

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu sektor paling strategis dan potensial, baik di Indonesia maupun di tingkat global, karena secara langsung berkaitan dengan kebutuhan pokok manusia yang bersifat berkelanjutan (Amalia et al., 2023). Di dalamnya terdapat berbagai sub-industri, salah satunya adalah industri pengolahan minyak nabati seperti minyak goreng. Konsumsi minyak goreng di kalangan masyarakat sangat tinggi, didorong oleh anggapan bahwa proses penggorengan mampu meningkatkan cita rasa makanan, menjadikannya lebih gurih dan menarik. Minyak goreng berperan tidak hanya sebagai media penghantar panas saat memasak, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap tekstur, aroma, dan rasa makanan yang dihasilkan.

Minyak sawit merupakan bahan utama dalam produksi minyak goreng di Indonesia, dan menempati posisi dominan di pasar karena memiliki beberapa keunggulan. Selain kestabilannya terhadap panas tinggi, minyak sawit juga memiliki harga yang relatif terjangkau dan bahan bakunya tersedia melimpah di dalam negeri (Zulkarnain et al., 2022). Karakteristik ini menjadikannya bahan yang ideal dalam skala industri pengolahan makanan. Proses pengolahan minyak goreng dari kelapa sawit dimulai dari pemilihan tandan buah segar (TBS), perebusan, pelumatan, pengepresan, kemudian melalui proses pemurnian menjadi *Refined, Bleached, and Deodorized Palm Oil* (RBDPO), dan diakhiri dengan tahap fraksinasi untuk menghasilkan fraksi olein sebagai minyak goreng dan stearin sebagai bahan baku margarin dan shortening (Darmoko et al., 2015).

Sebagai negara produsen kelapa sawit terbesar di dunia, Indonesia memainkan peranan penting dalam rantai pasok global minyak nabati. Pada tahun 2013, Indonesia mencatat produksi *crude palm oil* (CPO) sebesar 26,9 juta ton, dengan luas lahan perkebunan lebih dari 10 juta hektar (BPS, 2014). Berdasarkan laporan Oil World (2011), kontribusi Indonesia mencapai 46% dari total produksi minyak sawit dunia, menjadikannya sebagai penopang utama komoditas ini. Produk turunan kelapa sawit tidak hanya memenuhi kebutuhan dalam negeri, tetapi juga menjadi komoditas ekspor unggulan yang mendatangkan devisa

negara (Fauzi et al., 2016).

Salah satu perusahaan yang terlibat dalam industri ini adalah PT Ikan Dorang, yang berlokasi di Surabaya. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan minyak goreng berbahan dasar kelapa sawit, dengan kapasitas produksi harian mencapai 70 ton. Produk minyak goreng yang dihasilkan didistribusikan secara luas baik ke pasar domestik maupun internasional, dan dikenal memiliki kejernihan, aroma, serta stabilitas panas yang baik. Dalam menjalankan proses produksinya, PT Ikan Dorang menerapkan prinsip *Good Hygiene Practices* (GHP) secara menyeluruh sebagai bentuk komitmen terhadap keamanan dan mutu pangan.

Good Hygiene Practices (GHP) adalah serangkaian pedoman sanitasi yang ditujukan untuk mencegah kontaminasi bahan pangan oleh agen biologis, kimia, maupun fisik (Yaddi et al., 2023). GHP menjadi dasar penting dalam sistem manajemen keamanan pangan dan harus diterapkan pada seluruh tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk akhir. Praktik ini tidak hanya melindungi konsumen dari risiko penyakit akibat pangan (*foodborne illness*), tetapi juga menjadi syarat utama dalam memenuhi standar kualitas nasional maupun internasional, seperti yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

Dalam konteks industri minyak goreng, penerapan GHP memberikan berbagai manfaat seperti mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen, menjaga mutu sensorik produk, dan memperpanjang masa simpan. Bagi perusahaan seperti PT Ikan Dorang, Surabaya konsistensi dalam penerapan GHP juga memperkuat kepercayaan konsumen dan mitra bisnis terhadap integritas serta tanggung jawab perusahaan dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

Berdasarkan paparan tersebut, penulis terdorong untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Ikan Dorang, Surabaya. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan wawasan langsung mengenai proses produksi minyak goreng, khususnya dalam penerapan *Good Hygiene Practices* di lingkungan industri. Selain memperkuat pemahaman teoritis yang telah diperoleh selama perkuliahan, pengalaman ini juga diharapkan dapat menjadi bekal berharga dalam menghadapi tantangan di dunia kerja profesional, terutama di

sektor industri pangan.

1.2. Tujuan

1. Mempelajari proses produksi minyak kelapa sawit di PT Ikan Dorang, Surabaya.
2. Membandingkan antara proses produksi minyak kelapa sawit secara teori dengan yang ada di industri PT Ikan Dorang, Surabaya
3. Mempelajari penerapan sanitasi yang dilakukan oleh Ikan Dorang, Surabaya pada area produksi terhadap keamanan pangan produk minyak goreng sawit.

