

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang kaya dan potensial, baik dari perikanan laut, perairan umum maupun perikanan budidaya. Menurut Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 45 Tahun 2011 Tentang Estimasi Potensi Sumber Daya Ikan Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia, Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki luas perairan mencapai 3,25 juta km² atau sekitar 63 persen wilayah Indonesia. Laut Indonesia memiliki potensi produksi lestari ikan laut yang cukup besar, dengan asumsi sekitar 6,51 juta ton/tahun atau 8,2% dari total potensi produksi ikan laut dunia. Hasil perikanan banyak dimanfaatkan oleh industri pangan yang saat ini semakin berkembang pesat untuk diolah menjadi berbagai produk yang siap dikonsumsi. Hal tersebut didukung oleh wilayah perairan Indonesia yang luas sehingga dapat menghasilkan komoditi laut yang melimpah salah satunya ikan yang dapat diekspor ke berbagai negara serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi.

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh. Disamping itu, nilai biologis ikan mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Protein sangat diperlukan manusia selain karena lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan struktur hampir sama dengan asam amino pada tubuh manusia. Kebutuhan protein setiap manusia berbeda-beda, tergantung dari umur, jenis kelamin, dan aktivitas yang dilakukan (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Ikan juga merupakan komoditi yang lebih diminati oleh konsumen baik domestik maupun mancanegara meskipun harganya lebih mahal dibandingkan komoditi lain yang berbasis protein (seperti ayam serta udang) dikarenakan kandungan gizi yang lebih baik (asam amino cukup lengkap) serta teksturnya lebih lunak. Ikan baik yang berasal dari perairan tawar maupun asin, tergolong bahan yang mudah rusak (*high perishable product*), dengan kandungan gizi yang tinggi memperbesar risiko kerusakan bahan. Kerusakan ini disebabkan oleh proses kimia, fisik, maupun oleh aktivitas mikrobiologi. Sehingga perlu

penanganan khusus agar ikan tidak cepat rusak saat dilakukan proses distribusi hingga dilakukan ekspor ke mancanegara. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan ikan dapat dilakukan melalui proses penanganan dan pengolahan pasca panen yang tepat yaitu dengan cara pembekuan atau dapat pula diolah menjadi bahan setengah jadi salah satunya surimi. Pengolahan ikan menjadi produk surimi merupakan salah satu upaya diversifikasi yang dilakukan untuk mempertahankan mutu dan meningkatkan nilai tambah ikan. Sektor perikanan Indonesia pada era globalisasi ini memiliki prospek pengembangan yang sangat potensial. Hal ini dapat dilihat dari industri pangan hasil perikanan yang semakin berkembang dan beragam jenisnya. Salah satu bahan pangan perikanan yang pada saat ini sedang berkembang di Indonesia adalah surimi (Santoso, 2008).

Surimi merupakan konsentrat miofibril yang sifatnya elastis dan terbuat dari daging giling sebagai bahan utama. Surimi dalam pembuatannya telah melalui beberapa proses produksi seperti penghilangan kepala, tulang, ekor dan sisik serta melalui proses pencucian dan penghilangan air sehingga didapatkan konsentrat miofibril yang selanjutnya dibekukan ataupun tanpa pembekuan (Park, 2005). Surimi merupakan produk antara yang akan diolah lebih lanjut menjadi produk akhir dengan aneka ragam bentuk dan rasa seperti kamaboko, pempek, dan bakso ikan. Atribut mutu yang penting dari produk surimi adalah teksturnya yang elastis yang ditinjau dari kekuatan gel surimi. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sifat elastis surimi diantaranya adalah jenis ikan dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan. Pembuatan surimi dapat memanfaatkan ikan dengan nilai ekonomi rendah sebagai bahan baku. Produk olahan seperti surimi mengandung protein yang tinggi dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang pada keadaan beku (Santoso, 2011).

Surimi merupakan bahan baku antara (*intermediet*) yang potensial untuk pembuatan berbagai produk makanan berbasis surimi (*surimi-based product*) seperti daging kepiting tiruan, kamaboko, chikuwa, tempura, bakso ikan, sosis ikan, dan lain-lain. Surimi menjadi populer karena memiliki tekstur yang unik dan juga memiliki nilai gizi yang tinggi (Nurkhoeriyati, 2009).

PT. Kelola Mina Laut Tuban merupakan perusahaan yang bergerak di bidang perikanan khususnya produksi surimi. Proses pengolahan surimi sebagai

produk olahan setengah jadi yang dipasarkan dalam bentuk beku termasuk kelompok *value-added product* yang merupakan golongan produk dengan proses pengolahan modern. Pentingnya untuk mengetahui dan mempelajari prosedur pengolahan dari surimi beku sebagai produk bernilai tambah yang berkualitas dan berstandar ekspor, maka diperlukan suatu kajian lebih lanjut serta diadakan pembelajaran secara langsung untuk mengetahui prosedur pengolahannya. Untuk itu perlu dilaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada proses pengolahan surimi beku termasuk karakteristik mutu di PT. Kelola Mina Laut-Tuban.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Kelola Mina Laut Tuban (PT. KML), yaitu :

- a. Mempelajari secara langsung proses pengolahan ikan menjadi surimi beku dan mampu melaksanakan studi perbandingan antara teori pembuatan surimi yang sudah diterima selama kuliah di Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dengan penerapannya di pabrik.
- b. Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi, dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
- c. Menjalin kerja sama antara PT. Kelola Mina Laut Tuban dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Kelola Mina Laut Tuban yaitu :

