

PT. NUANSA CIPTA MAGELLO DI MAKASSAR
(Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan)
1997 - 2006



SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Ujian Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin
Makassar

Oleh:

SASMIATY S
F811 01 010

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS HASANUDDIN	
Tgl. Terima	6 - 6 - 08
Asal Dari	System
Banyaknya	1 eksemplar
Marga	Indones
No. Inventarisasi	SD
No. Klasifikasi	SICR-BOP

FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2008

SAS
P.

**UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi

**"PT. NUANSA CIPTA MAGELLO DI MAKASSAR (SEJARAH
PERUSAHAAN PENGALENGAN RAJUNGAN) 1997-2006"**

Disusun dan diajukan oleh:

Sasmiaty S.

F 81101010

Telah dipertahankan di depan panitia ujian skripsi
Pada tanggal 16 Mei 2008

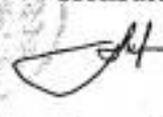
Menyetujui,

Konsultan I,



Dr. Edward L. Poelinggomang

Konsultan II,



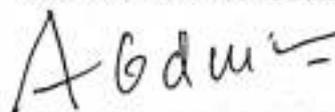
Dr. Bambang Sulisty, M.S.

Dekan,
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin .



Dr. Muhammad Darwis, M.S.

Ketua Jurusan Ilmu Sejarah,
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin



Dr. Abd. Rasyid Asba, M.A.

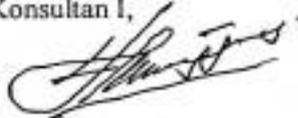
**UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

HALAMAN PENGESAHAN

Sesuai dengan Surat Tugas Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin Nomor: 198/J04.10.1.6/PP.27/2007, dengan ini kami menyatakan menerima dan menyetujui skripsi yang berjudul: "PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997 - 2006".

Makassar, Mei 2008

Konsultan I,



(Dr. Edward L. Poelinggomang)
Nip. 131 430 495

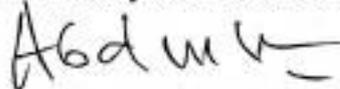
Konsultan II,



(Dr. Bambang Sulistyo, M.S.)
Nip. 131 480 197

Disetujui untuk disampaikan kepada
Panitia Ujian Skripsi

Dekan,
u.b. Ketua Jurusan Ilmu Sejarah
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin



(Dr. Abdul Rasyid Asba, M.A.)
Nip. 131 992 459

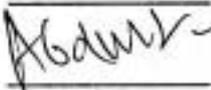
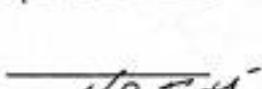
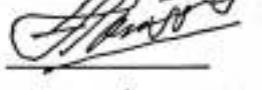
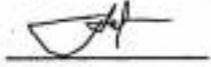
**UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

HALAMAN PERSETUJUAN

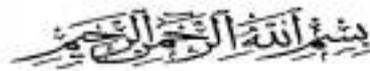
Pada hari ini, Jumat 16 Mei 2008 Tim Penguji menerima dengan baik skripsi yang berjudul: "PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997 - 2006", yang diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat ujian akhir guna memperoleh gelar Sarjana, pada Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin.

Makassar, 16 Mei 2008

TIM PENGUJI

1. Dr. Edward L. Poelinggomang	Ketua	
2. Dr. Bambang Sulistyono, M.S.	Sekretaris	
3. Dr. Abd. Rasyid Asba, M.A.	Penguji I	
4. Drs. Suriadi Mappangara, M.Hum.	Penguji II	
5. Dr. Edward L. Poelinggomang	Konsultan I	
6. Dr. Bambang Sulistyono, M.S.	Konsultan II	

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah rabbilalamin, segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. karena atas berkah, rahmat dan hidayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **"PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997 – 2006"** sebagai salah satu syarat guna meraih gelar sarjana pada Jurusan Ilmu Sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak terlepas dari doa, bantuan dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghormatan yang setinggi-tingginya kepada kedua orang tuaku tercinta Ayahanda **M. Saleh Sabny** dan Ibunda tercinta **Sawirah Samad** yang telah tulus dan ikhlas mendidik, membimbing, menasehati, membesarkan dengan penuh kesabaran serta membiayai penulis hingga dapat menyelesaikan studi di Universitas Hasanuddin. Penulis yakin atas segala doa, kasih sayang yang tak henti-hentinya, curahan keringat dan pengorbanannya selama ini skripsi ini dapat terselesaikan.

Mulai dari penyusunan, penulisan hingga terselesainya skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang penulis sadari tanpa bantuan dari mereka semua pengurusan skripsi ini belumlah apa-apa. Untuk itu,

dengan rendah hati, penulis mengucapkan pula rasa terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak **Prof. Dr. Idrus Patturusi**, selaku Rektor Universitas Hasanuddin.
2. Bapak Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin.
3. **Dr. Abd. Rasyid Asba, M.A.**, selaku Ketua Jurusan Ilmu Sejarah Universitas Hasanuddin.
4. Bapak **Dr. Edward L. Poelinggomang** dan Bapak **Dr. Bambang Sulistyio, M.S.**, selaku dosen pembimbing, terimakasih yang sebesar-besarnya atas luangan waktu dan pemikirannya yang dengan sabar dan ikhlas mengarahkan penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen, staf pengajar serta karyawan di jurusan Ilmu Sejarah khususnya dan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin yang telah banyak membantu sejak awal penulis masuk kuliah hingga selesai.
6. Penulis juga tidak lupa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak **Agung Tri Prabowo, S.E.**, selaku Manajer Accounting, Bapak **Indra Ispar, S.H.**, selaku Manager Personalia, seluruh staf dan para informan PT. Nuansa Cipta Magello yang telah membantu memberikan data dan informasi yang sangat berharga bagi penulisan skripsi ini.
7. Saudara-saudaraku tersayang: **Sapri, Sry, Sandi** dan **Saldi**. Kalian telah memberi warna dalam hidupku.
8. Terimakasih banyak buat hanyku **Yakub** atas cinta, pengorbanan dan pengertiannya, (kehadiranmu sangat berarti dalam setiap hariku).

9. Sahabat-sahabatku **Siti, Rina, Andri, Ita** (atas dukungannya) dan semua kawan-kawan angkatan *Duris* yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, adik-adik di *Humanis* (Selamat berjuang, tetap semangat!), teman-teman di Pondok Mulia, dan semuanya yang telah membantu.

Semoga apa yang mereka berikan mendapat tempat dan balasan yang setimpal dari Allah SWT. Penulis juga menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna yang disebabkan oleh keterbatasan kemampuan penulis sebagai manusia biasa. Oleh karena itu, penulis mengharapkan dan membuka ruang kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan tulisan ini dikemudian hari. Akhir kata, semoga skripsi ini bisa bermanfaat, dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis serta pembaca sekalian. *Amin Ya Rabbal Alamin.*

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, Mei 2008

Penulis

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul "PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997 – 2006". Pada awalnya PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) merupakan cabang dari PT. Windika Utama Semarang. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan rajungan atau sejenis kepiting. Perusahaan ini sebelumnya adalah sebagai koordinator wilayah yaitu tempat transitnya bahan baku atau daging rajungan yang kemudian dikirim ke Semarang.

Banyaknya permintaan dari konsumen yang terus meningkat dan membutuhkan biaya mahal bila bahan baku harus selalu dikirim ke Semarang, maka ditandatangani kesepakatan pendirian PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) di Makassar pada hari Kamis tanggal 07 Desember 2000. Kemudian pada tahun 2001 pabrik dan fasilitasnya diresmikan dan mulai diadakan proses pengalengan yang di pimpin oleh Richard P. Siagian sebagai *Factory Manager*. Daging rajungan yang awalnya dikirim ke Semarang sekarang dapat dikalengkan langsung pada perusahaan ini.

