

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada saat ini banyak masyarakat yang sangat membutuhkan minyak goreng sebagai pemberi rasa gurih dan nikmat pada makanan saat dilakukan penggorengan. Salah satu minyak nabati yang banyak digunakan pada kalangan saat ini yang mencapai 70% adalah minyak sawit. Minyak kelapa sawit atau Crude Palm Oil adalah minyak yang diperoleh dari hasil ekstraksi daging buah kelapa sawit. Kelapa sawit adalah tumbuhan industri/ perkebunan yang berguna sebagai penghasil minyak masak, minyak industri, maupun bahan bakar. Perkebunan kelapa sawit dapat menghasilkan keuntungan besar sehingga banyak hutan dan perkebunan lama dikonversikan menjadi perkebunan kelapa sawit. Buah kelapa sawit digunakan sebagai bahan mentah minyak goreng, margarine, sabun, kosmetika, industri farmasi. Bagian yang paling populer untuk diolah dari kelapa sawit adalah buah. Bagian daging dari buah kelapa sawit menghasilkan minyak mentah yang diolah menjadi bahan baku minyak goreng. Sisa pengolahannya digunakan sebagai bahan campuran makanan ternak dan difermentasikan menjadi kompos. Produksi minyak sawit dunia didominasi oleh Indonesia dan Malaysia. Kedua negara ini secara total menghasilkan sekitar 85-90% dari total produksi minyak sawit dunia. Indonesia adalah produsen dan eksportir minyak sawit yang terbesar. Dalam jangka panjang, permintaan dunia akan minyak sawit menunjukkan kecenderungan meningkat sejalan dengan jumlah populasi dunia yang bertumbuh dan karenanya meningkatkan konsumsi produk-produk dengan bahan baku minyak sawit seperti produk makanan dan kosmetik. Bersumber dari Indonesian Palm Oil Producers Association (Gapki) & Indonesian Ministry of Agriculture, menyebutkan bahwa produksi kelapa sawit naik drastis selama satu dekade terakhir. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (Gapki) menyatakan Indonesia bisa memproduksi paling tidak 40 juta ton kelapa sawit per tahun mulai dari tahun 2020.

Minyak kelapa sawit umumnya berwarna merah karena kandungan beta-karoten yang tinggi. Sedangkan Palm Kernel Oil adalah minyak yang berasal dari inti buah kelapa sawit dan tidak memiliki warna merah karena tidak mengandung karotenoid. Kandungan asam lemak jenuh pada jenis minyak berbeda. Minyak kelapa sawit mengandung 41% lemak jenuh, minyak inti sawit 81% lemak jenuh dan minyak kelapa 86% lemak jenuh. Komponen utama penyusunnya adalah trigliserida dan non

trigliserida. Jenis asam lemak yang banyak terkandung dalam CPO adalah asam palmitat 50%, asam oleat 40% dan asam linoleat 10%. Asam lemak jenuh bersifat lebih stabil terhadap proses oksidasi dan tidak stabil terhadap hidrolisis. Pada asam lemak tak jenuh ikatan rangkapnya lebih mudah bereaksi dengan oksigen (mudah teroksidasi).

Pengolahan CPO (crude palm oil) di Indonesia pada saat ini masih terbatas pada minyak goreng dan sebagian kecil pada produk-produk oleokimia seperti asam lemak, fatty alcohol, sabun, metil ester dan stearin. Sedangkan permintaan akan minyak goreng dalam negeri sekarang sangat susah terpenuhi akibat tingginya harga dipasaran dan langkanya ketersediaan minyak goreng kelapa sawit. Apabila CPO diolah menjadi produk-produk oleokimia dapat memberikan nilai tambah yang cukup tinggi dibanding dengan produk pengolahan minyak kelapa sawit lainnya, yaitu berkisar antara 20-60 % dari nilai mentahnya. Berdasarkan Oil World and Reuter, industri oleokimia dasar ini baru mampu menyumbangkan produksi sebesar 3,6% dari produksi oleokimia dunia sehingga diperlukan upaya diversifikasi produk pengolahan minyak kelapa sawit yang lebih beragam untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Konversi minyak kelapa sawit menjadi surfaktan yang merupakan pengembangan produk ke arah hilir akan meningkatkan nilai tambah produk kelapa sawit. Surfaktan memiliki nilai tambah hampir delapan kali lipat bila dibandingkan dengan minyak sawit mentah (CPO dan PKO).

Pada Perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya memproduksi minyak goreng kelapa sawit menggunakan bahan baku RBDPO sehingga memiliki kualitas produk yang dihasilkan lebih baik. Mengingat tingginya minat akan produk pangan yang diolah dengan digoreng, maka penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya yang diharapkan dapat menambah pengetahuan penulis mengenai penerapan ilmu yang selama ini dipelajari di perkuliahan.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari dan memahami secara langsung proses pengolahan minyak goreng kelapa sawit mulai dari bahan baku hingga akhir proses di PT. Ikan Dorang, Surabaya dan melaksanakan studi perbandingan antara teori yang didapat di kuliah dengan penerapannya di PT. Ikan Dorang, Surabaya.