- a. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri pembuatan surimi di Indonesia dan penerapan teknologi yang mutakhir dalam proses pembuatan surimi, serta dapat menjalin kerja sama antara Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Kelola Mina Laut Tuban.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian 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 secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam bidang industri.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Kelola Mina Laut Unit Surimi Tuban, merupakan sebuah cabang perusahaan dari PT. Kelola Mina Laut Gresik, Jawa Timur. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan hasil laut, *food industries, catching and collection, distribution, export* dan agroindustry yang sudah terintegasi. Perusahaan ini memiliki kantor pusat di Jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5 Kawasan Industri Gresik, Gresik, Jawa Timur. PT. Kelola Mina Laut pertama kali didirikan pada tanggal 17 Agustus 1994 yang dipimpin oleh Ir. Muhammad Nadjikh. PT. Kelola Mina Laut pada saat ini telah memiliki 57 pabrik pengolahan yang terdiri dari 10 pabrik ikan dan gurita beku, 2 pabrik udang beku, 27 pabrik *seafood* kering, 2 pabrik daging kepiting, 4 pabrik sayuran beku, 3 pabrik *frozen* surimi, 2 pabrik *fishing and collecting boat*, 2 pabrik *distribution company*, dan 1 pabrik *value added*. Pada produk *frozen* surimi milik PT. Kelola Mina Laut diproduksi di PT. Starfood International Lamongan, PT. Bintang Karya Laut Rembang, dan PT. Kelola Mina Laut Unit Surimi Tuban.

PT. Kelola Mina Laut Unit Surimi Tuban berdiri pada tahun 1994 yang pada awalnya memproduksi teri nasi (*chrimen*), kalapan (*himego*), rajungan dan produk olahan siap saji seperti teri balado, keripik kalapan, teri original, kalapan balado, abon ikan dan balado jengki dengan nama perusahaan PT. Muda Prima insan. Kemudian PT. Muda Prima Insan ini berubah berganti nama menjadi PT. Kelola Mina Laut Unit Surimi Tuban pada tanggal 9 September 2015. Dilakukannya perubahan nama tersebut karena terjadi kenaikan permintaan konsumen baik pasar nasional maupun pasar internasional. Sehingga untuk

memenuhi kebutuhan tersebut dilakukan perubahan nama perusahaan sebagai bentuk transformasi menjadi industri unit surimi. Perubahan tersebut terjadi karena jenis sumber bahan baku yang berasal dari nelayan yang didominasi dengan jenis-jenis ikan sebagai bahan baku surimi. Oleh sebab itu, PT. Kelola Mina Laut Unit Surimi Tuban, menjadi pusat dari pengolahan surimi KML *Food*.

PT. Kelola Mina Laut saat ini terdapat tiga divisi pengolahan, yaitu divisi pengolahan surimi beku, divisi udang, divisi produk olahan (UKM Minakita). Perusahaan membuat *mini plant* disamping melakukan kegiatan produksi surimi sebagai produksi utama, yaitu untuk menambah jangkauan pasar, membantu masyarakat sekitar untuk membuka lapangan pekerjaan.

PT. Kelola Mina Laut Tuban merupakan industry pengolahan surimi yang memiliki visi misi sebagai berikut :

a. Visi PT. Kelola Mina Laut Tuban

1. Menjadikan KML food sebagai perusahaan makanan terpadu di Indonesia yang paling kompetitif
2. Tahun 2020 KML food sebagai *Kitchen of Indonesia*
3. Tahun 2030 KML food menjadi *Global foods Company*

b. Misi PT. Kelola Mina Laut Tuban

1. Tim Manajemen usaha yang profesional
2. Berorientasi pada efisiensi, efektifitas kerja dan produktifitas usaha
3. Berorientasi pada produk value added
4. Menjalin kemitraan (*Partnership*) dengan pihak-pihak yang berkepentingan (*Stakeholder*)
5. Menjunjung tinggi kualitas atas segalanya
6. Memberikan pelayanan terbaik dalam upaya memuaskan pelanggan
7. Pencapaian kinerja yang hebat dan di atas rata-rata pelaku bisnis food yang di dasari fundamental bisnis yang kuat.

C. Jumlah Produksi

Produk yang dihasilkan oleh PT Kelola Mina Laut-Tuban adalah surimi beku yang setiap satu *master carton* berisikan dua blok surimi beku masing-masing 10 kg, sehingga berat total surimi beku setiap satu *master carton* seberat 20 kg. Total produksi per hari surimi beku sebanyak 60-80 ton. Proses produksi di PT

Kelola Mina Laut-Tuban didukung beberapa fasilitas seperti 7 unit *Contact Plate Freezer* (CPF) dengan kapasitas 1 ton serta memiliki 2 unit *Cold Storage* dengan kapasitas 500-600 ton per *Cold Storage*.

D. Pemasaran

Pemasaran produk surimi beku hasil olahan PT. Kelola Mina Laut Tuban dilakukan di dalam negeri dan luar negeri. Untuk lokal produk ini dipasarkan di daerah sekitar Jawa Timur, Gresik, Lamongan dan tergantung permintaan pasar. Sedangkan untuk pemasaran di luar negeri biasanya berasal dari negara Thailand, Jepang, China, Korea, Singapura, dan Malaysia. PT. Kelola Mina Laut memproduksi surimi sebanyak 50-60 ton/hari tergantung bahan baku yang datang. Dalam 5 tahun terakhir produksi surimi beku di PT. Kelola Mina Laut Tuban sebanyak 75.000 - 90.000 ton. Semua pemasaran dilakukan oleh PT. Kelola Mina Laut Gresik sebagai perusahaan pusat. Jadi PT. Kelola Mina Laut Tuban melakukan kegiatan mengolah, menyimpan dan melakukan distribusi produk surimi. Sehingga PT. Kelola Mina Laut Gresik akan melakukan koordinasi dengan PT. Kelola Mina Laut Tuban sehingga tidak terjadi kesalahan komunikasi. PT. Kelola Mina Laut Tuban sudah memiliki pembeli tetap yang berasal dari dalam negeri dan luar negeri sehingga proses pendistribusian surimi ini sudah jelas dan produk surimi beku tidak lama berada di *cold storage*. PT. Kelola Mina Laut memiliki dua nama *brand* yaitu "Panorama" dan "KML".

