

BAB II LOKASI MAGANG

2.1 Sejarah Mitra Magang

PT. Bumi Menara Internusa merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan laut, dimana fokus pada bidang exporting pembekuan udang, ikan, dan kepiting. PT. Bumi Menara Internusa menjadi salah satu perusahaan *seafood* terbesar di Asia. PT. Bumi Menara Internusa memiliki pusat di Jl. Margomulyo No 4E Surabaya Jawa Timur 60186. Pada PT. Bumi Menara Internusa berdiri pada tahun 1989 oleh sekelompok individu yang memiliki semangat, kompeten, dan berdedikasi tinggi untuk memberikan makanan berkualitas tinggi bagi dunia.

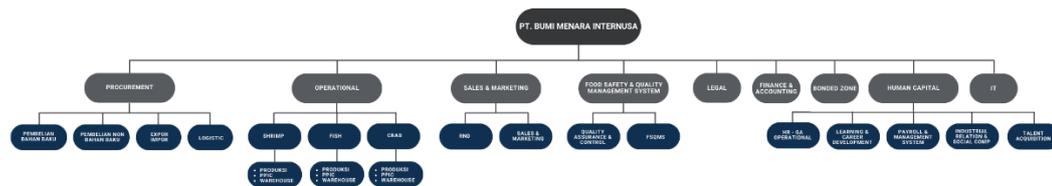
PT. Bumi Menara Internusa merupakan perusahaan yang berdasarkan order, yang dimana produk yang diproduksi dengan spesifikasi dari keinginan atau permintaan pembeli (*buyer*), sebagai perusahaan yang exporting dimana berskala international. Fokus utama PT. BMI pada awalnya adalah memproduksi udang beku seperti Black Tiger Headless, PND, dan PUD yang ditujukan untuk pasar Jepang. Meskipun baru berdiri, perusahaan ini telah berhasil memproduksi hingga 500 ton produk jadi setiap tahunnya, menunjukkan potensi besar perusahaan ini. PT. BMI secara konsisten berinvestasi dalam serangkaian pelatihan, infrastruktur, dan fasilitas yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan dan inovasi. Dalam menjalankan perusahaannya PT. BMI selalu menekan tentang keutuhan produk yang dihasilkan, selalu melakukan dengan secermat mungkin apabila menyangkut pada pemilihan bahan, proses panen, pekerjaan produksi, dan distribusi produk agar tetap menjaga kualitas yang sempurna dan integritas serta kepuasan pelanggan.

Seiring berjalannya waktu, PT. Bumi Menara Internusa terus berkembang dan memperluas jangkauannya. Perusahaan ini tidak hanya fokus pada produksi, tetapi juga berkomitmen untuk menjaga kualitas produknya. Hal ini dibuktikan dengan berbagai sertifikasi yang berhasil diperoleh perusahaan. Selain itu, PT. BMI juga aktif dalam mengembangkan sumber daya manusia dan menerapkan teknologi terbaru dalam proses produksinya. Dengan demikian, perusahaan ini mampu bersaing di pasar global yang semakin kompetitif.

Saat ini, PT. Bumi Menara Internusa telah menjadi salah satu perusahaan perikanan terbesar di Indonesia. Perusahaan ini memiliki beberapa pabrik yang tersebar di berbagai wilayah dan mempekerjakan ribuan karyawan. Produk-produk PT. BMI tidak hanya dipasarkan di dalam negeri, tetapi juga telah diekspor ke berbagai negara di dunia. Keberhasilan PT. Bumi Menara Internusa ini tidak lepas dari visi dan misi perusahaan untuk menjadi perusahaan perikanan yang berkelanjutan dan memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dan lingkungan.

2.2 Struktur Organisasi Mitra Magang

Struktur organisasi memiliki fungsi untuk menunjukkan pembagian, pengelompokkan dan pengkoordinasian dalam tugas pekerjaan secara formal. Struktur organisasi yang baik dapat meningkatkan efisiensi kerja dengan meminimalkan tumpang tindih tugas dan tanggung jawab.