Hasil bahan baku rajungan yang telah dikumpulkan kemudian diolah menjadi rajungan kaleng dan dikirim ke Florida, Amerika Serikat. Pada awalnya area mini plan yang dimiliki ada lima area yaitu Makassar, Bone, Jeneponto, Siwa/Palopo dan Kendari. Untuk menambah bahan baku, perusahaan ini pun menambah area mini plan yaitu Muna, Kalimantan dan Sorong. Untuk rencana ke depan dalam upaya peningkatan hasil produksi rajungan perusahaan ini akan melakukan perluasan mini

plan atau penyedia bahan baku baru, hal ini dilakukan untuk menghadapi persaingan kebutuhan akan bahan baku dengan perusahaan pengalengan rajungan yang berada di Indonesia Timur lainnya, dengan tujuan ekspansi wilayah adalah daerah Sulawesi Utara dan Sulawesi Tengah.

DAFTAR TABEL

- Tabel 1: Nama Jenis Rajungan Di Berbagai Daerah
- Tabel 2: Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Tingkat Pendidikan
- Tabel 3: Peralatan Dan Mesin Penunjang
- Tabel 4: Deskripsi Mutu Kaleng
- Tabel 5: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Kontribusi Meat Area Tahun 1997 - 2000
- Tabel 6: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Kontribusi Meat Area Tahun 2001 - 2003
- Tabel 7: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Kontribusi Meat Area Tahun 2004 - 2006
- Tabel 8: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Ekspor Tahun 2001 - 2006

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Alasan Memilih Judul.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Metode Penelitian.....	8
1.4 Tujuan Dan Kegunaan Penelitian.....	12
BAB II PT. NUANSA CIPTA MAGELLO PRODUSEN RAJUNGAN KALENG	
2.1 Latar Belakang Sejarah Dan Perkembangan Usaha	14
2.2 Jenis Rajungan.....	16
2.3 Struktur Organisasi.....	20
2.4 Jumlah Tenaga Kerja.....	31
BAB III KEGIATAN POKOK PT. NUANSA CIPTA MAGELLO	
3.1 Manajemen Perusahaan	38
3.2 Perolehan Bahan Baku Dan Penanganannya	40
3.3 Peralatan Dan Bahan Pembantu Dalam Proses.....	48

3.4 Sanitasi Dan Higienis	54
3.5 Pengawasan Mutu.....	57
BAB IV PERKEMBANGAN PT. NUANSA CIPTA MAGELLO	
TAHUN 1997-2006	
4.1 Koordinator Wilayah Indonesia Timur Tahun 1997-2000 ...	68
4.2 PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Tahun 2001-2003...	71
4.3 PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) Tahun 2004-2006...	75
4.4 Ekspor Produk Jadi.....	77
4.5 Peranan PT. Nuansa Cipta Magello Terhadap Pemerintah...	79
BAB V PENUTUP	
Kesimpulan.....	81
Saran-Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
DAFTAR INFORMAN	87

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Alasan Memilih Judul

Sejarah perusahaan dalam arti yang seluas-luasnya mencakup semua aktivitas para pengusaha di masa lampau. Dalam sejarah perusahaan, perubahan dipandang bersifat terus-menerus dan saling berhubungan, jumlah yang tidak tetap, dan tak ada akhirnya, tetapi selalu atas inisiatif manusia. Melalui proses pengambilan keputusan yang kompleks dan saling berjaln, kaum pengusaha bersama-sama dengan individu-individu dan kelompok-kelompok lain dalam masyarakat dipandang telah memberikan sumbangan pada usaha perubahan-perubahan di lingkungan mereka, baik di dalam maupun di luar lembaga mereka. Sejarah perusahaan menekankan terutama pada elemen-elemen mikro ekonomi di masa lampau, dan memusatkan perhatian terutama pada proses perubahan dan sumber asal perubahan itu.¹

Seberapa jauh keberhasilan suatu daerah perusahaan dalam memperoleh manfaat industrialisasi bergantung pada faktor-faktor seperti lokasi, anugerah sumber dayanya, kesejahteraan para karyawan dan masyarakatnya serta peran pemerintah. Hal ini dapat mempengaruhi kemudahan suatu daerah perusahaan terhadap pasar, modal dan teknologi, serta yang paling penting dari semuanya adalah strategi dan pelaksanaannya untuk pembangunan perusahaan.

¹ Ralph W. Hidy. "Sejarah Perusahaan", dalam Taufik Abdullah dan Abdullah Rachman Surjomiharjo, "Ilmu Sejarah Dan Historiografi, (Jakarta: Gramedia, 1985), hal. 186



Salah satu upaya untuk menciptakan masyarakat agar dapat tumbuh dan berkembang menuju masyarakat yang adil, makmur dan sejahtera adalah dengan melakukan pembangunan. Salah satu bentuk kegiatan pembangunan itu adalah pembangunan pada bidang perusahaan industri perikanan yang mempunyai arti dan peranan penting. Walaupun dorongan untuk perusahaan mempunyai banyak motif, namun pada kebanyakan daerah perusahaan perhatian pokoknya adalah untuk meningkatkan lapangan kerja yang produktif, menciptakan pendapatan yang lebih tinggi dan penggunaan sumberdaya yang lebih efisien.

Sektor perikanan merupakan sumber mata pencaharian bagi banyak orang. Di samping itu masih terdapat ratusan ribu tenaga kerja yang bekerja di bidang pengolahan, pengangkutan dan perdagangan ikan dan sejenisnya. Ikan dan sejenisnya merupakan bahan makanan dari berbagai macam suku bangsa, tingkat pendapatan dan daerah. Tak dapat disangsikan lagi bahwa peranan industri perikanan hasil laut dalam kehidupan ekonomi akan lebih penting lagi pada masa-masa yang akan datang. Pertambahan jumlah penduduk dan peningkatan konsumsi hasil laut akan menyebabkan permintaan ikan laut dan sebangsanya meningkat. Sudah sejak lama, ekspor hasil laut telah didominasi oleh ketiga kelompok komoditi hasil laut yaitu udang, ikan tuna dan rajungan (sejenis kepiting). Masa depan perdagangan ekspor hasil laut cukup cerah, terutama untuk bahan baku industri pengalengan. Sehubungan dengan itu PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) berusaha memanfaatkan hasil laut yaitu berupa rajungan untuk diolah menjadi bahan baku dalam bentuk kaleng/industri pengalengan.

Pada dasarnya kegiatan produksi pengolahan, pengangkutan dan pemasaran hasil laut telah ditangani oleh perusahaan-perusahaan dan badan usaha swasta, salah satunya adalah PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di lokasi Kawasan Industri Makassar (KIMA), yang mengolah hasil laut yaitu rajungan atau kepiting. Usaha ini sebelumnya adalah sebagai koordinator wilayah tempat transit daging rajungan yang berasal dari daerah Sulawesi untuk selanjutnya dikirim ke Senarang. Dengan berjalannya waktu usaha ini pun semakin berkembang. Perusahaan ini memiliki pangsa pasar yang cukup besar di luar negeri, karena komoditi yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut merupakan komoditi ekspor dalam bentuk pengalengan rajungan. Dengan keberadaan perusahaan ini tidak dapat dipungkiri akan perkembangan dan kemajuannya yang semakin luas baik lokal maupun internasional, walaupun banyaknya kompetitor-kompetitor atau saingan yang ada, baik itu dari dalam negeri maupun dari luar negeri. Perkembangan dan kemajuan perusahaan ini dapat dilihat dengan visi dan misi perusahaan yang telah mempunyai potensi ekspor ke pasaran luar negeri dan khusus untuk lokal adanya kebijakan perusahaan dalam kegiatan ekspansi plan di wilayah Sulawesi sebagai proses pabrik pengolahan rajungan, memperluas/memberi kesempatan kerja atau mengurangi tingkat pengangguran, meningkatkan kesejahteraan karyawan dan para nelayan yang menjadi pemasok bahan baku utama rajungan dengan cara memberikan pelatihan, memberikan pelayanan dan memenuhi kebutuhan masyarakat, serta membantu meningkatkan pendapatan pemerintah melalui pembayaran pajak.

