

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas perairan laut sekitar 3.257.357 km² yang dapat menghasilkan produk hasil laut dengan jenis yang beragam serta jumlahnya yang melimpah. Ikan merupakan salah satu hasil komoditas laut yang paling banyak dikonsumsi karena mengandung nilai gizi yang cukup kompleks seperti protein, asam lemak (omega-3), vitamin, mineral, dan kadar air yang tinggi. Perusahaan industri *frozen food* banyak menggunakan bahan dasar ikan sebagai bahan baku untuk pembuatan olahan makanan. Salah satu ikan yang digunakan adalah ikan swanggi. Ikan swanggi merupakan ikan yang memiliki nilai ekonomi penting yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat maupun perusahaan industri untuk diolah dan dikonsumsi.

Ikan swanggi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku surimi. Surimi adalah protein miofibril dari ikan yang diproduksi melalui berbagai proses termasuk pemotongan kepala ikan, pengeluaran isi perut, *filleting*, penghilangan tulang dan duri, pencucian, pengepresan, pencampuran, dan pembekuan. Surimi merupakan produk setengah jadi yang dapat diolah menjadi berbagai macam *frozen food* seperti tempura, scallop ikan, sosis, bakso, odeng, dumpling, dan nugget ikan.

Nugget ikan merupakan produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan (surimi) sekitar 30% dan daging ayam. Setelah itu, dicampur dengan tepung dan bahan-bahan lainnya dibaluri dengan tepung pengikat, dimasukkan ke dalam adonan *batter mix* kemudian dilapisi dengan tepung roti dan mengalami pemasakan. Ikan yang diolah menjadi nugget ikan dapat membantu memperpanjang umur simpan ikan dan menambah nilai gunanya. Proses produksi nugget ikan di PT. Indo Lautan Makmur terdiri dari beberapa tahapan yang pertama adalah persiapan bahan baku dan bahan pendukung, pengecilan ukuran, *thawing*, penggilingan, pengadonan, pencetakan, pelumuran, penggorengan, penirisan, pembekuan dengan IQF, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian.

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam memproduksi nugget ikan adalah PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, yaitu salah satu industri yang bergerak dibidang pangan yang memproduksi makanan olahan dengan

berbahan dasar dari ikan laut. Beberapa produk olahan yang diproduksi di PT, Indo Lautan Makmur diantaranya adalah nugget ikan, bakso ikan, scallop, tempura, odeng, dumpling, dan lain-lain.

Perusahaan PT. Indo Lautan Makmur memiliki prospek yang cukup tinggi karena selain produk olahan ikan masih jarang diproduksi, produk milik PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo juga memiliki harga produk yang cukup murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat menengah ke bawah. Salah satu produk PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo yang berkualitas premium dan cukup diminati adalah nugget ikan.

Alasan pemilihan lokasi Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur, Wonoayu, Sidoarjo, khususnya pada bagian pengolahan nugget ikan adalah produk nugget ikan merupakan salah satu produk premium yang cukup populer dan memiliki tingkat permintaan yang cukup tinggi di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo. Selain itu, diharapkan penulis dapat mengetahui aplikasi pengolahan ikan menjadi nugget ikan dengan mutu yang baik dalam memperpanjang masa simpan ikan, serta meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam memadukan teori yang telah dipelajari di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan kenyataan yang ada di Lapangan.

1. Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi nugget ikan yang dimulai dari proses penanganan awal hingga menjadi produk akhir.
2. Mahasiswa mampu membandingkan proses produksi nugget yang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Unit Mojokerto dengan ilmu yang telah diterima selama perkuliahan.

2. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di antaranya sebagai berikut :

a. Bagi Mahasiswa

1. Dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan ilmu yang telah dipelajari,

2. Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan pada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang sudah diberikan dapat diterapkan.
3. Dapat melatih kemampuan mahasiswa untuk melakukan analisis dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam suatu perusahaan industri berdasarkan ilmu yang telah dipelajari.

b. Bagi Perusahaan

1. Dapat menambah masukan berupa saran sehingga dapat digunakan jika terdapat masalah agar kedepannya dapat menjadi perusahaan yang lebih baik.
2. Hasil analisa dari tugas khusus yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapang dapat menjadi masukan untuk perusahaan agar dapat menentukan kebijakan yang sesuai untuk kedepannya.

