

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Ikan adalah salah satu sumber pangan yang nilai gizinya sangat baik karena antara lain mengandung protein sebesar 16 persen sampai 26 persen dari bobotnya. Bagi tubuh manusia, protein berfungsi untuk pertumbuhan dan penggantian sel-sel yang rusak atau aus. Selain protein, ikan mengandung omega-3 yang berfungsi mencegah terjadinya penyakit jantung, serta mengandung kalsium, kalium, dan fosfor yang dibutuhkan untuk kesehatan tubuh kita. Mutu protein ikan cukup baik (93%) dengan nilai cerna 100, artinya seluruh kandungan protein bahan pangan tersebut dapat dicerna dan diserap oleh usus untuk dimanfaatkan oleh tubuh (Lianti, 2019).

Ikan air tawar yang cukup populer di dunia adalah ikan patin (Kaban dan Daniel, 2005). Ikan patin memiliki warna putih seperti perak, punggung warna kebiru-biruan, kepala relatif kecil dan disudut mulutnya terdapat kumis sebagai peraba (Radar Jatim, 2013). Ikan jenis ini diketahui memiliki tingkat kesegaran yang tinggi, penampilan dagingnya putih menarik, dengan sedikit tulang dan kulit, serta sedikit bau amis (Ariyanto dan Utami, 2006). Ikan patin secara umum memiliki kandungan protein 13,13-68,60%, lemak 1,09-5,80%, karbohidrat 1,50%, abu 0,17-5,0% dan air 59,3-75,5% (Ariyanto dan Utami, 2006; Domiszewskietal, 2011; Orban et al, 2008). Ikan ini juga mengandung rendah lipida (Rahardja et al, 2011) dan kolesterol (Panagan et al, 2011)

Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat bahwa terjadi peningkatan jumlah rata-rata produksi ikan patin sebesar 44,82% dari tahun 2011 sampai 2021 (Rahmantya et al., 2022). Komoditas patin memiliki peran penting dalam industri perikanan nasional dan memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan pada skala yang lebih besar. Salah satu produk olahan ikan patin yang dikenal di pasar global adalah dory fillet atau filet patin (Ikasari & Suryaningrum, 2014). Pengolahan ikan patin menjadi bentuk filet dapat meningkatkan konsumsi ikan patin dalam memenuhi kebutuhan protein. Ikan patin memiliki kandungan protein tinggi sebesar 14,53% (Hermiastuti, 2013).

Ikan patin memiliki keunggulan untuk diolah menjadi filet ikan, antara lain tidak bersisik dan dagingnya putih kemerahan, serta memiliki sedikit tulang ikan (Lianti, 2019) Dalam konteks distribusi dan perdagangan, ikan patin tidak hanya

dipasarkan dalam kondisi segar, tetapi juga dalam bentuk beku. Proses pembekuan ikan patin bertujuan untuk memperpanjang umur simpannya tanpa mengurangi kualitas nutrisi dan teksturnya. Pembekuan ini penting karena memungkinkan ikan patin untuk didistribusikan ke wilayah yang jauh tanpa khawatir mengalami penurunan mutu. Selain itu, ikan patin beku juga menjadi solusi untuk memenuhi permintaan pasar yang tidak selalu konsisten dengan musim panen.

Proses penanganan pasca panen yang tepat dapat mencegah kerusakan dan memperpanjang umur simpan dari ikan selama proses penyimpanan, pengolahan, dan pendistribusian (Hadinoto dan Kolanus, 2017). Salah satu proses pasca panen yang dapat dilakukan pada ikan adalah dengan prosedur *cold chain* (rantai dingin) dengan suhu optimal 0-4°C. Proses *cold chain* dengan suhu dibawah suhu optimal dapat menyebabkan terjadinya *chilling injury*, sedangkan suhu diatas suhu optimal kurang efektif dalam mencegah kerusakan enzimatik, bakteriologis, dan oksidatif pada ikan (Putra dan Husni, 2018).

