

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas perairan laut sekitar 3.257.357 km² yang dapat menghasilkan produk hasil laut dengan jenis yang beragam serta jumlahnya yang melimpah. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2021, angka konsumsi ikan di Indonesia sebesar 55,37 kilogram (kg) per kapita dimana hal tersebut menunjukkan peningkatan sebanyak 1,48% dari tahun 2020 yaitu sebesar 54,56 kg/kapita. Ikan merupakan salah satu hasil komoditi laut yang paling banyak dikonsumsi karena mengandung nilai gizi yang cukup kompleks seperti protein, asam lemak (*omega-3*), vitamin, mineral serta kadar air yang tinggi. Beberapa faktor tersebut dapat menjadikan ikan memiliki umur simpan yang pendek dan bersifat mudah rusak (*perishable*) karena terkontaminasi oleh mikroba (Winarni, dkk., 2003).

Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan ikan yaitu dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan. Nugget ikan merupakan produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan atau surimi, minimum 30% yang dicampur dengan tepung dan bahan – bahan lainnya dibaluri dengan tepung pengikat, dimasukkan ke dalam adonan *batter mix* kemudian dilapisi tepung roti dan mengalami pemasakan. Ikan yang diolah menjadi nugget ikan tersebut selain dapat membantu memperpanjang umur simpan ikan sekaligus meningkatkan nilai gunanya.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu Industri yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari produksi hasil laut. Beberapa produk olahan yang diproduksi di PT. Indo Lautan Makmur diantaranya adalah nugget ikan, bakso ikan, bakso bintang, scallop, tempura, dan lain – lain. Dengan variasi produk yang cukup beragam serta harga jual yang murah sehingga dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat. Proses distribusinya sendiri juga sudah cukup luas tidak hanya disekitar pabrik tetapi sudah sampai tingkat ekspor.

PT. Indo Lautan Makmur dipilih sebagai lokasi praktik kerja lapangan khususnya pada bagian pengolahan nugget ikan karena produk nugget ikan merupakan salah satu produk kategori premium dan cukup banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu, diharapkan dapat mengetahui aplikasi pengolahan ikan

menjadi nugget ikan dengan mutu yang baik sebagai upaya memperpanjang umur simpan ikan, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memadukan teori yang telah dipelajari di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan kenyataan yang ada di lapangan.

1. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur adalah untuk mempelajari secara langsung proses pengolahan nugget ikan yang dimulai dari proses penanganan awal hingga menjadi produk akhir dan membandingkannya dengan ilmu yang telah diterima selama kuliah di Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.

2. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini di antaranya sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta mengetahui lebih dalam mengenai pengolahan nugget ikan serta dapat menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.
- b. Perusahaan memperoleh saran dan masukan yang dapat digunakan jika terdapat masalah agar kedepannya dapat menjadi perusahaan yang lebih baik.
- c. Menjalin kerjasama yang baik antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Indo Lautan Makmur terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

B. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah dan Profil PT. Indo Lautan Makmur

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming yang merupakan warga negara Vietnam. CV. Mutiara Bahari berlokasi di Jl. Gunung Anyar Kec. Rungkut Surabaya, Jawa Timur dengan luas tanah 2000 m².

Pada awal berdirinya CV. Mutiara Bahari memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang dan bakso ikan tuna dengan wilayah pemasaran produk meliputi Jawa Timur, 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 serta lokasinya pun ikut berpindah ke daerah Sawocangkring, Sidoarjo.



Gambar 1. Logo PT. Indo Lautan Makmur
Sumber: PT. Indo Lautan Makmur

Kapasitas produksi di PT. Indo Lautan Makmur bergantung kepada permintaan pembeli dan tidak semua jenis produk yang ada diproduksi setiap hari. Seiring dengan berkembangnya perusahaan, wilayah pemasaran produk juga ikut mengalami perluasan yakni telah merambah di berbagai kota di Indonesia serta melakukan ekspor ke beberapa negara seperti Taiwan dan Hongkong dengan sistem pembelian *pre-order* melalui *admin by phone*. Jumlah minimal pembelian yang dapat dilakukan untuk konsumsi individu sebanyak 5 kg untuk setiap jenis produk dengan berat 1 kg, untuk agen di Pulau Jawa sebanyak 5 ton, sedangkan untuk pembelian luar pulau maupun ekspor sebanyak 12 ton.