1.3. Manfaat

1. Mengetahui proses produksi minyak kelapa sawit secara langsung.
2. Mengetahui perbedaan antara proses produksi minyak kelapa sawit secara teori dengan yang diterapkan di industri PT Ikan Dorang, Surabaya
3. Mengetahui peran penerapan sanitasi sebagai upaya menjaga keamanan pangan dari produk minyak goreng sawit
4. Bagi Mitra Industri
Hasil penelitian yang telah dilakukan selama praktik kerja lapang dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan di masa yang akan datang.
5. Bagi Universitas
Dapat menciptakan kolaborasi serta kesempatan antara tantangan industri dan penelitian universitas yang relevan, sehingga membina kemitraan yang efektif. Hal ini juga mempererat kerjasama antara Universitas Pembangunan Nasional °Veteran° Jawa Timur dengan PT Ikan Dorang dalam kegiatan praktik kerja lapang.

1.4. Profil Perusahaan

PT Ikan Dorang, Surabaya didirikan pada tanggal 29 September 1950, yang dipimpin langsung oleh Bapak Kintono Sasongko dan Freddy Sasongko. Sejak awal berdirinya, perusahaan ini memfokuskan kegiatannya pada produksi minyak goreng kelapa dengan bahan baku utama berupa kopra, yang diperoleh dari pasaran serta pengepul. Pada masa itu, proses produksi minyak goreng kelapa masih dilakukan secara tradisional, dengan mengandalkan bahan baku kopra yang tersedia di pasaran. Namun, seiring berjalannya waktu, perusahaan menghadapi berbagai tantangan, terutama terkait dengan tingginya harga bahan

baku dan biaya produksi yang semakin meningkat. Proses pengolahan yang memerlukan waktu, tenaga, serta biaya yang cukup besar menjadi faktor yang mendorong PT Ikan Dorang, Surabaya untuk berinovasi. Akhirnya, untuk mengatasi kendala tersebut, perusahaan mulai beralih menggunakan bahan baku *crude oil*, yang diperoleh dari pengepresan kopra. Perubahan ini memungkinkan PT Ikan Dorang, Surabaya untuk lebih efisien dalam memproduksi minyak goreng kelapa, sekaligus menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Dengan langkah ini, PT Ikan Dorang, Surabaya berhasil bertahan dan berkembang dalam industri yang semakin kompetitif.

Berdasarkan Surat Keputusan Nomor C2-8106.HT.01.04 Tahun 19, PT Ikan Dorang, Surabaya adalah perusahaan yang beroperasi di sektor industri pengolahan minyak goreng nabati, yang menggunakan kelapa dan kelapa sawit sebagai bahan baku utama. Perusahaan ini didirikan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar dalam negeri, terutama di wilayah Jawa Timur, yang merupakan salah satu daerah dengan permintaan minyak goreng yang cukup tinggi. Pabrik PT Ikan Dorang, Surabaya dilengkapi dengan mesin-mesin serta peralatan yang sudah tergolong cukup modern dan semi otomatis, sehingga mendukung kelancaran operasional perusahaan. Infrastruktur yang ada di perusahaan memungkinkan PT Ikan Dorang, Surabaya untuk beroperasi secara terus-menerus selama 24 jam sehari tanpa adanya gangguan berarti, dengan jumlah tenaga kerja yang cukup untuk menjaga kelancaran proses produksi tersebut.

Pada tahun 1995, perusahaan ini mengalami perkembangan produk yang signifikan, yaitu dengan mulai memproduksi minyak goreng kelapa sawit sebagai tambahan dari produk minyak goreng kelapa yang telah ada sebelumnya. Meskipun demikian, bahan baku yang digunakan untuk memproduksi minyak goreng kelapa sawit ini tidak berasal dari CPO (*Crude Palm Oil*), melainkan dari RBDPO (*Refined, Bleached, and Deodorized Palm Oil*), yang dipilih karena lebih sesuai dengan kebutuhan produksi dan kualitas yang diinginkan. Inovasi ini menunjukkan komitmen PT Ikan Dorang, Surabaya dalam mengikuti perkembangan industri minyak goreng dan memenuhi kebutuhan pasar yang semakin beragam.

1.4.1. Visi dan Misi Perusahaan

A. Visi

Menjadi perusahaan minyak goreng kelapa dan kelapa sawit terkemuka dan terpercaya serta mampu bersaing di bidangnya.

