

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kelautan yang kaya akan hasil perikanannya. Wilayah perairan Indonesia memiliki berbagai macam jenis ikan yang dapat bernilai ekonomis. Sumber daya ikan yang tinggi di perairan Indonesia harus dikelola dengan baik agar keunggulan sumber daya ikan wajib dijaga dan dilestarikan. Potensi sumberdaya perikanan di Indonesia berhubungan erat dengan luasnya wilayah. Wilayah laut Indonesia sangat luas hingga mencapai 5,8 juta km² yang merupakan tiga seperempat dari keseluruhan wilayah Indonesia dengan garis pantai sepanjang 81.000 km² yang memiliki potensi sumber daya ikan sebesar 6,4 juta ton pertahun (Alatas *et al.*, 2022).

Sumber daya perikanan juga dapat menjadi sumber penghasilan para nelayan (Alatas *et al.*, 2022). Salah satu produk olahan hasil perikanan yang banyak digunakan adalah surimi. Surimi adalah produk olahan setengah jadi atau lumatan dari ikan yang berupa daging ikan dan telah mengalami proses penghilangan tulang atau duri. Daging ikan tersebut diproses lebih lanjut dengan cara dicuci, diberi penekanan, ditambahkan bahan tambahan pangan, pengemasan, dan pembekuan sehingga diperoleh hasil akhir berupa lumatan (Cando *et al.*, 2015).

Ummunya bahan baku surimi dipilih dari jenis ikan-ikan laut yang memiliki daging berwarna putih karena nantinya daging tersebut mampu menghasilkan surimi berdasarkan kualitas gel dan warna yang baik (Park, 2014). Masyarakat Indonesia mengetahui surimi dengan nama *crab stick*, *cikua*, *suji*, *ekado*, dan lain-lain. Surimi memiliki kandungan protein yang dapat terbilang cukup tinggi (Alatas *et al.*, 2022). Hal ini disebabkan karena surimi dibuat dari ikan yang memiliki kandungan protein miofibril tinggi dan umumnya dagingnya berwarna putih (Benjakul *et al.*, 2004). Pada dasarnya, bahan baku surimi dapat berasal dari seluruh jenis ikan. Namun, biasanya surimi dibuat dari daging ikan yang berwarna putih. Atribut mutu yang penting dari produk surimi adalah teksturnya yang elastis yang ditinjau dari kekuatan gel surimi (Santoso *et al.*, 2014). Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sifat elastis surimi diantaranya adalah jenis ikan itu sendiri dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan.

Pembuatan surimi dapat memanfaatkan ikandengan nilai ekonomi rendah sebagai bahan baku. Jenis ikan yang umum digunakan PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik sebagai bahan pembuatan surimi yaitu jenis ikan itoyori dan big eye. Pada intinya surimi dapat dibuat dari berbagai jenis ikan, asalkan ikan tersebut mempunyai kemampuan untuk membentuk gel (elastisitas), rasa dan penampakan yang baik (Santoso *et al.*, 2014). Produk olahan seperti surimi mengandung protein yang tinggi dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang pada keadaan beku (Santoso *et al.*, 2014). Untuk meningkatkan mutu atau nilai dari surimi, maka surimi perlu diproses lebih lanjut menjadi *value added product* seperti nugget, siomay, sosis, otak-otak, dan salah satunya yaitu *fish cake* atau *Maru Tenpura Odeng*.

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*. KELOLA Group telah mengekspor ke 30 negara yang meliputi Amerika Serikat, Eropa, Jepang, Kanada, Rusia, Singapura, Cina, Korea, Australia, Taiwan, Afrika, Selandia Baru, serta negara-negara di Timur Tengah. PT. Kelola Mina Laut menggunakan berbagai hasil olahan laut yang diantaranya adalah surimi, rajungan, udang, ikan kakap merah, kakap sawo, kakap nunu, blekutak, bandeng grouper, gurita, tuna, tenggiri, dan kerang. Udang diolah untuk dijadikan sebagai produk udang beku, sedangkan pada rajungan dilakukan pengalengan daging rajungan tanpa kulit. Hasil olahan laut yang lainnya dilakukan proses pengolahan dengan cara membekukan ikan-ikan tersebut.

