

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu dari negara di dunia yang kaya akan hasil perikanan dimana dari 7000 spesies ikan di dunia, 2000 jenis diantaranya terdapat di Indonesia (Lasabuda, 2013). Wilayah laut dari Indonesia sangat luas hingga mencapai 5,8 juta km² yang merupakan tiga perempat dari keseluruhan wilayah Indonesia dengan garis pantai sepanjang 81.000 km (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2017) yang memiliki potensi sumber daya ikan sebesar 6,4 juta ton per tahun, terdiri dari: ikan pelagis besar (1,16 juta ton), pelagis kecil (3,6 juta ton), demersal (1,36 juta ton), udang penaeid (0,094 juta ton), lobster (0,004 juta ton) , cumi-cumi (0,028 juta ton), dan ikan-ikan karang konsumsi (0,14 juta ton) (Lasabuda, 2013).

Indonesia memiliki keunggulan di bidang maritim yang tidak dimiliki oleh negara lain. Oleh karena itu, hasil perikanan di Indonesia sering di ekspor ke luar negeri seperti Eropa dan Amerika dan hal ini mampu meningkatkan devisa Negara terutama bagi para nelayan di Indonesia (Rustam, 2016). Produksi perikanan tangkap Indonesia terus mengalami peningkatan, sehingga perlu diimbangi dengan pengolahan diversifikasi yang tepat salah satunya adalah surimi. Produksi perikanan tangkap Indonesia pada tahun 2011 mencapai 5,4 juta ton (Latifa dkk., 2014) dengan total ikan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan surimi mencapai 0,25 juta ton pada tahun 2011 (Fais dan Mahasri, 2014).

Surimi merupakan konsentrat protein miofibril ikan yang diproduksi melalui beberapa tahapan proses meliputi pemisahan daging dari kulit dan tulang, pelumatan, pencucian, penambahan garam, penambahan cryoprotectant, dan dilanjutkan dengan pembekuan (Lanier dkk., 2014). Spesies ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan surimi di Indonesia berasal dari ikan ekonomis rendah seperti ikan kurisi, kuniran, swangi, beloso dan gulamah (Fais dan Mahasri, 2014). Surimi memiliki kandungan protein yang dapat dibilang cukup tinggi. Hal ini dikarenakan surimi dibuat dari ikan yang memiliki kandungan protein miofibril tinggi dan biasanya dagingnya berwarna putih (Cando dkk., 2015). Surimi memiliki keunggulan yaitu dapat dibentuk menjadi berbagai produk lanjutan seperti

odeng, nugget, siomay, sosis, otak-otak, dan berbagai macam produk lainnya (Fais dan Mahasri, 2014).

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. PT. Kelola Mina Laut menggunakan berbagai hasil olahan laut yang diantaranya adalah udang, rajungan, ikan kakap merah, kakap sawo, kakap nunu, pekutak, bandeng *grouper*, gurita, tuna, tenggiri, dan kerang. Salah satu produk olahan PT. Kelola Mina Laut yakni odeng. Kami memilih produk odeng karena produksi odeng di PT. Kelola Mina Laut unit Gresik adalah yang tertinggi.

1. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

- Mempelajari proses pengolahan odeng di PT. Kelola Mina Laut.
- Membandingkan proses pengolahan odeng di PT. Kelola Mina Laut dengan teori yang diperoleh selama perkuliahan.

2. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

- Tambahan referensi khususnya mengenai pengolahan odeng.
- Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.
- Menjalin kerja sama yang baik antara PT. Kelola Mina Laut dengan UPN "Veteran" Jawa Timur terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

B. 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) Jl. KIG Raya Selatan kav. C-5 Gresik, Jawa Timur. PT. KML merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*). Hingga saat ini KML *Group* telah mengekspor ke 30 negara, meliputi USA, Uni Eropa, Jepang, Kanada, Rusia, Singapura, China, Korea, Australia, Taiwan,

Afrika, New Zealand, serta negara-negara Timur Tengah. Selain pasar ekspor, pasar dalam negeri juga menyerap produksi KML Group dengan produk aneka olahan seafood dan telah didistribusikan ke seluruh Indonesia.