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

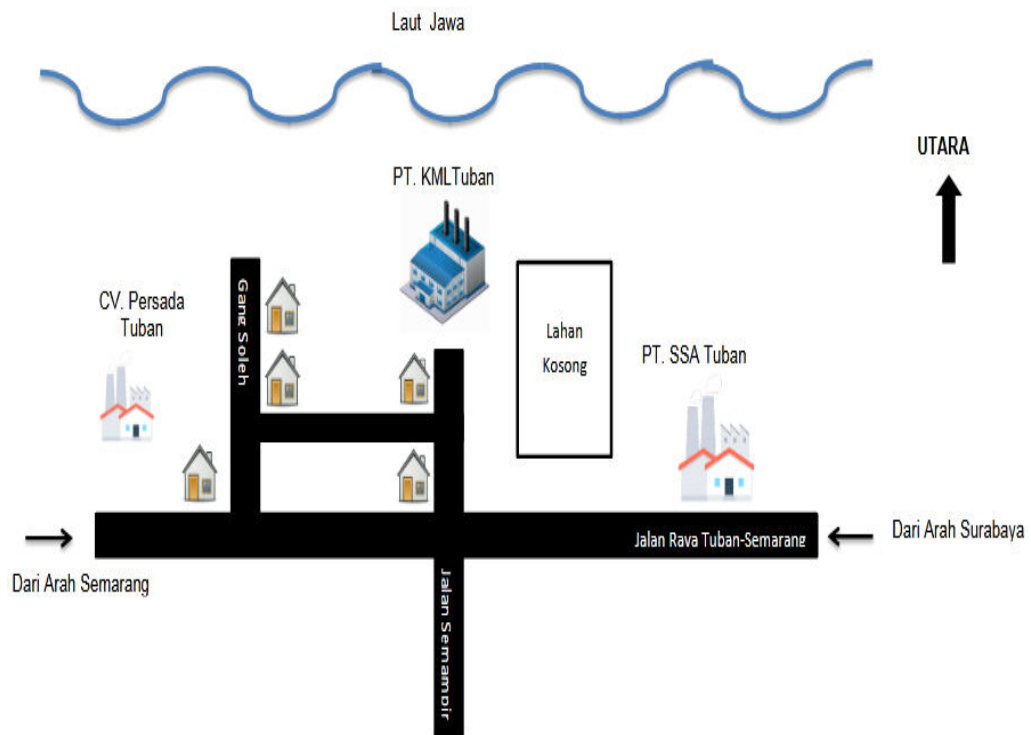
PT. Kelola Mina Laut terletak di Jalan Raya Tuban-Semarang KM 30, Desa Sobontoro, Kecamatan Tambakboyo, Tuban, Jawa Timur. Lokasi ini mempunyai akses jalan yang sangat baik dan yang paling penting dapat dilalui kendaraan roda dua maupun roda empat. PT. Kelola Mina Laut berdiri di atas tanah dengan luas 3000 m². Lokasi ini dipilih juga mempunyai beberapa faktor diantaranya:

- a. Mempunyai jalan yang dapat dilalui sepeda motor, mobil, maupun truck.
- b. Berada di geografis yang merupakan wilayah industri yang cukup strategis, terutama terkait dengan kedekatan dengan area pemasok ikan. Selain itu, lokasi yang strategis tersebut juga memudahkan aktivitas transportasi dan keperluan produksi lainnya.

- c. Berada di kawasan pemukiman masyarakat, sehingga sumber daya manusia yang ada diperoleh dari masyarakat sekitar pabrik. Meskipun berada di kawasan pemukiman masyarakat, tetapi keberadaannya tidak mengganggu pemukiman.

Keberadaan PT. Kelola Mina Laut juga berbatasan dengan pabrik atau rumah. Adapun batasan – batasan wilayah di PT. Kelola Mina Laut, Tuban adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Pantai Utara Jawa
 Sebelah Selatan : Jalan Raya Tuban-Semarang
 Sebelah Timur : Lahan kosong
 Sebelah Barat : Pemukiman Warga