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik yaitu:

- Mempelajari dan mengetahui proses pengolahan *Maru Tenpura Odeng* atau *fish cake* di PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik.
- Membandingkan proses pengolahan *fish cake* berdasarkan literatur dengan proses yang dilakukan PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik

C. Manfaat

1) Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari. Kemudian, mahasiswa dapat menambah wawasan mahasiswa terkait realita yang ada di dunia industri sehingga diharapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.

2) Bagi Universitas

Dapat menjalin kerja sama yang baik antara PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik dengan UPN "Veteran" Jawa Timur khususnya bagi Program Studi Teknologi Pangan

3) Bagi Perusahaan

Hasil analisis dan evaluasi yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.

D. Sejarah Perusahaan

PT. Kelola Mina Laut pertama kali didirikan pada tanggal 18 Agustus 1994 oleh Muhammad Nadjikh, berlokasi di Kabupaten Tuban, Jawa Timur dengan unit pengolahan teri nasi. PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik terletak di Kawasan Industri Gresik (KIG) Jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5 Kabupaten Gresik, Jawa Timur. PT. Kelola Mina Laut merupakan grup bisnis dari Kelola *Group*. Grup bisnis ini termasuk ke dalam KML Seafood yang bergerak di sektor usaha industri pengolahan hasil laut. Sedangkan PT. Kelola Mina Laut Plant II termasuk ke dalam grup bisnis Kelola *Food*. Pada KML Seafood didalamnya terdapat beberapa grup bisnis lainnya, seperti PT. Marindo Makmur Usahajaya, PT. Kirana Food International, PT. Bintang Karya Laut, PT. Starfood International, PT. Cemerlang Laut Ambon, PT. Kelola Mina Makmur, dan PT. Kelola Biotech International. Sedangkan, Kelola *Food* terdiri dari PT. KML Ichimasa Foods, PT. Kelola Boga Nasional, PT. Kelola Mina Laut (Plant II).

Kelola *Group* memiliki empat grup bisnis, yaitu KML Seafood, Kelola *Food*, Kelola Agro, dan Kelola *Trade*. KML Seafood terdiri dari PT Kelola Mina Laut, PT. Marindo Makmur Usahajaya, PT. Kirana Food International, PT. Bintang Karya Laut, PT. Starfood International, PT.

Cemerlang Laut Ambon, PT. Kelola Mina Makmur, dan PT. Kelola Biotech International. Kelola *Food* terdiri dari PT. KML Ichimasa Foods, PT. Kelola Boga Nasional, PT. Kelola Mina Laut (Plant II). Kelola Agro terdiri dari PT. Kelola Agro Makmur, PT. Kenkyo Food Tech Industry, PT. Mitratani Dua Tujuh, PT. Kelola Agro Sukses, PT. Galih Estetika Indonesia, dan PT. Tjandi Sewu Baru. Kelola *Trade* terdiri dari PT. Kelola Niaga Makmur, PT. Kelola Mina International, dan PT. Mitra Nasional Kualitas.

PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*) dan termasuk ke dalam grup KML *Seafood*. Hingga saat ini Kelola *Group* telah mengekspor lebih ke 30 negara, meliputi Amerika Serikat, Uni Eropa, Jepang, Kanada, Rusia, Singapura, Cina, Korea, Australia, Taiwan, Afrika, Selandia Baru, serta negara-negara Timur Tengah. Selain pasar ekspor, pasar dalam negeri juga menyerap produksi Kelola *Group* dengan produk aneka olahan *seafood* dan telah didistribusikan ke seluruh Indonesia.

PT. Kelola Mina Laut juga ada yang termasuk ke dalam grup Kelola *Food*. Pada grup Kelola *Food* ini adalah PT. Kelola Mina Laut pada pabrik kedua. Lokasinya berada di Jl. KIG Selatan Kav. C9, Kawasan Industri Gresik, Gresik 61121 – Indonesia. PT Kelola Mina Laut (Plant II) berdiri pertama kali pada tahun 2014 dan bergerak dalam bidang pengolahan makanan laut. Pabrik PT Kelola Mina Laut (Plant II) dalam setahunnya memiliki kapasitas 3000 ton bakso ikan beku, 3000 ton *fish cake* beku, 1000 ton kue dan roti beku, dan 1000 ton makanan beku siap makan.

Kelola *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 Kelola *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 *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 baso *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.

Tersebar nya area pengembangan perusahaan membutuhkan kantor pusat yang dapat berfungsi sebagai mengontrol dan mengkoordinir 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. Kelola Mina Laut 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. Kelola Mina Laut dalam hal ekspor dan impor dengan menyiapkan seluruh dokumen, jumlah angka armada *container* dan kapal pengangkutan. PT. DMG memberikan dukungan yang sangat berarti sehingga PT. Kelola Mina Laut dapat memfokuskan dan berkonsentrasi pada kegiatan produksi.

Semua pemasaran dilakukan oleh PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik sebagai perusahaan pusat. Untuk PT. Kelola Mina Laut Unit Tuban hanya melakukan kegiatan produksi, menyimpan dan melakukan distribusi *surimi*. PT. Kelola Mina Laut Tuban akan melakukan koordinasi dengan PT. Kelola Mina Laut Gresik supaya tidak terjadi kesalahan komunikasi dalam hal pemasaran. Kelola *Group* memiliki pembeli tetap yang berasal dari dalam negeri dan luar negeri sehingga proses pendistribusian *surimi* ini sudah jelas dan produk *surimi* tidak lama berada di cold storage. Untuk pemasaran Kelola *Group* memiliki beberapa nama brand yaitu "Daitsabu, Minaku, Prima Star, Panorama, Minakita, Geezy, Kingeban, Starfood, International, BKL, Prima Green, dan Ocean Stick". PT. Kelola Mina Laut

memiliki kapasitas produksi sebanyak 50-60 ton/hari tergantung bahan baku yang datang.

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. Kelola *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 Kelola *Group*. Penghargaan dapat diraih oleh Kelola *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 dan 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. Kelola Mina Laut juga melakukan program CSR (*Corporate Social Responsibility*). Program CSR yang telah dilaksanakan Kelola *Group* selama ini antara lain:

1. Pemberian beasiswa untuk mahasiswa dari keluarga kurang mampu dan berprestasi didaerah GERBANG KERTA SUSILA dan beasiswa untuk anak karyawan yang berprestasi.
2. Santunan fakir miskin dan yatim piatu kepada masyarakat sekitar pabrik Kelola *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) Bantuan untuk sekolah, kampus, pemerintah, aparat, dan sebagainya



Gambar 1. Logo Kelola Group
Sumber: PT. Kelola Mina Laut (2023)



Gambar 2. Logo PT. Kelola Mina Laut
Sumber: PT. Kelola Mina Laut (2023)

E. Visi dan Misi

PT. Kelola Mina Laut memiliki visi “Menjadikan perusahaan makanan terpadu di Indonesia yang paling kompetitif serta Kelola 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 diatas segalanya.
6. Memberikan pelayanan terbaik dalam upaya memuaskan pelanggan
7. Pencapaian kinerja perusahaan diatas rata-rata pelaku bisnis *seafood yang* didasari fundamental bisnis yang kuat

PT. Kelola Mina Laut dengan visi dan misinya berhasil mengeksport sekitar 1000 kontainerper tahun (40 ft) dan telah mampu menjadi *leader* dalam usaha yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Hal ini disebabkan karena 80% market ekspor dari teri nasi di dunia ditangani oleh perusahaan ini. Selain itu, PT. Kelola Mina Laut menempati tiga besar

perusahaan eksportir udang di dunia, dua besar eksportir *crab* di dunia, dan 10 besar eksportir ikan di dunia.

F. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

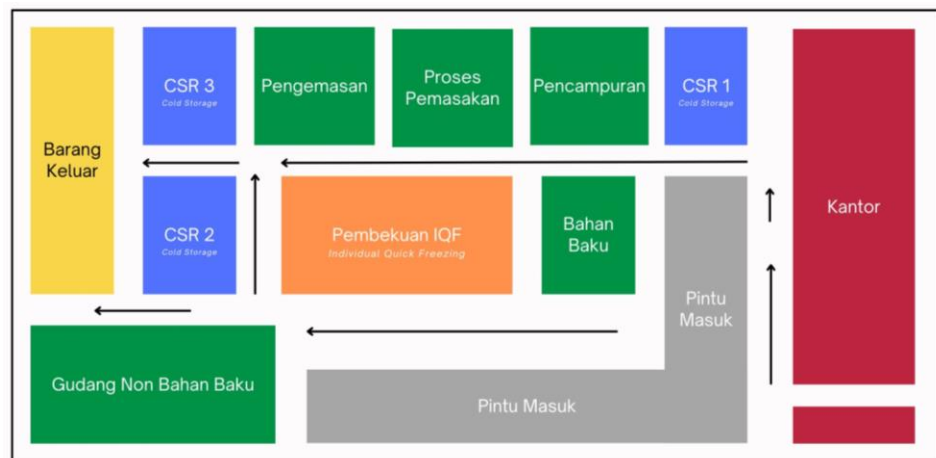
PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik, lokasinya berada di Jl. KIG Selatan Kav. C9, Kawasan Industri Gresik, Gresik 61121 – Indonesia. Sedangkan untuk kantor pusat terletak di Kawasan Industri Gresik (KIG), jalan KIG Raya Selatan Kav. C-5, Kelurahan Randuagung, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Kawasan Industri Gresik merupakan kawasan yang dikembangkan oleh Pemerintah Daerah Tingkat II Gresik sebagai kawasan industri yang berada dalam Kawasan Industri PT. 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 : Telaga Ngipik
- Selatan : Perumahan KIG
- Barat : PT. Bintang Karya Laut
- Timur : Kantor Pusat KIG

Terdapat beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan. Menurut Rianda *et al.* (2020), 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. Pada aspek pemasaran dilakukan oleh PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik sebagai perusahaan pusat. Untuk PT. Kelola Mina Laut Unit Tuban dan Madura hanya melakukan kegiatan produksi, menyimpan dan melakukan distribusi surimi. Denah dari PT. Kelola Mina Laut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Denah Lokasi PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)



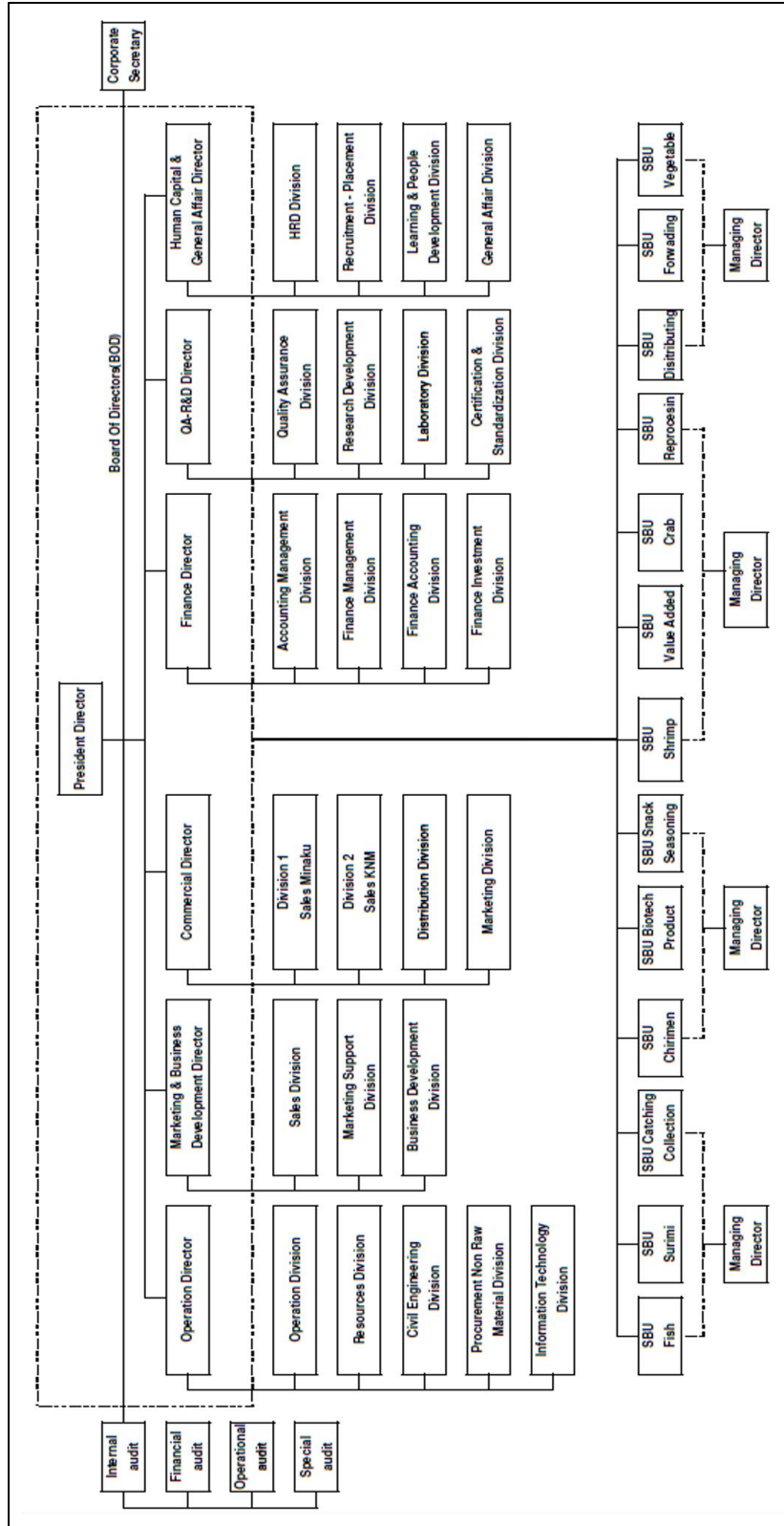
Gambar 4. Denah Tata Letak Produksi PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)

G. Struktur Organisasi

PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik 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 5. 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)

Dalam struktur organisasi di PT. Kelola Mina Laut, masing-masing pekerjaan memiliki *job description* yang berbeda-beda. PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik dipimpin seorang general manager dan instruktif ke bawah dalam perusahaan ini terdiri dari *food safety tim leader, manager non bahan baku (NBB), head of laboratory, plant manager, marketing manager, supervisor procurment, supervisor QC, lab dan sanitasi, supervisor produksi, supervisor technical, supervisor PPIC dan export, manager FA dan umum, inventory control administration document export and certification, tim HACCP (Hazard Analysis Critical Point Control)* dan dibantu oleh karyawan. Berikut bagan alir struktur organisasi di PT. Kelola Mina laut disajikan pada Gambar 3. Susunan struktur organisasi yang terdapat di PT. Kelola Mina Laut dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 5. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut
Sumber: PT. Kelola Mina Laut (20232)

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. *Direktur*

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. Bagian audit PT. Kelola Mina Laut 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*

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 RnD 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 dan 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*.

11. 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.

12. 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.

13. 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. *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, begitu seterusnya dengan *quality control* produk 2, 3, dan seterusnya.

H. 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. Menurut Abadi dan Latifah (2017) tenaga kerja atau karyawan merupakan faktor pendukung dalam sebuah perusahaan atau instansi, karena dengan adanya karyawan yang memiliki standar kualifikasi perusahaan maka produktivitas perusahaan pasti akan tetap terjaga dan semakin meningkat.. Untuk memperoleh informasi yang cepat dan akurat akan prestasi kinerja karyawan yang tepat (memenuhi kriteria yang diharapkan), dibutuhkan suatu proses otomatisasi dengan menggunakan teknologi. Oleh karena itu, kebutuhan sebuah sistem yang berbasis komputer dirasa sangat perlu guna memenuhi tuntutan akan kebutuhan informasi. PT. Kelola Mina Laut membagi jam kerja dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 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 (2023)