2. Visi Misi Perusahaan

a. Visi Perusahaan

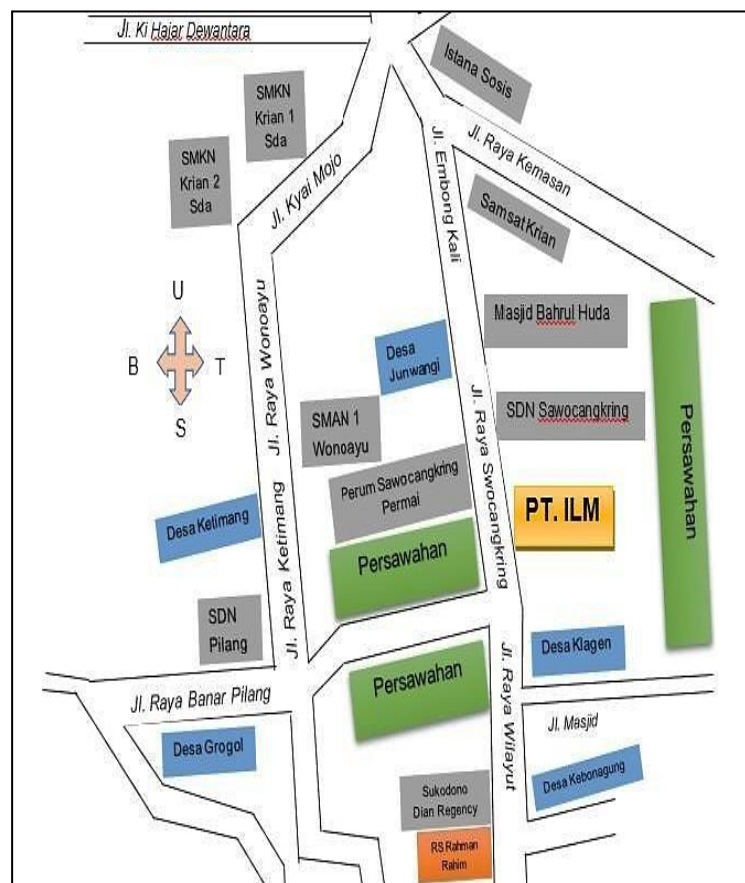
PT. Indo Lautan Makmur memiliki visi “Menjadi pelopor penghasil produk perikanan yang berkualitas dengan mutu terjamin”.