Pada tahun 1994 dari pengolahan teri nasi di Kecamatan Tambakboyo, Kabupaten Tuban, KML 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 KML 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 Mina Laut 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 di Kabupaten Kendal, tahun 2007 di Kendari, dan tahun 2008 di Sidoarjo. Pada tahun 2009 mulai dikembangkan di kabupaten Lamongan.

Tersebar 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. Kemudian, PT. Kelola Mina Laut mendirikan perusahaan yang bergerak di bidang *forwarding* 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 KML dapat memfokuskan dan berkonsentrasi pada kegiatan produksi.

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. PT. Kelola Mina Laut 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 KML Group.

Penghargaan dapat diraih oleh KML *Group* dan Mohammad Nadjikh sebagai pemilik perusahaan yang diantaranya adalah:

- *Indonesia Export Award* “Primaniyarta Award” dari Presiden Republik Indonesia tahun 2001.
- Finalis *Entrepreneur of The Year* 2003 dari Ernst & Young tahun 2003.
- 10 Eksekutif dari Lions Club Surabaya Patria-Jawa Pos Group.
- *Indonesian Export Award* “Primaniyarta Award” 2005 kategori Perusahaan Berkinerja Terbaik dari Presiden Republik Indonesia.
- *The Best Ten CEO* 2008 dari Majalah SWA, PT. Dunamis Intermaster dan PT. Synovate.
- *People of the Years* 2009 sebagai wirausahawan terbaik dari Seputar Indonesia, Global Media Group.
- 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 PT. Kelola Mina Laut selama ini antara lain:

1. Pemberian beasiswa untuk mahasiswa dari keluarga kurang mampu dan berprestasi di daerah GERBANG KERTA SUSILA dan beasiswa untuk anak karyawan yang berprestasi.
2. Santunan fakir miskin dan yatim piatu kepada masyarakat sekitar pabrik KML *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.

C. Visi dan Misi

PT. Kelola Mina Laut memiliki visi “Menjadikan KML Food sebagai perusahaan makanan terpadu di Indonesia yang paling kompetitif serta KML 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 kontainer per tahun (40 ft) dan telah mampu menjadi *leader* dalam usaha yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Hal ini dikarenakan 80% market ekspor dari teri nasi di dunia ditangani oleh perusahaan ini. Selain itu, PT. Kelola Mina Laut menempati 3 besar perusahaan eksportir udang di dunia, 2 besar eksportir *crab* di dunia, dan 10 besar eksportir ikan di dunia.

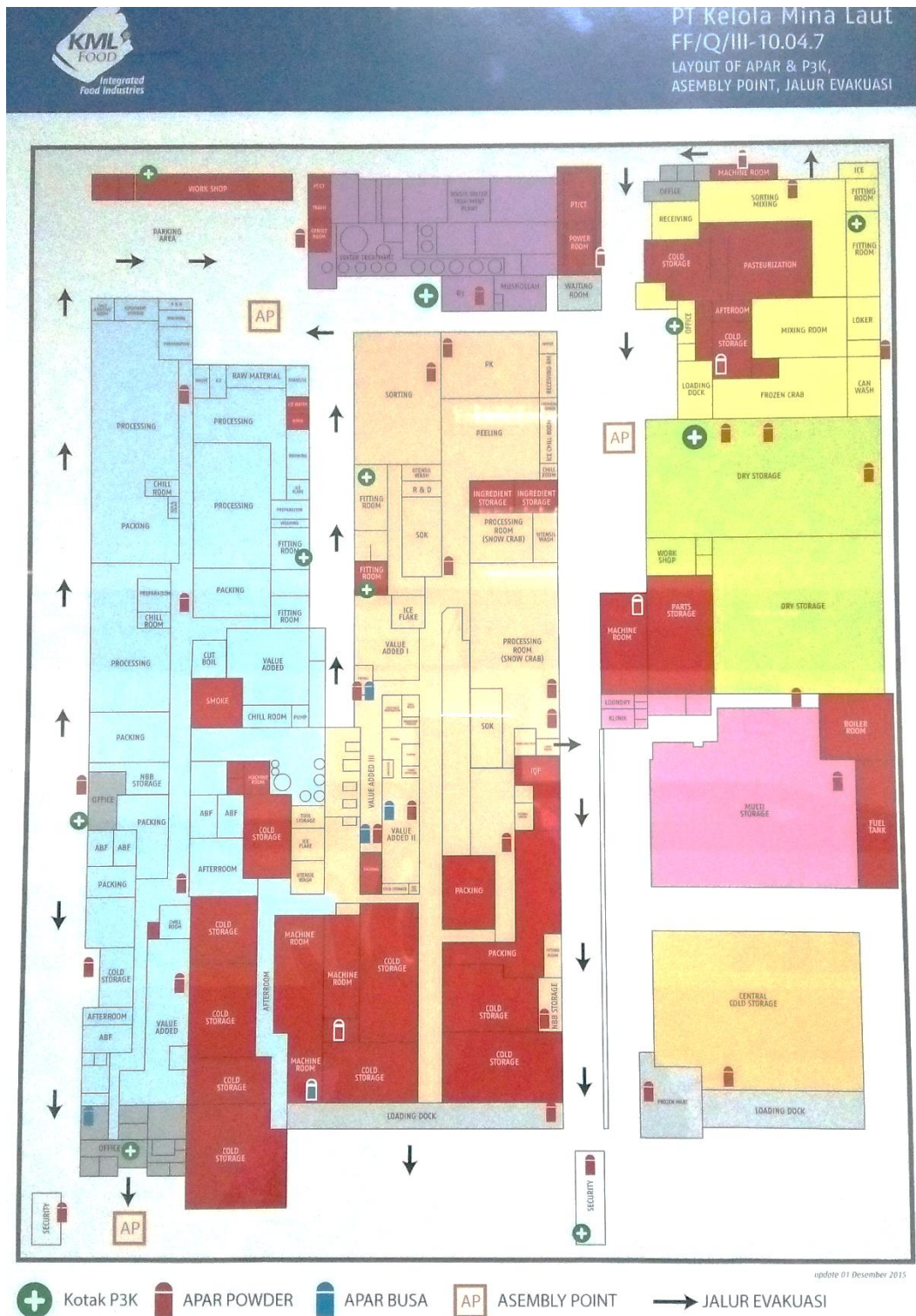
D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Kelola Mina Laut Gresik 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 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 : Danau / Telaga Ngipik
- Selatan : Perumahan KIG
- Barat : PT. Madsumaya
- Timur : PT. Bumi Mulia (Pabrik Kaleng)

Terdapat beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan. Menurut Riand dkk. (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,

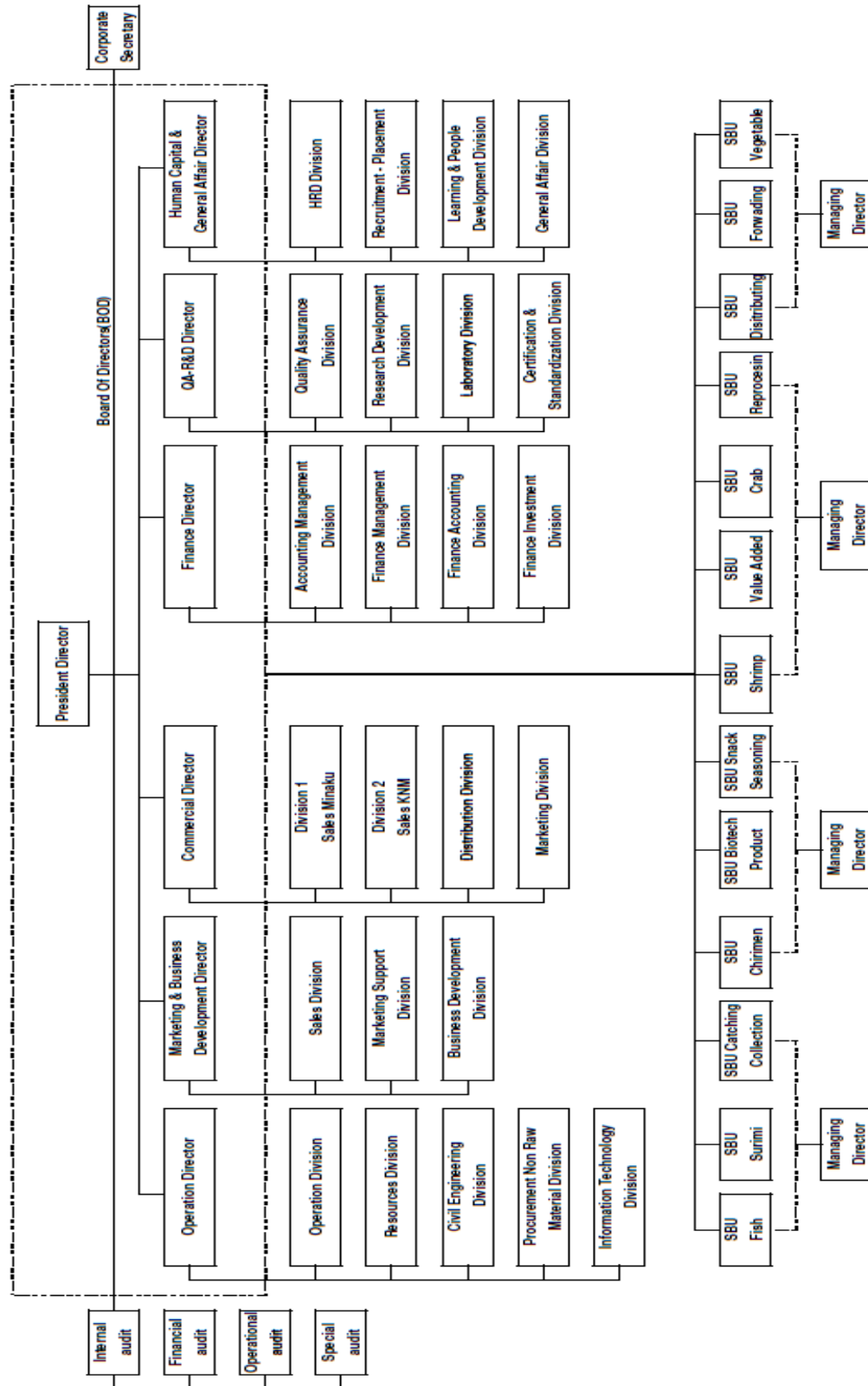
lebar jalan, dan biaya dari tanah dan bangunan. Berikut merupakan denah PT. Kelola Mina Laut:



Gambar 1. Denah PT. Kelola Mina Laut

E. Struktur Organisasi

Berikut merupakan struktur organisasi PT. Kelola Mina Laut:



Gambar 2. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut

Bentuk struktur organisasi di PT. Kelola Mina Laut dibagi menjadi dua bagian struktur organisasi yakni, struktur organisasi kantor (*corporate*) dan struktur organisasi tiap unit produksi. Dalam struktur organisasi kantor *President Director* dibantu oleh beberapa direktur lainnya, yaitu *Operation Director, Marketing dan Business Development Director, Commercial Director, Finance Director, Quality Assurance (QA)-Research and Development (RD) Director, dan Human Capital and General Affair Director.*

