja 8 jam sehari dengan 6 hari kerja setiap minggu. Hari kerja di perusahaan PT. Alam Jaya yaitu dari hari senin hingga sabtu. Jam kerja karyawan disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Alam Jaya

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin – Kamis	09.00 – 12.00 13.00 – 17.00	12.00 – 13.00
Jum'at	09.00 – 11.30 13.00 – 17.00	11.30 – 13.00
Sabtu	09.00 – 12.00 12.30 – 15.00	12.00 – 12.30

Sumber : Kepala Bagian Produksi PT. Alam Jaya

Kondisi kesehatan karyawan selama bekerja merupakan tanggung jawab perusahaan dengan jaminan asuransi pekerja dari Jamsostek. Salah satu bentuk tanggung jawab perusahaan untuk menjaga kondisi kesehatan karyawan yaitu pemberian asupan nutrisi seperti susu yang diberikan kepada pekerja yang bertugas di bagian *Cold storage*, dan pengecekan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala.

Kesejahteraan karyawan dan keluarganya ditunjang dengan adanya fasilitas yang diberikan, misalnya pakaian kerja yang aman dalam melakukan proses produksi sehingga memperkecil resiko kecelakaan. Pelindung yang dikenakan berupa penutup kepala, apron, sarung tangan berwarna hitam dan sepatu boot. Pekerja yang bertugas di ruang *Cold Storage* dan ABF memakai pakaian tebal sebagai pelindung untuk menyesuaikan diri dengan suhu dingin yang ekstrim. Sebelum memasuki ruang produksi, pekerja menjaga kebersihan dirinya dengan mencuci tangan menggunakan sabun cair yang sesuai dengan *food grade*. Air yang digunakan untuk mencuci tangan ialah air hangat yang bersuhu sekitar 33°C, selain itu juga disediakan alat pengering otomatis. Fasilitas pada saat istirahat cukup memadai untuk para pekerja, misalnya ruang istirahat yang cukup luas dan loker tempat menyimpan barang bawaan. Ruang ibadah seperti musholla juga tersedia untuk para pekerja. Fasilitas lebih yang diberikan kepada karyawan bonus, THR dan cuti. Bonus yang diberikan berupa tambahan upah bila lembur. THR yang diberikan berupa uang. Cuti tahunan diberikan 12 hari dan cuti hamil diberikan 3 bulan. Bagi karyawan yang cuti tersebut tetap menerima gaji penuh.