c. Bagi Universitas

1. Dapat mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga dapat terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
2. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan yang telah diberikan dari perusahaan.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur berdiri pada tahun 2010. Pemilihan lokasi perusahaan di Jawa Timur cukup strategis karena wilayah tersebut dekat dengan laut sehingga mudah dalam pemenuhan bahan baku berupa ikan laut. Pada awal berdirinya PT. Indo Lautan Makmur memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti sosis ikan, bakso ikan, tempura, nugget ikan, bakso bintang, scallop, bakso ikan isi ayam (dumpling), bakso stik, ikan olahan bentuk tahu, ikan olahan bentuk kotak, bakso bandeng, dan bakso cumi. Pada awal produksi PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya diberbagai wilayah di Jawa Timur, Solo, Yogyakarta, Jakarta, dan Palembang.

Pada awalnya PT. Indo Lautan Makmur hanya memproduksi sekitar 50 pcs dalam sekali produksinya. Dikarenakan permintaan pasar di PT. Indo Lautan Makmur dari tahun ke tahun cukup meningkat, sehingga pada tanggal 18 juni 2009, PT. Indo Lautan Makmur memperbesar wilayah industrinya dan perusahaan tersebut berganti nama menjadi PT Indo Lautan Makmur sampai sekarang. 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 sekitar 200 pcs.

1. 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*.

2. 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 container* 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 container* 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 melakukan ekspor surimi ke berbagai wilayah di Indonesia dan luar negeri seperti Cina, Taiwan dan Hongkong. Pengiriman barang dilakukan menggunakan *truk container* yang dilengkapi dengan fasilitas mesin pendingin yang dapat diatur suhunya dengan kapasitas pengangkutan yakni sebesar 12 ton.

3. 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

“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 dibidang pangan

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

Lokasi 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. Batas Lokasi PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut :

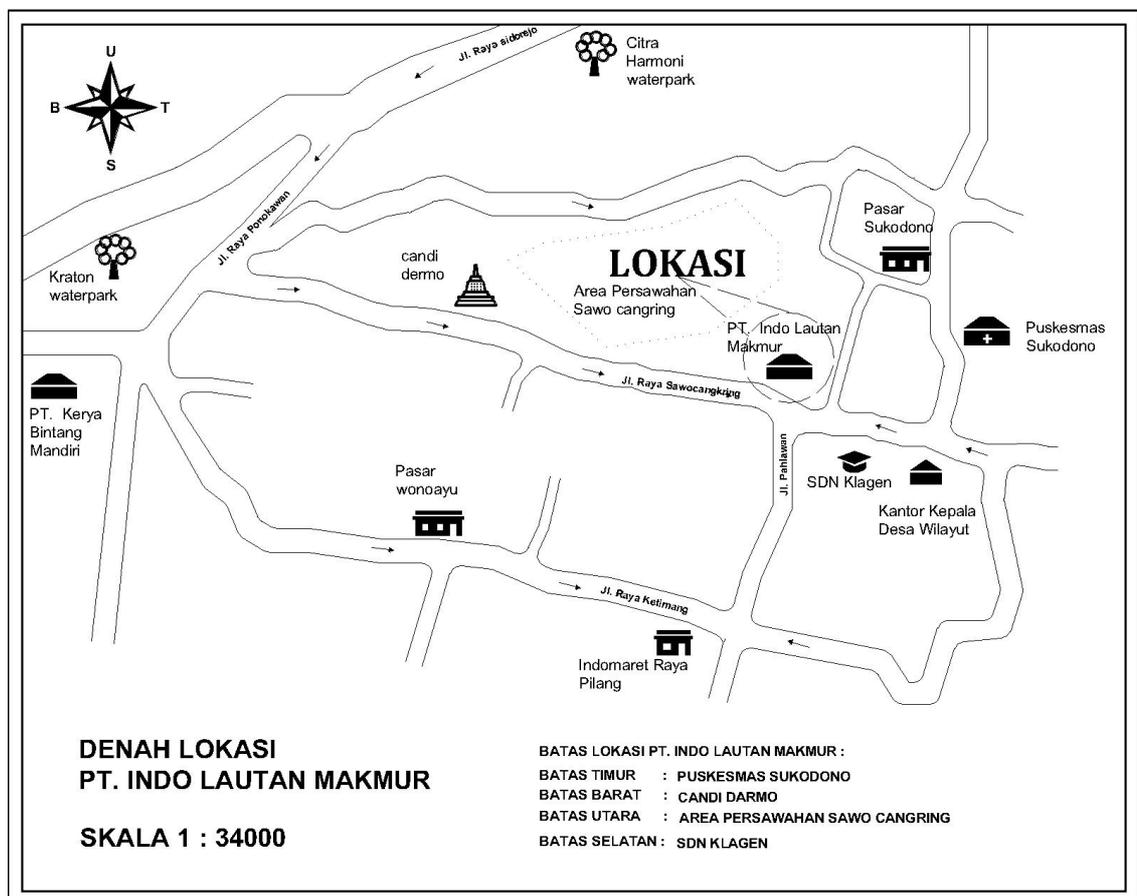
- a. Sebelah Utara berbatasan dengan area persawahan Sawo Cangkring.
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Puskesmas Sukodono.
- c. Sebelah Barat berbatasan dengan Candi Darmo.
- d. Sebelah Selatan berbatasan dengan SDN Klagen.