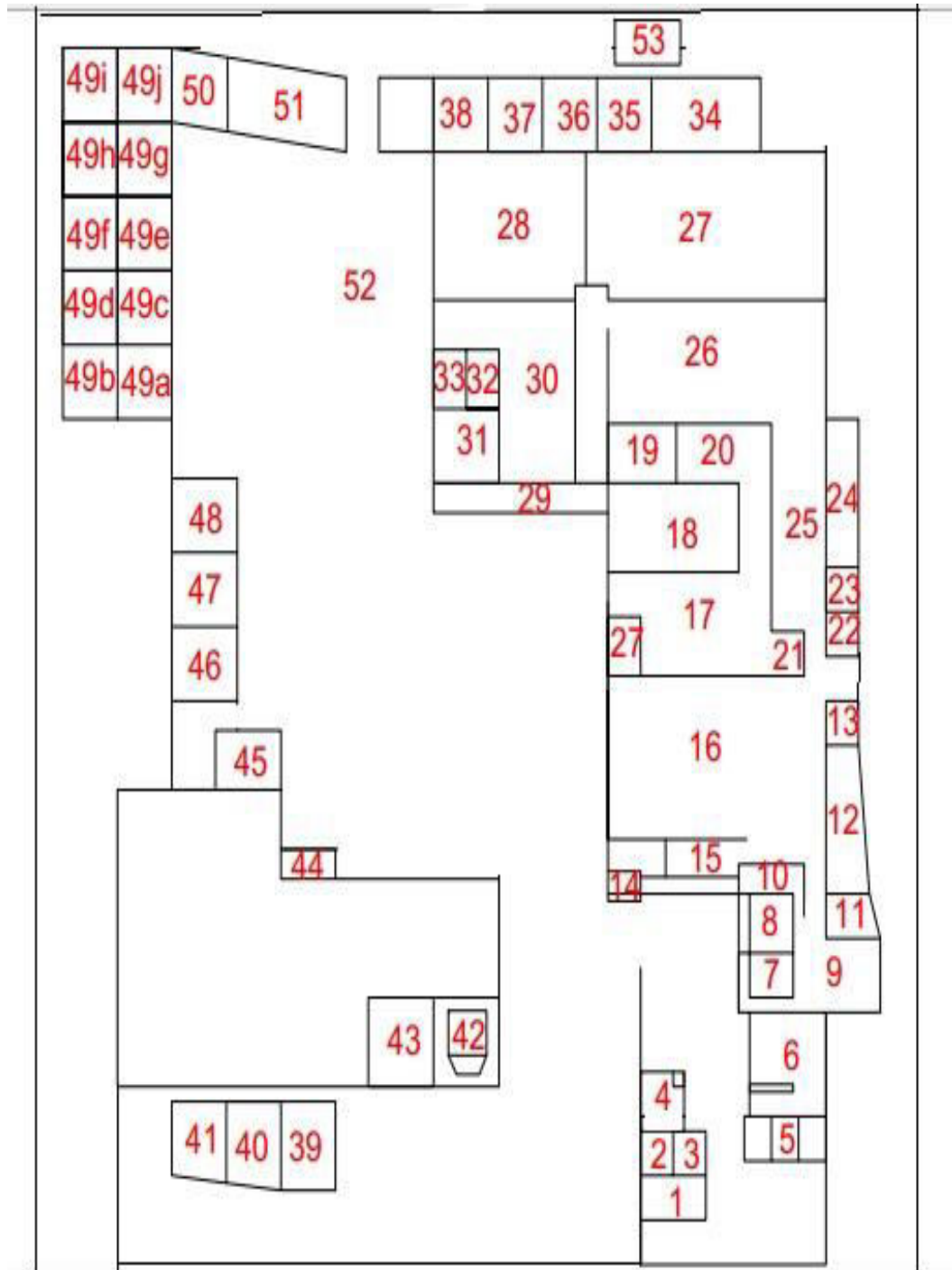


Gambar 1. Peta Lokasi
 Sumber : PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020)

2. Tata Letak

Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak pabrik yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada dalam suatu perusahaan

berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimalkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau *layout* PT. Kelola Mina Laut Tuban dapat dilihat pada Gambar 2 berikut :



Gambar 2. Tata Letak
Sumber : PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020)

Keterangan Tata Letak :

1. Genset
2. Ruang operator listrik
3. Ruang operator listrik
4. Pos satpam
5. Laboratorium mikrobiologi
6. Kantor
7. Toilet karyawan laki-laki
8. Toilet karyawan perempuan
9. Ruang ganti karyawan laki-laki
10. Ruang ganti karyawan perempuan
11. Tempat sepatu
12. Ruang istirahat
13. Ruang penyimpanan basket
14. Ruang es
15. Ruang produksi 1
16. Ruang produksi 2
17. Ruang produksi 3
18. Ruang produksi 4
19. Ruang *mixing* line a
20. Ruang *mixing* line b
21. Ruang mixing
22. Ruang baket kotor
23. Laboratorium fisik
24. Ruang kontrol mesin pendingin
25. Ruang pembekuan (CPF)
26. Ruang *packing*
27. Ruang *cold storage 1*
28. Ruang *cold storage 2*
29. Area *stuffing*
30. Gudang non bahan baku
31. Ruang penyimpanan gula
32. Ruang penyimpanan garam dan STTP
33. Ruang Penyimpanan EWP

34. Ruang Pengaturan mesin pendingin air
35. Bak penampungan air 4
36. Bak penampungan air 3
37. Bak penampungan air 2
38. Bak penampungan air 1
39. Bak penyadahan air 3
40. Bak penyadahan air 2
41. Bak penyadahan air 1
42. Parkir mobil kantor
43. Klinik
44. Gudang penyimpanan bahan kimia
45. Ruang cuci baju kotor
46. Toilet
47. Mushola
48. Bengkel
49. Pengolahan limbah cair
 - a. Bak pengolahan limbah cair 1
 - b. Bak pengolahan limbah cair 2
 - c. Bak pengolahan limbah cair 3
 - d. Bak pengolahan limbah cair 4
 - e. Bak pengolahan limbah cair 5
 - f. Bak pengolahan limbah cair 6
 - g. Bak pengolahan limbah cair 7
 - h. Bak pengolahan limbah cair 8
 - i. Bak penjernihan 1
 - j. Bak penjernihan 2
50. Bak perkembangbiakan bakteri 1
51. Bak indikator air bersih
52. Parkir karyawan
53. Tempat IPLC (Izin Pembuangan Limbah Cair)