PT. Dimas Reiza Perwira merupakan salah satu pabrik yang melakukan pengolahan ikan laut dan ikan air tawar dalam bentuk *fillet* maupun utuh dengan keadaan *frozen* yang telah berdiri sejak tahun 2009 dibawah pimpinan Bapak Bambang Kusdiono. Pabrik PT. Dimas Reiza Perwira telah melakukan pendistribusian produk ikan yang diproduksi secara ekspor dan dalam negeri yang telah bersertifikat BPOM, HACCP, Halal, dan SKP sehingga dapat menjadi rujukan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

## **B. Tujuan**

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan ini untuk mengetahui dan mempelajari pengolahan ikan patin fillet beku di PT Dimas Reiza Perwira Kota Surabaya sebagai implementasi dari pengetahuan pada mata kuliah yang kemudian dipraktekan dan dibandingkan dengan literatur yang ada.

## **C. Manfaat**

Manfaat dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa dapat melatih keterampilan kerja dalam dunia industri dengan bidang keahlian yang sesuai sehingga memahami realita yang ada dan mampu menerapkan ilmu yang di dapatkan.
2. Bagi Universitas dapat menjalin kerjasama dalam bidang pengetahuan dan saling bertukar ilmu atau informasi dalam hal produksi, penyimpanan maupun pengiriman dari PT Dimas Reiza di Surabaya

3. Bagi PT Dimas Reiza Perwira dapat menerima beberapa masukan atau kritik dalam proses pengolahan agar produksi yang dihasilkan lebih berkembang dan banyak dikenal serta mendapat konsumen yang stabil

#### **D. Sejarah Perusahaan**

##### **1. Sejarah dan Profil Perusahaan PT Dimas Reiza Perwira di Kota Surabaya**

PT. Dimas Reiza Perwira didirikan pada tahun 2009 yang dipimpin oleh Bapak Bambang KUSDIONO, selaku direktur utama. Sebelumnya, pabrik yang bergerak dalam pengolahan perikanan dan penangkapan ikan laut ini bernama Dimas Putra. PT. Dimas Reiza Perwira berada di Jalan Rungkut Industri III/34, tepatnya berada pada daerah SIER (*Surabaya Industrial Estate Rungkut*). Produk-produk yang diproduksi adalah produk ikan beku dalam bentuk fillet dengan berbagai macam jenis teknik pemotongan, seperti: butterfly fillet, fillet portion, dan teknik fillet lainnya.

Pemasok bahan baku ikan patin berasal dari beberapa tempat budidaya atau tambak ikan patin yang berlokasi di Tulungagung, Jawa Timur. Supplier ikan patin segar ini menggunakan sistem kerja sama tetap dengan PT. Dimas Reiza, sehingga tidak langsung dalam naungan perusahaan. Pasokan ikan patin segar yang dibutuhkan dalam proses produksi fillet ikan patin beku mencapai 3 – 4 ton.

Produk yang telah diproduksi akan didistribusikan secara nasional dan internasional (ekspor), Produk olahan tersebut dipasarkan ke seluruh Indonesia. Perusahaan skala PT Fiesta Food merupakan customer tetap perusahaan ini. Adapun visi dari PT Dimas Reza Perwira yaitu menghasilkan produk olahan perikanan bermutu tinggi yang berkelanjutan dan sesuai berdasarkan dengan HACCP, dapat mengembangkan potensi karyawan, sistem, dan infrastruktur yang efisien, serta dapat mengembangkan bisnis dan investasinya di bidang perikanan. Visi merupakan gambaran yang dibuat oleh perusahaan untuk menciptakan suatu kondisi dimasa yang akan datang. Visi dibuat untuk memperjelas tujuan umum organisasi, memberikan motivasi pada karyawan untuk melakukan tindakan diarah yang benar, serta membantu proses koordinasi antara orang-orang dan tindakan tertentu (Anisa & Rahmatullah, 2020).