Berdasarkan uraian-uraian di atas, maka penulis merasa terdorong untuk menulis mengenai "Perkembangan PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997-2006". Pilihan penulis adalah dengan pertimbangan bahwa peranan industri perikanan laut dalam kehidupan masyarakat juga sangat penting. Disamping itu studi mengenai perkembangan perusahaan ini belum ada yang mengkaji sehingga menarik untuk ditulis atau diungkapkan oleh sejarawan.

Sejarawan sesuai dengan statusnya dituntut untuk mengungkapkannya baik untuk kepentingan ilmiah, laporan khusus dan lembaga maupun untuk kepentingan penelitian. Kesemuanya ini sebagai usaha sejarawan dalam rangka memperkaya literatur-literatur sejarah yang telah ada sebelumnya untuk dipergunakan baik untuk pribadi maupun untuk masyarakat.

Dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan bermanfaat terhadap segala pihak baik bagi masyarakat khususnya bagi mereka yang ingin mengetahui tentang sejarah perusahaan, maupun masyarakat pada umumnya. Penelitian ini juga merupakan salah satu alternatif yang mungkin dapat dijadikan sebagai bahan refensi bagi penulisan sejarah perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Pembangunan pada saat ini semakin meningkat dan berkembang sangat pesat yang meliputi berbagai sektor dan industri. Kemajuan di sektor industri selain



menimbulkan manfaat (dampak positif), juga dapat menimbulkan kerugian (dampak negatif) bila tidak ditangani dengan baik.

Semakin meningkatnya pertumbuhan dalam dunia usaha maupun kehidupan sosial, maka semakin meningkat pula kebutuhan akan sarana dan prasarana fisik yang berhubungan dengan hal itu. Sehingga perusahaan industri yang menghasilkan produk sebagai bahan baku dalam pembuatan rancang bangun, harus mampu mengimbangi tingkat kebutuhan yang semakin beragam pada sektor tersebut. Hal inilah yang menjadi kendala bagi beberapa perusahaan yang sejenis dalam mengembangkan usahanya, baik itu milik pemerintah maupun milik swasta. Dalam mengatasi masalah ini, perusahaan sangat dituntut kejelian dan tingkat keakurasiannya dalam menyusun rencana dan penerapan manajemen.

Berbagai sektor industri mengalami perkembangan yang pesat seperti halnya industri di bidang perikanan. Negara kita termasuk negara yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar dan merupakan salah satu negara produsen terbesar di dunia². Hasil perikanan, baik olahan maupun dalam bentuk segar makin diminati oleh masyarakat dalam maupun luar negeri. Pengawetan hasil perikanan diperlukan untuk mempertahankan kondisi ikan dan sejenisnya agar tidak cepat mengalami pembusukan. Pengawetan yang dilakukan dapat dengan cara tradisional maupun dengan cara modern seperti pengalengan. Oleh karena itu dengan adanya pengawetan dan pengawasan yang baik diharapkan bisa menanggulangi masalah keamanan makanan. Salah satu caranya adalah dengan penanganan yang cepat dalam setiap alur

² Nontji A., "Laut Nusantara", (Jakarta: Penerbit Djambatan, 1987), hal. 37.

proses pada pengolahan yang ditunjang dengan mutu bahan baku yang segar, sarana dan prasarana yang memadai dan tenaga kerja yang benar-benar profesional serta pengawasan terhadap setiap proses yang dilaksanakan agar mutu dapat selalu terjaga dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas baik.

Seperti yang telah disinggung sebelumnya bahwa di kota Makassar, terdapat beberapa industri yang bergerak di sektor perikanan, khususnya di Kawasan Industri Makassar (KIMA) yang salah satunya adalah PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM). Industri tersebut mengelolah hasil-hasil di bidang perikanan berupa rajungan atau sejenis kepiting.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT.NCM) dalam memasarkan hasil produknya berupa bahan baku rajungan dalam kemasan kaleng menunjukkan adanya peningkatan setiap tahunnya. Ini tidak terlepas dari adanya partisipasi para nelayan, sehingga perolehan bahan baku juga mengalami kenaikan. Perusahaan ini sangat antusias dalam memenuhi permintaan konsumen yang semakin banyak, ini terbukti dari adanya target penambahan area mini plan yang juga akan meningkatkan jumlah bahan baku rajungan.

Berkaitan dengan hal tersebut di atas dalam melakukan penelitian mengenai perusahaan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), penulis akan merumuskan persoalan objek studi ini menjadi pembahasan pada bab-bab berikutnya. Permasalahan yang muncul akan disederhanakan sedemikian rupa sehingga dapat dianggap mewakili dari totalitas permasalahan yang ada di dalamnya, maka penulis memaparkan pokok permasalahan yaitu:

1. Kegiatan pokok apa yang dilakukan di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di Makassar?
2. Bagaimana struktur organisasinya?
3. Bagaimana produksi, karyawan, dampaknya terhadap masyarakat dan pemerintah?

Dalam menyusun karya ilmiah ini penulis memberikan batasan masalah. Dengan adanya pembatasan ini, maka diharapkan fokus masalah bertambah jelas yang memungkinkan kita untuk merumuskan masalah dengan baik dan agar penulis tidak terlalu jauh dalam melengkapi skop yang akan dibahas. Dalam hal ini penulis memberikan batasan masalah spasial dan batasan masalah temporal dalam melakukan penulisannya.

Penulis menggunakan batasan spasial yaitu PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di Makassar dan batasan temporal yang dimulai dari tahun 1997 sampai dengan 2006 dimana pada tahun ini merupakan awal dirintisnya usaha pengolahan rajungan hingga kemudian perusahaan tersebut didirikan serta diberikan kepercayaan dari induk perusahaan yaitu PT. Windika Utama Semarang untuk langsung mengolah dan mengekspor bahan baku hasil laut berupa rajungan atau sejenis kepiting. Selain itu penulis juga menggambarkan dampak PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) terhadap perekonomian masyarakat. Dengan adanya batasan masalah tersebut, diharapkan penulis dapat memberikan keterangan mengenai masalah-masalah yang terdapat pada suatu perusahaan seperti pada perusahaan PT.

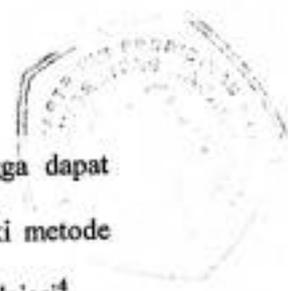
Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di Makassar dan yang akan menjadi tema penulis.