Dalam struktur organisasi di PT. Kelola Mina Laut, masing-masing pekerjaan memiliki *job description* yang berbeda-beda. Perbedaan ini dapat mempermudah dalam memahami tugas dan wewenang masing-masing pekerja sehingga tidak saling tumpang tindih dalam menangani suatu masalah. Susunan struktur organisasi yang terdapat di PT. Kelola Mina Laut dapat dilihat pada lampiran 1. Tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di dalam struktur organisasi dalam PT. Kelola Mina Laut sebagai berikut:

1. Presiden Direktur

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. Sekretaris Perusahaan

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. Audit Internal

Audit Internal merupakan salah satu bagian yang bertugas mengaudit atau melakukan pemeriksaan detail yang biasanya berhubungan dengan keuangan auditing. Di PT. Kelola Mina Laut bagian audit 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. Operasional

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 dan Pengembangan Bisnis

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 konsumen, 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. Bagian Komersial

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. Bagian Finansial

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)* dan *Research Development (RD)*

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 RD 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 and Standardization Division*.

10. *Human Capital* dan *General Affair*

Human Capital dan *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*.

F. 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. Proses pemilihan karyawan berprestasi merupakan proses yang rumit dan memerlukan pertimbangan – pertimbangan yang cermat. 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.

Tenaga kerja di PT. Kelola Mina Laut dibagi menjadi 2, yaitu tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung di PT. Kelola Mina Laut merupakan tenaga kerja yang berada di bagian Corporate (Kantor Pusat) dan juga unit-unit produksi seperti unit ikan, unit udang, unit rajungan, dan unit pengolahan produk *value added* (C9). Sedangkan tenaga kerja langsung adalah karyawan yang bekerja di departemen produksi, berhubungan langsung dengan proses produksi seperti bagian *mixing*, bagian *packaging*, dan lain sebagainya.

Macam-macam klasifikasi tenaga kerja di PT. Kelola Mina Laut diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Karyawan borongan, karyawan bekerja berdasarkan jumlah hasil yang dikerjakan
2. Karyawan Harian Kontrak yang berdasarkan kontrak antara karyawan dengan perusahaan.
3. Karyawan Harian Lepas yang bekerja berdasarkan absensi per hari.
4. Karyawan Harian Tetap yang merupakan karyawan harian yang sudah menjadi karyawan resmi PT. Kelola Mina Laut.
5. Karyawan Bulanan Tetap merupakan karyawan yang bekerja sebagai supervisor dan merupakan karyawan tetap di PT. Kelola Mina Laut.

Karyawan PT. Kelola Mina Laut dibedakan menjadi karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Sistem pembagian jam kerja pada PT. Kelola Mina Laut berdasarkan pada jumlah jam kerja dalam seminggu. Sistem tersebut menggunakan pergiliran waktu libur yaitu sistem dimana dalam seminggu pekerja diberikan waktu sehari untuk istirahat di rumah. Sistem ini mencakup sistem kerja umum dan sistem kerja giliran. Ketentuan jam kerja pada PT. Kelola Mina Laut terutama pada unit corporate yaitu:

Tabel 1. Pembagian Sistem Kerja Umum di PT. Kelola Mina Laut

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

Sistem kerja giliran hanya diberlakukan untuk bagian security, untuk bagian security shift 1 dimulai dari jam 07.00 – 19.00 WIB dan shift 2 dimulai dari jam 19.00 – 07.00 WIB. Kerja lembur juga dilakukan di PT. Kelola Mina Laut. Kerja lembur dilakukan pada hari libur resmi, hari-hari istirahat mingguan dan hari-hari istirahat dinas. Peraturan perburuhan atau ketenagakerjaan, tenaga kerja diberikan waktu untuk cuti atau istirahat kerja. Karyawan di PT. Kelola Mina Laut diberikan cuti sebanyak 12 hari dalam satu tahun sesuai dengan Undang-Undang No.13 tahun 2003 Pasal 79 ayat (2). Hari libur untuk pekerja adalah hari minggu dan hari besar sesuai dengan penanggalan pemerintah. Lembur akan diberlakukan sesuai dengan kebutuhan.