b. Misi Perusahaan

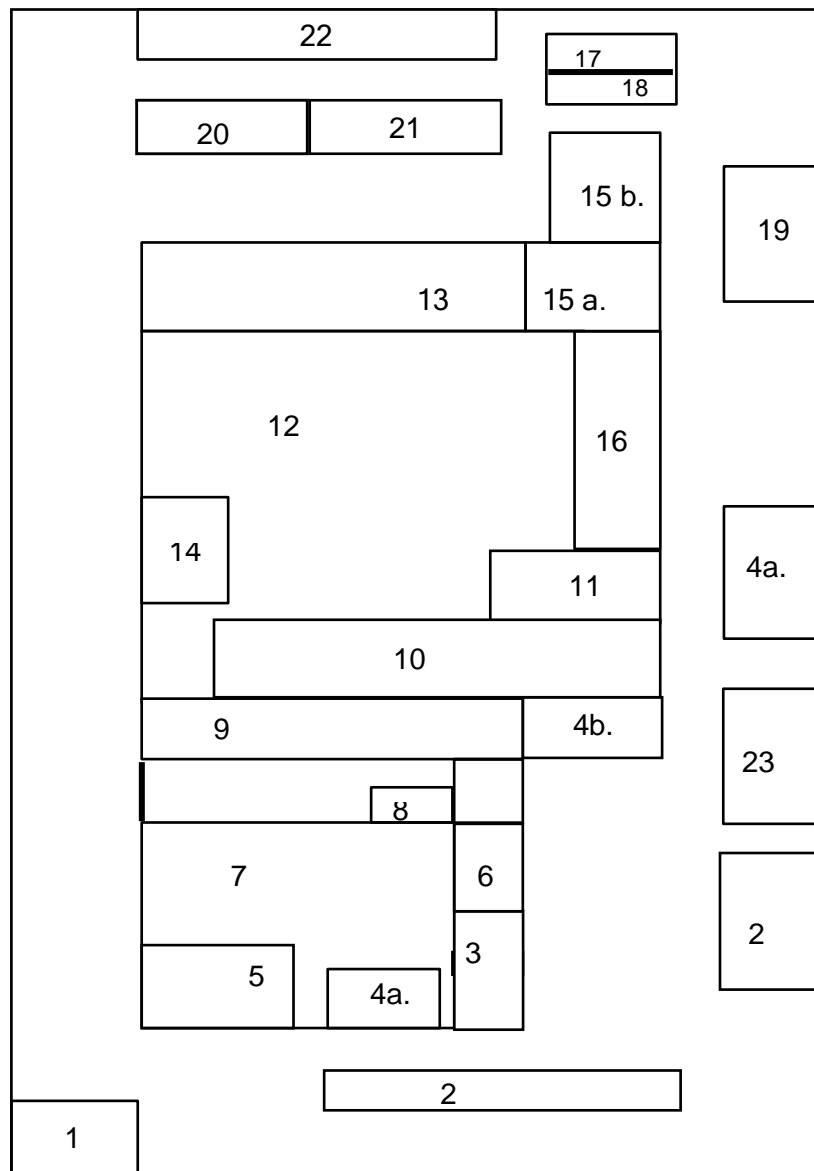
1. Meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia.
2. Memperbaiki kualitas infrastruktur perusahaan secara berkala.
3. Memperluas jaringan pemasok bahan baku yang berkualitas.
4. Meningkatkan standar prosedur kerja sesuai standar mutu dibidang pangan.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur terletak di Jl. Raya Sawocangkring Desa Sawocangkring No. 2 Kec. Wonoayu, Sidoarjo, Jawa timur dengan luas tanah 16.000 m² dan luas bangunan 9.339,5 m². Lokasi pabrik tersebut dekat dengan pemukiman penduduk sehingga banyak karyawan atau pekerja yang berasal dari daerah sekitar pabrik. Sebelah utara berbatasan dengan SDN Sawocangkring, sebelah timur berbatasan dengan persawahan, sebelah barat berbatasan dengan Jl. Raya Sawocangkring, dan sebelah selatan berbatasan dengan Desa Klagen. Lokasi PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 2. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur
Sumber: PT. Indo Lautan Makmur



Gambar 3. Tata Letak PT. Indo Lautan Makmur
Sumber: PT. Indo Lautan Makmur

Keterangan:

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Pos Satpam | 8. Laboratorium |
| 2. Area Parkir | 9. Ruang Pembuatan Surimi |
| 3. Kantor | 10. Ruang Pengadonan |
| 4. (a) <i>Cold Storage</i> , (b) <i>Dry Storage</i> | 11. Ruang Pengemasan |
| 5. Ruang Penerimaan Bahan Baku | 12. Ruang Produksi |
| 6. Toilet | 13. Ruang Mesin Penggorengan |
| 7. Ruang Produksi Ekspor | 14. Toilet |

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 15. (a) Gudang kemasan plastik, | 19. Pengolahan limbah cair |
| (b) Gudang kardus | 20. Penampungan limbah |
| 16. Loker karyawan | 21. Bengkel |
| 17. Musholla | 22. Tempat Pengolahan Limbah |
| 18. Kantin | 23. Pembangkit Listrik |

Tata letak pabrik PT. Indo Lautan Makmur menggambarkan fasilitas - fasilitas yang dimiliki sebagai penunjang produksi perusahaan. Beberapa fasilitas tersebut terdiri dari :

a. Pos Satpam

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

b. Tempat Parkir

Tempat parkir untuk staf dan karyawan terletak di sebelah barat dekat dengan pos satpam dan di sebelah timur dengan area yang lebih luas.

c. Kantor

Kantor PT. Indo Lautan Makmur terletak di sebelah timur depan pabrik yang terdiri dari beberapa ruangan yaitu *lobby*, ruang pimpinan perusahaan, ruang direktur, ruang manajer operasional, ruang staf, ruang HRD, ruang bagian finansial, dan ruang pertemuan (*meeting*).

d. Ruang Penerimaan Bahan Baku

Ruang penerimaan bahan baku terletak di sebelah timur depan pabrik yang berfungsi sebagai tempat penanganan pertama terhadap bahan baku ikan yang datang dari *supplier*.

e. Ruang Produksi

Ruang produksi di PT. Indo Lautan Makmur 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 yang terletak di sebelah timur ruang produksi dan dengan *cold storage*.

g. Ruang Penyimpanan Dingin (*Cold Storage*)

Cold storage merupakan sebuah ruangan untuk menyimpan bahan baku maupun produk jadi dengan suhu yang mencapai -18°C sampai -25°C . Produk

akhir yang sebelumnya telah dibekukan di dalam *Indirect Quick Freezing* kemudian disimpan dalam *cold storage* sampai produk dipasarkan.