1.3 Metode Penelitian

Telah menjadi kenyataan, bahwa tujuan dari penulisan sejarah adalah untuk merekonstruksi masa lampau dengan berdasarkan pada fakta-fakta sejarah yang tidak mengabaikan masa lampau. Pada dasarnya hal ini tidak akan mungkin tercapai sepenuhnya, karena sejarawan atau pengkaji sejarah tidak akan mungkin mengetahui masa lampau secara keseluruhan lewat alam pikirannya.³

Salah satu cara dalam melakukan suatu penulisan sejarah yaitu dengan menggunakan metode. Metode merupakan suatu cara atau jalan pengaturan atau pemeriksaan sesuatu secara benar. Metode Sejarah secara umum yaitu sejarah meliputi pengalaman masa lalu yang menggambarkan secara kritis seluruh kebenaran kejadian atau fakta untuk membantu mengetahui apa yang harus dikerjakan sekarang dan yang akan dikerjakan di masa datang, sedangkan metode penelitian yaitu pengetahuan tentang berbagai metode yang dipergunakan dalam penelitian. Namun demikian menurut kebiasaan metode dirumuskan dengan: suatu tipe pemikiran yang dipergunakan dalam melakukan suatu penelitian dan penilaian; suatu teknik yang umum bagi pengetahuan; suatu cara tertentu untuk melaksanakan prosedur. Dengan menggunakan metode maka seorang dapat melakukan kegiatan secara lebih terarah.

³ Louis Gottschalk, "Mengerti Sejarah", Terjemahan Nugroho Notosusanto (Jakarta; UI Press, 1986), hal 44



Dengan demikian kegiatan tersebut dapat bersifat lebih praktis sehingga dapat mencapai hasil yang lebih maksimal. Kumpulan penelitian yang memiliki metode akan dapat tersusun secara lebih terarah, lebih teratur serta lebih mudah dipelajari⁴.

Metode dalam studi sejarah harus selalu menuntut penyesuaian agar dapat meningkatkan efektifitasnya. Dalam melaksanakan penulisan mengenai sejarah suatu perusahaan salah satunya adalah "PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) 1997-2006" pun harus menggunakan konsep metode dalam mengungkap objek permasalahan tersebut.

Penulisan skripsi ini membutuhkan data yang baik dan benar. Untuk itu, fakta-fakta harus disusun menurut pola dan kerangka penelitian. Sehubungan dengan masalah yang akan dikaji, maka dalam menulis skripsi ini, langkah yang pertama harus dilakukan penulis adalah menggunakan beberapa metode penelitian sebagai berikut:

1. Heuristik merupakan cara untuk mengumpulkan data yang bertalian dengan pokok permasalahan, baik itu sifatnya primer maupun yang sifatnya sekunder. Adapun data dalam bentuk primer adalah data yang berbentuk catatan pribadi dan dokumen atau arsip yang relevan dan sezaman dengan objek penelitian itu. Sementara data sekunder adalah data yang bersumber dari hasil kajian dan telaah buku-buku, majalah, skripsi dan lainnya yang telah dibaca atau dikumpulkan. Hal ini akan dijadikan sebagai data dalam penulisan skripsi ini. Untuk mendapatkan data-data tersebut, maka penulis mengadakan penelitian:

⁴ Husein Umar, "Metode Penelitian", (Jakarta: Rajawali Pers., 1996), hal. 19

- a. Kepustakaan dan penelitian sumber-sumber arsip. Dalam melakukan penelitian ini penulis bermaksud untuk mendapatkan data-data yang bersifat teoritis. Pada penelitian kepustakaan dilakukan dengan mengunjungi perpustakaan Universitas Hasanuddin, perpustakaan wilayah propinsi Sulawesi-Selatan dan perpustakaan lainnya. Adapun penelitian sumber-sumber arsip dilakukan pada kantor PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di Makassar. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan atau mengumpulkan data dan keterangan melalui buku-buku, skripsi, majalah, brosur dan sumber tulisan lainnya yang mendukung, sehingga dapat memberi informasi yang erat hubungannya dengan pembahasan skripsi ini.
- b. Wawancara. Agar skripsi ini tidak mengalami kerancuan, sumber yang telah dikumpulkan melalui metode pustaka dan sumber arsip, dilengkapi melalui wawancara yakni metode yang dilakukan dengan cara tanya jawab. Oleh sebab itu, penulis mengadakan wawancara kepada pihak pengelola dan beberapa karyawan/informan yang masih merupakan pelaku dan mengetahui tentang perusahaan tersebut. Wawancara dilakukan di perusahaan itu sendiri.
- c. Metode lapangan. Metode ini adalah suatu cara untuk memperoleh data-data di lapangan yang menjadi objek penelitian. Penelitian dilakukan dengan cara observasi untuk memperoleh data mengenai kegiatan

perusahaan dan gejala-gejala lainnya yang ada kaitannya dengan perusahaan tersebut.

2. Kritik sumber. Setelah mengumpulkan data dan keterangan yang diperlukan, maka penulis mengadakan kritik sumber. Kalau lazimnya dikenal ada dua macam kritik yakni kritik ekstern dan kritik intern, maka dalam mengerjakan karya ilmiah ini penulis menetapkan pada kritik intern yang bertujuan untuk menilai sejauh mana validitas antara objek yang diteliti dengan sumber yang tersedia dan akan dipergunakan dalam penulisan skripsi ini. Data dan keterangan yang diperoleh melalui penelaahan literatur dan wawancara tidak seluruhnya dimasukkan dalam penulisan, sebab sebelumnya akan diuji kebenarannya. Semuanya ini dilakukan agar objektivitas sumber yang terkumpul dalam penyajian tulisan ini dapat terwujud. Selanjutnya adalah perumusan/penyatuan dari sumber-sumber yang telah lulus seleksi.
3. Interpretasi. Langkah selanjutnya adalah interpretasi sumber yang telah diperiksa secara seksama dan telah lolos seleksi serta bisa dijadikan bahan untuk melihat keterkaitan antara fakta yang satu dengan fakta yang lainnya dan untuk menetapkan bagaimana makna yang saling berhubungan yang kemudian diinterpretasikan dalam suatu penyajian. Penyajian dari keseluruhan sumber yang telah selesai melewati tahap seleksi awal, dimana berakhir dalam sebuah tulisan yang berdasarkan atas sumber-sumber yang telah mendukung. Kesemuanya ini dilakukan agar keabsahan sejarah yang ditulis sedapat mungkin dipaparkan secara objektif.

4. Historiografi; kegiatan penyajian yaitu kegiatan untuk memilih makna peristiwa yang saling berhubungan untuk kemudian dikaitkan secara kausalitas dan kronologis dalam suatu kisah sejarah (historiografi). Berdasarkan uraian di atas, hasil penulisan ini akan disampaikan secara sistematis mengikuti urutan kronologis peristiwa dengan menggunakan deskriptif narasi. Bentuk penulisan semacam inilah yang dapat memperlihatkan bukan hanya penggambaran peristiwa semata melainkan akan menghasilkan bentuk penulisan sejarah yang kritis.

1.4 Tujuan Dan Kegunaan Penelitian

Para peneliti atau sejarawan dalam melakukan setiap penelitiannya selalu mempunyai tujuan dan kegunaan penelitian dengan maksud agar penelitian tersebut dapat sesuai dengan sasaran dan keinginan penulis. Sama halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis mengenai PT. Nuansa Cipta Magello Di Makassar (Sejarah Perusahaan Pengalengan Rajungan) yang dimulai dari tahun 1997-2006. Adapun tujuan dan kegunaan penelitian yaitu:

1.4.1 Tujuan penelitian

1. Untuk dapat mengenal lebih jauh mengenai PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang berada di Makassar.
2. Untuk lebih memahami kegiatan pokok yang dilakukan dari perusahaan tersebut.