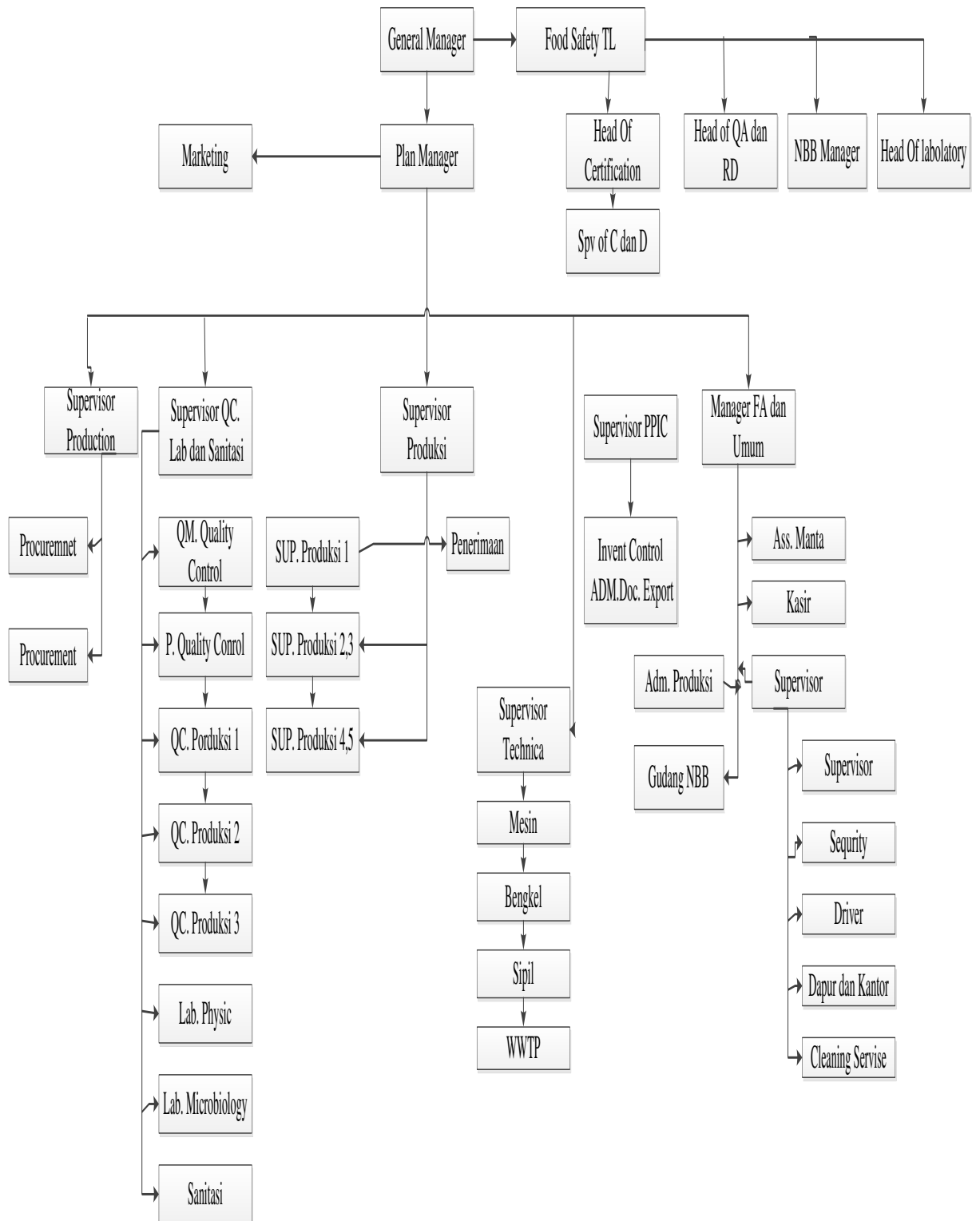
F. Struktur Organisasi

PT. Kelola Mina Laut Tuban sebagai sebuah perusahaan yang telah melaksanakan langkah-langkah strategi dalam hal pengaturan sumber daya

manusia yang dimiliki. Pengaturan ini diwujudkan dengan adanya struktur organisasi yang jelas di mana dari struktur organisasi tersebut dapat dilihat pada Gambar 1. Bentuk Organisasi adalah suatu kesatuan yang terdiri dari dua orang atau lebih yang bekerja sama dalam rangka mencapai suatu tujuan. Dalam organisasi terdapat pengkoordinasian yaitu membagi pekerjaan-pekerjaan kedalam posisi tertentu dan menggabungkan jabatan-jabatan kedalam unit yang saling berkaitan (Herujito, 2006).

PT. Kelola Mina Laut Tuban menerapkan struktur organisasi lini dan staf karena dapat mempermudah kelancaran dalam mengelola, memberikan informasi, maupun mengorganisasi dari atasan kepada bawahannya. Tugas para staf yaitu membantu memberikan pemikiran nasehat atau saran – saran, data informasi dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan suatu keputusan atau kebijaksanaan.

PT. Kelola Mina Laut Tuban dipimpin seorang general manager dan instruktif ke bawah dalam perusahaan ini terdiri dari plant manager, marketing manager, supervisor procurement, supervisor QC, LAB dan Sanitasi, supervisor produksi, supervisor technical, supervisor PPIC dan Export dan manager FA dan Umum dan dibantu oleh karyawan. Berikut bagan alir struktur organisasi di PT Kelola Mina Laut disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Tuban
 Sumber : PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020).

G. Tugas dan Wewenang

Tugas dan Wewenang PT. Kelola Mina Laut Tuban memiliki banyak karyawan dengan tugas dan wewenang masing-masing yang telah ditentukan berdasarkan atas perbedaan jabatan. Berikut ini pembagian tugas dan wewenang dari setiap jabatan yang ada di PT. Kelola Mina Laut Tuban :

1. Food Safety Tim Leader

Koordinator manajemen keamanan pangan bertanggung jawab dalam hal mengawasi proses keamanan pangan, audit, tindakan korektif, dan memastikan pelatihan serta pendidikan yang sesuai dengan anggota tim keamanan pangan.

2. Head of Certification

Koordinator sertifikasi bertanggung jawab terhadap penyusunan pedoman standar dari jaminan mutu, dan memastikan jaminan mutu produk terpenuhi. Selain itu bertanggung jawab dalam urusan dan kelengkapan administrasi (dokumen) yang berhubungan dengan sertifikasi baik internal maupun eksternal terhadap kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standart mutu serta divisi ini bertugas melakukan evaluasi terhadap efektivitas jaminan mutu produk.

3. Supervisor Certification and Document

Menyusun dokumen yang diperlukan untuk menunjang mutu produk sesuai dengan sistem jaminan mutu, mengontrol tahapan produksi agar sesuai standar mutu serta memenuhi persyaratan dan standar dari sistem jaminan mutu yang diperlukan oleh PT. Kelola Mina Laut Tuban.

4. Head of Quality Control and Quality Assurance (QA)

Pimpinan *Quality Control and Quality Assurance* bertanggung jawab pada bagian penjamin kualitas produk mulai dari penerimaan bahan sampai menjadi produk serta untuk memastikan jaminan mutu produk yang akan dilepas ke pasaran sudah memenuhi semua standar kualitas untuk setiap komponennya.

