

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk hasil perikanan merupakan salah satu pangan yang memiliki sumber nutrisi yang penting bagi tubuh. Melimpahnya produksi perikanan baik dari sektor perikanan tangkap maupun perikanan budi daya harus diimbangi dengan pengolahan diversifikasi yang tepat, salah satunya surimi. Beberapa spesies ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan surimi di Indonesia berasal dari ikan yang memiliki nilai ekonomis rendah yaitu ikan swanggi, kurisi, kuniran, dan baronang (Wawasto *et al.*, 2018).

Surimi adalah protein miofibril ikan olahan yang diproduksi melalui berbagai proses langkah demi langkah yang melibatkan proses *heading*, *gutting*, *filleting*, *deboning*, *washing*, *dewatering*, *mincing*, pencampuran dengan krioprotektan, dan pembekuan (Walayat *et al.*, 2022).

Jenis ikan laut sebagai bahan baku surimi yang paling sering digunakan pada industri surimi adalah ikan threadfin bream (*Nemipterus spp.*), bigeye snapper (*Priacanthus spp.*), croakers (*Pennahia and Johnius spp.*), lizardfish (*Saurida spp.*), dan goat fish/red mullet (*Upeneus spp*, *Parupeneus spp.*). Jenis-jenis ikan ini banyak digunakan di wilayah Asia Tenggara dan Jepang yang dikenal dengan nama itoyori, kinmedia, guchi, eso, dan himeji (Laksono dkk., 2022).

Korean Fish cake atau sering dikenal dengan *Eomuk* merupakan jajanan kaki lima asal Korea Selatan yang saat ini banyak diminati oleh masyarakat Indonesia khususnya anak muda. Produk olahan jenis ini merupakan salah satu produk diversifikasi yang berbahan dasar daging cincang atau surimi dengan penambahan bahan hidrokoloid, dan bumbu-bumbu serta melalui beberapa tahapan proses pengolahan (Putri *et al.*, 2019). Ada beberapa jenis *fish cake* antara lain: kamaboko, chikuwa, odeng/eomuk, bakso, sosis, otak-otak ikan, pempek dan lainnya.

Odeng merupakan produk olahan dari lumatan daging ikan (surimi) dengan penambahan bumbu dan berbentuk tipis pipih. Penyajian odeng dapat dilakukan dengan menggunakan tusuk sate lalu disiram atau dimasukkan kedalam kuah. Untuk odeng lembaran dapat dibentuk seperti sate usus.

PT Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*) dengan kuantitas ekspor mencapai 10.000 ton bahan baku per tahun. PT Kelola Mina Laut menggunakan berbagai hasil olahan laut yang diantaranya adalah udang, rajungan, ikan kakap merah, kakap sawo, kakap nunu, pekutak, bandeng grouper, gurita, tuna, tenggiri, dan kerang. Salah satu produk olahan PT Kelola Mina Laut adalah odeng dengan merk “Geezy”.

Pemilihan topik proses produksi maru tenpura “odeng” di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik adalah karena produksi odeng di PT Kelola Mina Laut unit Gresik merupakan produk dengan tingkat produksi tertinggi apabila dibandingkan dengan produk lainnya.

1.2. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses produksi Maru Tenpura “Odeng” di PT Kelola Mina Laut unit Gresik dari bahan baku hingga produk jadi.
- b. Membandingkan antara teori yang didapat selama perkuliahan dengan proses pengolahan Maru Tenpura “Odeng” di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik.
- c. Menganalisis implementasi GMP di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik.
- d. Menilai kepatuhan PT Kelola Mina Laut Unit Gresik terhadap praktik produksi pangan yang baik.

1.3. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik adalah sebagai berikut:

a. Bagi Perguruan Tinggi

Terjalinnya hubungan kemitraan dan kerjasama yang baik antara pihak UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT Kelola Mina Laut serta dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan dalam industri.

b. Bagi Perusahaan

- Dapat menambah masukan berupa saran yang positif serta bermanfaat bagi perusahaan.

- Hasil analisis atau tugas khusus yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang.

c. Bagi Mahasiswa

- Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
- Dapat mempelajari realisasi di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.
- Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
- Dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang implementasi GMP di PT Kelola Mina Laut Unit Gresik.

1.4. Sejarah Perusahaan

PT Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pengolahan hasil perikanan laut yang terintegrasi (*Integrated Food Industry*). PT KML pertama kali didirikan oleh Mohammad Nadjikh pada tanggal 18 Agustus 1994. Berawal dari unit pengolahan ikan teri nasi (*chirimen*) dengan pasar ekspor ke Jepang yang sangat sederhana di desa Sobontoro, Kecamatan Tambakboyo, Kabupaten Tuban, saat ini KML food telah berkembang menjadi salah satu perusahaan pengolahan pangan terpadu di Indonesia, yang berkantor pusat di Jalan KIG Selatan Kav C-5, Kawasan Industri Gresik, Jawa Timur.

Kelas teri begitulah awal KML Food didirikan, pada tahun 1994 dibangun sebuah unit pengolahan sederhana berdinding bambu "kandang kuda" yaitu unit pengolahan teri nasi (*chirimen*). Seiring perkembangan waktu unit pengolahan teri nasi KML Food mencapai 20 unit pengolahan milik sendiri dan 15 unit pengolahan milik mitra binaan yang tersebar di sepanjang pantai utara Jawa dan Madura (dari Situbondo - Jawa Timur

hingga Cilegon - Banten). Unit usaha ini memberdayakan lebih dari 100.000 nelayan kecil.

Tidak hanya terfokus pada *chirimen*, tahun 1999 KML Food mendirikan unit pengolahan ikan (*fish*) dan *chepalopoda* yang berpusat di Gresik, Jawa Timur. Produk unggulannya adalah kakap merah (*scarlet snapper*), ikan karang (*coral fish*), gurita (*octopus sp*), tengiri, tuna, ikan air tawar (lele, bandeng, nila) dan aneka ikan lainnya. Unit pengolahan ini terus dikembangkan pada berbagai daerah di Indonesia hingga jumlah produksi mengalami peningkatan, seperti di Makasar (4.000 ton/tahun), Kendari (4.000 ton/tahun), Sidoarjo (6.000 ton/tahun) Rembang (3000 ton/tahun), Lamongan (6000 ton/tahun), Luwuk (2000 ton/tahun), dan Ambon (3000 ton/tahun). KML Food juga melakukan *partnership* dengan mitra binaan lokal di daerah-daerah yang memiliki potensi hasil perikanan seperti Gorontalo, Bitung, Lombok, Flores, Kupang, Dobo, Sorong, Papua dan daerah-daerah berpotensi lainnya. Unit usaha ini memberdayakan lebih dari 100.000 nelayan kecil hingga nelayan besar di seluruh Indonesia.

Selain ikan, komoditas udang menjadi sasaran pengembangan berikutnya. Di tahun 2001, didirikan unit pengolahan udang (*shrimp*) di Gresik. Unit ini telah menjalin kemitraan dengan lebih dari 20.000 petani tambak udang di seluruh Indonesia.

Dua tahun berselang, tahun 2003 unit pengolahan rajungan (*crab*) didirikan di Gresik. Unit ini berfokus pada pemberdayaan nelayan tradisional dari Pantai Sumatera, Pantai Utara Jawa Madura, Pantai Selatan Kalimantan hingga Pantai Timur Sulawesi. Untuk mendukung pasokan bahan baku daging rajungan, didirikan unit-unit pengupasan rajungan (*pickings station/miniplant*) sebanyak 46 unit di seluruh Indonesia dan tahun 2009 didirikan unit pengolahan rajungan di Serang, Banten dengan kapasitas produksi 1.000 ton/tahun yang menampung produksi rajungan dari daerah Jawa Barat, DKI Jakarta, Banten, dan Sumatra.

Tahun 2005 KML Food mengembangkan unit pengolahan olahan seafood (*value added*) di Gresik dengan aneka jenis produk seperti *butterfly shrimp*, *coconut shrimp skewer*, *torpedo shrimp*, *crispy deli*, *bon-bon deli*, *shrimp pastry*, *spring roll*, dan *seafood/cocktail* samosa untuk pasar ekspor dan produk dimsum, nugget, siomay untuk pasar domestik. Pada tahun

2006, dikembangkan pula pengolahan bakso seafood di Semarang, unit pengolahan surimi (sari pati ikan) di Kab. Lamongan (2009), di Rembang, Jawa Tengah (2012), serta di Tuban (2015).

Di tahun 2013, KML Food telah mengembangkan produk snack seafood. Tahun 2014, KML Food mengembangkan industri *vegetable* terpadu (edamame, okra, dan aneka sayuran) beserta pengolahannya, di Jember, Semarang dan Cirebon. Di awal tahun 2015, KML Food telah mengembangkan pengolahan produk *fish cake* (kamaboko) dan takoyaki (gurita lapis tepung) lengkap dengan pengolahannya di Gresik.

Kelola Group juga memiliki anak usaha yang bergerak di bidang industri sayuran beku dengan produk utama kacang kedelai edamame yaitu PT Kelola Agro Makmur (KAM). Pada tahun 2016, PT KAM melakukan ekspansi usaha baik untuk ekspor maupun lokal melalui PT Kenkyo Food Tech Industry di Semarang yang juga merupakan salah satu anak perusahaan dari Kelola Group.

Hingga saat ini, KML Food dari kelas "teri" menjelma menjadi perusahaan kelas "kakap" yang meng "gurita" dengan unit-unit pengolahan yang tersebar diseluruh Indonesia. PT Kelola Mina Laut telah memperoleh beberapa sertifikat yang berstandar nasional dan internasional untuk menjamin mutu dan keamanan pangan, serta untuk memenuhi kebutuhan pelanggan, antara lain:

1. 162543 Sertifikat GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan sistem yang menjamin keamanan pangan pada setiap proses produksi.
2. Sertifikat ISO 22000:2005 merupakan sistem manajemen keamanan pangan terpadu.
3. BRC (*British Retail Consortium*) Global Standard merupakan sertifikat yang menjamin standar dari produk yang dihasilkan retail global.
4. Sertifikat ACC (*Aquaculture Certification Council*) merupakan sertifikat yang menjamin kualitas dan keamanan produk budidaya perairan.
5. C-TPAT (*Customs – Trade Partnership Against Terrorism*) merupakan sistem yang menjamin keamanan rantai perdagangan internasional dari tindakan kejahatan.

6. Halal MUI merupakan sertifikat mengenai jaminan produk yang dihasilkan yaitu produk yang menggunakan bahan baku dan proses produksi yang halal dan dapat dikonsumsi semua kalangan terutama konsumen muslim.
7. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) merupakan sertifikat mengenai status legalitas produk yang dihasilkan.
8. NKV (Nomor Kontrol Veteriner) merupakan sertifikat sebagai bukti telah dipenuhinya persyaratan *hygiene* dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewani.
9. S-PAT (Sertifikat Pangan Segar Asal Tumbuhan) merupakan sertifikat sebagai jaminan bahwa produk pertanian telah memenuhi persyaratan keamanan pangan yang dikeluarkan oleh kementerian pertanian.
10. *Phytosanitary Certificate* (sertifikat kesehatan tumbuhan) merupakan sertifikat yang menyatakan bahwa produk pertanian telah melalui pemeriksaan bebas hama dan penyakit.
11. *Certificate of Analysis* (CoA) merupakan suatu surat keterangan dari pihak ketiga yang berwenang atau produsen yang diperlukan untuk suatu kontrak penjualan dan penyerahan barang, yang membuktikan bahwa barang-barang tersebut telah diperiksa.
12. *Material Safety Data Sheet* (MSDS) merupakan sertifikat mengenai protokol standar keamanan dan keselamatan kerja. MSDS ini berisi informasi mengenai sifat-sifat fisik maupun sifat kimia. Produk yang telah dihasilkan juga dilengkapi dengan data *traceability* (telusur produk) yang akurat sebagai jaminan kualitas produk KML Group.

Penghargaan dapat diraih oleh KML Group dan Mohammad Nadjikh sebagai pemilik perusahaan yang diantaranya adalah:

- Indonesia Export Award “Primaniyarta Award” dari Presiden Republik Indonesia tahun 2001.
- Finalis Entrepreneur of The Year 2003 dari Ernst & Young tahun 2003.
- 10 Eksekutif dari Lions Club Surabaya Patria-Jawa Pos Group.
- Indonesian Export Award “Primaniyarta Award” 2005 kategori Perusahaan Berkinerja Terbaik dari Presiden Republik Indonesia.
- The Best Ten CEO 2008 dari Majalah SWA, PT Dunamis Intermaster dan PT Synovate.

- People of the Years 2009 sebagai wirausahawan terbaik dari Seputar Indonesia, Global Media Group.
- Penghargaan dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, sebagai Perusahaan yang memiliki kepedulian terhadap Dunia Pendidikan.

PT Kelola Mina Laut juga melakukan program CSR (*Corporate Social Responsibility*). Program CSR yang telah dilaksanakan PT Kelola Mina Laut selama ini antara lain:

1. Pemberian beasiswa untuk mahasiswa dari keluarga kurang mampu dan berprestasi di daerah GERBANG KERTA SUSILA dan beasiswa untuk anak karyawan yang berprestasi.
2. Santunan fakir miskin dan yatim piatu kepada masyarakat sekitar pabrik KML group di seluruh Indonesia.
3. Promosi dan *education* gemar makan ikan.
4. Pembinaan manajemen yang profesional bagi UKM perikanan melalui program Business Development Services Kelola Mina Laut (BDS Kemilau)
5. Bantuan untuk sekolah, kampus, pemerintah, aparat, dan sebagainya.

KML Food memiliki visi yaitu menjadi Perusahaan Makanan Terpadu Indonesia yang paling kompetitif dan menjadi *Kitchen of Indonesia* serta menjadi *Global Food Company*. Produk KML Food diharapkan dapat menjadi produk kebanggaan keluarga Indonesia yang ada dalam setiap dapur rumah tangga.

Adapun misi yang diemban KML food adalah mengembangkan kekuatan bisnis di industri pangan melalui:

1. Kerjasama yang baik dengan tim manajemen Profesional dan Korporasi.
2. Bekerja melalui efisiensi, keefektifan kerja, dan berorientasi pada produktivitas makanan.
3. Berfokus pada nilai tambah yang ada pada produk.
4. Menjalin kemitraan bersama dengan para pemangku kepentingan perusahaan.
5. Memiliki standar kualitas yang tinggi untuk komoditas yang diproduksi.
6. Pemberian pelayanan prima sehingga mampu memenuhi kepuasan pelanggan.

7. Performa yang hebat diatas rata-rata industri berdasarkan fundamental bisnis yang kuat.

Produk akhir yang dihasilkan PT Kelola Mina Laut (Plant II) berupa odeng dengan merk “Geezy”, chikuwa dengan merk “daitsabu”, siomay dengan merk “minaku”, dan bakso ikan dengan merk “Geezy”. Bahan baku yang digunakan yaitu surimi yang berasal dari PT Bintang Karya Laut sebagai bagian dari Kelola Group. Adapun identitas dari PT Kelola Mina Laut (Plant II) adalah sebagai berikut :

Nama Perusahaan	: PT Kelola Mina Laut (Plant II)
Bentuk Usaha	: Badan Usaha Milik Swasta
Alamat	: Jalan Kawasan Industri Gresik Selatan Kav. C-9, Kelurahan Randuagung, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur
Luas area	: 3 Ha
Karyawan	: 121 orang
Distribusi	: Nasional
Unit Pengolahan	: <i>Value Added Seafood Product</i>
Kapasitas Produksi	: 50 ton/bulan

Logo perusahaan PT Kelola Mina Laut dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Logo PT Kelola Mina Laut

Sumber: PT Kelola Mina Laut (2024)

1.5. Jumlah Produksi

Pada KML Food dengan unit pengolahan ikan dan *cephalopoda* dapat memproduksi hingga 12.000 ton/tahun. Unit pengolahan ini terus dikembangkan hingga mencapai jumlah produksi 40.000 ton/tahun. Pada

unit pengolahan udang (*shrimp*) di Gresik memiliki kapasitas produksi 12.000 ton/tahun dan Makassar (4500 ton/tahun). Pada unit pengolahan rajungan di Gresik memiliki jumlah produksi sebesar 2.600 ton daging rajungan per tahun. Pada unit pengolahan olahan *seafood* (*value added*) memiliki kapasitas keseluruhan 2.000 ton/tahun. Unit pengolahan bakso *seafood* di Semarang memproduksi sebanyak 10.000 ton produk per tahun dan unit pengolahan surimi (sari pati ikan) di Kab. Lamongan dengan kapasitas produksi 24.000 ton/tahun dan di Rembang, Jawa Tengah dengan kapasitas produksi 36.000 ton/tahun serta di Tuban dengan kapasitas produksi 24.000 ton/tahun. Pada produk *snack seafood* memiliki kapasitas produksi 2 ton produk/hari. KML Food juga memiliki industri *vegetable* terpadu (edamame, okra, dan aneka sayuran) beserta pengolahannya di Jember (12.000 ton), Semarang (3500 ton) dan Cirebon (6000 ton). KML Food juga memiliki industri pengolahan produk *fish cake* (kamaboko) dan takoyaki (gurita lapis tepung) lengkap dengan pengolahannya di Gresik (2000 ton/tahun). Pada saat ini, PT Kelola Mina Laut (Plant II) memiliki jumlah produksi maru tenpura (odeng) sebesar 50 ton/bulan.

1.6. Pemasaran Produksi

Pada pemasaran produk, PT Kelola Mina Laut melakukannya dengan melalui pendekatan kepada konsumen. Mereka memperkenalkan produknya dengan menggunakan bauran pemasaran seperti *Advertising*, *personal selling*, *Sales Promotion*, *Public Relation*, dan *Direct Marketing*. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya event-event, bazar, pemberian discount, serta membagi resep masakan yang berbahan dasar produk mereka di web Kitchen Of Indonesia. Selain itu, PT Kelola Mina Laut juga melakukan pemasaran dengan mendirikan gerai (*factory outlet*) Minamart.

Menurut Nuzulah dan Hariasih (2024), promosi adalah salah satu dari tujuh komponen bauran pemasaran yang berfungsi untuk mengajak dan menyampaikan informasi mengenai suatu produk kepada konsumen agar tertarik dengan penawaran produk tersebut. Promosi adalah arus informasi atau persuasif satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran. Promosi adalah suatu kegiatan yang digunakan untuk mengkomunikasikan

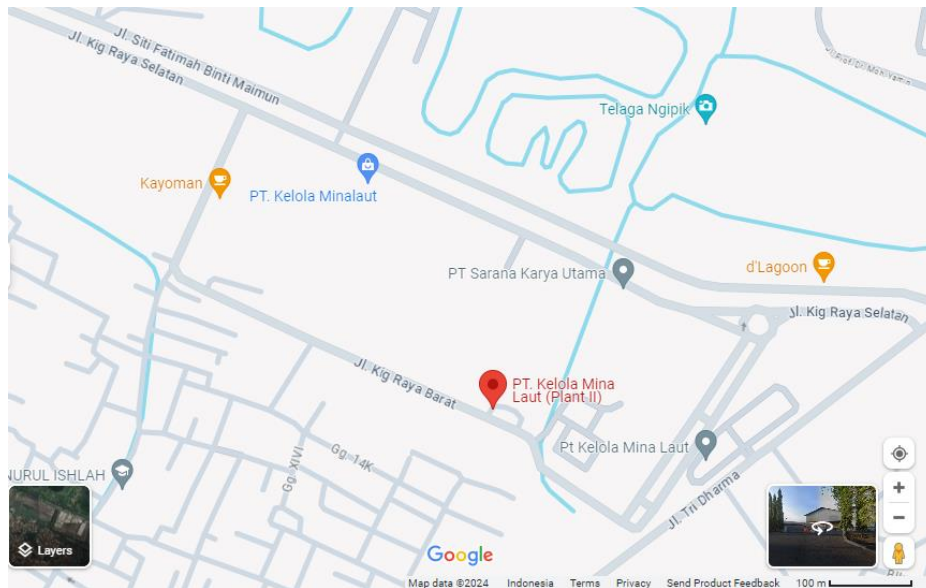
keunggulan produk dan meyakinkan calon pelanggan untuk membelinya. Dalam konteks pemasaran, promosi berperan sebagai sarana komunikasi yang berfungsi untuk menyampaikan informasi, mempengaruhi, dan mengingatkan pelanggan. Ada 4 Indikator Promosi Penjualan yakni kualitas promosi, kuantitas promosi, waktu promosi, ketepatan dan kesesuaian sasaran promosi.

1.7. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT Kelola Mina Laut (Plant II) berlokasi di Kawasan Industri Gresik (KIG), jalan KIG Selatan Kav. C-9, Kelurahan Randuagung, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Kawasan Industri Gresik merupakan kawasan yang dikembangkan oleh Pemerintah Daerah Tingkat II Gresik sebagai kawasan industri yang berada dalam Kawasan Industri Petrokimia Gresik. Pabrik ini berdiri di atas tanah seluas kurang lebih 3 Ha. Lokasi perusahaan dekat dengan kota besar di Jawa Timur seperti Surabaya, Lamongan, dan Tuban. Berikut adalah batas-batas PT Kelola Mina Laut Gresik:

- Utara : Danau / Telaga Ngipik
- Selatan : Perumahan KIG
- Barat : PT Madsumaya
- Timur : PT Bumi Mulia (Pabrik Kaleng)

Terdapat beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan. Menurut Maulana (2018), faktor-faktor tersebut antara lain letak pasar; letak sumber bahan baku; ketersediaan tenaga kerja; ketersediaan tenaga listrik; ketersediaan air; fasilitas pengangkutan; fasilitas perumahan pendidikan, perbelanjaan, dan telekomunikasi; pelayanan kesehatan, keamanan, dan pencegahan kebakaran; peraturan pemerintah setempat; sikap masyarakat; biaya dari tanah dan bangunan; luas tempat parkir; saluran pembuangan; kemungkinan perluasan; dan lebar jalan. Denah lokasi PT Kelola Mina Laut (Plant II) dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

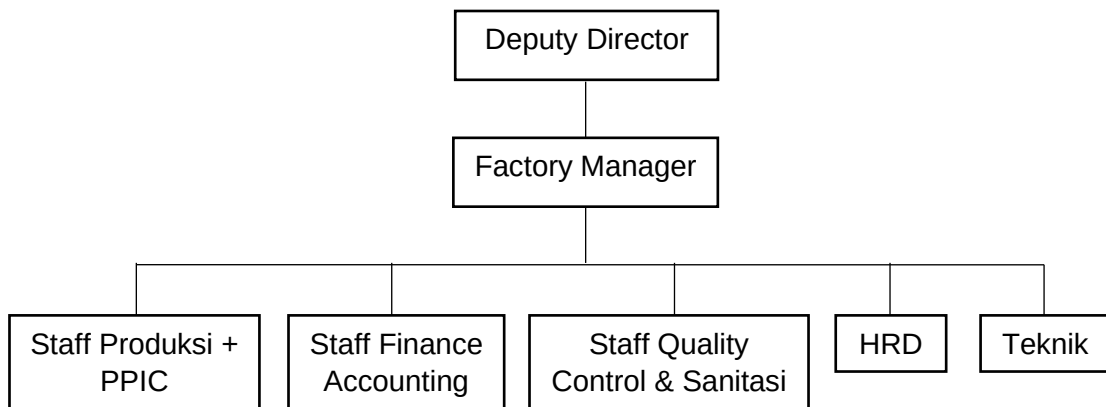


Gambar 2. Denah Lokasi PT Kelola Mina Laut (Plant II)

Sumber : *Google Maps*

1.8. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada sebuah perusahaan menggambarkan peran dan tanggung jawab setiap individu agar saling berkoordinasi dengan semangat untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan bersama-sama. Adapun struktur organisasi pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) ini merupakan struktur organisasi lini dan staff, dimana pelimpahan wewenang dalam organisasi ini berlangsung secara vertikal dari seorang atasan pimpinan hingga pimpinan dibawahnya. Untuk membantu kelancaran dalam mengelola organisasi tersebut seorang pimpinan mendapatkan bantuan dari para staf dibawahnya. Tugas para staf disini adalah untuk membantu memberikan pemikiran nasihat atau saran-saran, data, informasi dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan suatu keputusan atau kebijaksanaan. Struktur organisasi PT Kelola Mina Laut (Plant II) dapat dilihat pada gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Struktur Organisasi di PT Kelola Mina Laut (Plant II)

Sumber : PT Kelola Mina Laut (2024)

Peran dan tanggung jawab setiap individu di PT Kelola Mina Laut (Plant II) diuraikan sebagai berikut:

1. *Deputy Director*

- Merencanakan seluruh operasional proses produksi, pemenuhan bahan baku/bahan pendukung, pemenuhan target proses produksi sesuai target perusahaan dengan kualitas yang sesuai standar.
- Bertanggung jawab terhadap jalannya perusahaan.
- Mengawasi, mengevaluasi dan menganalisa operasional seluruh anggaran perusahaan.
- Melakukan evaluasi seluruh operasional perusahaan.

2. *Factory Manager*

- Bertanggung jawab terhadap jalannya produksi secara keseluruhan, fasilitas dan karyawan mulai dari penerimaan sampai produk akhir.
- Pengawasan proses produksi berdasarkan SOP dan SSOP.
- Mengontrol proses produksi sesuai dengan target ekspor.
- Memeriksa hasil produksi sesuai dengan alur prosesnya.

3. *Staff produksi dan PPIC*

- Bertanggung jawab dalam perencanaan produksi dan ekspor.
- Berkoordinasi dengan tim produksi untuk mencapai target ekspor sesuai jadwal produksi.
- Membuat pemesanan produksi yang terdapat dalam kontrak penjualan dan spesifikasi pembeli.

- Membuat perencanaan suplai bahan baku, bahan kemasan dan bahan non kemasan, serta jadwal ekspor.
 - Mengontrol proses produksi sesuai dengan target ekspor.
 - Memeriksa hasil produksi sesuai dengan alur prosesnya.
 - Bertanggung jawab terhadap perencanaan *raw material* yang datang dari *supplier*.
 - Merencanakan pembelian *raw material* sesuai dengan permintaan *marketing*.
 - Melakukan pembinaan dan persetujuan terhadap *supplier*.
 - Melakukan evaluasi seluruh pembelian bahan baku.
4. **Staff Finance Accounting** bertanggung jawab terhadap segala aktivitas keuangan, baik dari pengelolaan, penerimaan, transaksi, pencatatan dan laporan.
5. **Staff Quality Control dan Sanitasi**
- Merencanakan program *monitoring* kualitas bahan baku, bahan pendukung dan produk akhir selama proses produksi.
 - Melakukan pengawasan dan pencatatan semua kegiatan produksi dalam kaitannya dengan standar dan membuat tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian produk di tahapan proses.
 - Mengaplikasikan sistem mutu dalam proses produksi.
 - Melakukan evaluasi terhadap pemenuhan kualitas proses produksi.
 - Merencanakan dan membuat penciptaan dan pengembangan produk baru.
6. **HRD** bertanggung jawab menyusun rencana dan jadwal kerja, mengawasi dan mengevaluasi kinerja karyawan, mengelola laporan rekrutmen dan dokumen perusahaan, mengembangkan sistem kebijakan sumber daya manusia berdasarkan undang-undang ketenagakerjaan, menilai dan mengaudit kebutuhan pengembangan karyawan, memantau peningkatan kinerja perusahaan, mengelola pelatihan dan anggaran pelatihan eksternal dan internal karyawan, membuat laporan harian atau bulanan tentang aktivitas karyawan bulanan.
7. **Teknik** bertanggung jawab dalam pembuatan budget *sparepart*, mengolah data *downtime* mesin, merencanakan jadwal rencana realisasi *maintenance*, mengkoordinasi dan membuat jadwal kerja lapangan, memonitor laporan

kerja tim teknik, membuat laporan hasil kerja tim lapangan, serta mengatasi masalah kinerja mesin produksi.

1.9. Ketenagakerjaan

PT Kelola Mina Laut (Plant II) menjalankan operasional perusahaan dengan banyak menggunakan sumber daya manusia. Tenaga kerja menurut Aksin (2018) merupakan sumber daya utama bagi keberlangsungan suatu produksi dalam suatu perusahaan maupun dalam struktural organisasi. Keberadaan tenaga kerja dalam suatu kegiatan produksi sangatlah diperlukan, terutama bagi mereka yang tingkat produktivitasnya memerlukan tingkat efisiensi dalam prosesnya.

Tenaga kerja pada PT Kelola Mina Laut terbagi menjadi tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang berada di bagian *Corporate* (Kantor Pusat) dan juga unit-unit produksi seperti unit ikan, unit udang, unit rajungan, dan unit pengolahan produk *value added*. Sedangkan tenaga kerja langsung adalah karyawan yang bekerja di departemen produksi, berhubungan langsung dengan proses produksi seperti bagian *mixing*, bagian *packaging*, bagian *freezing* dan sebagainya.

Pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) memiliki tenaga kerja yang terdiri dari staff, supervisor, penanggung jawab, dan pelaksana. Sistem pembagian jam kerja pada PT Kelola Mina Laut (Plant II) berdasarkan jumlah jam kerja dalam seminggu. Sistem tersebut menggunakan giliran waktu libur yaitu sistem dimana dalam seminggu, pekerja diberikan waktu sehari untuk istirahat di rumah. Sistem ini mencakup sistem kerja umum dan sistem kerja giliran. Ketentuan jam kerja pada PT Kelola Mina Laut terutama pada unit *corporate* adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Pembagian Sistem Kerja Umum di PT Kelola Mina Laut

Hari	Jam Kerja	Istirahat
Senin-Kamis	08.00-16.00	12.00-13.00
Jumat	08.00-16.00	11.00-13.00
Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

Sistem kerja giliran diberlakukan hanya untuk bagian *security*. Kerja lembur juga dilakukan di PT Kelola Mina Laut. Kerja lembur dilakukan pada hari libur resmi, hari-hari istirahat mingguan dan hari-hari istirahat dinas. Peraturan perburuhan atau ketenagakerjaan, tenaga kerja diberikan waktu untuk cuti atau istirahat kerja. Karyawan di PT Kelola Mina Laut diberikan cuti sebanyak 12 hari dalam satu tahun sesuai dengan Undang-Undang No.13 tahun 2003 Pasal 79 ayat (2). Hari libur untuk pekerja adalah hari minggu dan hari besar nasional sesuai dengan penanggalan pemerintah. Lembur akan diberlakukan sesuai dengan kebutuhan.