##### **2. Kapasitas Produksi**

PT Dimas Reiza Perwira termasuk perusahaan yang telah memiliki angka produksi cukup tinggi di Surabaya, mereka terfokus pada olahan ikan segar frozen dimana ini sangat memudahkan bagi para customer atau pembeli dalam mengolah

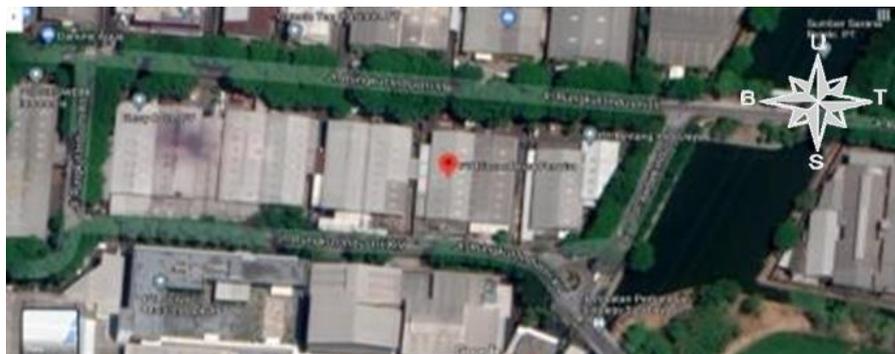
kembali olahan ikan ini. Ini semua dikarenakan ikan segar yang dibekukan tersebut telah dipisahkan menjadi beberapa bagian.

Untuk praktik kerja ini mendapat produk dari ikan patin maka dari produksi fillet ikan patin yang didapat setiap hari mencapai 3,5 ton produk ikan segar. Ikan yang diolah seberat 500 gram – 1,5 kg per ekor. Produk fillet tersebut adalah bagian daging (meat) yang mempunyai kandungan lemak rendah, struktur daging paling tebal dari semua bagian ikan. Beberapa proses yang dilakukan dengan pencucian atau sterilisasi ikan patin secara, penyiangan ikan dalam artian dikeluarkan semua organ tubuh ikan, pemotongan bagian, kepala, daging pectoral, pemisahan tulang dan skinning setelah itu masuk dalam tahap proses glassing ice lalu packaging. Setiap kemasan fillet terdapat bermacam-macam ukuran, mulai 100 gram – 250 gram.

Setiap ekor ikan hanya diperlukan 30% saja yang dijual sebagai fillet, dan sisa 70% berupa limbah. Limbah tersebut setiap hari bisa mencapai 6 ton yang terdiri dari limbah kepala, ekor, tulang, lemak perut, kulit dan organ ikan. Limbah tersebut mempunyai banyak manfaat seperti kandungan kolagen yang tinggi pada kulitnya, lemak ikan yang tinggi pada rongga perut, kandungan kalsium pada tulang ikan dan masih banyak lagi

### 3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Dimas Reiza Perwira berlokasi di Jalan Rungkut Industri III nomor 34, Surabaya. Luas wilayah pabrik  $\pm$  1.200 m<sup>2</sup> dan luas bangunan  $\pm$  900 m<sup>2</sup>. PT. Dimas Reiza Perwira hanya memiliki 1 (satu) bangunan utama pada pabrik yang digunakan sebagai kantor, ruang produksi, dan ruang penyimpanan. PT. Dimas Reiza Perwira berada pada titik koordinat -7.3358534 (koordinat lintang) dan 112.7514304 (koordinat bujur).