3. Untuk dapat mengetahui perkembangan perusahaan tersebut dari tahun 1997 sampai dengan 2006.

1.4.2 Kegunaan Penelitian

1. Agar masyarakat luas pada umumnya terutama masyarakat Makassar pada khususnya dapat mengetahui lebih jelas mengenai perusahaan tersebut.
2. Sebagai proses belajar bagi penulis sendiri dalam bidang sejarah perusahaan.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi atau rujukan bagi siapa saja dalam membuat suatu penulisan sejarah dan untuk menyediakan informasi yang dapat dibaca secara luas oleh publik atau masyarakat.

BAB II

PT. NUANSA CIPTA MAGELLO PRODUSEN RAJUNGAN KALENG

2.1 Latar Belakang Sejarah Dan Perkembangan Usaha

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) berdiri di lokasi Kawasan Industri Makassar (KIMA) Kelurahan Daya, Kecamatan Biringkanaya, kota Makassar dengan alamat lengkap Jalan KIMA III Kav. K No. 5, yang merupakan cabang ketiga dari PT. Windika Utama Semarang untuk wilayah Indonesia Timur. Pada awalnya usaha ini dirintis oleh Drs. H. Yana Heryana Rochiman sebagai Direktur Utama dan Hendro Mulono, SE sebagai Komisaris Utama. Namun karena permintaan pasar terhadap komoditas rajungan ini sangat tinggi dan membuat pihak pendiri perusahaan kewalahan untuk memenuhi permintaan tersebut maka dari itu, didirikanlah PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) di Makassar yang dipercayakan kepada Richard P. Siagian (*Factory Manager*) untuk memimpin perusahaan tersebut.

Perusahaan ini bergerak dalam bidang usaha perikanan hasil laut yaitu pengolahan rajungan atau sejenis kepiting dengan tujuan ekspor ke Florida, Amerika Serikat. Letak kawasan ini sangat strategis karena mudah dijangkau oleh kendaraan umum, selain itu jarak dari pelabuhan Makassar dan Bandar Udara Hasanuddin juga tidak terlalu jauh, sehingga dapat menghemat biaya transportasi dalam melakukan ekspor produk.

Pada tahun 1997 usaha ini mulai dirintis dengan mendirikan Koordinator Wilayah (Korwil) di Jalan Sabutung no. 44 yaitu sebagai tempat transit daging yang berasal dari beberapa area mini plan yang ada di daerah Indonesia Timur khususnya daerah Sulawesi untuk selanjutnya dikirim ke Semarang.

Adapun kegiatan yang dilakukan di Koordinator Wilayah antara lain:

1. Menerima dan mengumpulkan daging rajungan rebus dingin dari area mini plan yang akan dikirim ke Semarang.
2. Melakukan pengecekan daging, penambahan es untuk mempertahankan kesegaran daging dan *packing* ulang.
3. Mengirimkan daging ke Semarang.

Karena semakin banyak dan meningkatnya akan kebutuhan dan permintaan daging rajungan maka pada hari Kamis tanggal 07 Desember 2000 ditandatangani kesepakatan pendirian pabrik pengalengan rajungan di Kawasan Industri Makassar (KIMA) dengan nama PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM). Pada bulan Mei 2001 mulailah dirintis pendirian pabrik dan pada bulan Oktober 2001 pabrik dan fasilitasnya diresmikan dan mulai diadakan proses pengalengan rajungan, dengan Surat Ijin Usaha Perikanan No. 523.5/G/167/II/2001. Daging rajungan yang awalnya dikirim ke Semarang sekarang dapat dikalengkan langsung pada perusahaan ini. Pada awalnya perusahaan ini memiliki lima area yaitu area Makassar, Bone, Jeneponto, Siwa/Palopo, dan Kendari di mana tiap area diawasi oleh seorang manager area. PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dipimpin oleh seorang *factory manager* yang bertanggung jawab terhadap semua kegiatan yang ada di perusahaan dan seorang

purchasing manager yang bertanggung jawab terhadap semua kegiatan yang ada di area mini plan.

Untuk rencana ke depan dalam upaya peningkatan hasil produksi rajungan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) akan melakukan perluasan wilayah mini plan atau penyedia bahan baku baru, hal ini dilakukan untuk menghadapi persaingan kebutuhan akan bahan baku dengan perusahaan pengalengan rajungan yang berada di wilayah Indonesia Timur lainnya, dengan tujuan ekspansi wilayah adalah daerah Sulawesi Utara dan Sulawesi Tengah.

2.2 Jenis Rajungan

Rajungan (*Portunus Pelagicus*) adalah hewan yang bentuknya seperti kepiting. Bedanya, kepiting mampu hidup di dua alam darat dan laut, sedangkan rajungan hanya bisa hidup di laut dangkal atau pesisir pantai. Bisa dikatakan, di mana ada pantai yang berpasir di situ ada rajungan. Rajungan hanya hidup pada lingkungan air laut dan tidak dapat hidup pada kondisi tanpa air. Rajungan memiliki tempat hidup yang berbeda dengan jenis kepiting pada umumnya, tetapi memiliki tingkah laku yang hampir sama dengan kepiting. Rajungan merupakan jenis kepiting perenang yang juga mendiami dasar lumpur berpasir sebagai tempat berlindung.

Habitat rajungan adalah pada pantai bersubstrat pasir, pasir berlumpur, dan di pulau berkarang, juga berenang dari dekat permukaan laut sekitar 1 meter sampai ke dalaman 56 meter. Rajungan hidup pada ke dalaman air laut sampai 40 meter, pada

daerah pasir, lumpur, atau pantai berlumpur. Rajungan banyak menghabiskan hidupnya dengan membenamkan tubuhnya di permukaan pasir dan hanya menonjolkan matanya untuk menunggu ikan dan jenis binatang invertebrata lainnya yang mencoba mendekati untuk diserang atau dimangsa. Rajungan merupakan binatang karnivora.

Secara umum morfologi rajungan berbeda dengan kepiting, di mana rajungan memiliki bentuk tubuh yang lebih ramping dengan capit yang lebih panjang dan memiliki berbagai warna yang menarik pada karapasnya. Duri akhir pada kedua sisi karapas relatif lebih panjang dan lebih runcing. Dengan melihat warna dari karapas dan jumlah duri pada karapasnya, maka dengan mudah dapat dibedakan dengan kepiting. Induk rajungan mempunyai capit yang lebih panjang dari kepiting dan karapasnya memiliki duri sebanyak sembilan buah yang terdapat pada sebelah kanan kiri mata. Bobot rajungan dapat mencapai 400 gram, dengan ukuran karapas sekitar 300 mm atau kurang lebih 12 inci. Ukuran rajungan antara yang jantan dan betina berbeda pada umur yang sama. Yang jantan lebih besar dan berwarna lebih cerah serta berpigmen biru terang. Sedang yang betina berwarna sedikit lebih coklat.

Rajungan memiliki karapas berbentuk bulat pipih, sebelah kiri-kanan mata terdapat duri sembilan buah, di mana duri yang terakhir berukuran lebih panjang. Rajungan mempunyai lima pasang kaki, yang terdiri atas satu pasang kaki (capit) berfungsi sebagai pemegang, tiga pasang kaki sebagai kaki jalan, dan satu pasang kaki berfungsi sebagai dayung untuk berenang. Rajungan mempunyai lima pasang

kaki jalan, di mana kaki jalan pertama ukurannya besar yang berfungsi sebagai capit, dan kaki jalan terakhir sebagai alat berenang dan berbentuk pipih.