B. Misi

1. Memberikan solusi atas kebutuhan minyak goreng kepada konsumen.
2. Meningkatkan kualitas produk melalui inovasi proses produksi dan teknologi.
3. Menumbuhkan kreativitas dan kompetensi karyawan untuk mencapai performa operasional yang maksimal.
4. Menciptakan tim sinergi yang utuh dan menyeluruh guna meningkatkan pelayanan konsumen.
5. Menjaga mutu produk secara berkesinambungan.
6. Memberikan pelayanan yang baik untuk kepuasan pelanggan.
7. Menjamin kerja sama yang baik dengan pelanggan dan mitra.

1.4.2. Jumlah Produksi

PT. Ikan Dorang, yang berlokasi di Surabaya, menghasilkan minyak goreng dan produk lainnya dengan kualitas ekspor. Kapasitas produksi tiap harinya dari PT Ikan Dorang, Surabaya ini adalah kurang lebih 70 ton/hari dengan target produksi minyak goreng kelapa sawit dan minyak goreng kelapa, serta minyak padat dengan kapasitas produksi total sekitar 25.000 ton per tahun. Kapasitas produksi ini dipengaruhi oleh bahan baku yang berupa CPO (*Crude Palm Oil*) dan RBDPO (*Refined, Bleached, and Deodorized Palm Oil*).

1.4.3. Pemasaran Produksi

Aspek lain yang dibutukan oleh perusahaan yaitu pemasaran. Semua produk yang diproduksi oleh PT Ikan Dorang, Surabaya akan dipasarkan ke seluruh Indonesia. Strategi pemasaran pada produk di PT Ikan Dorang, Surabaya yang dilakukan adalah dengan melakukan penjualan dari pintu, *offline reseller* dan secara *online*. Pemasaran dengan melakukan penjualan pintu ke pintu dilakukan dengan cara menyelenggarakan berbagai acara seperti demo memasak dan acara yang dilaksanakan oleh beberapa staf bagian sehingga dengan ini dapat memasarkan produk dan mengedukasi kelebihan produk dalam acara demo. Untuk pemasaran *offline reseller* sendiri terbagi menjadi beberapa yaitu *reseller* besar seperti swalayan, *reseller* toko- toko, *reseller* restoran makanan siap saji seperti restoran ayam goreng, dan lainnya. Tujuan dari pemasaran *offline reseller*

adalah memudahkan orang untuk membeli secara langsung dan dapat ditemukan pada swalayan atau toko tertentu. Sedangkan pemasaran secara online dilakukan untuk membantu pemasaran agar jangkauannya lebih luas di berbagai kalangan melalui jejaring seperti media sosial yaitu Instagram dan Tokopedia. Dalam pemasaran *online* ini biasanya diberikan beberapa promo yang dilakukan dengan memberikan kuis mengenai pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng pada media sosial Instagram.

Kondisi pemasaran saat ini yang mulai terjadi kenalkan harga minyak goreng dipasaran perusahaan mencoba untuk melakukan beberapa strategi dengan tetap melakukan penjualan secara *online* dengan menggunakan platform di media sosial dan tetap melakukan beberapa acara seperti demo memasak menggunakan produk minyak goreng dari perusahaan ini. Acara dengan demo memasak ini tetap dilakukan untuk menarik minat konsumen pada minyak goreng yang diproduksi oleh PT Ikan Dorang, Surabaya.

1.4.5. Lokasi dan Tata Letak

Pemilihan lokasi suatu perusahaan merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Lokasi ini memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015), Pemilihan lokasi yang tepat akan mempengaruhi perusahaan seperti akan berpengaruh terhadap biaya yang ditimbulkan akibat lokasi yang dipilih tersebut. Adapun beberapa faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan lokasi pabrik yang akan di didirikan adalah pasar (*market location*), lokasi sumber bahan baku, transportasi, sumber energi, iklim, sumber tenaga kerja dan tingkat upahnya, undang-undang dan sistem perpajakan, sikap masyarakat setempat, dan air limbah industri (Hindrayani, 2020).

PT Ikan Dorang, Surabaya terletak di bagian utara kota Surabaya, yaitu di daerah Pelabuhan Tanjung Perak, tepatnya di Jalan Ikan Dorang No.2 Surabaya. Perusahaan ini berdiri diatas lahan seluas 15:000 m². Adapun batas-batas wilayah PT Ikan Dorang, Surabaya adalah sebagai berikut:

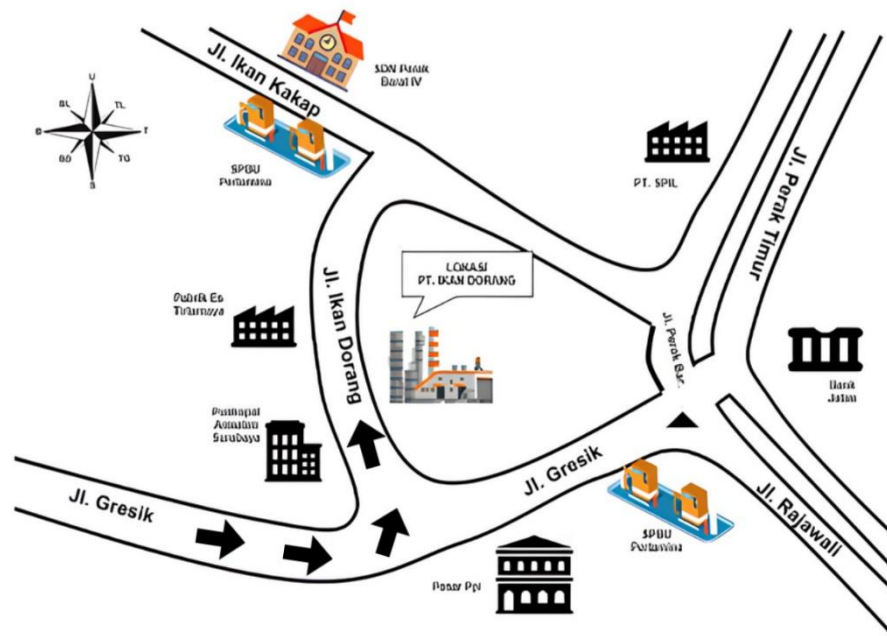
- a. Batas Utara : Perkantoran dan Jalan Ikan Dorang
- b. Batas Selatan : Bengkel °Candi°
- c. Batas Timur : Puskopal KOARMADA II Surabaya
- d. Batas Barat : Jalan Ikan Dorang

Pemilihan lokasi PT Ikan Dorang, Surabaya ini didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya:

1. Letak yang strategis karena terletak di jalan raya sehingga memudahkan sistem distribusi.
2. Kemudahan untuk mendapatkan bahan baku yang mana diperoleh dari perusahaan besar pengolahan sawit dari kota Surabaya sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi.

Denah lokasi PT Ikan Dorang, Surabaya dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut

:



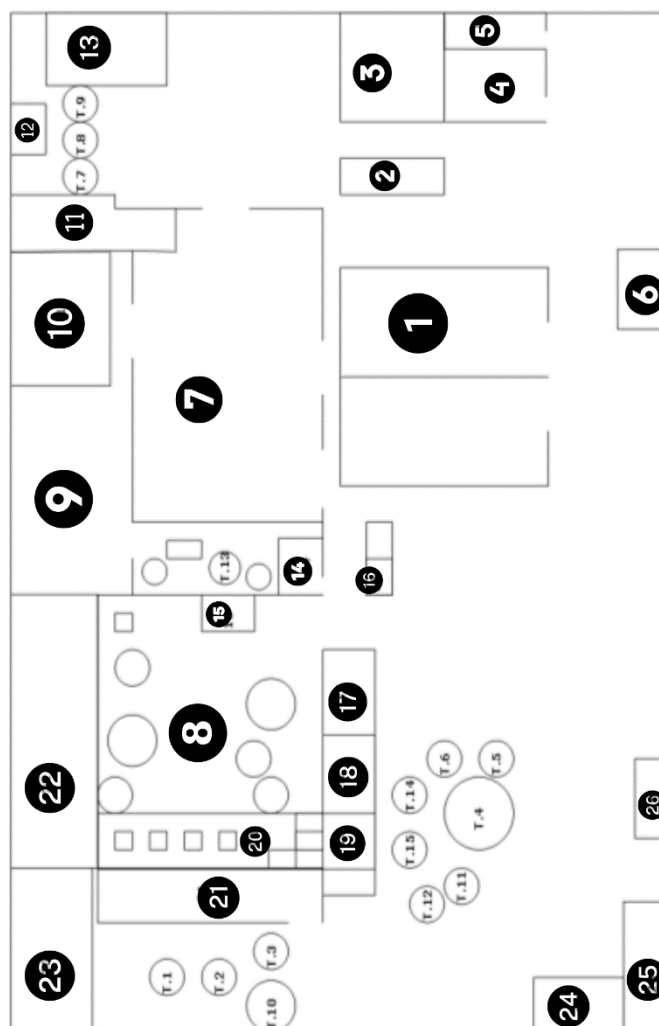
Gambar 1. Denah PT Ikan Dorang, Surabaya

Sumber : Dokumen Pribadi

Tata letak pabrik (layout) dapat didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi (Hadiguna,2018). Tata letak perusahaan yang baik merupakan salah satu faktor penting untuk sebuah kegiatan industri yang dimulai dari penerimaan bahan baku sampai proses akhir. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh.

Tata letak perusahaan PT Ikan Dorang, Surabaya sudah cukup baik yang dibuktikan dengan letak penerimaan dan penyimpanan bahan baku tidak jauh dari

proses produksi dan juga letak dari ruang produksi tidak jauh dari gudang produk jadi sehingga akan mempermudah arus perpindahan barang. PT Ikan Dorang, Surabaya memiliki bangunan kantor yang terletak dibagian belakang pabrik. Pada bagian depan pabrik terdapat ruang penyimpanan produk jadi, pos satpam, ruang operator, tempat penimbangan dan kantor penimbangan. Bagian pabrik terdiri dari ruang produksi, ruang produksi minyak padat, ruang packing, ruang utilitas, boiler, laboratorium, tangki penyimpanan bahan baku dan tangki penyimpanan produk jadi. Tata letak PT Ikan Dorang, Surabaya dapat lihat pada Gambar berikut:



Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Ikan Dorang

Sumber : Dokumen Pribadi

Keterangan tata letak pabrik PT Ikan Dorang, Surabaya sebagai berikut:

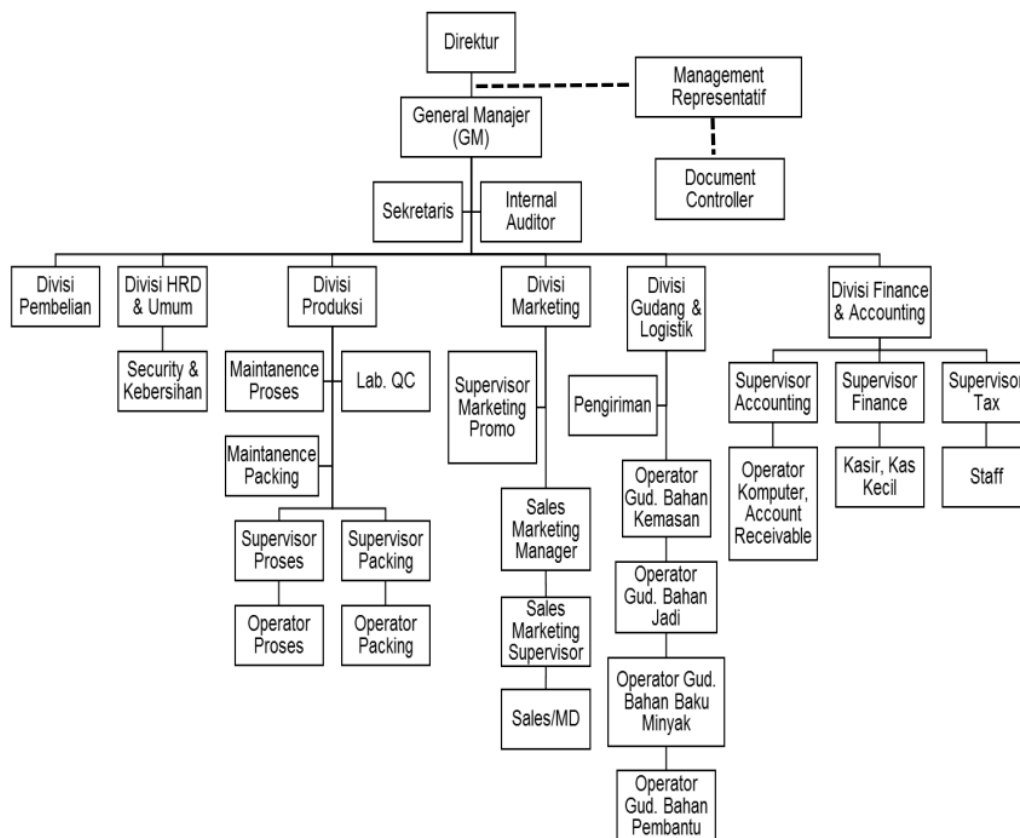
1. Gudang Produk Jadi

2. Timbangan
3. Ruang kantor penimbangan
4. Ruang operator
5. Ruang istirahat karyawan
6. Pos satpam
7. Ruang packing
8. Ruang produksi
9. Ruang produksi minyak padat
10. Ruang cuci jerigen
11. Ruang stock drum
12. Kantor 1
13. Gudang stock spare part
14. Laboratorium
15. Kontrol panel proses
16. Unloading
17. Tempat pembuangan limbah (blotong)
18. Ruang bahan pembantu
19. Ruang generator
20. Ruang campuran minyak
21. Ruang boiler
22. Tempat bahan jadi
23. Utilitas
24. Kamar mandi wanita
25. Kamar mandi laki-laki
26. Gardu listrik