Gambar 2.1 Struktur Organisasi PT. Bumi Menara Internusa

2.3 Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

Menjadi produsen makanan terkemuka dan terpercaya, sekaligus berkomitmen untuk menjaga kelestarian planet kita.

b. Misi

Kami berkomitmen menyediakan pangan bagi dunia melalui inovasi dan organisasi yang berkesinambungan.

Selain Visi Misi pada PT. BMI memiliki kebijakan mutu, kode etik, semboyan serta nilai-nilai dasar yang diterapkan dalam PT. Bumi Menara Internusa Lamongan diantaranya sebagai berikut:

a. Kebijakan Mutu:

Kami bertekad melaksanakan peningkatan secara terus-menerus dalam bidang:

- Kualitas keamanan pangan, legalitas, keaslian produk dan efisiensi produk
- Pelayanan pelanggan
- Pengembangan sumber daya manusia
- Inovasi
- Tanggung jawab social dan lingkungan, sehingga dapat menghasilkan produk berkualitas, aman, dan eningatkan kepuasan pelanggan. Kami berkomitmen untuk memenuhi persyaratan dari badan sertifikasi yang kami ikuti peraturan dalam negeri yang berlaku, peraturan negara tujuan export dan persyaratan relevan lainnya.

b. Kode Etik:

PT. Bumi Menara Internusa menjalankan fungsi dan bisnisnya berkomitmen untuk memenuhi ketentuan dan undang-undang yang berlaku dalam hal:

- Taat hukum
- Tenaga kerja sukarela
- Jam kerja - Perekrutan dan pekerjaan
- Kompensasi
- Kebebasan berserikat dan perundingan Bersama
- Kesehatan dan keselamatan kerja
- Penyediaan kantin
- Pegeolaan lingkungan hidup
- Hadiah dan hiburan
- Konflik dan kepentingan
- Anti korupsi
- Integritas keuangan

c. Semboyan

“SUKSES”

- S = Selalu bekerja dengan semangat professional
- U = Utamakan kepuasan pelanggan dengan produk yang aman, bermutu, dan tepat waktu
- K = Kepemimpinan yang berwibawa, rendah hai dan dapat dipercaya
- S = Siap melayani dan peduli sesama serta memiliki tanggung jawab social dan lingkungan
- E = Effisiensi dan inovasi dalam segala hal, secara bekerja sama dalam tim yang prima
- S = Selalu bersyukur dan berbagi dalam kesederhanaan

d. Nilai-Nilai Dasar

Kepemimpinan berorientasi pada sumber daya manusia semangat menjadi unggulan inovasi yang dahsyat kerja sama.

2.4 Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan di PT. Bumi Menara Internusa Surabaya meliputi beberapa proses yakni sebagai berikut:

1. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku merupakan proses pembongkaran bahan baku ikan serta melakukan pengecekan kondisi kesegaran ikan, bau, dan kondisi insang sesuai ketentuan yang ada. Bahan baku ikan bisa berupa ikan dalam kondisi fresh dan dalam kondisi beku.

2. *Defrost*

Defrost merupakan proses mencairkan bahan baku yang diterima dalam kondisi beku. Proses *defrost* dilakukan dengan cara merendam bahan yang kondisi beku ke dalam air dalam waktu tertentu.

3. *Fillet*

Fillet merupakan proses pengambilan daging ikan dengan cara penyayatan daging ikan atau diiris utuh sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang kepala hingga mendekati bagian ekor. Dan dipastikan pada proses *fillet* daging yang diiris benar-benar utuh dan tidak mengalami kecacatan dalam pengirisan.

4. *Skin*

Skin merupakan proses memisahkan bagian kulit dan daging ikan dengan cara memasukkan satu-persatu potongan daging hasil *fillet* ke dalam mesin skin dan secara otomatis keluar dari mesin potongan daging ikan akan terpisah bagian kulit dan daging ikan.