Dari beberapa jenis kepiting yang dapat berenang (*swimming crab*), sebagian besar merupakan jenis rajungan. Ada tujuh jenis rajungan seperti *Portunus pelagicus*, *Portunus sanguinolentus*, *Thalamita crenata*, *Thalamita danae*, *Charybdis cruciata*, *Charibdis natator*, *Podophthalmus vigil*. Sementara beberapa informasi lain menyebutkan bahwa jenis rajungan terdiri atas 11 jenis seperti *Portunus pelagicus* Linn, *Portunus sanguinolentus* Herbst, *Portunus sanguimus*, *Portunus trituberculatus*, *Portunus gladiator*, *Portunus hastatoides*, *Thalamita crenata* Latr, *Thalamita danae* Stimpson, *Charybdis cruciata*, *Charibdis natator* Herbst, *Podophthalmus vigil* Fabr. Kepiting atau rajungan merupakan sumber pangan dari produk perikanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, dari bagian tubuh jenis kepiting yang dapat dimakan mengandung air antara 70-80%, protein antara 65-72 %, lemak antara 0,88 sampai di atas 2 %, mineral 7,5 % serta berbagai vitamin.⁵

⁵ <http://www.DKP.co.id>



Rajungan di beberapa daerah memiliki nama yang berbeda-beda seperti tersaji pada tabel di bawah ini:

Tabel 1
NAMA JENIS RAJUNGAN DI BERBAGAI DAERAH

NAMA ILMIAH	NAMA DAERAH
<i>Portunus Pelagicus</i> Linn	Jawa : Rajungan Ambon: Kepiting Bulan
<i>Portunus Sanguinolentus</i> Herbst	Jakarta: Rajungan Bintang
<i>Thalamita Crenata</i>	Jakarta: Rajungan Hijau Pulau Seribu: Kepiting Batu
<i>Thalamita Danae</i>	Jakarta: Rajungan Hijau Pulau Seribu: Kepiting Batu
<i>Charybdis Crucata</i>	Jakarta: Rajungan Karang
<i>Charybdis Natator</i>	Jakarta: Rajungan Batik
<i>Podophthalmus Vigil</i>	Jakarta: Rajungan Angina
<i>Portunus Gladiator</i>	Jawa : Rajungan
<i>Portunus Sanguinus</i>	Jawa : Rajungan
<i>Portunus Hastatoides</i>	Jawa : Rajungan
<i>Portunus Trituberculatus</i>	Jawa : Rajungan

Sumber: Sinar Harapan

Hasil laut rajungan di Indonesia sampai sekarang masih merupakan komoditas penting dalam sektor perikanan dan memiliki nilai ekonomis tinggi yang diekspor terutama ke negara Amerika, yaitu mencapai 60% dari total hasil tangkapan rajungan. Rajungan juga diekspor ke berbagai negara dalam bentuk segar yaitu ke Singapura dan Jepang, sedangkan yang dalam bentuk olahan (dalam kaleng) di ekspor ke Amerika Serikat dan Belanda. Komoditas ini merupakan komoditas ekspor urutan ketiga dalam arti jumlah setelah udang dan ikan. Sampai saat ini seluruh kebutuhan ekspor rajungan masih mengandalkan dari hasil tangkapan di laut, sehingga

dikhawatirkan akan mempengaruhi populasi di alam. Alternatif yang sangat bijaksana untuk menghindari kepunahan jenis rajungan ini melalui pengembangan budi daya.

Beberapa spesies rajungan yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah *Portunus trituberculatus*, *Portunus gladiator*, *Portunus sanguinus*, *Portunus hastatoides* dan *Portunus pelagicus*, sementara yang banyak diteliti saat ini adalah *P. pelagicus* dan *P. trituberculatus*.⁶

2.3 Struktur Organisasi PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Organisasi adalah sekelompok orang yang bekerja sama, di mana kerja sama tersebut dicanangkan dalam bentuk struktur organisasi atau gambaran skematis tentang hubungan kerja, dalam rangka mencapai suatu tujuan tertentu. Pada dasarnya ada tiga ciri khusus dari suatu organisasi yaitu adanya sekelompok manusia; kerjasama yang harmonis; dan kerjasama tersebut berdasar atas hak, kewajiban serta tanggung jawab masing-masing orang untuk mencapai tujuan.⁷

Struktur organisasi dimaksudkan untuk mempermudah jalannya koordinasi antara berbagai satuan kerja yang terdapat di dalamnya dan sebagai alat untuk mengawasi atau mengendalikan tindakan para anggotanya. Dalam upaya memilih struktur organisasi yang tepat, pada umumnya ada tiga komponen yang harus dipertimbangkan, yaitu kompleksitas berbagai aktivitas yang harus dilakukan, tingkat

⁶ Ibid

⁷ Akmal Umar, "Pengantar Manajemen", (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1992), hal. 36.

formalisasi yang berlaku, dan penerapan konsep sentralisasi *versus* desentralisasi dalam pengambilan keputusan.⁸

Organisasi harus memenuhi dasar-dasar tertentu agar dapat berfungsi dengan baik. Dasar-dasar tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Disusun dengan tujuan untuk mencapai sasaran yang telah digariskan dalam rencana kerja perusahaan. Prinsip dasar pertama ini agar organisasi dapat berfungsi secara sehat maka pengusaha harus menyadari bahwa organisasi diciptakan untuk sarana mencapai sasaran yang telah digariskan dalam rencana kerja.
- b) Di dalamnya terdapat satu kesatuan komando. Dalam setiap organisasi harus jelas siapa atasan langsung dari setiap karyawan agar para karyawan tahu kepada siapa mereka harus mempertanggungjawabkan hasil pekerjaan mereka.
- c) Terdapat pembatasan yang jelas dan tegas atas setiap wewenang yang diberikan kepada para pejabat dalam organisasi. Seorang atasan akan dapat bekerja secara produktif apabila mereka mengetahui dengan jelas apa wewenangnya dalam membimbing bawahan yang dipercayakan kepadanya. Begitu pun sebaliknya di lain pihak, seorang bawahan menjadi produktif karena mengetahui dengan jelas siapa atasan langsungnya.
- d) Setiap petugas, baik di bawah maupun di atas, mempunyai kelonggaran untuk mengambil keputusan. Sebuah organisasi dapat dikatakan sehat apabila bawahan dapat dan berani mengambil keputusan yang wewenang dan tanggung jawabnya telah dilimpahkan kepada mereka.
- e) Terdapat komunikasi timbal balik antara atasan dan bawahan. Dalam organisasi yang sehat atasan tidak perlu malu apabila harus meminta pendapat bawahannya tentang hal-hal yang menyangkut tanggung jawab bawahan tersebut. Begitu pun bawahan akan berani mengemukakan pendapatnya walaupun pendapat tersebut mungkin berbeda dengan pendapat atasannya. Seorang pemimpin harus dapat bersikap terbuka dan lapang dada. Mereka dapat menghargai pendapat yang berbeda, apalagi bila pendapat tersebut lebih dapat diharapkan mampu memajukan organisasi.
- f) Terdapat perhatian terus-menerus atas kegiatan dan prestasi kerja bawahan. Setiap karyawan membutuhkan perhatian cukup dari atasan mereka. Kegiatan mereka harus senantiasa dipantau, prestasi kerja mereka dinilai, motivasi

⁸ Sondang P. Siagian, "Manajemen Strategik", (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 1995), hal. 234

kerja mereka dipupuk agar mereka dapat lebih giat dalam bekerja demi untuk kemajuan perusahaan di mana mereka bekerja.⁹

Struktur organisasi yang baik adalah merupakan salah satu syarat bagi keberhasilan suatu perusahaan. Untuk menangani berbagai kegiatan usaha dalam rangka pencapaian sasaran perusahaan. Tetapi struktur organisasi yang tepat bagi suatu perusahaan akan berbeda-beda sesuai dengan jelas dan luas perusahaan yang bersangkutan. Struktur organisasi haruslah menguntungkan jika ditinjau dari ekonomi dan bersifat fleksibel hingga bila ada perluasan atau keadaan yang berubah tidak akan mengganggu susunan organisasi yang ada.

Hal ini penting karena tanpa adanya struktur organisasi yang mantap akan menimbulkan kesimpangsiuran dalam pelaksanaan kegiatan perusahaan. Dengan kata lain garis komando dalam struktur organisasi haruslah digambarkan secara jelas agar setiap bagian dapat mengkoordinir bagiannya masing-masing dengan baik sehingga kemungkinan kerja sama yang baik akan mencapai tujuan perusahaan. Untuk menjalin kerjasama yang baik dan harmonis maka PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) telah memilih metode Organisasi Garis dan Staf dengan alasan yang dipandang mempunyai kebaikan antara lain:

1. Disiplin kerja karyawan yang tinggi,
2. Antara karyawan dapat terjalin saling pengertian yang baik dan lancar,
3. Proses pengambilan keputusan dan instruksi-instruksi dapat berjalan lancar,

⁹ Siswanto Sutojo, "Manajemen Perusahaan Indonesia" (Jakarta: PT. Pustaka Binman Pressindo, 1986), hal. 124-126

4. Rasa solidaritas dan spontanitas seluruh anggota organisasi umumnya besar sebab mereka mengenal satu sama lain.¹⁰

Secara singkat penyusunan struktur organisasi dapat dilihat dalam dua aspek yaitu:

1. Aspek pembagian kerja (spesifikasi) dimana dilihat berbagai fungsi yang harus dilaksanakan perusahaan serta bagian-bagian yang menanganinya.
2. Aspek integrasi (koordinasi) dimana dilihat dari berbagai bagian sehingga merupakan satu kesatuan yang terarah kepada pelaksanaan tujuan dari perusahaan¹¹.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mempunyai bentuk organisasi perusahaan yaitu Garis dan Staf. Struktur organisasi perusahaan tersebut susunannya adalah sebagai berikut:

1. Direktur Utama
2. Manajer-manajer
3. Bagian-bagian
4. Seksi-seksi

Untuk lebih jelasnya berikut ini akan diuraikan hubungan-hubungan dalam organisasi:

1. Direktur Utama, sebagai top manajer membawahi:
 - a. Manajer Umum dan Personalia

¹⁰ M. Indra Ispar, Wawancara, Tanggal 25 Februari 2008 di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

¹¹ Reksohadiprodjo Sukanto dkk, "Pengantar Perusahaan", (Yogyakarta: BPFE, 1980, Hal. '3.

- b. Manajer Keuangan
 - c. Manajer Teknik Produksi
2. Manajer Umum dan Personalia membawahi:
- a. Bagian Umum
 - b. Bagian Personalia
 - c. Bagian Gudang
3. Manajer Keuangan membawahi
- a. Bagian Pajak
 - b. Bagian Pembukuan
 - c. Bagian Kasir
4. Manajer Teknik/Produksi membawahi
- a. Seksi Penerimaan
 - b. Seksi Produksi
 - c. Seksi Contact Freezer
 - d. Seksi Packing
 - e. Seksi Analisis dan Kalkulasi
 - f. Seksi Cold Storage
 - g. Seksi Ekspor
 - h. Seksi Teknik Mesin.

Berikut ini akan diuraikan tugas/jabatan dalam organisasi tersebut, sebagai berikut:

1. Direktur Utama

- a. Direktur Utama berkewajiban memimpin, mengendalikan dan menjalankan tugas sebagai direktur utama yang bertanggung jawab kepada para pemegang saham dalam rapat umum pemegang saham.
- b. Menyiapkan laporan usaha dan membuat neraca pendapatan dan biaya yang harus dipertanggungjawabkan dalam rapat umum pemegang saham.
- c. Fungsi pembelian dan pemasaran ditangani langsung oleh direktur utama.

2. Manajer Umum dan Personalia

- a. Mengkoordinir semua kegiatan pekerjaan yang ada pada bagian umum dan personalia.
- b. Membuat laporan atas hasil pekerjaan bawahannya.
- c. Memberikan tugas kepada bawahannya.
- d. Mengatur sistem kerja yang ada pada perusahaan agar tercipta suasana ketenangan dan kegairahan kerja.
- e. Bertanggung jawab kepada direktur utama.

3. Manajer Keuangan

- a. Menyiapkan rencana anggaran biaya perusahaan.
- b. Melaksanakan penyelesaian semua transaksi perusahaan.

- c. Melakukan pembukuan, laporan berkala keuangan sesuai dengan ketentuan.
- d. Atas nama direksi berhubungan dengan bank untuk kepentingan perusahaan.
- e. Menyelenggarakan administrasi dan tata arsip keuangan dengan rapih.
- f. Manajer keuangan bertanggung jawab kepada direktur utama.

4. Manajer Pabrik/Produksi

- a. Mengontrol semua kegiatan pekerjaan dalam bagian produksi.
- b. Memeriksa laporan produksi yang dibuat oleh bawahannya.
- c. Menentukan jumlah produksi yang akan dicapai.
- d. Mengatur jalannya produksi agar tidak terjadi hambatan atau kemacetan produksi.
- e. Bertanggung jawab kepada direktur utama¹².

2.3.1 Bagan Organisasi (*organization chart*)

Bagan Organisasi (*organization chart*) memberikan manfaat dan informasi penting tentang:

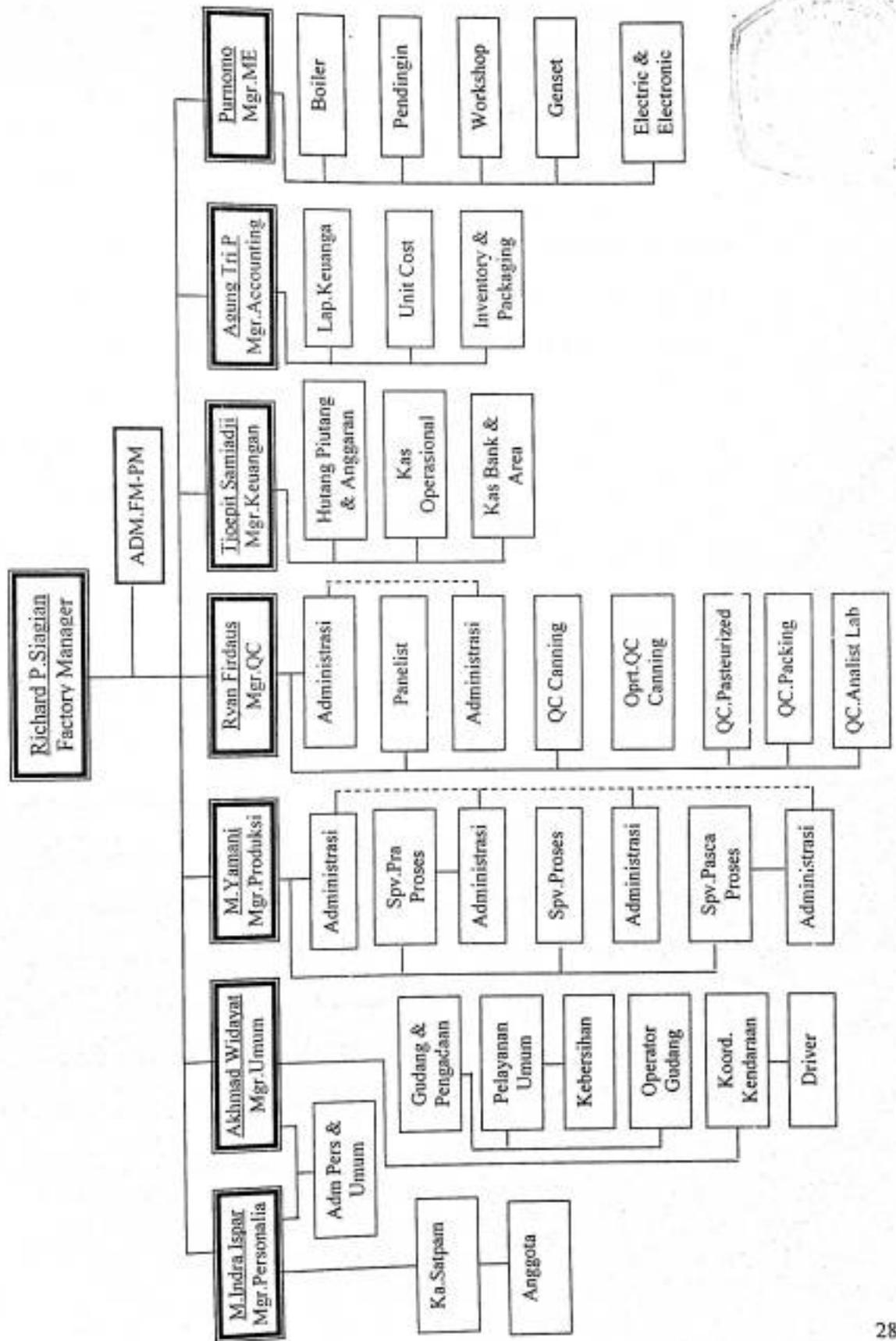
- 1. Pembagian kerja artinya setiap kotak akan mewakili tanggung jawab seseorang atau sub unit untuk bagian tertentu dari beban kerja organisasi.