- b. Mengetahui berbagai teknologi yang digunakan dalam dunia industri pengolahan minyak sawit di PT. Ikan Dorang, Surabaya.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

- a. Bagi Perguruan tinggi

Menjalin kerja sama antara PT. Ikan Dorang, Surabaya dengan Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dalam pelatihan kerja lapang.

- b. Bagi Perusahaan

Hasil pengamatan 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 lebih secara mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang didapat kedalam dunia industri.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Ikan Dorang didirikan pada tanggal 29 September 1952, yang dipimpin langsung oleh Bapak Kintono Sasongko dan Freddy Sasongko. Perusahaan ini mulai beroperasi pada tanggal 26 September 1992, berdasarkan surat keputusan nomor C2-8106.HT.01.04. Tahun 1992 yang bergerak dalam bidang produksi minyak goreng untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri pada umumnya dan Jawa Timur pada khususnya. Mesin-mesin serta peralatan terdapat dalam pabrik ini tergolong cukup modern (semi otomatis). Hal ini yang menunjang PT. Ikan Dorang dapat terus berproduksi selama 24 jam terus menerus dengan jumlah tenaga kerja yang memadai.

Berdasarkan surat keputusan nomor C2-8106.HT.01.04. Tahun 1992 PT. Ikan Dorang merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan minyak goreng nabati yang berbahan baku kelapa dan kelapa sawit untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri pada umumnya dan Jawa Timur pada khususnya. Mesin-mesin serta peralatan terdapat dalam pabrik ini tergolong cukup modern (semi otomatis). Hal

ini yang menunjang PT. Ikan Dorang dapat terus berproduksi selama 24 jam terus menerus dengan jumlah tenaga kerja yang memadai. Pada tahun 1995 mulai ada perkembangan produk di PT. Ikan Dorang yaitu dengan mulai memproduksi minyak goreng kelapa sawit, akan tetapi bahan baku yang digunakan untuk memproduksi minyak goreng kelapa sawit ini tidak berasal dari CPO (*crude palm oil*) melainkan dari RBDPO (*Refined Bleached Deodorized Palm Oil*), hal ini dikarenakan biaya yang dikeluarkan lebih terjangkau dan produk yang dihasilkan memiliki mutu yang lebih baik karena bahan baku yang digunakan sudah melalui proses fraksinasi yang diperoleh dari perusahaan besar yang ada pengolahan sawit.

Pada tahun 2014 PT. Ikan Dorang, Surabaya meluncurkan produk baru yaitu minyak padat dan margarin, yang bahan baku yang digunakan berasal dari produk samping setelah proses fraksinasi yaitu stearin. Awalnya produk samping ini tidak dimanfaatkan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya karena langsung dijual ke pengepul, tetapi berjalannya waktu harga yang diberikan menjadi turun dan berkurangnya pengepul produk samping ini menjadi alasan PT. Ikan Dorang, Surabaya untuk mengolah stearin ini menjadi produk minyak padat dan margarin. Kemudian di tahun 2020, PT. Ikan Dorang mulai berkembang lagi dengan adanya munculnya produk VCO (*Virgin Coconut Oil*) dan kacang yang bekerja sama dengan perusahaan lain. Produk kacang yang dihasilkan di PT. Ikan Dorang, Surabaya berasal dari kacang yang dihasilkan dari perusahaan lain hanya saja dilakukan penggorengan dengan menggunakan minyak goreng yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang sehingga direpacking dengan menggunakan brand dari PT. Ikan Dorang. Sama juga dengan produk VCO yang dilakukan repacking pada produk yang berasal dari perusahaan lain yang kemudian bekerja sama sehingga produk VCO yang dihasilkan dapat diberikan brand dari PT. Ikan Dorang.

Produksi minyak goreng kelapa memiliki merk dagang Ikan Dorang Spesial sedangkan minyak goreng kelapa sawit memiliki merk dagang Ikan Dorang Mas. Dengan digunakannya teknologi yang cukup modern diharapkan pabrik mampu bersaing dipasaran baik dari segi kualitas ataupun kuantitas. Sebuah perusahaan memiliki tujuan yang harus dicapai. Visi dan Misi merupakan sebuah tolak ukur untuk mencapai kesuksesan dan kemajuan perusahaan sehingga dalam praktiknya, perusahaan memiliki dasar dalam membuat kebijakan dan aturan untuk kepentingan perusahaan maupun karyawan begitu pula dengan PT. Ikan Dorang yang memiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi

Menjadi perusahaan minyak goreng kelapa dan kelapa sawit terdepan dan terpercaya serta mampu bersaing dibidangnya.

a. Misi

1. Memberikan solusi atas kebutuhan minyak goreng kepada konsumen.
2. Meningkatkan kualitas produk melalui inovasi proses produksi dan teknologi.
3. Menumbuhkan kreativitas dan kompetensi karyawan untuk mencapai performa operasional yang maksimal.
4. Menciptakan tim sinergi yang utuh dan menyeluruh guna meningkatkan pelayanan konsumen.
5. Menjaga mutu produk secara berkesinambungan
6. Memberi pelayanan yang baik untuk kepuasan pelanggan
7. Menjamin kerja sama yang baik dengan pelanggan dan mitra bisnis

Aspek lain yang dibutuhkan oleh perusahaan yaitu pemasaran. Pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan bisnis yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial.

PT. Ikan Dorang, Surabaya menghasilkan minyak goreng dan produk lainnya dengan kualitas ekspor. Kapasitas produksi tiap harinya dari PT. Ikan Dorang, Surabaya ini adalah kurang lebih 70 ton/hari dengan target produksi minyak goreng kelapa sawit dan minyak goreng kelapa, serta minyak padat. Sehingga kapasitas produksi minyak goreng sebesar ± 25.000 ton/tahun/ Kenaikan kapasitas produksi ini dipengaruhi oleh bahan baku yang datang berupa CPO kelapa dan RBDPO kelapa sawit. PT. Ikan Dorang, Surabaya telah memiliki beberapa sertifikat untuk menunjang pemasaran produknya, diantaranya seperti sertifikasi halal dan sertifikasi BPOM RI pada produknya. Selain itu, PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki penghargaan kategori Local Brand Award pada tahun 2008 yang dimana PT. Ikan Dorang, Surabaya ini menjadi pemenang pada Surabaya Champion Brands Award. Produk yang dihasilkan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya berupa minyak goreng kelapa sawit dengan merk dagang Ikan Dorang Mas, minyak goreng kelapa dengan merk dagang Ikan Dorang Spesial, Minyak Padat, VCO

(Virgin Coconut Oil), dan kacang atom. Berikut beberapa produk dari PT. Ikan Dorang, Surabaya:



Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

Semua produk yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya akan dipasarkan ke seluruh Indonesia. Strategi pemasaran pada produk di PT. Ikan Dorang, Surabaya yang dilakukan adalah dengan melakukan penjualan dari pintu ke pintu, offline reseller dan secara online. Pemasaran dengan melakukan penjualan pintu ke pintu dilakukan dengan cara menyelenggarakan berbagai acara seperti demo memasak dan event yang dilakukan oleh beberapa staf bagian sehingga dengan ini dapat memasarkan produk dan mengedukasi kelebihan produk dalam acara demo. Untuk pemasaran offline reseller sendiri terbagi menjadi beberapa yaitu reseller besar seperti swalayan, reseller toko-toko, reseller restoran makanan siap saji seperti restoran ayam goreng, dan lainnya. Tujuan dari pemasaran offline reseller adalah memudahkan orang untuk membeli secara langsung dan dapat ditemukan pada swalayan atau toko tertentu. Sedangkan pemasaran secara online dilakukan untuk membantu pemasaran agar jangkauannya lebih luas di berbagai kalangan melalui jejaring sosial seperti media sosial yaitu instagram dan tokopedia. Dalam pemasaran secara online ini biasanya diberikan beberapa promo yang gabungan dengan memberikan kuis mengenai pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng pada media sosial instagram.

Kondisi pemasaran saat ini yang mulai terjadi kenaikan harga minyak goreng dipasaran perusahaan mencoba untuk melakukan beberapa strategi dengan tetap

melakukan penjualan secara online dengan menggunakan platform di media sosial dan tetap melakukan beberapa event seperti demo memasak menggunakan produk minyak goreng dari perusahaan ini. Event dengan demo memasak ini tetap dilakukan untuk menarik minat konsumen pada minyak goreng yang diproduksi oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya.

C. Lokasi Pabrik dan Tata Letak Perusahaan

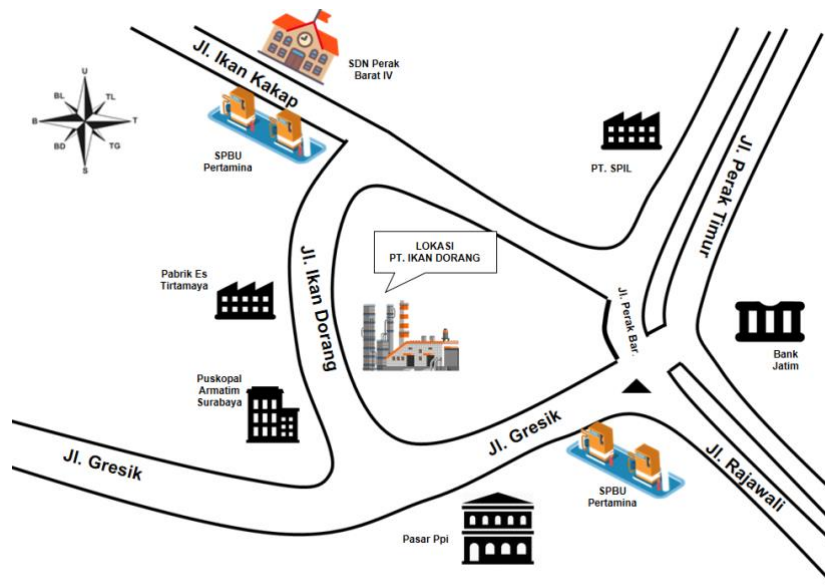
1. Lokasi Perusahaan

Letak PT. Ikan Dorang dibagian utara kota Surabaya yaitu daerah Pelabuhan Tanjung Perak, tepatnya di jalan Ikan Dorang No. 2 Surabaya, dengan areal tanah seluas 15.000 M^2 . Adapun batasan-batasan lokasi pabrik PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut :

- Sebelah utara : Perkantoran dan jalan Ikan Dorang
- Sebelah selatan : Bengkel "Candi"
- Sebelah barat : Jalan Ikan Dorang
- Sebelah timur : Puskopal KOARMADA II Surabaya

Pemilihan lokasi PT. Ikan Dorang, Surabaya ini berdasarkan pada pertimbangan diantaranya :

1. Letak yang strategis karena terletak di jalan raya sehingga memudahkan sistem distribusi.
2. Kemudahan untuk mendapatkan bahan baku yang mana diperoleh dari perusahaan besar pengolahan sawit dari kota Surabaya sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi.

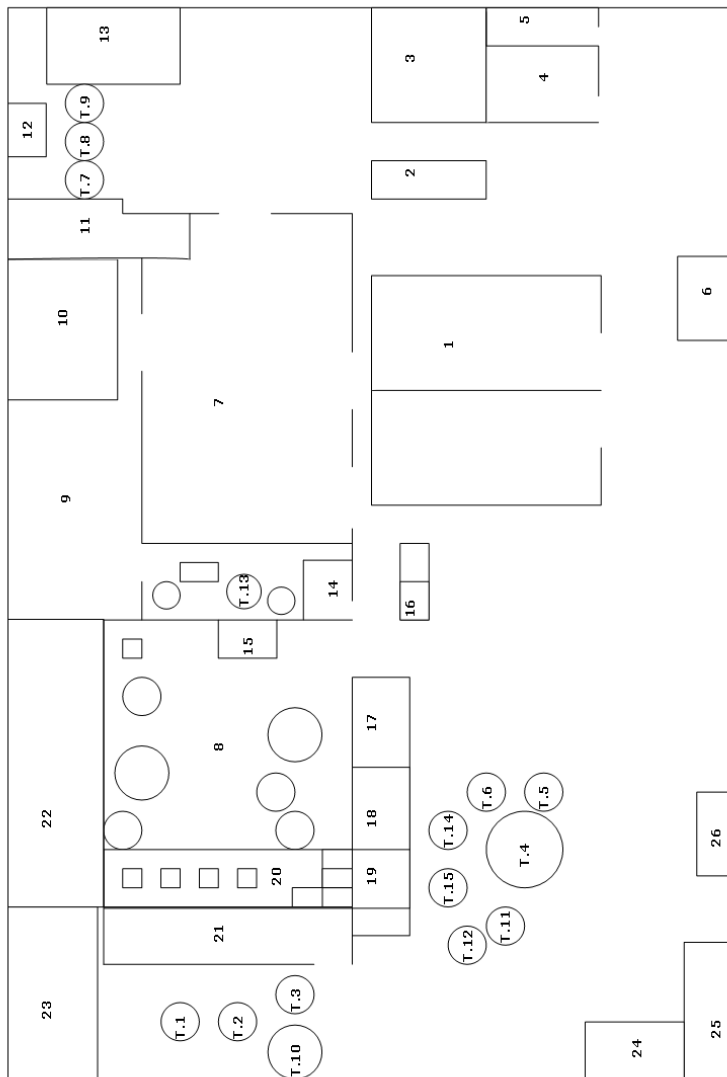


Gambar 1.1 Letak Perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya

2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik (layout) dapat didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi (Hadiguna,2008). Tata letak perusahaan yang baik merupakan salah satu faktor penting untuk sebuah kegiatan industri yang dimulai dari penerimaan bahan baku sampai proses akhir. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh.

Tata letak perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya sudah cukup baik yang dibuktikan dengan letak penerimaan dan penyimpanan bahan baku tidak jauh dari proses produksi dan juga letak dari ruang produksi tidak jauh dari gudang produk jadi sehingga akan mempermudah arus perpindahan barang. PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki bangunan kantor yang terletak dibagian belakang pabrik. Pada bagian depan pabrik terdapat ruang penyimpanan produk jadi, pos satpam, ruang operator, tempat penimbangan dan kantor penimbangan. Bagian pabrik terdiri dari ruang produksi, ruang pencairan minyak padat, ruang packing, ruang utility, boiler, laboratorium, tangki penyimpanan bahan baku dan tangki penyimpanan produk jadi. Tata letak PT. Ikan Dorang, Surabaya dapat lihat pada Gambar berikut:



Gambar 1.2 Tata Letak Perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya

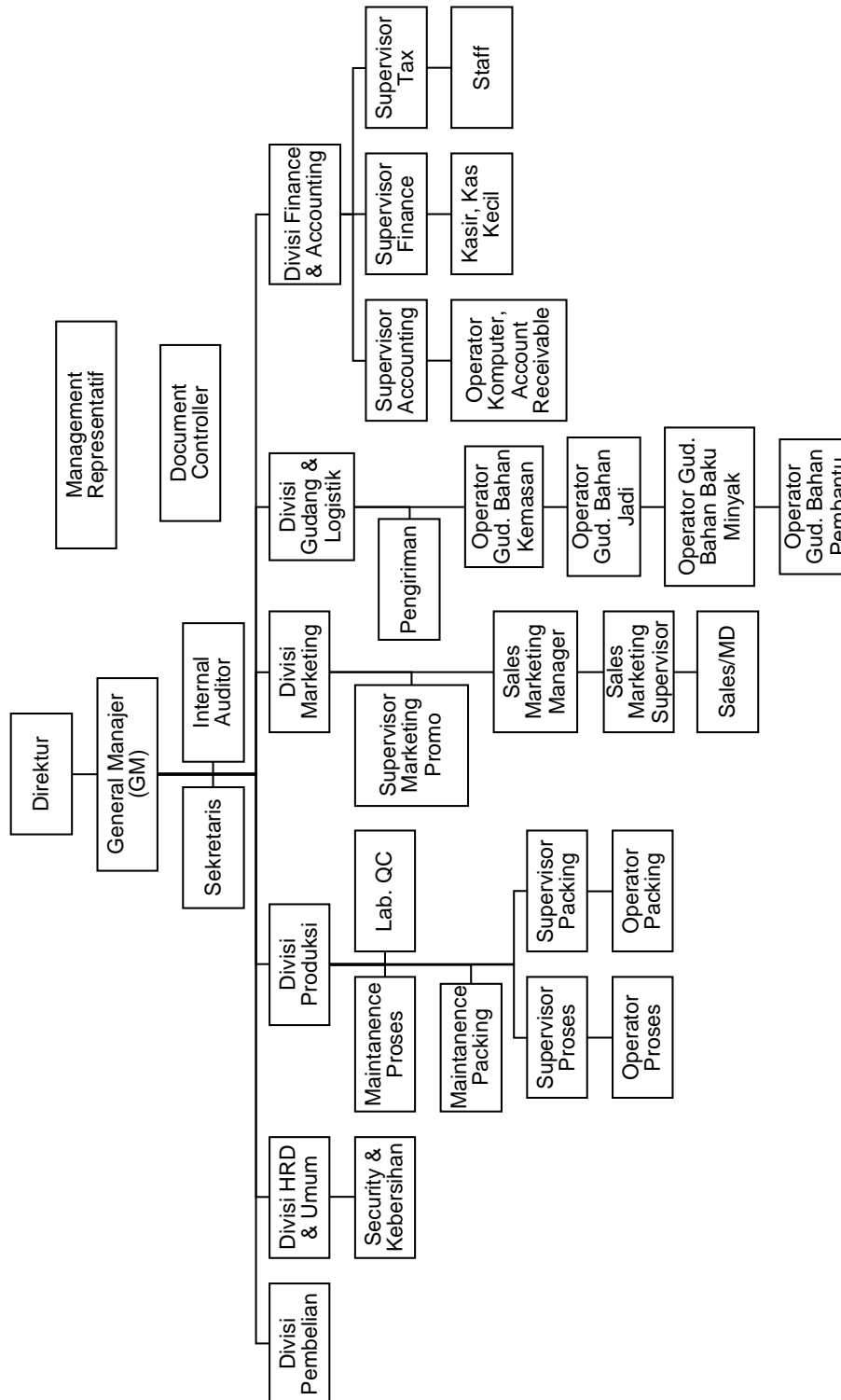
Keterangan tata letak pabrik PT. Ikan Dorang, Surabaya sebagai berikut:

1. Gudang Produk Jadi
2. Timbangan
3. Ruang kantor penimbangan
4. Ruang operator
5. Ruang istirahat karyawan
6. Pos satpam
7. Ruang packing
8. Ruang produksi
9. Ruang produksi minyak padat
10. Ruang cuci jerigen

11. Ruang stock drum
12. Kantor
13. Gudang stock spare part
14. Laboratorium
15. Kontrol panel proses
16. Unloading
17. Tempat pembuangan limbah (blotong)
18. Ruang bahan pembantu
19. Ruang generator
20. Ruang campuran minyak
21. Ruang boiler
22. Tempat bahan jadi
23. Utilitas
24. Kamar mandi wanita
25. Kamar mandi laki-laki
26. Gardu listrik

D. Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya menggunakan tipe organisasi garis dengan penyesuaian berdasarkan situasi dan kondisi yang ada. Semua bagian yang ada perusahaan ini dari yang besar sampai yang terkecil dikendalikan / dipimpin oleh direktur utama. Struktur organisasi berbentuk organisasi fungsional yang mana kekuasaan tertinggi terletak pada manajer, tetapi manajer tidak berhubungan langsung dengan karyawan tingkat bawah, tetapi hanya melakukan hubungan komunikasi dengan asisten yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan staf-staf yang bertugas mengatur kerja anggota karyawannya masing-masing. Aliran wewenang yaitu seorang atasan mengambil wewenang yaitu seorang atasan mengambil keputusan dan memberitahukannya kepada seorang bawahan lagi dan seterusnya hingga membentuk garis dari puncak hingga tingkat terbawah struktur organisasi. Menurut Rumerah (2017), wewenang di dalam perusahaan secara vertikal dan mencerminkan hubungan antara bagian-bagian yang horizontal. Bentuk organisasi ini digunakan karena perusahaan ini cukup besar dan memiliki wilayah kerja yang luas.



Gambar 1.3 Struktur Organisasi Perusahaan PT. Ikan Dorang, Surabaya

Struktur organisasi berbentuk organisasi fungsional yang mana kekuasaan tertinggi terletak pada manajer, tetapi manajer tidak berhubungan langsung dengan karyawan tingkat bawah, tetapi hanya melakukan hubungan komunikasi dengan asisten

yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan staf-staf yang bertugas mengatur kerja anggota karyawannya masing-masing. Aliran wewenang yaitu seorang atasan mengambil wewenang yaitu seorang atasan mengambil keputusan dan memberitahukannya kepada seorang bawahan lagi dan seterusnya hingga membentuk garis dari puncak hingga tingkat terbawah struktur organisasi. Menurut Rumerah (2017), wewenang di dalam perusahaan secara vertikal dan mencerminkan hubungan antara bagian-bagian yang horizontal. Bentuk organisasi ini digunakan karena perusahaan ini cukup besar dan memiliki wilayah kerja yang luas. Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di PT. Ikan Dorang Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Direktur

Direktur merupakan orang yang membawahi perusahaan secara langsung dan bertanggung jawab atas pelaksanaan harian perusahaan serta mempunyai wewenang untuk berhubungan dengan perusahaan lain.

2. General Manajer (GM)

General manajer bertanggung jawab atas seluruh operasional pabrik dan memastikan performance pabrik sesuai standar.

3. Management Representatif

Management representative memiliki tanggung jawab dalam membuat ISO / kesadaran kualitas untuk rekan dengan pelatihan internal, mengukur dan mengawasi kinerja proses dan berkoordinasi dengan badan sertifikasi.

4. Document Controller

Document controller bertanggung jawab atas membantu management representative dalam menjalankan prosedur pengendalian dokumen dan rekaman mutu, Menarik atau memusnahkan dokumen yang sudah kadaluarsa dan memastikan dokumen disahkan sebelum didistribusikan

5. Sekretaris

Sekretaris memiliki tugas untuk membantu melaksanak rencana program dan kegiatan, mengkoordinasikan, monitoring, urusan administrasi umum dan kepegawaian, keuangan, perencanaan evaluasi dan pelaporan.

6. Divisi Pembelian

Pada divisi ini memiliki tugas untuk memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli, memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik dan tiba tepat

waktu, Mediasi pembayaran & memastikan pembayaran tepat waktu serta menjaga hubungan baik dengan vendor.

7. Divisi HRD & Umum

Divisi ini adalah orang yang melaksanakan segala sesuatu yang berhubungan dengan karyawan. Tugasnya adalah penerimaan dan pemberhentian karyawan, pengadaan Pendidikan dan pelatihan karyawan, penempatan karyawan serta pengadaan kesejahteraan karyawan.

a. Security Dan Kebersihan

Bertanggung jawab menjaga keamanan didaerah lingkup perusahaan PT. Ikan Dorang serta menertibkan para karyawan, dan menjaga kebersihan di wilayah perusahaan PT. Ikan Dorang.

8. Divisi Produksi

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab terhadap produk yang dihasilkan. Pada perusahaan ini bagian produksi bertugas mengatur penimbunan minyak kelapa dan minyak goreng yang masuk dan keluar perusahaan.

a. Maintenance Proses

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan – pekerjaan pemeliharaan terhadap seluruh peralatan, proses penggunaan alat sampai dengan utilitasnya.

b. Lab Qc

Bertugas mengontrol kualitas semua produk yang dihasilkan oleh PT. Ikan Dorang.

c. Maintenance Packing

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan – pekerjaan pemeliharaan pada proses packing.

d. Supervisor Proses

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian proses) bekerja dengan baik.

e. Supervisor Packing

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian packing) bekerja dengan baik.

f. Operator Produksi

Beberapa tugas operator produksi adalah perhatian terhadap detail, mengikuti instruksi, dan memastikan pengoperasian alat dilakukan dengan aman. Penting bagi operator produksi untuk dapat bekerja di bawah tekanan, dimana harus memenuhi target yang telah ditentukan, saat terjadi kerusakan mesin, atau mengatasi keadaan darurat lainnya.

g. Operator Packing

Bertugas melakukan briefing kepada staff packing, mencapai target produksi dimana seorang operator packing akan melihat target produksi yang harus dicapai pada hari tersebut, kemudian melakukan pengepakan dengan baik selanjutnya menjaga kualitas pengpakan produk dan membuat laporan.

9. Divisi Marketing

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab atas pengemasan dan pemasaran produk yang dihasilkan perusahaan.

a. Supervisor Marketing Promo

Bertugas memimpin dan mengawasi stafnya untuk malukan strategi pemasaran yang optimal agar penjualan produk meningkat secara signifikan.

b. Sales Marketing Manager

Bertugas mengawasi tim penjualan, menangani keluhan konsumen, menyusun anggaran, memimpin penjualan, memberikan keuntungan pada perusahaan, menentukan promosi.

c. Sales Marketing Supervisor

Bertugas mencapai target, menganalisis data, membuat ramalan penjualan (*sales forecast*).

d. Sales/MD

Bertugas mengatur display produk di sebuah outlet, mana kiranya yang paling tepat berada di deretan depan. Naik atau turunnya angka penjualan produk, bisa dibilang sangat bergantung pada kemampuannya.

10. Divisi Gudang & Logistik

Divisi ini bertugas untuk mencatat barang yang diterima, mengklasifikasi barang masuk sesuai jenisnya, membandingkan data dengan jumlah stok fisik yang tersedia, melakukan pengecekan stok barang di gudang dan mengecek barang retur dari konsumen.

a. Pengirim

Bertugas mendistribusikan / mengirim produk PT. Ikan Dorang hingga sampai ke konsumen

b. Operator Gudang Bahan Kemasan

Bertugas menerima bahan kemasan dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan atau barang kemasan dalam gudang

c. Operator Gudang Bahan Jadi

Bertugas menerima barang yang sudah jadi dari Pihak Produksi, Memastikan kembali bahwa kondisi barang tersebut berkualitas baik, Melakukan pengecekan atau check sheet terhadap mesin packing, Melakukan Pengemasan atau Packing terhadap barang atau mengoperasikan Mesin Packing, Menyimpan atau Menyusun barang yang sudah di packing sesuai tempatnya, dan Membersihkan area kerja packing barang setelah selesai bekerja.

d. Operator Gudang Bahan Baku Minyak

Bertugas menerima bahan baku dari supplier, bongkar muatan barang atau bahan baku, menyimpan bahan baku dalam gudang.

e. Operator Gudang Bahan Pembantu

Bertugas menerima bahan pembantu dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan pembantu dalam gudang.

11. Divisi Finance & Accounting

Divisi ini bertanggung jawab atas tagihan perusahaan terhadap konsumen, pembelian barang, bon-bon perusahaan dengan perusahaan lain, persediaan minyak dan barang lainnya yang dibutuhkan perusahaan.

a. Supervisor Accounting

Bertugas melakukan kontrol terhadap pekerjaan yang berhubungan dengan keuangan dan akuntansi, Menyusun laporan keuangan setiap periode, baik harian, mingguan, bulanan, maupun tahunan menyesuaikan kebijakan perusahaan, Mengelola berbagai laporan terkait finansial perusahaan, seperti laporan bank, laporan keuangan, laporan kas kecil, dan laporan persediaan atau stock, Menganalisa anggaran seluruh departemen untuk mengestimasi anggaran perusahaan, Memberikan rekomendasi berdasarkan laporan yang dimiliki kepada manajemen, Membuat arsip dokumen perusahaan dan menyusunnya sesuai dengan masing-masing departemen, Menyusun laporan perpajakan sesuai peraturan perpajakan,

Bersedia menjadi partner kerja untuk setiap departemen, Membuat susunan anggaran tahunan perusahaan dan kegiatannya, Memantau dan menganalisis capaian anggaran, Mengontrol arus kas sekaligus menganalisisnya, serta melakukan kontrol terhadap aset perusahaan.

b. Operator Komputer, Account Receivable

Bertugas mencatat transaksi penjualan, Menerbitkan dan mengirim invoice, Menagih piutang ke pelanggan, Mengurus piutang bermasalah, Merekonsiliasi akun, dan Membuat laporan secara berkala.

c. Supervisor Finance

Bertugas membuat laporan keuangan, mengawasi, serta mengelola sebuah produksi dan pelayanan kepada konsumen, juga membimbing dan mengatur rekan kerja bawahannya guna mencapai tujuan perusahaan.

d. Kasir, Kas Kecil

Bertugas menerima bukti transaksi pengeluaran dengan disertai dokumen yang mendukung transaksi tersebut, Memberikan cap lunas dibukti kas keluar, bukti kas keluar ke bagian utang dan Membagikan bukti kas keluar ke bagian utang dan menyerahkan cek ke bagian pemegang dana kas kecil.

e. Supervisor Tax

Bertugas mensosialisasikan peraturan-peraturan pajak yang baru ke seluruh Business Unit yang berkaitan langsung. Membantu meneliti dan memeriksa laporan keuangan perusahaan (Tempo Group) untuk pelaporan SPT Tahunan Badan. Membantu mendampingi Business Unit ke Kantor Pajak terkait administrasi perpajakan.

f. Staff

Bertugas mengolah data dari pra produksi yaitu dari bahan baku, produksi hingga barang yang sudah jadi dan siap untuk dikirim ke konsumen. Tak hanya mengurus keperluan dokumen saja, admin produksi juga bertanggung jawab dalam hal pengawasan bagian operator produksi.

E. Ketenagakerjaan

1. Data karyawan

Dalam pasal 1 angka 1 Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 mengemukakan bahwa ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Kebutuhan tenaga-tenaga kerja yang terampil dalam berbagai bidang yang ada dalam perusahaan ataupun juga dapat

dikatakan karyawan yang memiliki kemampuan sesuai tugas-tugasnya dalam perusahaan merupakan hal mutlak dalam pencapaian tujuan dari perusahaan.

PT. Ikan Dorang, Surabaya memiliki kurang lebih karyawan yang berjumlah 110 orang dengan tingkat pendidikan karyawan bervariasi sesuai dengan tanggung jawab dan jenis pekerjaannya. Tenaga kerja di PT. Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung di PT. Ikan Dorang, Surabaya merupakan tenaga kerja yang tidak berhubungan di proses produksi seperti di bagian kantor. Sedangkan tenaga kerja langsung berhubungan dengan proses produksi, seperti bagian refinery, bagian packaging dan lain sebagainya. Jumlah karyawan di PT. Ikan Dorang, Surabaya per Januari 2022 adalah 110 orang dengan 80% didominasi oleh laki-laki.

Tabel 1.1 Jenis Karyawan di PT. Ikan Dorang, Surabaya

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	50 orang
Karyawan Tidak Tetap (Kontrak)	60 orang
Total	110 orang

Sumber: PT. Ikan Dorang, Surabaya (2022)

Macam-macam klasifikasi tenaga kerja di PT Ikan Dorang, Surabaya diantaranya adalah sebagai berikut:

- A. Karyawan tetap merupakan karyawan yang telah memiliki kontrak ataupun perjanjian kerja dengan perusahaan dalam jangka waktu yang tidak ditetapkan (permanent), karyawan tetap cenderung memiliki hak yang jauh lebih besar dibandingkan karyawan tidak tetap selain itu, karyawan tetap cenderung jauh lebih aman (dalam hal kepastian lapangan pekerjaan) dibandingkan dengan karyawan tidak tetap (Onibala et.al,2017). Karyawan tetap di PT. Ikan Dorang, Surabaya minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan, hanya saja untuk beberapa jabatan seperti supervisor dan kepala bagian dari tiap divisi perusahaan minimal berpendidikan sarjana.
- B. Karyawan tidak tetap merupakan karyawan yang hanya dipekerjakan ketika perusahaan membutuhkan tenaga kerja tambahan (Onibala et.al,2017). Karyawan tidak tetap ini memiliki status lepas yang diterima untuk jangka waktu

tertentu berdasarkan kebutuhan perusahaan. Karyawan tidak tetap (karyawan kontrak) di PT. Ikan Dorang, Surabaya rata-rata berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan.

2. Jam Kerja

Ketentuan jam kerja di PT. Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu hari Senin sampai dengan hari Jum'at dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB, sedangkan untuk hari Sabtu hingga pukul 14.30 WIB. Waktu istirahat diberikan selama satu jam yang dimulai dari pukul 12.00-13.00 WIB. Khusus hari Jum'at dimulai dari pukul 11.30-12.30 WIB. Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja untuk semua tenaga kerja baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Kerja lembur juga dilakukan di PT. Ikan Dorang, Surabaya dengan biasanya dilakukan ketika proses produksi sedang berjalan terus-menerus.

Sistem kerja giliran diberlakukan pada bagian pengiriman dengan terdapat 2 shift yaitu untuk shift 1 dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB dan shift 2 dimulai dari pukul 12.00-21.00 WIB.

3. Gaji

Sistem pengupahan yang dilaksanakan oleh PT. Ikan Dorang, Surabaya meliputi upah bulanan dan upah lembur. Besarnya gaji bulanan yang diberikan kepada karyawan pada akhir bulan berdasarkan UMR (Upah Minimum Regional) di Surabaya dan jumlahnya berdasarkan dengan jabatan dari karyawan. Upah lembur diberikan kepada karyawan sesuai dengan jam lembur apabila dibutuhkan oleh perusahaan.

4. Kesejahteraan karyawan

Dalam meningkatkan produktifitas dan motivasi kerja maka karyawan PT. Ikan Dorang, Surabaya telah melakukan upaya dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut:

- a. Tunjangan sosial karyawan berupa BPJS Kesehatan.
- b. Rekreasi karyawan yang diadakan satu kali dalam satu tahun yang diikuti oleh semua karyawan.

5. Fasilitas

Fasilitas yang terdapat di PT. Ikan Dorang, Surabaya antara lain :

- a. Pakaian Kerja
- b. Sarana Peribadatan berupa mushola
- c. Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan menjelang lebaran.