1.4.6. Organisasi Perusahaan

Organisasi Perusahaan Struktur organisasi PT Ikan Dorang, Surabaya menggunakan tipe organisasi garis dengan penyesuaian berdasarkan situasi dan kondisi yang ada. Semua bagian yang ada perusahaan ini dari yang besar sampai yang terkecil dikendalikan/dipimpin oleh direktur utama. Struktur organisasi berbentuk organisasi fungsional yang mana kekuasaan tertinggi terletak pada manajer, tetapi manajer tidak berhubungan langsung dengan karyawan tingkat bawah, tetapi hanya melakukan hubungan komunikasi dengan asisten yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan staf-staf

yang bertugas mengatur kerja anggota karyawannya masing-masing. Aliran wewenang yaitu seorang atasan mengambil wewenang yaitu seorang atasan mengambil keputusan dan memberitahukannya kepada seorang bawahan lagi dan seterusnya hingga membentuk garis dari puncak hingga tingkat terbawah struktur organisasi. Menurut Rumerah (2017), wewenang di dalam perusahaan secara vertikal dan mencerminkan hubungan antara bagian-bagian yang horizontal. Bentuk organisasi ini digunakan karena perusahaan ini cukup besar dan memiliki wilayah kerja yang luas. Adapun struktur organisasi PT Ikan Dorang, Surabaya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan struktur organisasi di PT Ikan Dorang, Surabaya maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di PT. Ikan Dorang Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Direktur

Direktur merupakan orang yang membawahi perusahaan secara langsung dan bertanggung jawab atas pelaksanaan harian perusahaan serta mempunyai wewenang untuk berhubungan dengan perusahaan lain.

2. General Manajer (GM)

General manajer bertanggung jawab atas seluruh operasional pabrik dan memastikan performance pabrik sesuai standar.

- a. *Management Representative*

Management representative memiliki tanggung jawab dalam membuat ISO / kesadaran kualitas untuk rekan dengan pelatihan internal, mengukur dan mengawasi kinerja proses dan berkoordinasi dengan badan sertifikasi.

- b. *Document controller*

Document controller bertanggung jawab atas membantu management representative dalam menjalankan prosedur pengendalian dokumen dan rekaman mutu, Menarik atau memusnahkan dokumen yang sudah kadaluarsa dan memastikan dokumen disahkan sebelum didistribusikan.

3. Sekretaris

Sekretaris memiliki tugas untuk membantu melaksanak rencana program dan kegiatan, mengkoordinasikan, monitoring, urusan administrasi umum dan kepegawaian, keuangan, perencanaan evaluasi dan pelaporan.

4. Divisi Pembelian

Pada divisi ini memiliki tugas untuk memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli, memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik dan tiba tepat waktu, Mediasi pembayaran & memastikan pembayaran tepat waktu serta menjaga hubungan baik dengan vendor.

5. Divisi HRD & Umum

Divisi ini adalah orang yang melaksanakan segala sesuatu yang berhubungan dengan karyawan. Tugasnya adalah penerimaan dan pemberhentian karyawan, pengadaan Pendidikan dan pelatihan karyawan, penempatan karyawan serta pengadaan kesejahteraan karyawan.

6. *Security* dan Kebersihan

Bertanggung jawab menjaga keamanan didaerah lingkup perusahaan PT. Ikan Dorang serta menertibkan para karyawan, dan menjaga kebersihan di wilayah perusahaan PT. Ikan Dorang.

7. Divisi Produksi

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab terhadap produk yang dihasilkan. Pada perusahaan ini bagian produksi bertugas mengatur penimbunan minyak kelapa dan minyak goreng yang masuk dan keluar perusahaan.

8. *Maintenance* Proses

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan- pekerjaan pemeliharaan terhadap seluruh peralatan, proses penggunaan alat sampai dengan utilitasnya.

9. *Quality Control*

Bertugas mengontrol kualitas semua produk yang dihasilkan oleh PT. Ikan Dorang.

10. *Maintenance* Packing

Memiliki tugas untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan- pekerjaan pemeliharaan pada proses packing.

11. Supervisor Proses

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian proses) bekerja dengan baik.

12. Supervisor Pengemasan

Bertanggung jawab kepada manajer, juga bertanggung jawab memastikan staf yang bekerja di bawahnya (bagian pengemasan) bekerja dengan baik.

13. Operator Produksi

Beberapa tugas operator produksi adalah perhatian terhadap detail, mengikuti instruksi, dan memastikan pengoperasian alat dilakukan dengan aman. Penting bagi operator produksi untuk dapat bekerja di bawah tekanan, dimana harus memenuhi target yang telah ditentukan, saat terjadi kerusakan mesin, atau mengatasi keadaan darurat lainnya.

14. Operator Pengemasan

Bertugas melakukan *briefing* kepada staff packing, mencapai target produksi dimana seorang operator packing akan melihat target produksi

yang harus dicapai pada hari tersebut, kemudian melakukan pengepakan dengan baik selanjutnya menjaga kualitas pengpakan produk dan membuat laporan.

15. Divisi Marketing

Divisi ini adalah orang yang bertanggung jawab atas pengemasan dan pemasaran produk yang dihasilkan perusahaan.

a. *Supervisor Marketing Promo*

Bertugas memimpin dan mengawasi stafnya untuk malukan strategi pemasaran yang optimal agar penjualan produk meningkat secara signifikan.

b. *Sales Marketing Manager*

Bertugas mengawasi tim penjualan, menangani keluhan konsumen, menyusun anggaran, memimpin penjualan, memberikan keuntungan pada perusahaan, menentukan promosi.

c. *Sales Marketing Supervisor*

Bertugas mencapai target, menganalisis data, membuat ramalan penjualan (*sales forecast*).

d. Sales/MD

Bertugas mengatur display produk di sebuah outlet, mana kiranya yang paling tepat berada di deretan depan. Naik atau turunnya angka penjualan produk, bisa dibilang sangat bergantung pada kemampuannya.

16. Divisi Gudang & Logistik

Divisi ini bertugas untuk mencatat barang yang diterima, mengklasifikasi barang masuk sesuai jenisnya, membandingkan data dengan jumlah stok fisik yang tersedia, melakukan pengecekan stok barang di gudang dan mengecek barang retur dari konsumen.

a. Pengirim

Bertugas mendistribusikan / mengirim produk PT. Ikan Dorang hingga sampai ke konsumen

b. Operator Gudang Bahan Kemasan

Bertugas menerima bahan kemasan dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan atau barang kemasan dalam gudang.

c. Operator Gudang Bahan Jadi

Bertugas menerima barang yang sudah jadi dari pihak produksi, memastikan kembali bahwa kondisi barang tersebut berkualitas baik, melakukan pengecekan atau check sheet terhadap mesin packing, melakukan pengemasan atau packing terhadap barang atau mengoperasikan mesin packing, menyimpan atau menyusun barang yang sudah dikemas sesuai tempatnya, dan membersihkan area kerja pengemasan barang setelah selesai bekerja.

d. Operator Gudang Bahan Baku Minyak

Bertugas menerima bahan baku dari supplier, bongkar muatan barang atau bahan baku, menyimpan bahan baku dalam gudang.

e. Operator Gudang Bahan Pembantu

Bertugas menerima bahan pembantu dari supplier, bongkar muatan barang, menyimpan bahan pembantu dalam gudang.

17. Divisi *Finance & Accounting*

Divisi ini bertanggung jawab atas tagihan perusahaan terhadap konsumen, pembelian barang, nota transaksi perusahaan dengan perusahaan lain, persediaan minyak dan barang lainnya yang dibutuhkan perusahaan.

a. Supervisor *Accounting*

Bertugas melakukan kontrol terhadap pekerjaan yang berhubungan dengan keuangan dan akuntansi. Melakukan penyusunan laporan keuangan setiap periode, baik harian, mingguan, bulanan, maupun tahunan menyesuaikan kebijakan perusahaan, mengelola berbagai laporan terkait finansial perusahaan, seperti laporan bank, laporan keuangan, laporan kas kecil, dan laporan persediaan atau stok, menganalisa anggaran seluruh departemen untuk mengestimasi anggaran perusahaan, memberikan rekomendasi berdasarkan laporan yang dimiliki kepada manajemen, membuat arsip dokumen perusahaan dan menyusunnya sesuai dengan masing-masing departemen, menyusun laporan perpajakan sesuai peraturan perpajakan, bersedia menjadi partner kerja untuk setiap departemen, membuat susunan anggaran tahunan perusahaan dan kegiatannya, memantau dan menganalisis capaian anggaran, mengontrol arus kas sekaligus menganalisisnya serta melakukan kontrol terhadap aset perusahaan.

- b. Operator Komputer/Account Receivable
Bertugas dalam mencatat transaksi penjualan, menerbitkan dan mengirim invoice, menagih piutang ke pelanggan, mengurus piutang bermasalah, merekonsiliasi akun, dan membuat laporan secara berkala.
- c. Supervisor Finance
Bertugas membuat laporan keuangan, mengawasi, serta mengelola sebuah produksi dan pelayanan kepada konsumen, juga membimbing dan mengatur rekan kerja bawahannya guna mencapai tujuan perusahaan.
- d. Kasir/Kas Kecil
Bertugas menerima bukti transaksi pengeluaran dengan disertai dokumen yang mendukung transaksi tersebut, memberikan cap lunas dibukti kas keluar, bukti kas keluar ke bagian utang dan membagikan bukti kas keluar ke bagian utang dan menyerahkan cek ke bagian pemegang dana kas kecil.
- e. Supervisor Tax
Bertugas mensosialisasikan peraturan-peraturan pajak yang baru ke seluruh business unit yang berkaitan langsung. Membantu meneliti dan memeriksa laporan keuangan perusahaan (Tempo Group) untuk pelaporan SPT Tahunan Badan. Membantu mendampingi business unit ke kantor pajak terkait administrasi perpajakan.
- f. Staff
Bertugas mengolah data dari pra produksi yaitu dari bahan baku, produksi hingga barang yang sudah jadi dan siap untuk dikirim ke konsumen. Tidak hanya mengurus keperluan dokumen saja, admin produksi juga bertanggung jawab dalam hal pengawasan bagian operator produksi.

1.4.7. Ketenagakerjaan

Dalam pasal 1 angka 1 Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 mengemukakan bahwa ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Kebutuhan tenaga-tenaga kerja yang terampil dalam berbagai bidang yang ada dalam perusahaan ataupun juga dapat dikatakan karyawan yang memiliki kemampuan sesuai tugas-tugasnya

dalam perusahaan merupakan hal mutlak dalam pencapaian tujuan dari perusahaan.

PT Ikan Dorang, Surabaya memiliki kurang lebih karyawan yang berjumlah 110 orang dengan tingkat pendidikan karyawan bervariasi sesuai dengan tanggung jawab dan jenis pekerjaannya. Tenaga kerja di PT Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung di PT Ikan Dorang, Surabaya merupakan tenaga kerja yang tidak berhubungan di proses produksi seperti di bagian kantor. Sedangkan tenaga kerja langsung berhubungan dengan proses produksi, seperti bagian refinery, bagian packaging dan lain sebagainya. Jumlah karyawan di PT Ikan Dorang, Surabaya per Januari 2022 adalah 110 orang dengan 80% didominasi oleh laki-laki.

Tabel 1 Ketenaga kerjaan

Jenis karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	50 orang
Karyawan Tidak Tetap (Kontrak)	60 orang
Total	110 orang

Sumber: PT Ikan Dorang, Surabaya, 2025

Karyawan tetap merupakan karyawan yang telah memiliki kontrak ataupun perjanjian kerja dengan perusahaan dalam jangka waktu yang tidak ditetapkan (permanent), karyawan tetap cenderung 18 memiliki hak yang jauh lebih besar dibandingkan karyawan tidak tetap selain itu, karyawan tetap cenderung jauh lebih aman (dalam hal kepastian lapangan pekerjaan) dibandingkan dengan karyawan tidak tetap (Onibala et.al,2017). Karyawan tetap di PT Ikan Dorang, Surabaya minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan, hanya saja untuk beberapa jabatan seperti supervisor dan kepala bagian dari tiap divisi perusahaan minimal berpendidikan sarjana.

Karyawan tidak tetap merupakan karyawan yang hanya dipekerjakan ketika perusahaan membutuhkan tenaga kerja tambahan (Onibala et.al,2017). Karyawan tidak tetap ini memiliki status lepas yang diterima untuk jangka waktu tertentu berdasarkan kebutuhan perusahaan. Karyawan tidak tetap (karyawan kontrak di PT Ikan Dorang, Surabaya rata-rata berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan seperti berikut:

1. Ketentuan jam kerja di PT Ikan Dorang, Surabaya dibagi menjadi dua yaitu hari Senin sampai dengan hari Jum'at dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB, sedangkan untuk hari Sabtu hingga pukul 14.30 WIB. Waktu istirahat diberikan selama satu jam yang dimulai dari pukul 12.00-13.00 WIB. Khusus hari Jum'at dimulai dari pukul 11.30-12.30 WIB. Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja untuk semua tenaga kerja baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung. Kerja lembur juga dilakukan di PT Ikan Dorang, Surabaya dengan biasanya dilakukan ketika proses produksi sedang berjalan terus-menerus. Sistem kerja giliran diberlakukan pada bagian pengiriman dengan terdapat 2 *shift* yaitu untuk *shift* 1 dimulai dari pukul 07.30-16.30 WIB dan *shift* 2 dimulai dari pukul 12.00-21.00 WIB.
2. Sistem pengupahan yang dilaksanakan oleh PT Ikan Dorang, Surabaya meliputi upah bulanan dan upah lembur. Besarnya gaji bulanan yang diberikan kepada karyawan pada akhir bulan berdasarkan UMR (Upah Minimum Regional) di Surabaya dan jumlahnya berdasarkan dengan jabatan dari karyawan. Upah lembur diberikan kepada karyawan sesuai dengan jam lembur apabila dibutuhkan oleh perusahaan.
3. Kesejahteraan karyawan Dalam meningkatkan produktifitas dan motivasi kerja maka karyawan PT Ikan Dorang, Surabaya telah melakukan upaya dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut:
 - a. Tunjangan sosial karyawan berupa BPJS Kesehatan.
 - b. Rekreasi karyawan yang diadakan satu kali dalam satu tahun yang diikuti oleh semua karyawan.
4. Fasilitas yang terdapat di PT Ikan Dorang, Surabaya antara lain :
 - a. Pakaian Kerja
 - b. Sarana Peribadatan berupa mushola
 - c. Tunjangan Hari Raya yang diberikan menjelang lebaran.