

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah. Sebagian besar wilayah Indonesia terdiri dari perairan yaitu berupa lautan yang memiliki luas mencapai 3,25 juta km². Adanya lautan yang sangat luas tentunya menghasilkan hasil laut yang sangat melimpah, salah satunya adalah ikan. Ikan merupakan salah satu hasil komoditi ekspor yang sangat menguntungkan karena memiliki nilai jual yang tinggi, mudah diterima dan diminati oleh seluruh lapisan masyarakat. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2017) total produksi perikanan nasional sebesar 23,26 juta ton dengan hasil tangkap ikan 6,04 juta ton dan perikanan budidaya 17,22 juta ton.

Ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh, berbagai macam vitamin dan mineral yang sangat diperlukan oleh tubuh. Akan tetapi ikan mudah mengalami kerusakan karena tubuh ikan mengandung kadar air dan protein cukup tinggi. Pembusukan ikan disebabkan oleh degradasi daging ikan karena aktivitas enzim, perubahan biokimia dan pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu, dilakukan usaha untuk memperpanjang daya simpan ikan yaitu dengan pengolahan menjadi produk makanan beku (*frozen food*). Salah satu produk olahan ikan adalah bakso. Bentuk bakso pada umumnya bulat dan terbuat dari daging giling dengan bahan tambahan seperti tepung, garam, emulsifier, es batu, dan lain-lain.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu industri pangan yang memproduksi aneka makanan olahan beku (*frozen food*) berbahan dasar hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur didirikan pada 18 Juni 2009 dan berlokasi di Wonoayu, Sidoarjo. PT. Indo Lautan Makmur bertekad hanya memproduksi dan memasarkan produk yang halal, bermutu tinggi, dan aman untuk dikonsumsi secara konsisten dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumen serta mengutamakan kepuasan pelanggan melalui inovasi.

Produk yang ditawarkan PT. Indo Lautan Makmur berupa produk *value added* yang terdiri dari dua jenis, yaitu produk premium dan produk reguler, serta ekspor surimi. Perbedaan kedua jenis produk *value added* terletak pada bahan baku yang digunakan. Produk *premium* terbuat dari bahan baku surimi dan untuk produknya meliputi kornet ikan, bakso ikan bentuk binatang, bakso ikan bandeng,

bakso ikan isi ayam, bakso ikan isi keju, bakso ikan bentuk tahu, bakso ikan stik, bakso ikan aneka, scallop, tempura kotak, dan otak-otak. Sedangkan produk reguler bahan baku yang digunakan ialah daging ikan giling dan produknya meliputi tempura, tempura bentuk bintang, tempura bentuk panda, nugget sate telur, nugget bentuk es krim, sukoi, dan sosis. Pengembangan inovasi produk 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.

Pelaksanaan Praktik kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Pemilihan tempat untuk Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Lautan Makmur didasari oleh adanya kesesuaian dengan bidang studi yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan prakterk kerja lapangan di PT. Indo Lautan Makmur bertujuan untuk mempelajari secara langsung proses pengolahan bakso ikan mulai dari penanganan awal sampai menjadi produk akhir dan membandingkan dengan teori yang diterima selama kuliah di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.

1.3 Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai aplikasi pengolahan bakso ikan, serta dapat meningkatkan ketrampilan sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa ketika terjun di dunia kerja.

b. Bagi Perusahaan

Memperoleh saran dan masukan yang positif dan bermanfaat bagi perusahaan agar kedepannya dapat menjadi perusahaan yang lebih baik.

c. Bagi Universitas

Dapat menjalin hubungan yang baik antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Indo Lautan Makmur

1.4 Sejarah Perusahaan

PT. Indo Lautan Makmur adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur didirikan oleh Mr. Yao Chia Ming warga negara Taiwan, perusahaan ini berdiri pada tahun 1996 dengan nama CV. Mutiara Bahari. CV. Mutiara Bahari berlokasi di Jalan Gunung Anyar, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, Jawa timur. Pada awal berdirinya, CV. Mutiara Bahari memproduksi berbagai macam produk *frozen food* seperti tempura, sosis, bakso ikan, nugget ikan, bintang dan bakso ikan tuna. Pada awal produksi CV. Mutiara Bahari memasarkan produknya di berbagai wilayah di Jawa Timur, Solo, Yogyakarta, Jakarta dan Palembang.

Melihat permintaan pasar akan produk olahan hasil perikanan yang cukup besar, maka Pada tanggal 18 Juni 2009 CV. Mutiara Bahari memperbesar lingkungan industrinya dan berganti nama menjadi PT. Indo Lautan Makmur dan memindahkan lokasi perusahaann di Jalan Raya Sawocangkring No. 02, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kota Sidoarjo, Jawa Timur.