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.

Denah lokasi PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur
(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

2. 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. Tempat pengolahan limbah juga terletak di bagian belakang pabrik dan terletak berdekatan dengan ruang produksi sehingga limbah yang dihasilkan ketika proses produksi dapat segera ditampung di tempat penampungan limbah untuk diolah lebih lanjut.

Akan tetapi, ruang penerimaan bahan baku dan *cold storage* penyimpanan bahan baku terletak berdekatan dengan parkir motor sehingga dikhawatirkan terjadinya kontaminasi silang yang berasal dari pekerja. *Letak Cold Storage* penyimpan produk juga letaknya dekat dengan pembangkit listrik serta letaknya sedikit berjauhan dengan ruang pengemasan sehingga dikhawatirkan adanya kontaminasi silang pada produk yang telah dikemas. *Dry Storage* terletak dekat dengan ruang pembuatan adonan sehingga memudahkan pekerja untuk mengambil bahan baku produk.

Tata letak pabrik PT. Indo Lautan Makmur menggambarkan fasilitas-fasilitas yang dimiliki sebagai penunjang produksi perusahaan. Beberapa fasilitas tersebut terdiri dari :

1. Pos Satpam

Pos satpam terletak dibagian paling depan sebelah barat pabrik yang berfungsi sebagai tempat penjagaan dan keamanan perusahaan, serta tempat pelaporan pertama bagi keluar masuknya tamu atau barang.

2. Tempat Parkir

Tempat parkir untuk staf dan karyawan terletak di sebelah barat dekat dengan pos satpam dan di sebelah timur dengan area yang lebih luas.

3. Kantor

Kantor PT. Indo Lautan Makmur terletak di sebelah timur depan pabrik yang terdiri dari beberapa ruangan yaitu *lobby*, ruang pimpinan perusahaan, ruang direktur, ruang manajer operasional, ruang staf, ruang HRD, ruang bagian finansial, dan ruang pertemuan (*meeting*).

4. Ruang Penerimaan Bahan Baku

Ruang penerimaan bahan baku terletak di sebelah timur depan pabrik yang berfungsi sebagai tempat penanganan pertama terhadap bahan baku ikan yang datang dari *supplier*.

5. Ruang Produksi

Ruang produksi di PT. Indo Lautan Makmur terletak di bagian tengah pabrik dan terdiri dari ruang produksi surimi, ruang penggilingan daging, ruang pembuatan adonan, ruang proses pencetakan, dan ruang pemasakan.

6. Ruang *Packing*

Ruang *packing* merupakan tempat dilakukannya pengemasan dan pengepakan produk terletak di sebelah timur ruang produksi dan *cold storage*.

7. Ruang Penyimpanan Dingin (*Cold Storage*)

Cold Storage merupakan sebuah ruangan untuk menyimpan bahan baku maupun produk jadi dengan suhu yang mencapai -18°C sampai -25°C . Produk akhir yang sebelumnya telah dibekukan di dalam *Indirect Quick Freezing* kemudian disimpan dalam *cold storage* sampai produk dipasarkan.

Cold Storage terletak di sebelah timur dalam pabrik dengan jumlah sebanyak 15 unit. Sebanyak 2 unit digunakan untuk menyimpan produk akhir dengan kapasitas masing-masing sebanyak 120 kg, 3 unit untuk menyimpan surimi beku, dan 10 unit lainnya untuk menyimpan bahan pendukung seperti sayuran dan produk reguler dengan kapasitas masing-masing 1,5 ton.

