

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sebagian besar wilayahnya terdiri dari perairan berupa lautan yang luasnya mencapai 3,25 juta km<sup>2</sup> sehingga hasil laut yang dihasilkan sangat melimpah, salah satunya yaitu ikan (Pratama, 2021). Ikan dan produk hasil perikanan menjadi salah satu komoditi ekspor yang sangat menguntungkan karena memiliki nilai jual yang tinggi, mudah diterima, dan diminati oleh seluruh berbagai lapisan masyarakat. Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020) menyebutkan bahwa total produksi ikan secara nasional mencapai 23,16 juta ton dengan rincian 9,92 juta ton merupakan produksi perikanan berupa rumput laut, 7,7 juta ton produksi perikanan tangkapan, dan 5,54 ton produksi perikanan budidaya.

Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein tinggi dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, serta nilai biologis ikan mencapai 90% dengan sedikit jaringan pengikat sehingga mudah dicerna (Natsir, 2018). Adanya kadar air, protein, dan lemak yang cukup tinggi menyebabkan ikan bersifat *perishable food* (mudah rusak). Oleh karena itu, dilakukan usaha pengolahan ikan menjadi produk makanan beku (*frozen food*) untuk memperpanjang daya simpan, seperti bakso ikan.

Bakso ikan adalah salah satu produk olahan hasil perikanan yang umumnya berbentuk bulat, terbuat dari daging ikan giling, dan menggunakan bahan tambahan seperti garam, emulsifier, es batu, dan lain-lain. Proses pembuatan bakso ikan secara umum terdiri dari pelunakan daging, pembuatan adonan, pencetakan, dan perebusan. Suhu dan waktu yang dibutuhkan dalam tiap prosesnya menjadi parameter penting yang harus diperhatikan karena proses pembuatan bakso ikan melibatkan panas yang sangat berpengaruh terhadap sifat sensori dan nilai gizi produk. Adanya pengawasan dalam setiap proses produksi bakso ikan sangat dibutuhkan agar menghasilkan bakso ikan dengan kualitas dan mutu yang baik.

PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi aneka makanan olahan beku (*frozen food*) berbahan dasar hasil perikanan. Pengembangan inovasi produk olahan ikan terus dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dan telah banyak produk yang dipasarkan di beberapa wilayah Indonesia hingga ekspor ke beberapa negara, seperti Taiwan

dan Hongkong. Pemilihan tempat untuk Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo didasari oleh adanya kesesuaian dengan bidang studi yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan keinginan untuk mempelajari serta memperoleh pengetahuan mengenai proses pengolahan hasil perikanan yang dimulai dari proses persiapan bahan baku hingga pengawasan mutu produk.

### **1. Tujuan**

- a. Mempelajari proses pembuatan bakso ikan “aneka” di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo serta membandingkannya dengan teori yang diperoleh di bangku kuliah
- b. Meningkatkan pemahaman dan menambah pengalaman mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan

### **2. Manfaat**

#### **a. Bagi Mahasiswa**

- 1). Menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh didalam dunia industri
- 2). Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industry berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari

#### **b. Bagi Perusahaan**

- 1). Menambah masukan (*input*) berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo dalam usaha meningkatkan kualitas produk
- 2). Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan dapat dijadikan sebagai masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang

#### **c. Bagi Universitas**

- 1). Menjalin kerjasama yang baik antara Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional

“Veteran” Jawa Timur dengan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo

- 2). Mewujudkan program tridarma perguruan tinggi yang terintegrasi dengan peningkatan daya saing industri pangan

## **B. Sejarah Perusahaan**

### **1. Sejarah dan Profil PT. Indo Lautan Makmur**

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang berlokasi di Jalan Gunung Anyar, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya - Jawa Timur dengan luas tanah 2000 m<sup>2</sup> dan didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming warga negara Vietnam. Awal berdirinya CV. Mutiara Bahari telah memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bakso bentuk bintang, dan bakso ikan tuna. Pemasaran awal CV. Mutiara Bahari dilakukan di berbagai kota, seperti Solo, Yogyakarta, Jakarta, dan Palembang.