1.4.1 Visi dan Misi

a. Visi

Menjadi perusahaan yang berperan meningkatkan gizi masyarakat Indonesia, melalui pengolahan dan distribusi makanan berbahan baku Ikan yang berkualitas dan harga terjangkau.

b. Misi

1. Berinovasi mengembangkan berbagai produk olahan pangan berbahan baku Ikan segar, bergizi tinggi, cepat saji, higienis, lezat dengan harga terjangkau.
2. Kreatif dalam mengembangkan produk olahan Ikan dengan ilmu pengetahuan yang berlandaskan aturan dan standar pangan Indonesia.
3. Menjaga hubungan baik dan berkesinambungan dengan konsumen mulai dari produk dan pelayanan.
4. Membangun jaringan distribusi dan pemasaran agar produk Indo Lautan Makmur dikenal dan diterima oleh semua kalangan masyarakat di seluruh Indonesia.

1.4.2 Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi di PT. Indo Lautan Makmur bergantung kepada permintaan pembeli dan tidak semua jenis produk yang ada diproduksi setiap hari tetapi 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*.

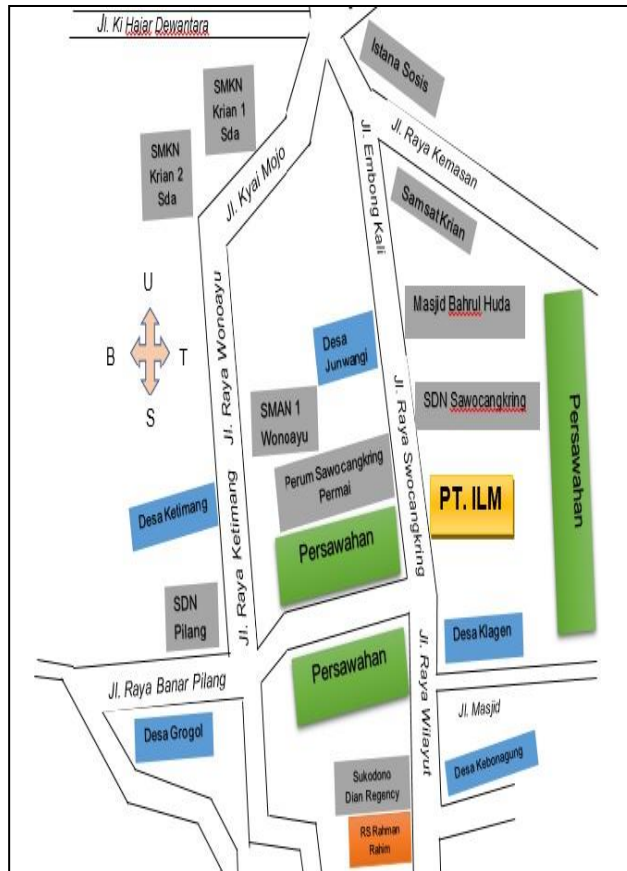
1.4.3 Pemasaran Produk

PT. Indo Lautan Makmur memasarkan produknya di berbagai wilayah kota di Indonesia serta melakukan ekspor produk ke beberapa negara seperti Taiwan dan Hongkong dengan sistem pembelian melalui petugas admin *order by phone*. Jumlah minimal pembelian yaitu sebanyak 5 kg untuk tiap jenis produk dengan berat 1 kg. Untuk tingkat agen pengiriman barang dapat dilakukan melalui mobil dengan kapasitas 5 ton sedangkan pengiriman luar pulau dan ekspor minimal pembelian 12 ton.