5. *V-Cut*

V-Cut merupakan proses menghilangkan duri dengan cara memotong berbentuk V pada bagian daging tempat duri berada. Proses *V-Cut* dilakukan pada daging ikan yang tipis dan beberapa daging ikan yang tidak memungkinkan untuk dilakukan cabut duri. Kelebihan proses *V-Cut* dibandingkan dengan proses cabut duri adalah proses akan lebih cepat.

6. Kerok

Kerok merupakan proses menghilangkan selaput putih dan juga *black skin* atau warna hitam pada kulit pada daging ikan dengan cara mengerok dengan menggunakan alat kerok hingga daging bersih.

7. *Trimming*

Trimming merupakan proses menghilangkan atau mengiris bagian daging ikan yang dianggap tidak perlu, misalkan bagian daging yang berwarna coklat atau kemerahmerahan sehingga perlu diiris dan dihilangkan agar tekstur daging terlihat lebih baik.

8. *Boneless*

Boneless atau cabut duri merupakan proses mencabut dan menghilangkan duri pada daging ikan. Pada proses *boneless* dipastikan tidak ada duri yg tertinggal pada daging. Hal ini sesuai dengan CCP pada sistem HAZZARD yang salah satunya harus dikontrol tidak ada duri yang tertinggal saat proses cabut duri.

9. *Cutting/Portion*

Cutting/Portion merupakan proses menjadikan daging ikan menjadi beberapa potongan bagian sesuai dengan spesifikasi produk yang kemudian cuci hasil *portion*.

10. Rendam & Hoyok

Rendam & Hoyok merupakan proses merendam daging ikan ke dalam larutan air dan tambahan bahan aditif kemudian digoyang dengan mesin hoyok agar larutan dapat meresap kedalam daging lebih cepat dibandingkan direndam biasa.

11. Susun

Susun merupakan proses Menyusun atau menata daging ikan di lengser. Daging yang telah ditata kedalam *long pan* kemudian di taruh ke dalam *conveyor* untuk selanjutnya dilakukan proses pembekuan.

12. Pembekuan

Pembekuan merupakan proses membekukan daging ikan yang telah disusun di long pan ke dalam mesin pembekuan.

13. *Sorting Sizing*

Sorting Sizing merupakan proses pemilahan atau penyortiran produk yang telah dibekukan dengan cara dibedakan berdasarkan ukuran dan bentuk produk.

14. *Glazing*

Glazing merupakan proses yang berfungsi untuk melindungi produk dari pengaruh dehidrasi dan oksidasi dengan cara melapisi produk dgn mencelupkan produk beku daging ikan kedalam air es.

15. *Packing*

Packing merupakan proses mengemas daging ikan hasil dari mesin pembekuan dengan cara memasukkan daging ikan ke dalam *polybag* dan selanjutnya dimasukkan ke dalam mc karton. Pada tahapan ini, perlu juga dilakukan pengecekan menggunakan mesin Metal Detector agar produk tidak sampai kemasukan atau kelolosan benda asing terutama benda yang bersifat logam.

16. Tempel *Barcode*

Tempel *barcode* merupakan proses penempelan label *barcode* ke produk yang sudah di *packing*, *barcode* berisi informasi tentang jenis barang, penempatan lokasi barang, mutu barang, berat barang, asal barang, dan umur barang.

17. *Tally Hasil Packing*

Tally Hasil Packing merupakan proses mencatat hasil produk yang sudah dipacking untuk mengetahui hasil pencapaian proses packing tersebut.

18. Penyimpanan *Cold Storage*

Penyimpanan *Cold Storage* merupakan proses meyimpan produk yg sudah dipacking dalam kondisi beku, dimasukkan ke dalam ruang *cold storage* bertujuan agar suhu terjaga dan tidak mengalami penurunan kualitas.