5. Manager Non Bahan Baku (NBB)

Bertanggung jawab terhadap perencanaan dan pembelian non bahan baku meliputi kemasan, bahan tambahan pangan yang digunakan dan lain lain. Serta memastikan bahwa semua barang yang dibeli sesuai dengan permintaan perusahaan.

6. *Head of Laboratory*

Bertanggung jawab dalam perencanaan, koordinasi dan memimpin kegiatan di laboratorium, kebersihan karyawan, serta memastikan bahan baku, produk akhir, sanitasi karyawan dan alat sesuai dengan standar melalui verifikasi laboratorium.

7. *General Manajer*

Manajer utama bertanggungjawab atas perencanaan seluruh operasional proses produksi, pemenuhan bahan baku atau bahan pendukung, pemenuhan target proses produksi sesuai dengan target perusahaan dengan kualitas yang sesuai dengan standar. Bertanggungjawab terhadap jalannya perusahaan. Mengawasi, mengevaluasi, dan menganalisa operasional seluruh anggaran perusahaan. Melakukan evaluasi seluruh operasional perusahaan.

8. *Plant Manajer*

Manager pabrik bertanggungjawab terhadap jalannya produksi secara keseluruhan, fasilitas dan karyawan mulai dari penerimaan sampai produksi akhir.

9. *Supervisor Produksi*

Supervisor produksi bertanggungjawab atas pengawasan proses produksi berdasarkan SSOP. Mengontrol proses produksi sesuai dengan target ekspor. Memeriksa hasil produksi sesuai dengan alur prosesnya dan melakukan evaluasi terhadap operasional mesin produksi.

10. *Divisi Penerimaan*

Divisi penerimaan bertugas melakukan pengecekan kondisi *raw material* dan memastikan bahwa *raw material* berkualitas baik dan sesuai dengan SSOP.

11. *Supervisor Produksi 1*

Membantu koordinator produksi untuk memantau, meneliti, dan memastikan mulai dari proses penerimaan bahan, pemotongan kepala hingga pencucian berjalan sesuai dengan SSOP.

12. *Supervisor Produksi 2 dan 3*

Membantu koordinator produksi untuk memantau, meneliti, dan memastikan mulai dari proses pemisahan daging dari duri, tulang dan

kulit, proses *leaching*, *refining*, *dehydrating*, pencampuran dan pencetakan berjalan sesuai dengan SSOP.

13. Supervisor Produksi 4 dan 5

Membantu koordinator produksi untuk memantau, meneliti, dan memastikan mulai dari proses pembekuan, pengemasan, penyimpanan dan pemuatan berjalan sesuai dengan SSOP.

14. *Supervisor Production Planning and Inventory Control (PPIC) and Export*

Supervisor PPIC dan ekspor bertanggungjawab atas perencanaan produksi dan ekspor. Berkoordinasi dengan tim produksi untuk mencapai target ekspor sesuai jadwal produksi. Membuat pemesanan produksi yang terdapat dalam kontrak penjualan dan spesifikasi pembeli. Perencanaan suplai bahan baku, bahan kemasan dan bahan non kemasan dan perencanaan jadwal ekspor.

15. *Inventory Control Administration Document Export And Certification*

Divisi ini bertanggungjawab atas administrasi dan menyiapkan segala hal yang berhubungan dengan kegiatan ekspor, memastikan jadwal produksi sesuai target pemesanan ekspor, membuat perencanaan, analisa dan laporan produktivitas. Serta membuat perencanaan jadwal ekspor.

16. *Supervisor Procurement*

Supervisor pembelian bahan baku bertanggungjawab terhadap perencanaan bahan baku yang datang dari supplier. Merencanakan pembelian bahan baku sesuai dengan permintaan marketing. Melakukan pembinaan dan persetujuan terhadap supplier dan melakukan evaluasi seluruh pembelian bahan baku.

17. *Procurement Rembang*

Bertanggungjawab terhadap perencanaan bahan baku yang datang dari supplier daerah Rembang dan sekitarnya. Merencanakan pembelian bahan baku sesuai dengan permintaan perusahaan.

18. *Procurement Bulu-Palang*

Bertanggungjawab terhadap perencanaan bahan baku yang datang dari supplier daerah palang dan Bulu. Merencanakan pembelian bahan baku sesuai dengan permintaan perusahaan.

19. Supervisor QA, LAB dan Sanitasi

Supervisor QA, LAB dan Sanitasi bertanggungjawab terhadap penjaminan mutu, meliputi kualitas produk, air, es dan bahan baku serta bertanggung jawab terhadap sanitasi alat maupun pekerja. Tugas lainnya yaitu merencanakan prosedur jaminan kualitas suatu produk, menerapkan standar jaminan kualitas, mengevaluasi kecukupan standar jaminan kualitas, meninjau pelaksanaan dan efisiensi kualitas dan inspeksi sistem agar berjalan sesuai rencana, melaksanakan dan memantau pengujian dan inspeksi bahan dan produk untuk memastikan kualitas produk jadi, mengembangkan, merekomendasikan dan memantau tindakan perbaikan dan pencegahan dan memantau sanitasi alat dan pekerja.

20. Divisi *Quality Control*

Memantau perkembangan semua produk yang diproduksi oleh perusahaan. Bertanggung jawab untuk memantau, menganalisis, meneliti, menguji suatu produk. Memastikan kualitas barang produksi sesuai standar.

21. Penanggung Jawab *Quality Control*

Membantu divisi *quality control* dalam menjalankan tugasnya yaitu untuk memantau, menganalisis, meneliti, menguji kualitas produk yang dihasilkan telah sesuai dengan sistem jaminan mutu atau belum setiap prosesnya.

22. *Quality Control* produksi 1

Bertanggung jawab untuk memantau, menganalisis, meneliti, menguji dan memastikan kualitas produk mulai dari proses penerimaan bahan, pemotongan kepala hingga pencucian produk yang dihasilkan telah sesuai dengan sistem jaminan mutu pada proses produksi 1.