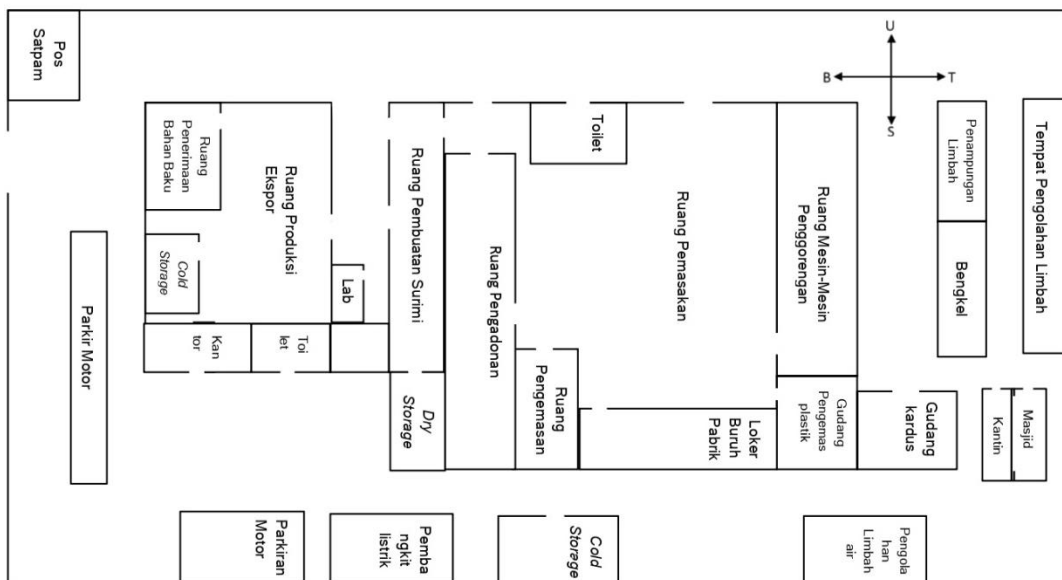
1.5 Lokasi dan Tata Letak

PT. Indo Lautan Makmur berlokasi di di Jalan Raya Sawocangkring No. 02, Desa Sawocangkring, Kecamatan Wonoayu, Kota Sidoarjo, Jawa Timur. Pabrik memiliki luas tanah 16.000 m² dan luas bangunan 9.339,5 m². Lokasi pabrik tersebut dekat dengan pemukiman penduduk sehingga memudahkan dalam ketersediaan sumber daya manusia. Batas lokasi PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : SDN Sawocangkring
- Sebelah Timur : Perusahaan
- Sebelah Barat : Jl. Raya Sawocangkring
- Sebelah Selatan : Desa Klagen



Gambar 1.1. Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur
 Sumber: PT. Indo Lautan Makmur (2022)

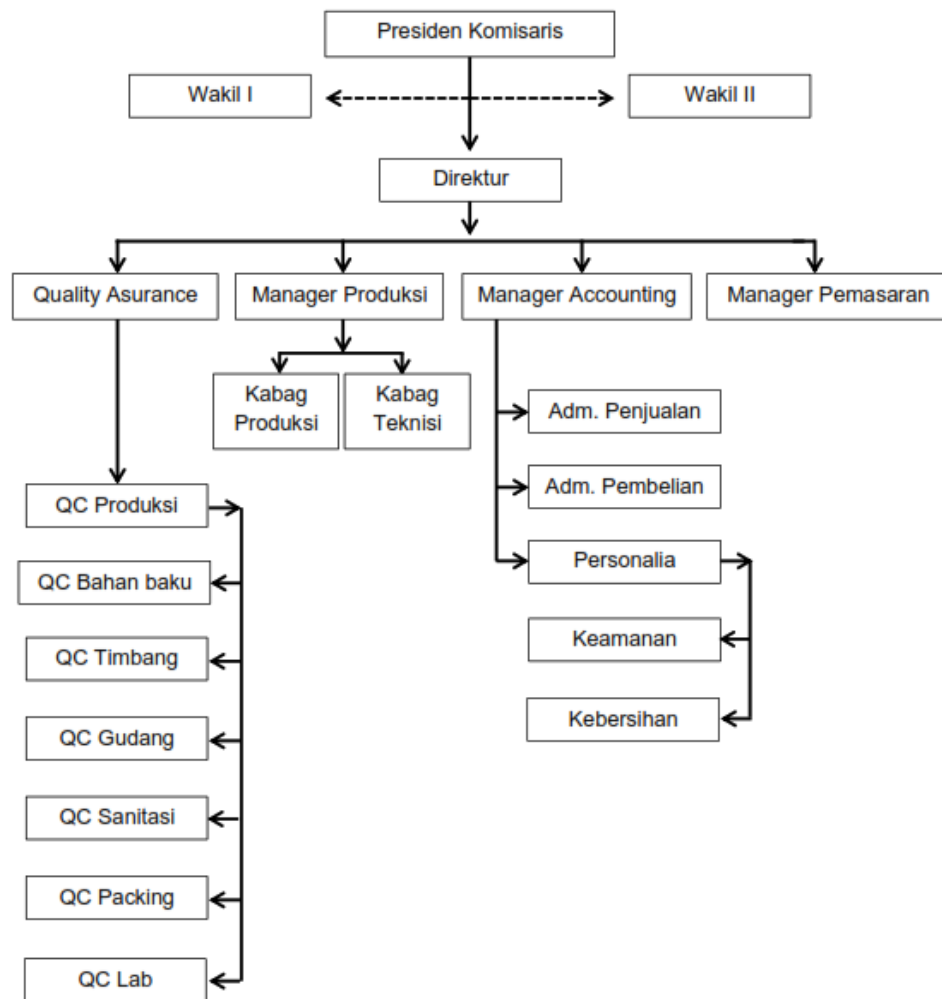


Gambar 1.2. Denah Tata Letak Pabrik PT. Indo Lautan Makmur
 Sumber: PT. Indo Lautan Makmur (2022)