Melihat permintaan pasar yang cukup besar dari produk olahan hasil perikanan, maka pada tanggal 18 Juni 2009, CV. Mutiara Bahari memperbesar lingkungan industrinya dan berganti nama menjadi PT. Indo Lautan Makmur hingga sekarang dan lokasi perusahaan berpindah ke Desa Sawocangkring No. 2, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo. PT. Indo Lautan Makmur bertekad hanya memproduksi dan memasarkan produk yang halal, bermutu tinggi, dan aman untuk dikonsumsi secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi.

Produk yang dihasilkan oleh PT. Indo Lautan Makmur berbahan baku ikan segar pilihan sehingga menghasilkan kualitas produk yang enak, bergizi, dan memiliki harga yang dapat dijangkau oleh masyarakat luas. Setiap harinya mampu memproduksi 2 – 4 jenis produk masing-masing sebanyak 10 ton. Kapasitas produksi di PT. Indo Lautan Makmur bergantung kepada permintaan pembeli dan tidak semua jenis produk yang ada diproduksi setiap hari tetapi selalu menyediakan *stock* produk di *cold*

*storage*. Apabila ada permintaan dari pembeli, pabrik hanya melihat *stock* yang tersedia sehingga produksi hanya dilakukan untuk melengkapi kekurangan jumlah permintaan dan sebagai *stock*.

Pemasaran produk dilakukan di berbagai kota di Indonesia serta melakukan ekspor produk ke beberapa negara, seperti Taiwan dan Hongkong dengan sistem pembelian melalui admin *order by phone*. Jumlah minimal pembelian yang dapat dilakukan secara individu sebanyak 5 kg untuk setiap jenis produk dan untuk agen di pulau Jawa sebanyak 5 ton, sedangkan untuk pembelian dari luar pulau maupun ekspor sebanyak 12 ton.

Selain kegiatan perusahaan untuk menghasilkan produk yang berkualitas, PT. Indo Lautan Makmur juga melakukan kegiatan sosial (*Corporate Social Responsibility*) baik dalam bentuk bantuan kepada masyarakat di sekitar perusahaan maupun kegiatan perekrutan karyawan.

## **2. Visi dan Misi Perusahaan**

PT. Indo Lautan Makmur memiliki visi dan misi sebagai landasan dalam menjalankan kerja perusahaan. Adapun visi dan misi dari perusahaan adalah sebagai berikut :

### **a. Visi Perusahaan**

Menjadi perusahaan yang berperan meningkatkan gizi masyarakat Indonesia melalui pengolahan dan distribusi makanan berbahan baku ikan yang berkualitas dan harga terjangkau.

### **b. Misi Perusahaan**

1. Berinovasi mengembangkan berbagai produk olahan pangan berbahan baku ikan segar, bergizi tinggi, cepat saji, higienis, lezat dengan harga terjangkau
2. Kreatif dalam mengembangkan produk olahan ikan dengan ilmu pengetahuan yang berlandaskan aturan dan standar pangan Indonesia
3. Menjaga hubungan baik dan berkesinambungan dengan konsumen mulai dari produk dan pelayanan

Membangun jaringan distribusi dan pemasaran agar produk PT. Indo Lautan Makmur dikenal dan diterima oleh semua kalangan masyarakat di seluruh Indonesia