**Gambar 1.** Peta Lokasi PT. Dimaz Reiza Perwira

**(Sumber: Google Maps)**

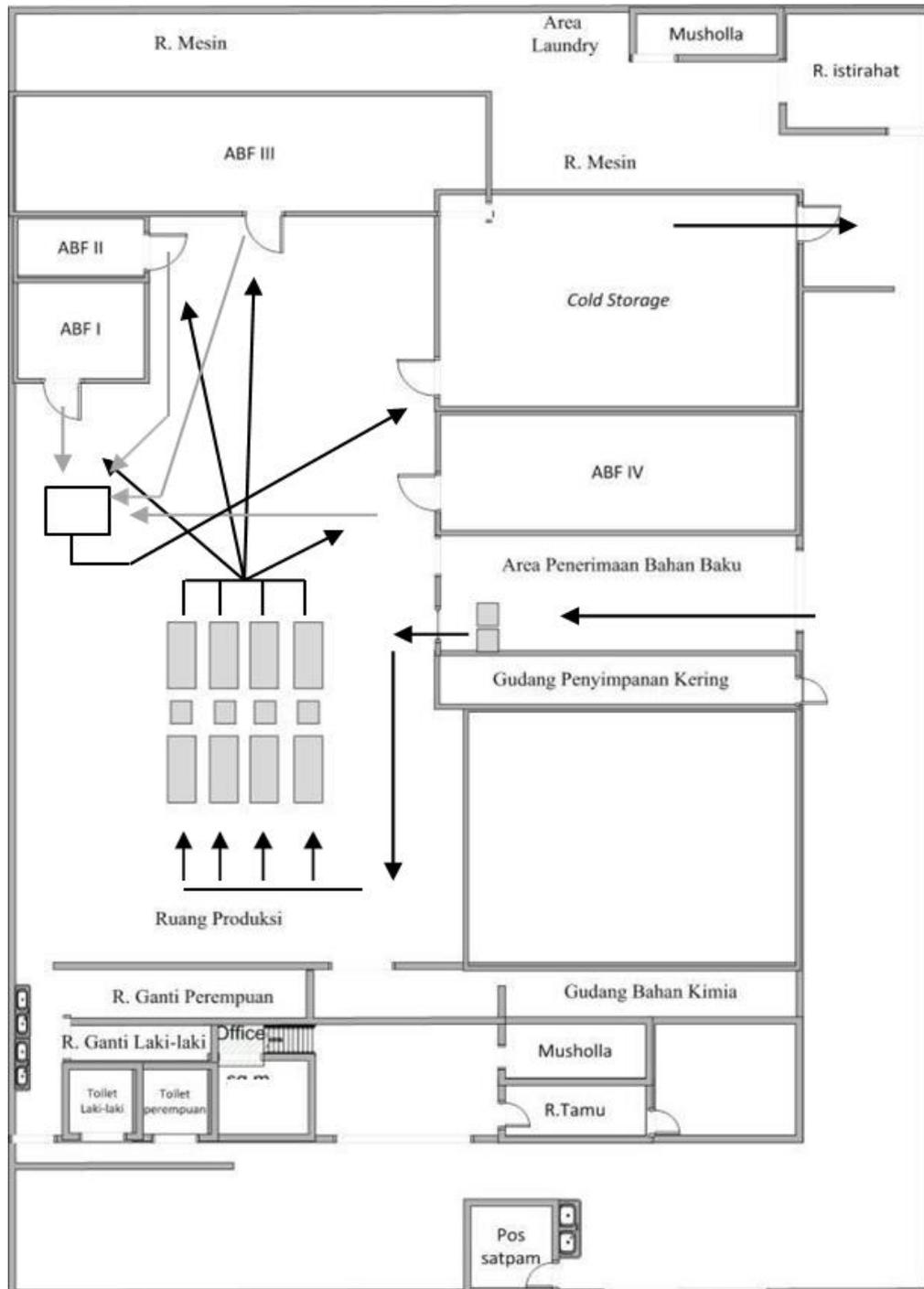
PT. Dimas Reiza Perwira berada pada titik koordinat -7.3358534 (koordinat lintang) dan 112.7514304 (koordinat bujur). Batas-batas lokasi pabrik (Gambar 1.) diuraikan sebagai berikut:

- Utara: berbatasan dengan Jalan Rungkut Industri III
- Selatan: berbatasan dengan Jalan Rungkut Industri XIV
- Barat: berbatasan dengan PT. Dempo Laser Metallindo
- Timur: berbatasan dengan pabrik kosong