Cold storage terletak di sebelah timur dalam pabrik dengan jumlah sebanyak 15 unit. Sebanyak 2 unit digunakan untuk menyimpan produk akhir dengan kapasitas masing – masing sebanyak 120 kg, 3 unit untuk menyimpan surimi beku, dan 10 unit lainnya untuk menyimpan bahan pendukung seperti sayuran dan produk regular dengan kapasitas masing – masing 1,5 ton.

h. Ruang Ganti Pakaian Karyawan

PT. Indo Lautan Makmur 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 terletak di bagian barat pabrik dan utara kantor sebanyak 30 toilet dengan ukuran 4x2 m² yang masing-masing untuk karyawan laki-laki dan perempuan. Setiap toilet memiliki *water closed* (WC), bak air yang dilengkapi dengan gayung dan wastafel, serta air bersih.

j. Musholla

PT. Indo Lautan Makmur menyediakan dua musholla untuk beribadah bagi karyawan muslim yang terletak di sebelah timur kantor utama yang khusus digunakan untuk staf kantor dan di belakang pabrik untuk karyawan pabrik. Musholla tersebut dilengkapi dengan fasilitas tempat wudhu, sabun untuk cuci tangan, cermin, dan sandal sebagai alas kaki.

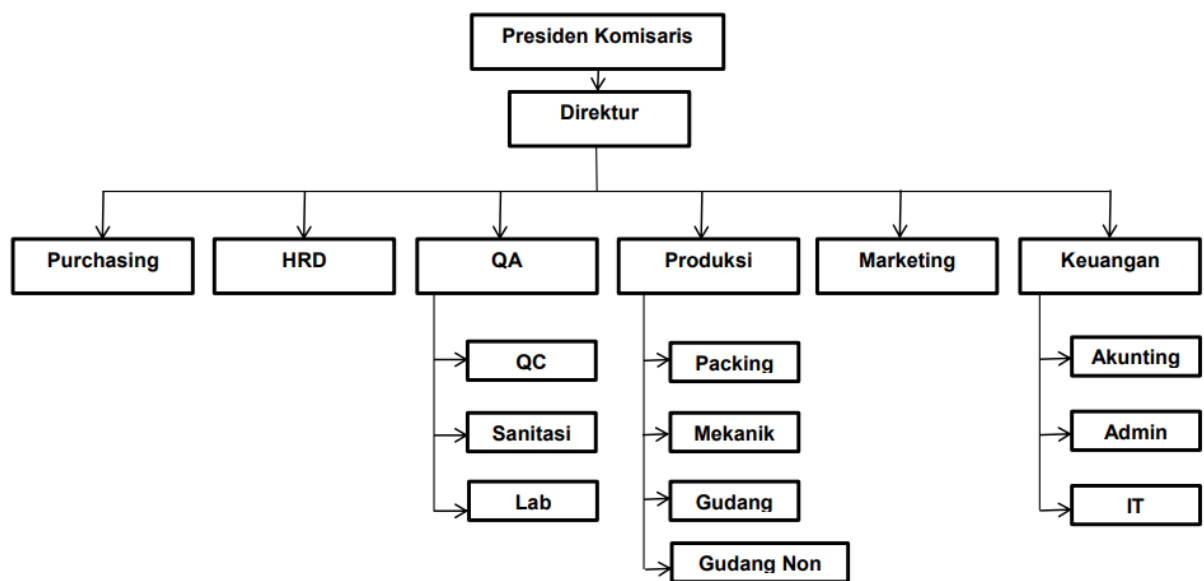
k. Kantin

Kantin yang disediakan oleh PT. Indo Lautan Makmur berada di belakang musholla untuk karyawan pabrik makan maupun beristirahat pada jam istirahat.