23. *Quality Control* produksi 2

Bertanggung jawab untuk memantau, menganalisis, dan memastikan mesin berjalan sesuai dengan prosedur yang berlaku pada proses produksi 2.

24. *Quality Control* produksi 3

Bertanggung jawab untuk memantau, menganalisis, menguji dan memastikan kualitas produk selama penyimpanan hingga pemuatan telah sesuai dengan sistem jaminan mutu dan tidak mengalami penyimpangan.

25. Divisi Laboratorium fisik

Divisi ini bertugas melakukan analisa kadar air, pH, *impurity* dan penentuan *grade* berdasarkan hasil analisa *gel strange* surimi yang dihasilkan.

26. Divisi Laboratorium Mikrobiologi

Divisi ini bertugas melakukan analisa mikrobiologi terhadap produk surimi, *raw material* ikan, air yang digunakan untuk proses dan sanitasi.

27. Divisi Sanitasi

Mengkoordinasikan tugas-tugas dan tanggung jawab sanitasi, mengawasi pekerjaan sanitasi secara berkala dan rutinitas, mengontrol kebersihan lingkungan kerja dan mampu memecahkan setiap permasalahan yang berkaitan dengan sanitasi.

28. Manager *Finance Accounting* and Umum

Bertanggung jawab terhadap pencapaian sasaran keuangan perusahaan dengan mempersiapkan laporan secara tepat waktu, menyusun data untuk rancangan keuangan jangka pendek maupun jangka panjang, mengembangkan dan mendukung sarana dan prasarana bagi departemen lain serta bertanggung jawab pada pengelolaan administrasi perusahaan.

29. Asisten *Finance Accounting* and Umum

Bertugas membantu manager *finance accounting* and umum dalam penyusunan laporan, menyusun data serta melakukan pendataan inventaris untuk perusahaan.

30. Administrasi Produksi

Bertanggung jawab dalam hal pengumpulan dan mengelola data hasil produksi, membuat laporan harian, menyusun jadwal kerja operasi produksi dan merencanakan proses produksi serta mengevaluasi hasil produksi.

31. Kasir

Bertanggung jawab dalam menjalankan proses penjualan dan pembayaran, melakukan pencatatan atas semua transaksi, melakukan proses transaksi pelayanan jual beli serta melakukan pembungkusan, melakukan pengecekan atas jumlah barang pada saat penerimaan barang dan melakukan pencatatan kas.

32. Gudang Non Bahan Baku

Bertugas melakukan pencatatan barang keluar dan barang masuk, membuat perencanaan non bahan baku meliputi kemasan, bahan tambahan pangan yang digunakan dan lain lain. Melakukan penyediaan barang untuk divisi produksi serta melakukan pelaporan dan pembuatan laporan harian ke atasan.

33. *Supervisor Human Resource Departement* (HRD)

Supervisor HRD bertanggungjawab terhadap tenaga kerja meliputi rekrutmen karyawan, pengembangan dan evaluasi karyawan, memberikan kompensasi dan proteksi / kompensasi dan perlindungan pada karyawan dan manajemen hubungan karyawan.

34. Koordinator *Security*

Melakukan tugas pembinaan dan kedisiplinan pada semua anggota yang berada dilokasi tanggung jawabnya. Dan membuat perencanaan, pengarahan kerja, mengevaluasi pekerjaan bawahan, menegakkan disiplin kerja.

35. Koordinator *Driver*

Membagi tugas *driver*/pengemudi sesuai permintaan dan bertanggung jawab di setiap permintaan kendaraan dari setiap divisi atau bagian.

36. Koordinator *Cleaning service*

Mengkoordinasikan tugas-tugas dan tanggung jawab *cleaning service*, mengawasi pekerjaan *cleaning service* secara berkala dan rutinitas, mengontrol kebersihan lingkungan kerja, mampu memecahkan setiap permasalahan yang berkaitan dengan *cleaning service* dan mampu menganalisa kebutuhan *chemical* yang dibutuhkan.

37. Dapur dan Kantor

Bertanggung jawab terhadap sarana dan prasarana yang ada dikantor, menyediakan makan siang, membuat laporan harian, serta memastikan kebersihan dan kenyamanan kantor terjaga.

38. Supervisor Teknik

Divisi ini bertugas mengawasi teknisi yang merancang atau bekerja langsung dengan mesin dan mengkoordinasikan produksi dan kontrol kualitas dan penelitian dan pengembangan produk dan prosedur baru.

39. Teknisi Bengkel, Sipil dan Mesin

Teknisi ini bertugas memperbaiki peralatan yang rusak serta mengganti peralatan tersebut jika perlu dilakukan. Selain itu divisi ini bertanggung jawab atas kerusakan baik alat, listrik maupun bangunan yang dapat menyebabkan terganggunya proses produksi.

40. Teknisi *Waste Water Treatment Plant* (WWTP)

Bertanggung jawab terhadap pengelolaan limbah dengan cara menjalankan *water treatment plant* sesuai dengan prosedur dan memenuhi standar kualitas air, bertanggung jawab terhadap validasi data dari *water treatment*

41. Tim *Hazard Analysis Critical Point Control* (HACCP)

Tim ini bertugas memastikan keamanan pangan pada produk surimi, dengan cara menetapkan potensi bahaya yang mungkin timbul, menetapkan titik kritis serta cara pengendaliannya, menetapkan batas dan cara monitoring, serta melakukan verifikasi dari hasil pengujian batas kritis.