Pabrik PT. Dimas Reiza Perwira berada di lingkungan SIER (Surabaya Industrial Estate Rungkut). SIER adalah kawasan industri yang dikelola oleh PT. Surabaya Industrial Estate Rungkut yang berada di daerah industrial rungkut dengan tujuan untuk mendukung pengembangan industri manufaktur di Jawa Timur. PT. SIER menyediakan penyewaan bangunan usaha standard factory building untuk industri skala besar, sarana usaha industri kecil untuk industri skala kecil sampai menengah, dan gudang untuk penyimpanan.

Tata letak pabrik merupakan tata cara pengaturan fasilitas dan komponen pabrik untuk mendukung kelancaran selama proses produksi (Arif, 2017). Pengaturan yang dilakukan, meliputi: penempatan mesin, fasilitas produksi, aliran bahan baku, dan penyimpanan bahan baku dan bahan tambahan, dengan memanfaatkan luas ruangan pada pabrik.

Aliran produksi pada PT. Dimas Reiza Perwira diawali dengan penerimaan bahan baku ikan patin, kemudian dilakukan penimbangan terlebih dahulu sebelum sortasi. Kemudian ikan patin yang telah dilakukan sortasi, dilanjutkan pada proses pemotongan pada meja produksi, pemotongan dilakukan berdasarkan ukuran yang telah ditentukan. Setelah pemotongan, produk ikan patin dilakukan pengemasan vakum dan pembekuan pada Air Blast Freezer dengan suhu (-40°C) selama 8 hingga 12 jam. Setelah itu dilakukan penyimpanan pada cold storage (-18°C) dan dilakukan proses pendistribusian.

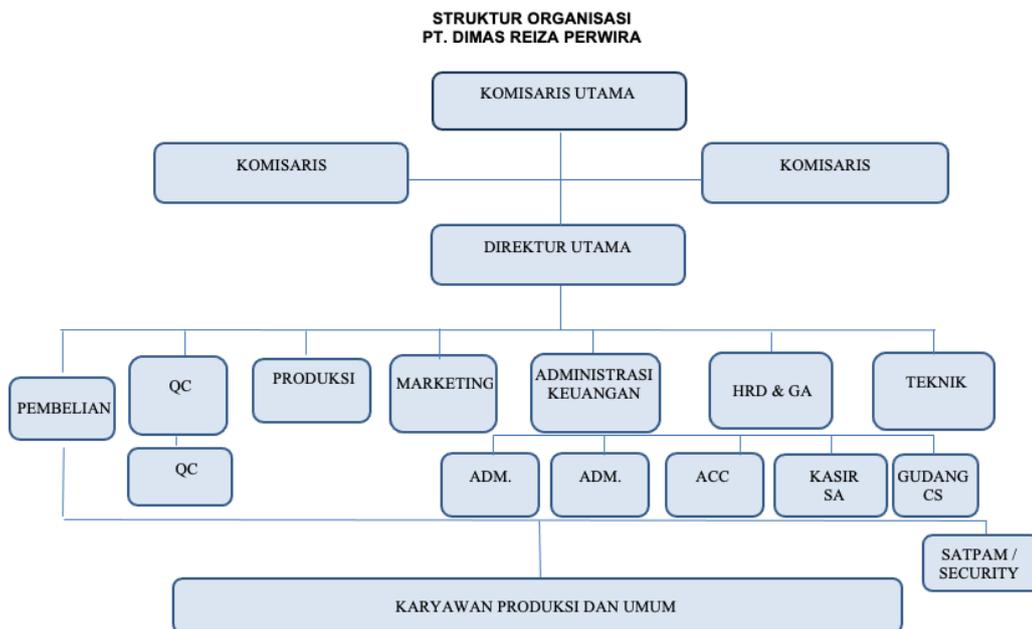


**Gambar 2.** Tata Letak PT. Dimaz Reiza Perwira Surabaya  
(Sumber: PT Dimas Reiza Perwira)

#### 4. Struktur Organisasi

Organisasi merupakan suatu sistem yang menggambarkan adanya kesatuan unsur-unsur yang saling terkait yang bertujuan untuk memaksimalkan kinerja dalam pencapaian tujuan yang dilakukan dengan cara koordinasi dan kerjasama antar unsur (Purba et al, 2020). Anggota merupakan unsur dasar terbentuknya suatu organisasi dengan jumlah minimum dua orang.

