

BAB II PROFIL MITRA 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. Perusahaan ini didirikan di Surabaya, Jawa Timur pada tahun 1989 dengan jumlah karyawan yang masih terbatas. 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.

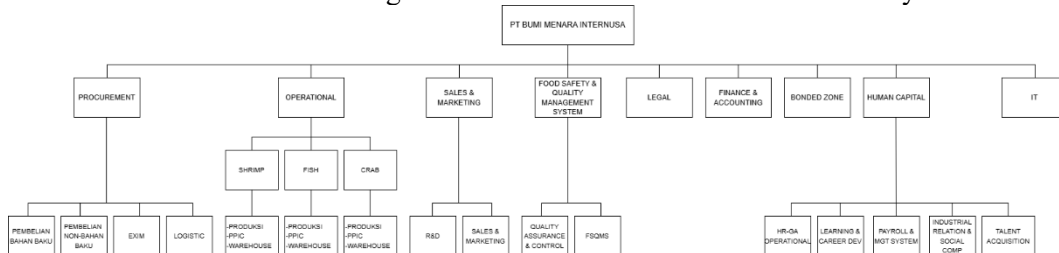
Seiring berjalannya waktu, PT. Bumi Menara Internusa terus berkembang dan memperluas jangkauannya. Perusahaan ini sangat mengutamakan mutu dalam proses produksinya, sehingga perusahaan ini mendaftarkan untuk memperoleh sertifikat *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Hazzard Analysis Critical Point* (HACCP). Nomor sertifikat GMP PT. Bumi Menara Internusa yang pertama kali diperoleh pada tahun 2011 dengan Nomor 42/18/SKP/BK/11/2011, sedangkan nomor sertifikat HACCP yang diberikan Dirjen Perikanan adalah 207/SM/HACCP/PB4/11, dan mendapatkan sertifikat BRC *certification* pada tahun 2012 dengan nomor GB12/86123, sedangkan nomor sertifikat BAP *certification* pada tahun 2012 dengan nomor BAP 461.

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.

Berikut adalah struktur organisasi PT. Bumi Menara Internusa Surabaya:



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi PT. Bumi Menara Internusa Surabaya

2.3 Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi Perusahaan

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

b. Misi Perusahaan

Kami berkomitmen menyediakan pangan bagi dunia melalui inovasi dan organisasi yang berkelanjutan

Selain visi dan misi, PT. BMI memiliki kebijakan mutu, kode etik, semboyan serta nilai-nilai dasar yang diterapkan dalam perusahaan diantaranya sebagai berikut:

a. Kebijakan Mutu

Kami bertekad melaksanakan peningkatan secara terus-menerus dalam bidang:

- Kualitas, keamanan pangan, legalitas, keaslian produk dan efisiensi proses
- Pelayanan pelanggan
- Pengembangan sumber daya manusia
- Inovasi
- Tanggung jawab sosial dan ramah lingkungan

Sehingga dapat menghasilkan produk berkualitas, aman, dan meningkatkan 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:

1. Ketaatan terhadap pedoman perilaku
2. Sistem manajemen sosial dan efek bertingkat
3. Kebebasan berserikat dan perundingan bersama
4. Tenaga kerja sukarela
5. Tidak ada diskriminasi, kekerasan, dan pelecehan
6. Jam kerja layak
7. Pekerja anak dan pekerja muda
8. Upah, kompensasi dan remunerasi yang adil
9. Kesehatan dan keselamatan kerja
10. Tidak ada pekerjaan berbahaya
11. Perlindungan lingkungan
12. Perilaku bisnis etis (anti korupsi dan anti suap)
13. Kepatuhan bea cukai
14. Keamanan, keterlibatan dan perlindungan pekerja

c. Semboyan

“SUKSES”

- S = Selalu bekerja dengan semangat profesional
- U = Utamakan kepuasan pelanggan dengan produk yang aman, bermutu, dan tepat waktu
- K = Kepemimpinan yang berwibawa, rendah hati dan dapat dipercaya
- S = Siap melayani dan peduli sesama serta memiliki tanggung jawab sosial dan lingkungan
- E = Efisiensi 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
- Kerjasama