H. Ketenagakerjaan

1. Tenaga kerja

a. Tenaga Kerja Tetap

Tenaga kerja tetap merupakan tenaga kerja yang terikat dengan perusahaan dan bekerja sesuai dengan jadwal dan tugas yang telah ditentukan perusahaan. Tenaga kerja tetap menerima gaji secara bulanan setiap akhir bulan. Tenaga kerja tetap terdiri dari staf, karyawan bulanan tetap, karyawan harian tetap dan karyawan harian lepas.

b. Tenaga kerja tidak tetap

Tenaga kerja tidak tetap merupakan tenaga kerja yang belum terikat dengan perusahaan. Tenaga kerja ini terdiri oleh ibu-ibu pemotong kepala (PK). Tenaga kerja tidak tetap ini menerima gaji tiap 2 minggu sekali berdasarkan hasil yang diperoleh oleh tiap-tiap karyawan, apabila semakin banyak hasil yang diperoleh maka semakin banyak pula upah yang didapatkan.

Apabila ada kesalahan teknis dari PT. Kelola Mina Laut seperti adanya kerusakan mesin atau peralatan sehingga menghambat kinerja karyawan dan menambah jam kerja, maka PT. Kelola Mina Laut akan memberikan kompensasi berupa uang makan.

Klasifikasi tenaga kerja pada PT. Kelola Mina Laut Tuban yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap. Jumlah tenaga kerja di PT. Kelola Mina Laut sebanyak 286 orang yang terdiri dari 146 tenaga kerja tetap dan 140 tenaga kerja tidak tetap. Tenaga kerja tetap terdiri dari staff, karyawan harian tetap, karyawan bulanan tetap dan karyawan harian lepas. Sedangkan karyawan tidak tetap terdiri dari ibu-ibu pemotong kepala. Rincian jumlah tenaga kerja berdasarkan jenisnya di PT. Kelola Mina Laut ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Klasifikasi	Jumlah
Staff	9
Karyawan Harian Tetap	11
Karyawan Bulanan Tetap	7
Karyawan Harian Lepas	119
Ibu-Ibu Pemotong Kepala	140
Total	286

Sumber: PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020).

Tabel 2. Klasifikasi Berdasarkan Pendidikan Terakhir di PT. Kelola Mina Laut Tuban.

Pendidikan Terakhir	Jumlah	
	L	P
Sarjana	10	6
SMA/ sederajat	68	36
SMP	19	100
SD	14	33
Jumlah	286	

Sumber: PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020).

Tabel 3. Klasifikasi Karyawan berdasarkan usia di PT. Kelola Mina Laut Tuban

Rentang usia (Tahun)	Jumlah	
	L	P
≤ 30	52	24
31-45	41	106
46-55	16	34
>55	2	11
Jumlah	286	

Sumber: PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020).

2. Jadwal Kerja

Hari kerja PT. Kelola Mina Laut adalah hari Senin sampai Sabtu dan jam kerja yang berlaku baik untuk karyawan kantor maupun karyawan produksi adalah 7 jam, yaitu mulai dari pukul 08.00 – 16.00 dengan waktu istirahat selama 1 jam pada pukul 12.00 – 13.00, kecuali hari Jum'at istirahat dimulai pukul 11.00 – 13.00. Apabila karyawan produksi ada yang bekerja mulai dari pukul 07.00 (mengikuti proses bongkar muat ikan) maka karyawan tersebut selesai bekerja pukul 15.00.

Jadwal kerja yang memuat hari dan jam kerja karyawan PT. Kelola Mina Laut dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Kelola Mina Laut Tuban

Hari	Jam kerja (WIB)	Keterangan
Senin – Kamis	08.00 – 12.00	Masuk
	12.00 – 13.00	Ishoma
	13.00 – 16.00	Masuk
Jum'at	08.00 – 11.30	Masuk
	11.00 – 13.00	Ishoma
	13.00 – 16.00	Masuk
Sabtu	08.00 – 12.00	Masuk
	12.00 – 13.00	Ishoma
	13.00 – 16.00	Masuk

Sumber: PT. Kelola Mina Laut Tuban (2020).

Jam kerja tersebut adalah jam kerja normal karyawan, apabila bahan baku yang datang jumlahnya banyak maka jam kerja karyawan bertambah dan perusahaan akan memberikan tambahan upah sesuai dengan lembur yang dilakukan.

3. Kesejahteraan Karyawan

Kesejahteraan karyawan diberikan perusahaan untuk memacu semangat dan kualitas kerja serta loyalitas dari karyawan. Kesejahteraan karyawan

diberikan melalui BPJS. BPJS yang telah ada di PT. Kelola Mina Laut adalah BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan yang mengcover biaya kecelakaan kerja dan kematian, serta BPJS tunjangan hari tua atau ketika karyawan sudah pensiun. BPJS ini dibayarkan dengan rincian pembagian pembayaran 2% dari UMK dan 3% dari perusahaan.

4. Fasilitas karyawan

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat pada PT. Kelola Mina Laut Tuban antara lain :

a. Sarana Penjemputan

Sarana penjemputan karyawan di tujukan kepada ibu-ibu pemotong kepala yang rumahnya jauh dari perusahaan, yaitu dengan menggunakan mode transportasi mobil elf.

b. Sarana Peribadatan

Mayoritas karyawan yang bekerja di PT. Kelola Mina Laut adalah beragama islam, maka dari itu disediakan mushola lengkap dengan alat sholatnya seperti mukenah, sarung, sajadah dan al-quran.

c. Kantin

Kantin disediakan untuk tempat makan karyawan pada saat jam makan siang.

d. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan jangka waktu 1 tahun dua kali, tetapi hanya untuk karyawan produksi dan pakaian kerja ini berbeda-beda sesuai dengan tugas dan harinya. Pakaian ini terdiri dari seragam, penutup kepala, masker, sepatu dan afron (karyawan sanitasi).

e. Pemberian Waktu Cuti

Pemberian waktu cuti tahunan berjumlah 12 hari dalam satu tahun, dan untuk karyawan perempuan yang sedang hamil diberikan cuti selama 3 bulan.

f. Makan Siang

Makan siang dilakukan pada saat jam istirahat hanya untuk karyawan staf. Setelah jangka waktu selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya