

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor yang penting dalam pemenuhan kebutuhan nutrisi dan menjadi bagian dalam siklus sosial ekonomi masyarakat. Potensi perikanan di Jawa Timur yang paling tinggi adalah ikan swanggi dan ikan kurisi. Data statistik produksi perikanan di Jawa Timur menunjukkan bahwa hasil tangkapan ikan swanggi dan kurisi pada tahun 2020 merupakan hasil tangkapan tertinggi yang didaratkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dibandingkan dengan ikan lainnya. Ikan swanggi sebesar 12.681 ton dan ikan kurisi sebesar 10.001 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur [BPS], 2020).

Jenis ikan yang digunakan untuk bahan baku surimi adalah ikan swanggi, Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) adalah salah satu jenis ikan demersal yang hidup berasosiasi dengan habitat berbatu dan karang di kedalaman antara 20-35 m. Ikan swanggi memiliki karakteristik khusus seperti berwarna merah muda, memiliki mata yang besar, dan pada sirip perut terdapat bintik berwarna ungu kehitaman (Sadewi *et al*, 2018).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani komoditi hasil perikanan yang sangat rentan mengalami kerusakan atau pembusukan (*perishable food*). Sifat ikan yang cepat mengalami pembusukan mengakibatkan ikan tidak dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Sehingga pembuatan bahan baku surimi dari ikan ini merupakan salah satu bentuk pencegahan yang berupa pengawetan dan pengolahan (Badarudin, 2019).

Menurut Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Pemberdayaan Masyarakat Kelautan dan Perikanan (2019), *scallop* merupakan salah satu produk *value added* yang diolah dari lumatan daging ikan yang disebut surimi dan bahan tambahan lainnya yang berbentuk bulat dan pipih. *Scallop* merupakan salah satu produk *frozen food* yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan karena rasanya yang lezat dan sangat praktis untuk dikonsumsi.

Produk ikan olahan seperti ikan olahan bentuk *scallop* kini sudah banyak diproduksi di beberapa perusahaan yang tersebar di Indonesia, salah satunya adalah PT. Indo Lautan Makmur. Proses produksi *scallop* yaitu meliputi persiapan bahan baku surimi dan bahan pendukung, *thawing*, pencampuran adonan, pencetakan adonan kedalam plastik, perebusan I, perebusan II, pemotongan I, pendinginan dengan air es, pemotongan II, dan pembekuan IQF, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini di lakukan di perusahaan PT. Indo Lautan Makmur. Alasan memilih tempat PKL (Praktik Kerja Lapangan) di Perusahaan pada bagian pengolahan *scallop* karena, produk tersebut merupakan salah satu produk yang disukai banyak masyarakat, selain itu juga karena kesesuaian dengan bidang studi yang di pelajari di prodi Teknologi Pangan. Alasan memilih produk *scallop* ini karena *scallop* adalah salah satu produk kategori produk premium dan cukup banyak diminati oleh semua kalangan masyarakat, sehingga setiap hari produksi terbanyak adalah *scallop*.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan atau industri pangan yang memproduksi makanan beku (*frozen food*) berbahan dasar produk hasil laut. Proses produksi di PT. Indo Lautan Makmur sudah menggunakan teknologi modern sehingga dihasilkan produk-produk pangan yang bermutu tinggi dengan harga yang terjangkau.

1. Tujuan

Tujuan dari dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur adalah

- a. Mempelajari secara langsung alur proses pengolahan *scallop* mulai dari penanganan awal persiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir *scallop* dan juga sampai pada proses pendistribusian.
- b. Megidentifikasi perbedaan yang ada dalam proses produksi di lapangan dengan menggunakan teori yang telah didapatkan.
- c. Mempelajari serta mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama kuliah dalam bentuk PKL di perusahaan.

2. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Dapat Meningkatkan wawasan, pemahaman serta pengetahuan tentang aplikasi pengolahan olahan ikan bentuk *scallop* dan dapat meningkatkan keterampilan agar dapat menjadi bekal mahasiswa saat memasuki dunia kerja.

b. Bagi Perusahaan

Dapat mendapatkan serta menerima saran dan masukan yang positif yang berguna bagi perusahaan untuk kedepannya agar menjadi perusahaan yang lebih baik

c. Bagi Universitas

Dapat menjalin kerjasama dan hubungan yang baik antara Lembaga Pendidikan S1 Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan PT. Indo Lautan Makmur.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan atau industri pangan yang memproduksi makanan olahan berbahan dasar produk hasil laut. PT. Indo Lautan Makmur ini berdiri pada 17 Agustus 2010 yang berlokasi di kota Sidoarjo, lebih tepatnya di Jalan raya Sawocangkring, Desa Sawocangkring No. 02 Kecamatan Wonoayu, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Lokasi pabrik PT. Indo Lautan Makmur ini dekat dengan pemukiman warga sehingga memudahkan dalam ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM). Lokasi perusahaan yang mulanya terletak di Gunung Anyar, Rungkut Surabaya, berpindah ke wilayah Sidoarjo, Jawa timur agar wilayah pabriknya semakin luas. Saat ini, PT Indo lautan Makmur dalam sekali produksinya, mampu memproduksi setiap hari sekitar 200 pcs tiap produk. Perusahaan PT. Indo Lautan Makmur terus mengembangkan inovasi pangan olahan ikan, sehingga banyak produk yang telah dipasarkan baik dari dalam provinsi hingga luar provinsi.

PT. Indo Lautan Makmur menghasilkan produk yang terdiri dari dua jenis yaitu produk reguler dan produk premium. Produk reguler terbuat dari daging ikan giling, seperti tempura, bakso ikan, bakso bentuk bintang, *nugget*, dan lain sebagainya. Produk premium terbuat dari bahan baku surimi, seperti

scallop, olahan ikan bentuk tahu, bakso ikan, kornet, *nugget* ikan, tempura, odeng, bakso bintang, bakso cumi, bakso bandeng, dumpling ayam, dumpling keju, ayam gulung, bakso ikan aneka warna, soki, stik soki, dan otak-otak. Saat awal produksi, PT. Indo Lautan Makmur melakukan pemasaran produknya di berbagai wilayah Jawa Timur, Solo, Yogyakarta, Jakarta dan Palembang. Pengembangan inovasi pangan olahan ikan terus dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur dan telah banyak produk yang dipasarkan di beberapa wilayah Indonesia hingga ekspor ke beberapa negara, seperti Taiwan dan Hongkong.

a. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi di PT. Indo Lautan Makmur tergantung kepada jumlah permintaan pembeli dan tidak semua jenis produk yang ada diproduksi setiap hari namun selalu menyediakan produk di *cold storage* sebagai stok, sehingga apabila ada permintaan dari pembeli, pabrik hanya melihat stok yang tersedia sehingga produksi hanya dilakukan untuk melengkapi kekurangan jumlah permintaan dan membuat produk sebagai stok di *cold storage*. Produk yang diproduksi oleh PT. Indo Lautan Makmur memiliki total produksi per-bulannya yaitu: Tempura Regular 420 ton; *Scallop* 450 ton; Baso Tuna 48 ton; Baso Bintang 393 ton, *Chicken Cake Roll* 7,5 ton; Kue Ikan (odeng) 9 ton; Tempura Sukoi 600 ton; *Nugget Stick* 6 ton; Dumpling Keju dan Dumpling Ayam 18 ton.

b. Pemasaran

PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya di berbagai wilayah di Indonesia. Pemasaran dilakukan dengan cara mendistribusikan produk kepada agen dan supplier yang terdapat di berbagai wilayah di Indonesia. Pembelian produk dapat dilakukan melalui petugas admin. Untuk tingkat agen, pengiriman barang di pulau Jawa dilakukan menggunakan truk kontainer yang dilengkapi dengan fasilitas mesin pendingin yang dapat diatur suhunya dengan kapasitas pengangkutan yakni sebesar 5 ton sedangkan pengiriman di luar pulau dilakukan menggunakan truk kontainer yang dilengkapi dengan fasilitas mesin pendingin yang dapat diatur suhunya dengan kapasitas pengangkutan yakni sebesar 12 ton.

Untuk pemasaran produk surimi, PT. Indo Lautan Makmur memasarkan surimi ke berbagai wilayah di Indonesia dan ekspor ke luar negeri seperti Cina, Taiwan dan Hongkong. Pengiriman barang dilakukan menggunakan truk kontainer yang dilengkapi dengan fasilitas mesin pendingin yang dapat diatur suhunya dengan kapasitas pengangkutan yakni sebesar 12 ton. Kemasan *Scallop* dan Logo PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kemasan *Scallop* Logo PT. Indo Lautan Makmur
(Sumber: PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

c. Visi dan Misi Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur memiliki visi dan misi sebagai landasan dalam menjalankan kerja perusahaan. Adapun visi dan misi dari perusahaan adalah sebagai berikut :

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 di bidang pangan.

C. Lokasi dan Tata Letak Pabrik

a. Lokasi Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur terletak di Jalan Raya Sawocangkring Desa Sawocangkring No.2 Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur. PT. Indo Lautan Makmur memiliki luas tanah sebesar 16.000 m² serta luas

bangunan sebesar 9.339 m². Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada Gambar 2.

Batas Lokasi PT Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara berbatasan dengan SDN Sawocangkring.
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Persawahan.
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan Jalan Raya Sawocangkring.
- d. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Klagen

Pemilihan lokasi pabrik di Desa Sawocangkring Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

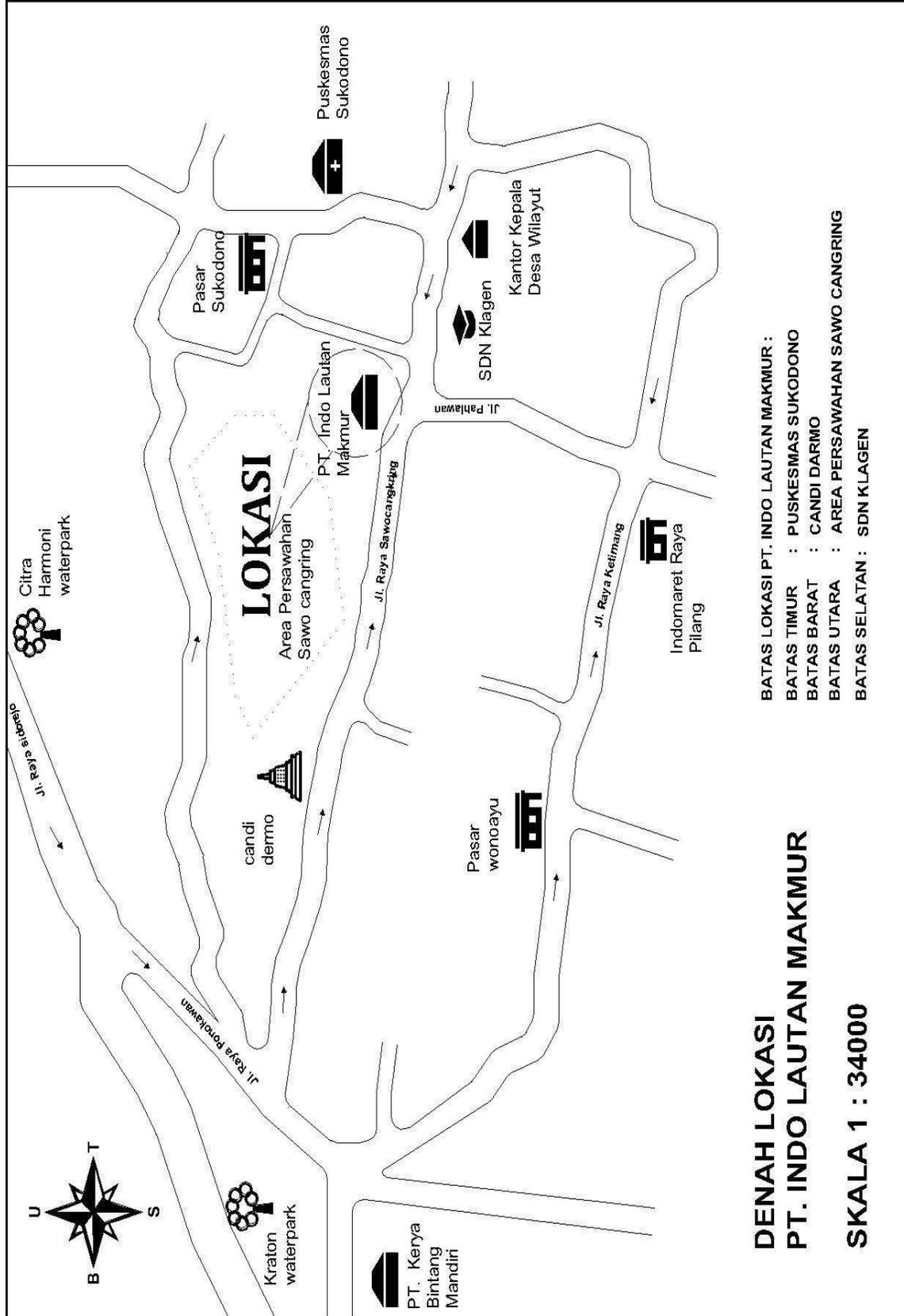
- a. Sarana transportasi di Kecamatan Wonoayu mudah diakses sehingga memudahkan akses karyawan untuk ke perusahaan.
- b. Syarat perizinan tanah untuk dijadikan perusahaan di kabupaten sidoarjo terbilang tidak terlalu ribet karena perusahaan di kabupaten sidoarjo pun terbilang cukup banyak.
- c. Jumlah Penduduk di Kecamatan Wonoayu berjumlah 66,568 jiwa, sehingga ketersediaan tenaga kerja di kecamatan wonoayu cukup besar.
- d. Kabupaten Sidoarjo umumnya beriklim tropis dengan temperatur pada sebagian besar wilayah yakni sebesar 33 °C dan keadaan tanah di kabupaten sidoarjo juga relatif stabil sehingga operasi pabrik dapat berjalan dengan lancar.
- e. Masyarakat di Kabupaten Sidoarjo terbuka dengan adanya pabrik baru karena ketersediaan lapangan kerja di kabupaten Sidoarjo bertambah.
- f. Lokasi PT Indo Lautan Makmur dekat dengan persawahan sehingga kondisi lingkungannya masih asri dan jauh dari lingkungan daerah yang mudah tercemar.

b. Tata Letak Perusahaan

Tata letak Perusahaan di PT. Indo Lautan Makmur cukup baik karena jarak antara ruang pembuatan surimi, ruang pengadonan, ruang pemasakan, ruang penggorengan dan ruang pengemasan letaknya berdekatan sehingga mempermudah dalam melakukan kegiatan produksi. Tata Letak Perusahaan dapat dilihat pada Gambar 3.

Tata letak PT. Indo Lautan Makmur ini memiliki 5 (Lima) alur, yakni alur produksi VAP reguler, alur produksi surimi, alur produksi ikan/cumi/telur ikan, alur produksi VAP premium, dan alur produksi kulit tahu.

1. Alur Produksi VAP Reguler ini dimulai dari ruang penerimaan, ruang produksi (ikan, cumi, telur), ruang giling daging, *cold storage* 3, ruang adonan, ruang produksi V.A.P (pencetakan, perebusan, penggorengan), dan selanjutnya dibagi menjadi 2 yakni (masuk ke *cold storage* kemudian masuk ruang pengemasan) dan (masuk ke ruang potong, masuk *cold storage* dan masuk ke ruang pengemasan), selanjutnya masuk ke *cold storage* produk akhir, ke ruang pemuatan.
2. Alur Produksi Surimi ini dimulai dari ruang penerimaan, ruang produksi (ikan, cumi, telur), ruang giling daging, *cold storage* 2. Selanjutnya ruang produksi surimi, penyimpanan CPF A dan CPF B, kemudian mengeluarkan surimi dari dalam CPF A dan CPF B dan menuju ke ruang *packing*. Setelah surimi di *packing* langsung masuk ke *cold storage* A dan *cold storage* B.
3. Alur Produksi Ikan/cumi/telur ikan ini dimulai dari ruang penerimaan, masuk ruang produksi (ikan, cumi, telur), masuk ke dalam ABF, setelah dikeluarkan dari ABF kemudian dilanjutkan ke ruang *packing* dan setelah di *packing* masuk ke dalam *cold storage* B.
4. Alur Produksi VAP Premium ini dimulai dari mengeluarkan surimi dari *cold storage* bahan baku (surimi) dan mengeluarkan bumbu-bumbu dari gudang bumbu. Selanjutnya, bahan baku dan bumbu masuk ke ruang adonan, setelah proses pengadonan selesai dilanjutkan ke ruang produksi V.A.P (pencetakan, perebusan, penggorengan). Setelah itu, produk yang sudah jadi masuk ke dalam ABF pembekuan produk. Kemudian masuk ke ruang pengemasan dan masuk ke dalam *cold storage* produk olahan, dan yang terakhir yakni masuk ke area pemuatan.
5. Alur Produksi Kulit Tahu ini dimulai mengeluarkan bumbu-bumbu dari gudang bumbu, lalu menuju ke area produksi kulit tahu. Selanjutnya masuk ke ruang pengemasan, dan disimpan dalam *cold storage* produk olahan, kemudian masuk ke area pemuatan.



**DENAH LOKASI
PT. INDO LAUTAN MAKMUR**

SKALA 1 : 34000

- BATAS LOKASI PT. INDO LAUTAN MAKMUR :**
BATAS TIMUR : PUSKESMAS SUKODONO
BATAS BARAT : CANDI DARMO
BATAS UTARA : AREA PERSAWAHAN SAWO CANGRING
BATAS SELATAN : SDN KLAGEN

Gambar 2. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur
 (Sumber: PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah salah satu bagian terpenting yang terdapat dalam suatu perusahaan yang dimana masing-masing komponen dalam organisasi tersebut mempunyai tugas serta wewenang yang berbeda akan tetapi mempunyai satu tujuan yang sama yakni dapat meningkatkan kemajuan perusahaan. Struktur organisasi memiliki peran dalam pelaksanaan kegiatan atau aktivitas perusahaan sehingga dapat berjalan dengan lancar dan efisien. Agar tujuan yang hendak dicapai dapat terealisasi, maka diperlukannya struktur organisasi yang jelas serta sesuai dengan kebutuhan. Struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur berbentuk lini dan staff yang dimana kelancaran tugas pemimpin dibantu oleh staff dan staff berperan penting dalam memberikan masukan, bantuan, pikiran, saran serta informasi yang dibutuhkan.

Struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur telah tersusun dengan baik dengan pimpinan tertinggi yaitu seorang presiden komisaris. Lalu, jabatan dibawah presiden komisaris adalah direktur yang memiliki tanggung jawab kepada presiden komisaris. Direktur membawahi manager *quality assurance*, manager *purchasing*, manager HRD (*Human Resource Development*), manager produksi, manager marketing, serta manajer keuangan. Selanjutnya *quality assurance* membawahi *quality control* bidang produksi, *quality control* bidang sanitasi dan *quality control* bidang lab. Manager produksi membawahi bagian *packing*, mekanik dan gudang. Manajer Keuangan membawahi bagian akunting, admin dan IT (*Information Technology*). Struktur organisasi di PT Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur
(Sumber: PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

Tugas, Fungsi dan Wewenang Setiap Departemen Organisasi

Setiap jabatan organisasi di PT. Indo Lautan Makmur memiliki tugas dan wewenangnya masing-masing. Tugas dan wewenang tiap departemen organisasi adalah sebagai berikut :

A. Presiden Komisaris

- a. Mengawasi perusahaan agar dapat berjalan dengan lancar serta dapat mencapai tujuan perusahaan.
- b. Ikut andil dalam menentukan kebijakan perusahaan.
- c. Membantu membuat keputusan.
- d. Melakukan pengawasan jalannya seluruh kegiatan perusahaan.

B. Direktur

- a. Menentukan serta menetapkan kebijakan tentang teknik perdagangan.
- b. Merencanakan, menjalankan serta mengawasi operasi bisnis serta harta perusahaan.
- c. Mewakili perusahaan baik di dalam maupun di luar perusahaan.

C. Manager *Purchasing*

Melakukan pembelian bahan baku sesuai dengan jumlah bahan yang masih terdapat di gudang serta melakukan pencatatan dan pembukuan semua transaksi pembelian.

D. Manager HRD (*Human Resource Development*)

- a. Memastikan Perusahaan bisa berjalan dengan baik dan sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai.
- b. Memaksimalkan Produktivitas Karyawan.

E. Manager QA (*Quality Assurance*)

- a. Berkoordinasi serta bekerja sama dengan divisi lain untuk mengembangkan serta mengimplementasikan HACCP.
- b. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaan bahan baku sampai dengan produk akhir.

F. Manager Produksi

- a. Menjalankan dan merealisasikan rencana produksi dan pelaksanaan operasional produksi.
- b. Mengkoordinir dan memberi pengarahan terhadap karyawan dalam melakukan operasional produksi.

- c. Bertanggung jawab terhadap administrasi produksi.
- d. Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam mengimplementasikan HACCP.

G. Manager Marketing

- a. Menentukan strategi pemasaran untuk mendukung tujuan perusahaan.
- b. Merumuskan kebijakan pemasaran perusahaan.
- c. Memutuskan harga jual hasil produksi.
- d. Menerima atau menolak permintaan order dari konsumen.
- e. Menciptakan jaringan kemitraan yang strategis.

H. Manager Keuangan

- a. Merencanakan, mengarahkan serta memonitoring dan mengevaluasi pengelolaan dan keuangan.
- b. Menjalankan tugas-tugas tentang upaya pencapaian target perusahaan.

I. Quality Control Produksi

- a. Memberikan jaminan mutu serta keamanan pangan terhadap penerimaan bahan baku sampai produk jadi.
- b. Memeriksa setiap tahapan produksi dari awal sampai produk jadi.
- c. Memastikan proses dari hasil produksi sesuai dengan standar perusahaan.

J. Quality Control Sanitasi

- a. Memeriksa setiap prosedur sanitasi baik tempat maupun pekerja.
- b. Memastikan proses sanitasi berjalan dengan baik.

K. Quality Control Lab

- a. Memberikan jaminan mutu serta keamanan pangan terhadap produk.
- b. Menguji kualitas produk setiap selesai produksi.

L. Packing

- a) Menjaga barang ketika proses *packing*.
- b) Melakukan *packing* terhadap barang untuk dapat dipasarkan.
- c) Melakukan *packing* sesuai dengan SOP yang sudah ditentukan.
- d) Memastikan produk telah dikemas dengan baik dan siap untuk didistribusikan.

M. Mekanik

- a. Bertanggung jawab pada operasional dan pemeliharaan mesin produksi dan sarana prasarana perusahaan.
- b. Mengatur operasional mesin produksi.
- c. Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam mengimplementasikan HACCP.

N. Gudang FG (*Finish Good*)

- a. Gudang yang berfungsi untuk menyimpan barang – barang yang dihasilkan oleh bagian produksi sebelum dikirim ke customer.
- b. Staff gudang bertugas memeriksa dan menerima barang sesuai dengan bukti Lembar Penyerahan barang (LPB), seperti : nama, kategori barang, jumlah, dan sebagainya.
- c. Mengecek dan memastikan fisik barang yang akan di muat dan di kirim ke *customer* berdasarkan kepada *orderlines* dan surat jalan yang telah di buat sudah benar.
- d. Melaksanakan administrasi pengeluaran dan penerimaan barang secara sistem.

O. Admin

Melakukan kegiatan jual beli dengan pembeli, supplier dengan agen via *telephone*.

P. IT (*Information Technology*)

Bertanggung jawab terhadap instalasi, evaluasi dan peningkatan terhadap *software* dan *network system*.

E. Ketenagakerjaan**1. Data Karyawan**

Jumlah Karyawan di PT. Indo Lautan Makmur yakni sebanyak 317 orang yang terbagi menjadi beberapa bidang pekerjaan seperti bidang produksi, pengemasan, teknisi mesin, driver, dan staff kantor. Tenaga kerja di PT. Indo Lautan Makmur paling banyak berpendidikan SMA namun, terdapat juga karyawan yang berpendidikan Diploma dan Sarjana. Data pendidikan karyawan di PT Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Pendidikan Karyawan PT Indo Lautan Makmur

Pendidikan	Jumlah Karyawan	
	Pria	Wanita
SD	-	-
SMP	-	-
SMA	155	144
Diploma	1	2
Sarjana	8	7
Pasca Sarjana	-	-

(Sumber: PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

2. Jam Kerja

Jam kerja di PT. Indo Lautan Makmur pada bagian produksi dibagi menjadi tiga shift, yakni jam kerja pada shift 1 dimulai pukul 07.00 – 15.00 WIB, jam kerja pada shift 2 dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB dan jam kerja pada shift 3 dimulai pukul 15.00 – 23.00 WIB. Sedangkan jam kerja untuk staff kantor dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Jam istirahat untuk karyawan dan staff kantor adalah pukul 12.00 – 13.00 WIB. Jam kerja karyawan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jam Kerja Karyawan PT. Indo Makmur

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

(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

3. Gaji

Sistem penggajian yang dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur yaitu berdasarkan hasil kerja. Di PT. Indo Lautan Makmur terdapat tiga golongan pekerja, yakni golongan pertama merupakan karyawan tetap (bulanan) yang sudah bekerja minimal 10 tahun dengan gaji bulanan tingkat UMR Kabupaten Sidoarjo. Golongan kedua merupakan karyawan yang bekerja dibawah 7 tahun dengan sistem penggajian harian yang akan menerima gajinya setiap hari sabtu dan golongan ketiga merupakan karyawan borongan (harian) yang telah bekerja selama 1 sampai 3 tahun dan biasanya berada di bagian packing serta akan mendapatkan gaji sebesar Rp 900,-/kg produk yang di packing. Jika terdapat kelebihan jam kerja bagi karyawan, maka akan dihitung sebagai kerja lembur dan akan mendapatkan upah lembur sebesar Rp. 20.000,- per jam.

4. Kesejahteraan Karyawan

PT. Indo Lautan Makmur telah melakukan segala upaya untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut :

a. Fasilitas Utama

Fasilitas utama yang diberikan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah jatah makan siang dan sore serta disediakannya dispenser air minum di ruangan lab yang dapat dikonsumsi oleh semua karyawan.

b. Fasilitas Lingkungan

Fasilitas lingkungan yang diberikan oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah toilet, tempat cuci tangan, baju kerja, serta peralatan kerja lainnya seperti sarung tangan, apron, sepatu boots, topi kerja dan masker.

c. Fasilitas Ibadah

PT. Indo Lautan Makmur menyediakan mushola yang dapat digunakan untuk beribadah bagi karyawan yang beragama muslim. Jumlah mushola yang tersedia adalah dua yang terletak di sebelah timur kantor utama yang digunakan khusus untuk staff kantor dan mushalla yang terletak di belakang yang digunakan untuk karyawan pabrik.

d. Kesehatan

Salah satu fasilitas kesehatan yang diberikan oleh PT Indo Lautan Makmur adalah BPJS Kesehatan dan Ketenagakerjaan dengan tujuan agar tenaga kerja yang sakit dapat langsung berobat. Selain itu, karyawan yang sakit juga tidak diperkenankan untuk masuk bekerja sampai karyawan tersebut sembuh.

e. Tunjangan

Tunjangan yang diberikan yakni tunjangan hari tua yang nominalnya berbeda-beda untuk tiap karyawannya. Selain itu diberikannya juga tunjangan hari raya yang diberikan sebelum hari raya idul fitri.