Berdasarkan struktur organisasi PT. Dimas Reiza Perwira (Gambar 3.), bentuk struktur organisasi berupa organisasi lini. Namun, berdasarkan hasil wawancara, PT. Dimas Reiza Perwira memiliki bentuk struktur organisasi berupa lini-staf. Hal ini didasarkan atas adanya staf diantara komisaris utama, komisaris 1, dan komisaris 2. Ketiga komponen tersebut saling berkoordinasi dalam mengambil suatu kebijaksanaan. Hasil keputusan diambil oleh komisaris utama dan memberikan pelimpahan wewenang secara vertikal dengan garis komando kepada direktur utama.



**Gambar 3.** Struktur Organisasi PT. Dimaz Reiza Perwira

(Sumber: PT Dimas Reiza Perwira Surabaya)

Berikut merupakan tugas dan wewenang masing-masing pejabat yang bekerja sama dalam mewujudkan visi misi PT. Dimas Reiza Perwira:

- a. Komisaris utama  
Menetapkan keputusan dan kebijakan perusahaan.
- b. Komisaris 1 dan Komisaris  
Membantu komisaris utama dalam merancang keputusan dan kebijakan perusahaan.
- c. Direktur Utama
  - Bertanggung jawab kepada seluruh komisaris.
  - Memberikan penugasan kepada setiap divisi berdasarkan rencana kerja yang telah dirancang oleh para komisaris.
  - Mengatur dan mengawasi jalannya perusahaan secara langsung.
- d. Divisi Pembelian
  - Melakukan proses penerimaan bahan baku.
  - Melakukan proses penjualan dan bukti transaksi produk.
  - Memberikan data transaksi kepada divisi administrasi.
- e. Kepala Produksi
  - Memberi tugas pelaksanaan teknis kepada karyawan produksi.
  - Membuat detail perencanaan yang akan dilakukan.
- f. Divisi Marketing
  - Bertanggung jawab atas pendistribusian produk yang mencakup sarana dan prasarana distribusi.
  - Melakukan promosi produk kepada calon pembeli.
  - Melakukan transaksi jual beli dengan pembeli.
- g. Quality Control  
Melakukan evaluasi dan analisa terhadap pengendalian mutu produk.
- h. Teknik
  - Bertanggung jawab atas pengoperasian setiap mesin yang digunakan.
  - Memperbaiki dan melakukan perawatan terhadap mesin.
  - Melakukan pelaporan kinerja mesin per hari.
  - Melaporkan penggunaan mesin.
- i. Administrasi  
Bertanggung jawab atas pembukuan dan laporan keuangan keseluruhan yang dilaporkan oleh divisi pembelian dan marketing.
- j. Human Resources Development dan General Affairs

- Bertanggung jawab atas hubungan antar anggota dalam perusahaan.
  - Bertanggung jawab atas keselamatan, kesehatan, dan kesejahteraan pekerja.
- k. Karyawan Produksi dan Umum  
Menjalankan proses produksi berdasarkan rencana kerja yang telah diberikan oleh kepala produksi.
- l. Satpam  
Menjaga keamanan pabrik PT. Dimas Reiza Perwira.

## 5. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan harus diatur sedemikian rupa sehingga terpenuhi hak-hak dan perlindungan mendasar bagi pekerja/buruh serta pada saat yang bersamaan dapat mewujudkan kondisi yang kondusif bagi pembangunan perusahaan (Yusianto, 2015).