D. Struktur Organisasi

Struktur Organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Adanya struktur organisasi menurut Robbins and Judge (2014) dapat menunjukkan bagaimana tugas pekerjaan secara formal dibagi, dikelompokkan dan dikoordinasikan secara formal. 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 memiliki struktur organisasi yang berbentuk lini dan staf 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 staf di bawahnya. Struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4. Stuktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur
Sumber: PT. Indo Lautan Makmur.

Struktur Organisasi yang dimiliki oleh PT. Indo Lautan Makmur mempunyai tugas dan wewenang pada masing – masing jabatannya 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. 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.

3. 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.

4. Manager Produksi

- a. Mengawasi jalannya proses produksi.
- b. Bertanggung jawab atas jadwal produksi.
- c. Menentukan jenis dan jumlah produksi.

5. Manager Keuangan

- a. Merencanakan, mengarahkan, memonitor dan mengevaluasi sistem kerja akuntan untuk pengelolaan data keuangan.
- b. Menjalankan tugas-tugas terkait dalam upaya pencapaian target perusahaan.

6. Manager Pemasaran

- a. Merumuskan kebijakan pemasaran perusahaan.
- b. Memutuskan harga jual hasil produksi.
- c. Menerima atau menolak permintaan order dari konsumen.

7. Quality Control

- a. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaan bahan 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.

8. 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.

9. Kepala Bagian Teknisi

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap perawatan dan perbaikan mesin.

10. Administrasi Penjualan

- a. Mengadakan kontak dengan pelanggan, melakukan pembelian bahan baku sesuai dengan jumlah bahan yang masih terdapat di gudang dan tambahan serta melakukan pencatatan dan pembukuan semua transaksi pembelian.

11. 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.

12. 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.

13. Kebersihan

Menjaga, mengelola dan merawat segala fasilitas pendukung di lingkungan perusahaan.

E. Ketenagakerjaan

PT. Indo Lautan Makmur memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 319 orang karyawan yang terbagi menjadi beberapa bidang pekerjaan seperti bidang produksi, pengemasan, teknisi mesin, *driver*, dan staf kantor.

Sistem penggajian di PT. Indo Lautan Makmur dihitung berdasarkan hasil kerja sesuai dengan sifat pekerjaannya. Terdapat 3 golongan pekerja yaitu golongan pertama merupakan karyawan tetap (bulanan) yang sudah bekerja minimal 10 tahun dengan gaji bulanan tingkat UMR Kabupaten Sidoarjo. Golongan kedua yaitu karyawan yang bekerja di bawah 7 tahun dengan sistem penggajian harian yang akan diberikan setiap hari Sabtu, dan golongan ketiga yaitu karyawan borongan (harian) yang telah bekerja 1-3 tahun yang biasanya berada dibagian pengemasan akan mendapat upah sebesar Rp.900,-/produk yang dikemas. Apabila ada tambahan jam kerja bagi karyawan maka akan dihitung sebagai kerja lembur dengan upah lembur sebesar Rp 15.000/jam.

Karyawan di PT. Indo Lautan Makmur bekerja selama 6 hari dan staf kantor memiliki jam kerja pukul 08.00 –16.00 dan jam istirahat baik untuk staf

kantor maupun karyawan yaitu sekitar pukul 12.00 – 13.00 WIB. Jam kerja karyawan tersebut dapat berubah apabila produksi meningkat seiring dengan permintaan konsumen. Karyawan bagian produksi dibagi menjadi tiga bagian shift dengan pembagian jam kerja yang tertera pada tabel berikut:

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan di PT. Indo Lautan Makmur

Shift	Jam Kerja	Deskripsi Pekerjaan
Shift 1	07.00 – 15.00 WIB	Pembuatan adonan, persiapan bumbu – bumbu dan pengemasan vacuum.
Shift 2	08.00 – 16.00 WIB	Proses produksi dan bagian packing.
Shift 3	15.00 – 23.00 WIB	Penggilingan daging ikan laut menjadi pasta ikan.

Sumber: PT. Indo Lautan Makmur.

PT. Indo Lautan Makmur juga memberikan beberapa fasilitas kepada staf dan karyawan diantaranya adalah BPJS Kesehatan dan Ketenagakerjaan serta tunjangan hari tua yang nominalnya berbeda.