### C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

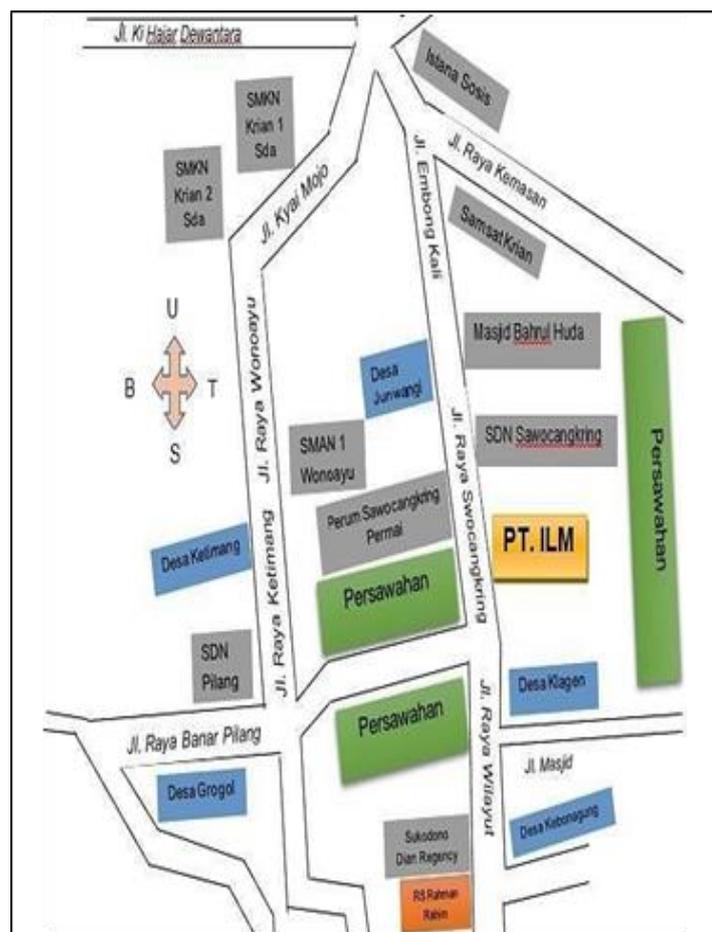
PT. Indo Lautan Makmur terletak di Jalan Sawocangkring, Desa Sawocangkring No. 2, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa timur dengan luas tanah 16.000 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 9.339,5 m<sup>2</sup>. Batas lokasi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara : SDN Sawocangkring

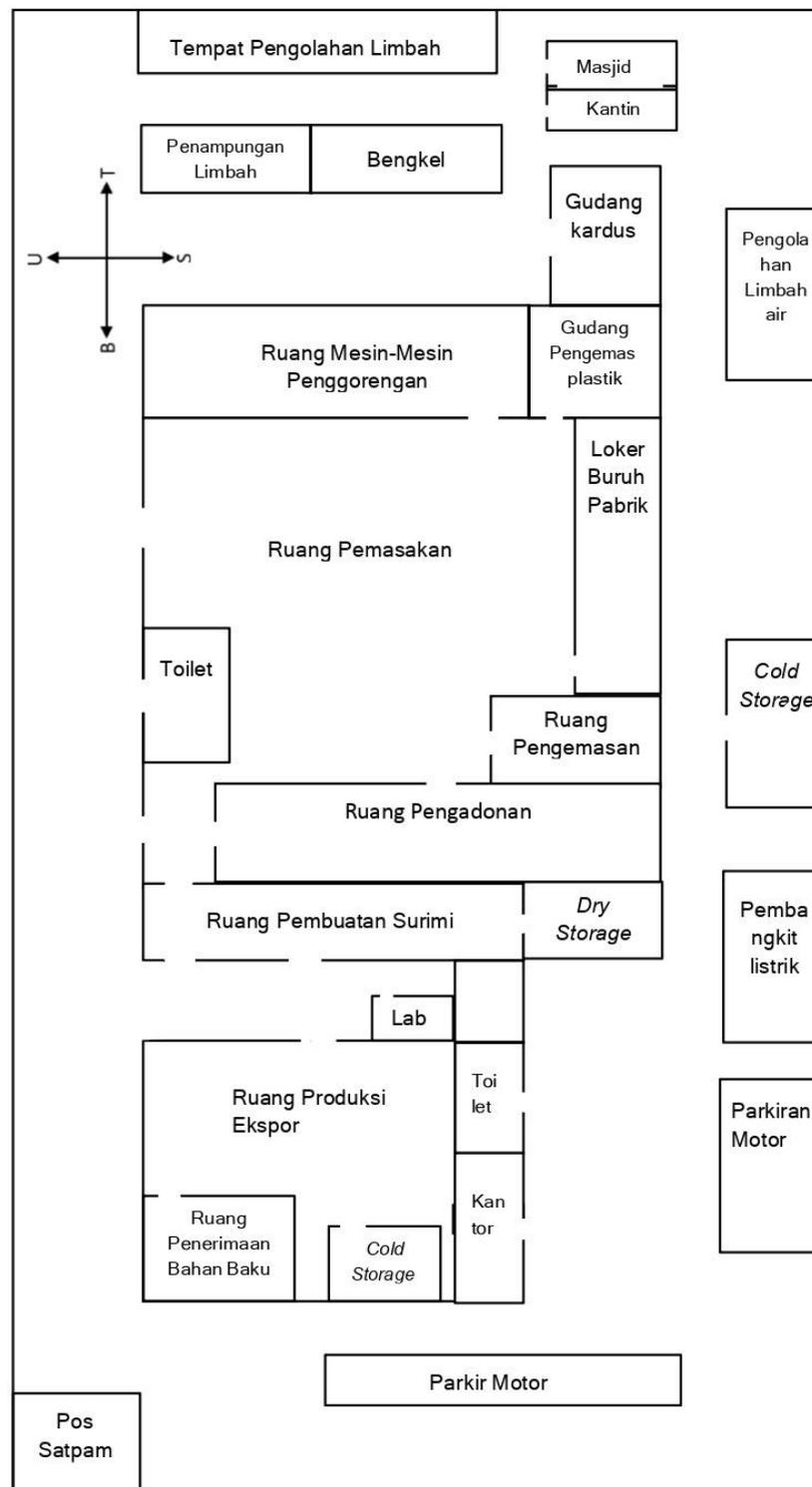
Sebelah Timur : Persawahan

Sebelah Barat : JL. Raya Sawocangkring

Sebelah Selatan : Desa Klagen



**Gambar 1.** Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo  
(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo)



**Gambar 2.** Tata Letak Pabrik PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo  
(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo)

Tata letak bangunan pabrik pada bagian depan terdapat pos satpam untuk keamanan 24 jam dan tempat melapor pertama kali bagi tamu, serta terdapat dua tempat area parkir untuk karyawan dan staff perusahaan. Kemudian ruang kantor utama berada di sebelah timur dan pabrik di sebelah barat.

Tata letak pabrik PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo menggambarkan fasilitas-fasilitas yang dimiliki sebagai penunjang produksi perusahaan. Fasilitas tersebut adalah sebagai berikut :

a. Pos Satpam

Pos satpam terletak di bagian paling depan sebelah barat pabrik. Pos satpam berfungsi sebagai tempat penjagaan dan keamanan perusahaan, serta tempat pelaporan pertama bagi keluar masuknya tamu atau barang.

b. Tempat Parkir

Fasilitas tempat parkir kendaraan di PT. Indo Lautan Makmur. Sidoarjo untuk staff dan karyawan. Tempat parkir terletak di sebelah barat dekat pos satpam dan di sebelah timur dengan area yang lebih luas.

c. Kantor

Kantor merupakan tempat berjalannya kegiatan administrasi pabrik. Kantor PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo terletak di sebelah timur depan pabrik. Kantor utama terdiri dari beberapa ruangan yaitu lobi, ruang pimpinan perusahaan, ruang direktur, ruang manajer operasional, ruang staff, ruang HRD, ruang bagian finansial, dan ruang meeting.

d. Ruang Penerimaan Bahan Baku

Ruang penerimaan bahan baku merupakan tempat pertama dilakukannya penanganan terhadap bahan baku ikan yang datang dari *supplier*. Letak ruang penerimaan bahan baku berada di sebelah timur depan pabrik. Penanganan yang dilakukan meliputi cek suhu, sortasi, dan pencucian.

e. Ruang Produksi

Ruang produksi di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo terletak di bagian tengah pabrik dan terdiri dari ruang produksi surimi, ruang penggilingan daging, ruang pembuatan adonan, ruang proses pencetakan, dan ruang pemasakan.

f. Ruang *Packing*

Ruang *packing* merupakan tempat dilakukannya pengemasan dan pengepakan produk.

g. Ruang Penyimpanan Dingin (*Cold Storage*)

*Cold storage* merupakan sebuah ruangan untuk menyimpan bahan baku maupun produk jadi dengan suhu yang mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  sampai  $-25^{\circ}\text{C}$ . Produk jadi sebelumnya telah dibekukan terlebih dahulu kemudian disimpan dalam *cold storage* sampai produk dipasarkan atau diekspor. *Cold storage* terletak di sebelah timur dan terdapat di dalam pabrik yang dengan jumlah 15 unit, 2 *cold storage* untuk menyimpan produk jadi dengan kapasitas masing-masing 120 kg, 3 *cold storage* lainnya untuk menyimpan bahan baku surimi yang sudah dibekukan, dan 10 *cold storage* sisanya digunakan untuk menyimpan sayur, daging ikan giling atau pasta ikan serta produk jadi (*regular*) yang mana masing-masing *cold storage* memiliki kapasitas simpan hingga 1,5 ton.

h. Ruang Ganti Pakaian Karyawan

PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo memiliki 2 ruang ganti pakaian karyawan masing-masing untuk karyawan laki-laki terletak di sebelah barat dan karyawan perempuan di sebelah timur.

i. Toilet

Toilet di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo terletak di bagian barat pabrik dan utara kantor dengan jumlah sebanyak 30 toilet dengan ukuran  $4 \times 2 \text{ m}^2$  masing-masing untuk karyawan laki-laki dan karyawan perempuan. Setiap toilet memiliki WC (*water closed*), bak air yang dilengkapi dengan gayung dan wastafel, dan tentunya memiliki air bersih yang cukup.

j. Musholla

Musholla merupakan tempat untuk menjalankan ibadah sebagai umat muslim yaitu sholat bagi karyawan yang beragama islam. PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo menyediakan dua musholla yang terletak di sebelah timur kantor utama khusus digunakan untuk staff kantor dan di belakang pabrik untuk karyawan pabrik. Musholla juga dilengkapi fasilitas tempat wudhu, sabun untuk cuci tangan, cermin, dan sandal sebagai alas kaki.

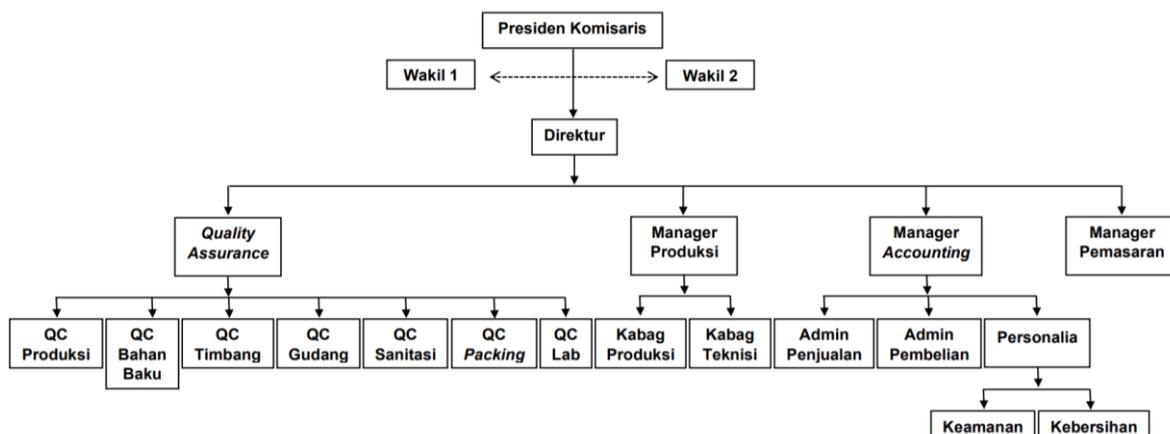
k. Kantin

Kantin merupakan ruangan dalam sebuah bangunan umum yang digunakan seseorang untuk makan dan beristirahat sejenak dari aktivitas. Kantin yang disediakan oleh PT. Indo Lautan Makmur berada di belakang musholla untuk karyawan pabrik. Makanan maupun minuman yang dijual harus bersih dan halal, serta jenis-jenis makanan yang disediakan minimal harus memenuhi gizi seimbang.

#### D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan bagian penting dalam pelaksanaan suatu perusahaan yang masing-masing komponen memiliki tugas dan wewenang yang berbeda tetapi memiliki satu tujuan yang sama, yaitu meningkatkan kemajuan perusahaan. Adanya struktur organisasi berperan dalam melaksanakan kegiatan atau aktivitas perusahaan, seperti masalah pembagian kerja, pembagian fungsi, pembagian tugas dan tanggung jawab agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan efektif dan efisien.

PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo merupakan perusahaan yang memiliki struktur organisasi yang tertata dengan baik berbentuk lini dan staff yang merupakan kombinasi dari organisasi lini dan organisasi fungsional. Pelimpahan wewenang dalam organisasi ini berlangsung secara vertical dari pucuk pimpinan kepada pimpinan di bawahnya. Untuk membantu kelancaran dalam mengelola organisasi tersebut seorang pimpinan mendapat bantuan dari para staff di bawahnya.



**Gambar 3.** Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo  
(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo)

Kelancaran dalam menjalankan tugas pemimpin dibantu oleh staff, dimana staff berperan dalam memberikan masukan, bantuan, pikiran, saran-saran dan data informasi yang dibutuhkan. Beberapa jabatan dalam struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

1. Presiden Komisaris
  - a. Mengawasi dan mengusahakan agar perusahaan dapat berjalan dengan baik untuk tercapainya tujuan perusahaan
  - b. Ikut dalam menentukan kebijakan perusahaan
2. Wakil 1
  - a. Mendampingi presiden komisaris dalam menjalankan perusahaan
  - b. Membantu presiden menjalankan tugas sehari-hari, menjalankan tugas presiden jika berhalangan dan membantu dalam mengambil keputusan
  - c. Melakukan pengawasan jalannya seluruh kegiatan di dalam perusahaan
3. Wakil 2
  - a. Mendampingi presiden komisaris dalam menjalankan perusahaan
  - b. Membantu presiden menjalankan tugas sehari-hari, menjalankan tugas presiden jika berhalangan dan membantu dalam mengambil keputusan
  - c. Melakukan pengawasan jalannya seluruh kegiatan di luar perusahaan
4. Direktur
  - a. Menentukan dan menetapkan kebijakan mengenai teknik perdagangan
  - b. Merencanakan, menjalankan, dan mengawasi jumlahnya operasi bisnis serta harta perusahaan
  - c. Mewakili perusahaan baik di dalam maupun di luar perusahaan
5. *Quality Assurance*
  - a. Berkoordinasi dan bekerja sama dengan divisi lain untuk mengembangkan dan mengimplementasikan HACCP
  - b. Bertanggung jawab atas mutu dan keamanan pangan barang hasil produksi

6. Manager Produksi
  - a. Mengawasi jalannya proses produksi
  - b. Bertanggung jawab atas jadwal produksi
  - c. Menentukan jumlah dan jenis produksi
7. Manager *Accounting*
  - a. Merencanakan, mengarahkan, memonitor dan mengevaluasi sistem kerjaakunting untuk pengelolaan data keuangan
  - b. Menjalankan tugas-tugas terkait dalam upaya pencapaian target perusahaan
8. Manager Pemasaran
  - a. Merumuskan kebijakan pemasaran perusahaan
  - b. Memutuskan harga jual hasil produksi
  - c. Menerima atau menolak permintaan order dari konsumen
9. *Quality Control*
  - a. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaanbahan baku sampai dengan produk jadi
  - b. Memeriksa setiap tahapan produksi dari awal hingga produk jadi
  - c. Memastikan proses dan hasil produksi sesuai dengan standar perusahaan
10. Kepala Bagian Produksi
  - a. Membantu manager produksi mengkoordinir dan memberi pengarahan terhadap karyawan dalam melakukan operasional produksi
  - b. Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam mengimplementasikan HACCP
  - c. Membantu manager produksi dalam menjalankan dan merealisasikan rencana produksi dan melaksanakan operasional produksi
  - d. Bertanggung jawab terhadap administrasi produksi
11. Kepala Bagian Teknisi