2.4 Kegiatan Produksi

Kegiatan produksi yang ada di PT. Bumi Menara Internusa Surabaya ialah produksi produk ikan. Jenis-jenis ikan yang diproses PT. BMI antara lain yaitu,

1. Ikan Tuna
 - Tuna Sirip Kuning (*Yellowfin Tuna*)
 - Cakalang / Skipjack (*Katsuwonus Pelamis*)
2. Ikan Salmon
 - *Chum Salmon*
 - *King Salmon*
 - *Sockeye Salmon*
 - *Coho Salmon*
3. Kelompok Ikan Dasar
 - Ikan Kakap Merah (*Red Sniper*)
 - Ikan Kakap Putih (*Baramundi*)
 - Ikan Kerapu (*Grouper*)
 - Ikan Kakatua (*Parrotfish*)
 - Ikan Lencan (*Emperor*)
 - Ikan Pasific COD
 - Ikan Mata Sebelah (*Yellowfish Soele*)
4. Kelompok Ikan Pelagic
 - Saba / Mackerel (*Scomber Scombrus, Scomer Japonicus*)
5. Kelompok Ikan Budidaya
 - Bandeng (*Milkfish*)
 - Nila (*Tilapia*)
6. Kelompok Cephalopoda
 - Cumi-Cumi
 - Bekutak
 - Gurita

Berikut merupakan bagian dan fungsi proses pengolahan ikan di PT. BMI

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 adalah 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*

Proses ini berfungsi 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

Proses ini berfungsi 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 adalah 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/cabut duri*

Boneless/cabut duri adalah proses mencabut dan menghilangkan duri pada daging ikan. Pada proses *boneless* dipastikan tidak ada duri yang tertinggal pada daging. Hal ini sesuai dengan CCP atau *critical control point* pada sistem HAZZARD yang salah satunya harus dikontrol tidak ada duri yang tertinggal pada proses cabut duri pada daging ikan.

9. *Cutting / Portion*

Merupakan proses menjadikan daging ikan menjadi beberapa potongan bagian sesuai dengan spesifikasi produk, daging ikan diiris menjadi beberapa potongan kemudian disesuaikan ukuran dan beratnya kemudian cuci hasil *portion*.

10. Rendam & hoyok

Proses ini berfungsi merendam daging ikan ke dalam larutan air dan tambahan bahan aditif kemudian digoyang dengan mesin hoyok agar larutan meresap masuk ke dalam daging lebih cepat dibandingkan direndam biasa.

11. Susun

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

12. Pembekuan

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

13. *Sorting Sizing*

Proses ini berfungsi untuk melakukan pemilahan atau penyortiran produk yang telah dibekukan dengan cara dibedakan berdasarkan ukuran dan bentuk produk.

14. *Glazing*

Glazing berfungsi melindungi produk dari pengaruh dehidrasi dan oksidasi dengan cara melapisi produk dengan mencelupkan produk beku daging ikan ke dalam air es

15. *Packing*

Packing adalah proses mengemas daging ikan hasil dari mesin pembekuan dengan cara memasukkan daging ikan ke dalam *poly bag* dan selanjutnya dimasukkan ke dalam *mc karton*, pada tahapan *packing*, perlu juga dilakukan pengecekan dengan menggunakan mesin *metal detector* dengan tujuan agar produk tidak sampai dimasukkan atau kelolosan benda asing terutama benda yang bersifat logam

16. Bagian tempel *barcode*.

Bagian ini berfungsi melakukan 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*

Proses ini berfungsi mencatat hasil produk yang sudah di *packing* untuk mengetahui hasil pencapaian proses *packing* tersebut.

18. Penyimpanan *Cold Storage*

berfungsi menyimpan produk yang sudah di *packing* dalam kondisi beku, dimasukkan ke dalam ruang *cold storage* bertujuan agar suhu terjaga dan tidak mengalami penurunan kualitas.