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 Pasal 1, ketenagakerjaan mencakup semua hal terkait tenaga kerja sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Aturan ketenagakerjaan yang diatur dalam undang-undang bertujuan untuk mencapai keadilan sosial dan melindungi pekerja dari kekuasaan berlebih pengusaha (Khairi et al., 2021). Hubungan ketenagakerjaan di PT. Dimas Reiza Perwira diatur oleh bagian HRD.

PT. Dimas Reiza Perwira mensyaratkan minimal lulusan S1 untuk tenaga ahli dan minimal SMA untuk tenaga buruh. Selain kualifikasi akademik, kemauan, keuletan, ketekunan, dan semangat berkembang juga menjadi pertimbangan penerimaan tenaga kerja. Berkas yang perlu diserahkan meliputi surat lamaran, KTP, ijazah terakhir, dan surat kesehatan. Calon pekerja yang lolos seleksi harus melalui wawancara dan pelatihan selama 3 bulan masa percobaan.

Sistem pengupahan di PT. Dimas Reiza Perwira mengikuti Upah Minimum Kabupaten/Kota (UMK) yang ditetapkan pemerintah, dengan tingkat upah berdasarkan posisi. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2021 Pasal 1, upah adalah hak pekerja dalam bentuk uang sebagai imbalan atas pekerjaan, termasuk tunjangan bagi pekerja dan keluarganya. Oleh karena itu, pekerja tetap dan buruh menerima hak sesuai kesepakatan kerja. Berikut merupakan beberapa fasilitas yang didapatkan bagi seluruh tenaga kerja:

- a. Upah kerja berdasarkan ketetapan UMK, yaitu Rp 4.300.479,- dan disesuaikan berdasarkan kualifikasi kerja yang telah disepakati.

- b. Program Jaminan Sosial Kesehatan dengan menggunakan BPJS kesehatan.
  - c. Cuti bekerja bila terdapat karyawan yang melahirkan, sakit, adanya keluarga yang meninggal, dan menikah.
  - d. Tunjangan Hari Raya (THR)
  - e. Acara kebersamaan untuk mempererat hubungan antar tenaga kerja.
  - f. Ketersediaan antara air dan sabun, hingga pengecekan suhu tubuh sebelum memasuki area pabrik.
- 1) Jumlah Tenaga Kerja

Menurut data ketenagakerjaan per tahun 2022, total karyawan yang dimiliki oleh PT Dimas Reiza Perwira berjumlah 130 orang. Karyawan yang berada di PT Dimas Reiza Perwira dibagi menjadi empat golongan pekerja yaitu karyawan staff, pekerja harian tetap, pekerja harian jam, dan pekerja Borongan kilogram. Adapun rincian jumlah karyawan dapat dilihat PT Dimas Reiza Perwira memiliki waktu kerja yang sesuai dengan UU Ketenagakerjaan No. 13 Tahun 2003 Pasal 77.

**Tabel 1.** Jumlah Tenaga Kerja PT. Dimas Reiza Perwira

No.	Rincian	Jumlah
1	Karyawan Staff	12
2	Harian Tetap	18
3	Borongon Kg	19
4	Borongon Jam	48
5	Borongon <i>Fillet</i>	10
6	Borongon <i>Trimming</i>	25
7	<i>Security</i>	3

(Sumber: PT. Dimas Reiza Perwira)

- 2) Waktu Kerja dan Pembagian Kerja

PT Dimas Reiza Perwira memiliki jam kerja sehari selama 8 jam dengan waktu kerja selama 6 hari, dan memiliki waktu libur selama 1 hari. Hari kerja PT Dimas Reiza Perwira yaitu pada hari Senin hingga hari Sabtu. Jam kerja di PT Dimas Reiza Perwira dimulai dari pukul 08.00 hingga 16.00 WIB dengan jam istirahat yaitu pukul 12.00 – 13.00 WIB. Untuk hari Jumat memiliki jam istirahat tersendiri dimulai dari pukul 11.30 hingga 13.00 WIB.