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap perawatan dan perbaikan mesin.

12. **Administrasi Penjualan**  
Mengadakan kontak dengan pelanggan.
13. **Administrasi Pembelian**  
Melakukan pembelian bahan baku sesuai dengan jumlah bahan yang masih terdapat di gudang dan tambahan serta melakukan pencatatan dan pembukuan semua transaksi pembelian.
14. **Personalia**  
Merencanakan, mengarahkan dan mengendalikan pengadaan tenaga kerja, pengembangan, kompensasi, integrasi, pemeliharaan dan pemutusan hubungan kerja dengan sumber daya manusia untuk mencapai sasaran perorangan, organisasi dan masyarakat.
15. **Keamanan**  
Menjaga keamanan dan ketertiban di lingkungan perusahaan dalam upaya melindungi aset serta lingkungan perusahaan dari berbagai gangguan baik dari luar maupun dari dalam perusahaan.
16. **Kebersihan**  
Menjaga, mengelola dan merawat segala fasilitas pendukung di lingkungan perusahaan.

#### **E. Ketenagakerjaan**

PT. Indo Lautan Makmur memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 317 orang karyawan yang terbagi menjadi beberapa bidang pekerjaan seperti bidang produksi, pengemasan, teknisi mesin, *driver*, dan staff kantor.

**Tabel 1.** Data Pendidikan Karyawan PT. Indo Lautan Makmur

Pendidikan	Jumlah Karyawan	
	Pria	Wanita
SD	-	-
SMP	-	-
SMA	155	144
Diploma	1	2
Sarjana	8	7
Pasca Sarjana	-	-

(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2022)

Sistem penggajian yang dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo berdasarkan hasil kerja yang disesuaikan dengan sifat pekerjaannya dan terbagi menjadi tiga golongan. Golongan pertama merupakan karyawan tetap (bulanan)

yang sudah bekerja minimal 10 tahun dengan gaji bulanan tingkat UMR Kabupaten Sidoarjo. Sedangkan golongan kedua adalah karyawan yang bekerja dibawah 7 tahun dengan sistem penggajian harian dan akan menerima gajinya setiap hari sabtu. Kemudian golongan ketiga, merupakan karyawan borongan (harian) yang telah bekerja selama 1 sampai 3 tahun yang umumnya berada dibagian *packing* dan akan mendapatkan gaji sebesar Rp 900,-/kg produk yang dikemas.

Jam kerja di PT. Indo Lautan Makmur dibagian produksi terbagi menjadi tiga bagian, yaitu shift 1 jam kerja dimulai pukul 07.00 – 15.00 WIB, shift 2 pukul 08.00 – 16.00 WIB, dan shift 3 pukul 15.00 – 23.00 WIB. Sedangkan untuk staff kantor, jam kerja dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Adapun untuk jam istirahat, yaitu mulai pukul 12.00 – 13.00 WIB.

**Tabel 2.** Jam Kerja Karyawan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo

<b>Shift</b>	<b>Jam Kerja</b>	<b>Deskripsi Pekerjaan</b>
<b>Shift 1</b>	07.00 – 15.00 WIB	Pembuatan adonan, persiapan bumbu-bumbu dan pengemasan vakum
<b>Shift 2</b>	08.00 – 16.00 WIB	Proses produksi dan <i>packing</i>
<b>Shift 3</b>	15.00 – 23.00 WIB	Penggilingan daging ikan laut menjadi pasta ikan

(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2022)