8. Ruang Ganti Pakaian Karyawan

PT. Indo Lautan Makmur memiliki 2 ruang ganti pakaian karyawan masing-masing untuk karyawan laki-laki yang terletak di sebelah barat dan karyawan perempuan di sebelah timur.

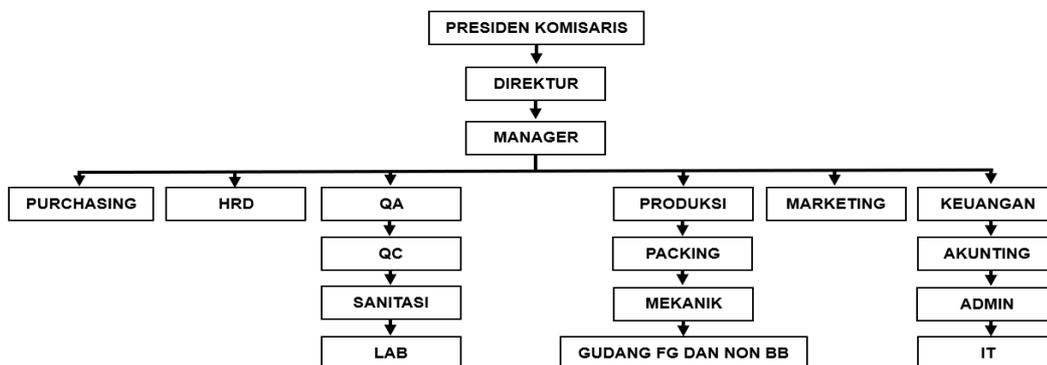
9. Toilet

Toilet di PT. Indo Lautan Makmur terletak di sebelah barat pabrik dan di sebelah utara kantor sebanyak 30 toilet dengan ukuran $4 \times 2 \text{ m}^2$ yang masing-masing untuk karyawan laki-laki dan perempuan. Setiap toilet memiliki *water closed* (WC), bak air yang dilengkapi dengan gayung dan wastafel, serta air bersih.

D. Struktur Organisasi (Bagan dan Keterangan)

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 *Quality Assurance*, purchasing, *Human Resource Development* (HRD), 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 *Information and Technology* (IT). Struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada gambar 3 berikut. :



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur
(Sumber : PT. Indo Lautan Makmur, 2023)

Tugas, fungsi dan wewenang tiap 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.
- a. Membantu membuat keputusan.
- b. 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. Quality Assurance

- a. Berkoordinasi serta bekerja sama dengan divisi lain untuk mengembangkan serta mengimplementasikan HACCP.
- b. Bertanggung jawab dalam pengawasan mutu serta keamanan pangan barang hasil produksi.

D. Manager Produksi

- a. Mengawasi jalannya proses produksi.
- b. Menentukan jumlah serta jenis produksi.
- c. Bertanggung jawab atas jadwal produksi.

E. Manager keuangan

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

F. Manager Pemasaran

- a. Merumuskan kebijakan pemasaran perusahaan.
- b. Memutuskan harga jual hasil produksi.
- c. Menerima atau menolak permintaan order dari konsumen.

G. Human Resource Development (HRD)

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

H. 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.

I. Quality Control Sanitasi

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

J. Quality Control Lab

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

K. Marketing

- a. Menentukan Strategi Pemasaran untuk mendukung tujuan perusahaan
- b. Menciptakan jaringan kemitraan yang strategis.

L. Purchasing

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

M. Information and Technology (IT)

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

N. Admin

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

O. Gudang FG (*Finish Good*)

Menyimpan barang-barang yang dihasilkan oleh bagian produksi sebelum dikirim ke customer.

P. Akunting

Memeriksa dan melakukan verifikasi transaksi keuangan perusahaan, melakukan pencatatan dan dokumentasi, serta bertugas menyusun laporan keuangan secara akurat.

E. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Jumlah Karyawan di PT. Indo Lautan Makmur yaitu 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 PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

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. Tabel jam kerja karyawan PT. Indo Lautan Makmur dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Jam Kerja Karyawan PT. Indo Lautan 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 packaging.
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 dibagian packing serta akan mendapatkan gaji sebesar Rp 900,-/kg produk yang dipacking. 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 teaga 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 yakni 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 musholah yang dapat digunakan untuk beribadah bagi karyawan yang beragama muslim. Jumlah musholah yang tersedia adalah dua yang terletak di sebelah timur kantor utama yang digunakan khusus untuk *staff* kantor dan musholah 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.