Tata letak bangunan pada bagian depan terdapat pos satpam untuk keamanan, tiga tempat area parkir untuk karyawan dan staff perusahaan. Kemudian ruang kantor utama berada di sebelah timur dan pabrik di sebelah barat. *Cold Storage* yang berada di bagian timur pabrik merupakan tempat penyimpanan produk yang siap untuk di distribusikan, sedangkan *Cold Storage* yang berada di dalam pabrik digunakan untuk menyimpan surimi. Tempat penerimaan bahan baku dan ruang produksi ekspor terletak di bagian depan pabrik. Fasilitas toilet bagi karyawan pabrik terletak pada bagian barat pabrik, belakang pabrik, dan utara kantor. Bagian tengah terdiri dari ruang proses produksi surimi, ruang produksi produk, *dry Storage* dan loker untuk karyawan di bagian samping pabrik. Bagian belakang pabrik terdiri dari bangunan untuk karyawan meliputi kantin, mushola, tempat pengolahan limbah, gudang kemasan, ruang mesin penggorengan, dan bengkel. Pengolahan limbah ada di dua tempat di bagian utara pabrik bagian timur pabrik.

1.9 Struktur Organisasi

Struktur organisasi di PT. Indo Lautan Makmur berbentuk lini dan *staff*. Dalam organisasi lini dan *staff*, kelancaran tugas pemimpin dibantu oleh *staff*, dimana *staff* berperan dalam memberikan masukan, bantuan, pikiran, saran-saran dan data informasi yang dibutuhkan. PT. Indo Lautan Makmur adalah perusahaan yang memiliki struktur organisasi yang tertata dengan baik, pimpinan tertinggi adalah seorang presiden komisaris tertinggi yang memiliki 2 wakil. Kemudian jabatan dibawahnya adalah direktur yang bertanggung jawab kepada presiden komisaris. Direktur membawahi *quality assurance*, manager produksi, manager *accounting* dan manager pemasaran. *Quality assurance* membawahi beberapa *quality control* yaitu *quality control* produksi, *quality control* bahan baku, *quality control* timbang, *quality control* gudang, *quality control* sanitasi, *quality control packing*, *quality control* laboratorium. Manager produksi membawahi kepala bagian produksi dan kepala bagian teknisi. Kemudian *manager accounting* membawahi beberapa bagian yaitu administrasi penjualan, bagian administrasi pembelian dan personalia. Bagian personalia memiliki wewenang atas keamanan dan kebersihan.



Gambar 1.3. Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur
Sumber: PT. Indo Lautan Makmur (2022)

Struktur Organisasi yang dimiliki oleh PT. Indo Lautan Makmur mempunyai tugas dan wewenang. Beberapa jabatan dalam struktur organisasi di PT. Indo Lautan makmur adalah sebagai berikut:

1. Presiden Komisaris
 - a. Mengawasi dan mengusahakan agar perusahaan dapat berjalan dengan baik untuk tercapainya tujuan perusahaan
 - b. Ikut dalam menentukan kebijakan perusahaan.
2. Wakil 1
 - a. Mendampingi presiden komisaris dalam menjalankan perusahaan.

- b. Membantu presiden menjalankan tugas sehari-hari, menjalankan tugas presiden jika berhalangan dan membantu dalam mengambil keputusan.
 - c. Melakukan pengawasan jalannya seluruh kegiatan di dalam perusahaan.
3. Wakil 2
- a. Mendampingi presiden komisaris dalam menjalankan perusahaan.
 - b. Membantu presiden menjalankan tugas sehari-hari, menjalankan tugas presiden jika berhalangan dan membantu dalam mengambil keputusan.
 - c. Melakukan pengawasan jalannya seluruh kegiatan di luar perusahaan.
4. Direktur
- a. Menentukan dan menetapkan kebijakan mengenai teknik perdagangan.
 - b. Merencanakan, menjalankan dan mengawasi jumlahnya operasi bisnis serta harta perusahaan.
 - c. Mewakili perusahaan baik di dalam maupun di luar perusahaan.
5. *Quality Assurance*
- a. Berkoordinasi dan bekerja sama dengan divisi lain untuk mengembangkan dan mengimplementasikan HACCP.
 - b. Bertanggung jawab atas mutu dan keamanan pangan barang hasil produksi.
6. Manager Produksi
- a. Mengawasi jalannya proses produksi
 - b. Bertanggung jawab atas jadwal produksi
 - c. Menentukan jumlah dan jenis produksi
7. *Manager Accounting*
- a. Merencanakan, mengarahkan, memonitor dan mengevaluasi sistem kerja akunting untuk pengelolaan dan keuangan.
 - b. Menjalankan tugas-tugas terkait dalam upaya pencapaian target perusahaan.
8. Manager Pemasaran
- a. Merumuskan kebijakan pemasaran perusahaan.

- b. Memutuskan harga jual hasil data keuangan.
- c. Menerima atau menolak permintaan order dari konsumen

9. *Quality Control*

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

10. Kepala Bagian Produksi

- a. Membantu manager produksi mengkoordinir dan memberi pengarahan terhadap karyawan dalam melakukan operasional produksi.
- b. Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam mengimplementasikan HACCP.
- c. Membantu manager produksi dalam menjalankan dan merealisasikan rencana produksi dan melaksanakan operasional produksi.
- d. Bertanggung jawab terhadap administrasi produksi.

11. Kepala Bagian Teknisi

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap perawatan dan perbaikan mesin.

12. Administrasi Penjualan

Mengadakan kontak dengan pelanggan.

13. Administrasi Pembelian

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

14. Personalia

Merencanakan, mengarahkan dan mengendalikan pengadaan tenaga kerja, pengembangan, kompensasi, integrasi, pemeliharaan dan pemutusan hubungan kerja dengan sumber daya manusia untuk mencapai sasaran perorangan, organisasi dan masyarakat.

15. Keamanan

Menjaga keamanan dan ketertibatan lingkungan perusahaan dalam upaya melindungi aset serta lingkungan perusahaan dari berbagai gangguan baik dari luar maupun dari dalam perusahaan.

16. Kebersihan

Menjaga, mengelola dan merawat segala fasilitas pendukung di lingkungan perusahaan.

1.10 Ketenagakerjaan

PT. Indo Lautan Makmur memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 317 orang karyawan yang terbagi menjadi beberapa bidang pekerjaan seperti bidang produksi, pengemasan, teknisi mesin, driver, dan *staff* kantor.

Tabel 1.1. 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 (2022)

Sistem penggajian yang dilakukan oleh PT. Indo Lautan Makmur berdasarkan hasil kerja yang disesuaikan dengan sifat pekerjaannya. Terdapat tiga golongan pekerja, yaitu golongan pertama merupakan karyawan tetap (bulanan) yang sudah bekerja minimal 10 tahun dengan gaji bulanan tingkat UMR Kabupaten Sidoarjo. Golongan kedua yaitu karyawan yang bekerja dibawah 7 tahun dengan sistem penggajian harian yang akan menerima gajinya setiap hari Sabtu dan golongan ketiga yaitu karyawan borongan (harian) yang telah bekerja selama 1 sampai 3 tahun yang biasanya berada dibagian packing akan mendapatkan gaji sebesar Rp 900,-/kg produk yang dipacking. Apabila ada kelebihan jam kerja bagi karyawan, maka akan dihitung sebagai kerja lembur dengan upah lembur sebesar Rp. 15.000,- per jam. PT. Indo Lautan Makmur juga memberikan beberapa fasilitas kepada karyawan di antaranya adalah BPJS Kesehatan dan Ketenagakerjaan serta tunjangan hari tua yang nominalnya berbeda-beda.

Jam kerja di PT. Indo Lautan Makmur dibagian produksi dibagi menjadi tiga bagian, yaitu *shift* 1 jam kerja dimulai pukul 07.00 – 15.00 WIB, *shift* 2 pukul 08.00 – 16.00 WIB dan *shift* 3 pukul 15.00 – 23.00 WIB. Sedangkan untuk *staff* kantor jam kerja dimulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Adapun jam istirahat untuk karyawan dan *staff* kantor adalah dari pukul 12.00 – 13.00 WIB.

Tabel 1.2. 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 <i>packing</i>
Shift 3	15.00 – 23.00 WIB	Penggilingan daging ikan laut menjadi pasta ikan

Sumber : PT. Indo Lautan Makmur (2020)