¹² Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Berdirinya PT. Nuansa Cipta Magello", Bagian Personalia, Makassar, 2002.

2. Informasi atasan dan bawahan artinya bagan organisasi akan menunjukkan garis komando atau siapa atasan dan siapa bawahan.
3. Jenis pekerjaan yang dilaksanakan artinya uraian kotak-kotak menunjukkan tugas-tugas kerja organisasi atau bidang-bidang tanggung jawab yang berbeda.
4. Pengelompokan bagian-bagian kerja artinya keseluruhan bagan menunjukkan dasar pembagian aktivitas organisasi (atas dasar wilayah, produksi, *enterprise function* dan lain sebagainya).
5. Tingkat manager artinya sebuah bagan tidak hanya menunjukkan manager dan bawahan secara perseorangan, tetapi juga hierarki manajemen secara keseluruhan. Semua orang yang melapor kepada orang yang sama berada pada tingkat manajemen yang sama, tidak jadi soal di mana kemunculan mereka pada bagan.
6. Pimpinan organisasi artinya bagan organisasi menunjukkan sistem kepemimpinan organisasi, apa pimpinan tunggal (segi tiga) atau pimpinan kolektif (kerucut).¹³

¹³ Malayu S.P. Hasibuan, "Manajemen Sumber Daya Manusia", (Jakarta: CV. Masagung, 1994), Hal. 5.

Bagan Struktur Organisasi PT. Nuansa Cipta Magello



2.3.2 Visi Dan Misi

2.3.2.1 Visi

Visi adalah daya lihat atau cara pandang suatu perusahaan dalam mewujudkan cita-cita atau keinginannya. Visi PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yaitu

- Menjadi perusahaan yang bertaraf besar di bidang produksi rajungan.
- Penyediaan lapangan pekerjaan.
- Peningkatan taraf hidup masyarakat.
- Menjaga hubungan baik terhadap pemerintah.
- Menjaga kelestarian lingkungan.
- Berlandaskan pada moralitas sumber daya manusia yang berprestasi handal dan terpuji.¹⁴

2.3.2.2 Misi

Untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan itu, suatu perusahaan mutlak perlu merumuskan misi yang akan diemban karena misi itulah yang berperan sebagai pemandu tindakan eksekutif di masa depan. Yang dimaksud dengan misi adalah maksud dan kegiatan utama yang membuat perusahaan memiliki jati diri yang khas dan sekaligus membedakannya dari perusahaan lain yang bergerak dalam bidang usaha yang sejenis. Misi merupakan suatu bentuk pernyataan umum yang memberikan gambaran tentang citra yang ingin diproyeksikan agar dikenali oleh berbagai pihak yang berkepentingan, mencerminkan pandangan perusahaan tentang

¹⁴ Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Berdirinya PT. Nuansa Cipta Magello", Bagian Personalia, Makassar, 2002.

dirinya sendiri, bidang usaha yang akan ditekuni dalam arti produk barang dan atau jasa yang menjadi andalan perusahaan dan kebutuhan pelanggan atau pengguna jasa yang ingin dipuaskan oleh perusahaan.¹⁵

Adapun misi PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yaitu:

- PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) akan berkembang dengan memperoleh laba sebagai perusahaan penghasil rajungan kaleng yang dapat dipercaya.
- Menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dengan biaya produksi yang wajar dan memiliki harga jual yang kompetitif, tumbuh berkembang dan mengoptimalkan kualitas dan kuantitas produksi.
- Akan berusaha semaksimal mungkin untuk memahami dan memuaskan kebutuhan pelanggan dengan standar pelayanan prima.
- Akan meningkatkan kesejahteraan karyawan dan nelayan sebagai penghasil/pemasok bahan baku rajungan.
- Analisis Masalah Dampak Lingkungan (AMDAL) dengan melakukan semua kegiatan dengan aman dalam lingkungan kerja yang sehat.
- Penggemblengan terpadu, produktif dan komprehensif terhadap karyawan guna peningkatan sumber daya manusia yang berkompeten pada bidangnya..
- Patuh terhadap aturan pemerintah sehubungan dengan ketenagakerjaan, analisis masalah dampak lingkungan dan masalah fiskal.¹⁶

¹⁵ Basu Swasta dan Ibnu Sukotjo, *Pengantar Bisnis Modern (Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern)*, (Yogyakarta: Liberty, 1988), hal. 107.

2.4 Jumlah Tenaga Kerja

Dalam usaha pengalengan rajungan ini PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) memiliki klasifikasi karyawan yaitu karyawan staf dan karyawan harian. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

JUMLAH TENAGA KERJA BERDASARKAN TINGKAT PENDIDIKAN

No.	Tingkat Pendidikan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	S2	2	-	2
2	S1	6	3	9
3	D3	3	5	8
4	D1	1	2	3
5	SMU	43	87	130
6	SLTP	2	14	16
7	SD	3	2	5

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

2.4.1 Sarana Dan Fasilitas

Dalam mendirikan suatu perusahaan, baik perusahaan yang berskala besar maupun yang berskala kecil, sedikit banyaknya tentulah akan memberi dampak terhadap perubahan. Sebagai perusahaan yang cukup besar dalam sektor perikanan

¹⁶ Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Berdirinya PT. Nuansa Cipta Magello", Bagian Personalia, Makassar, 2002.

atau ekspor hasil laut jelas membawa sedikit/banyaknya dampak perubahan, baik dalam bidang ekonomi, sosial, budaya, sains dan teknologi, maupun yang berkaitan dengan aspek lingkungan. Peningkatan jumlah penduduk sejalan dengan perkembangan sebuah perusahaan. Perkembangan setiap perusahaan tidak bisa dipungkiri adalah daya tarik yang besar terhadap loyalitas para pekerja. Untuk mencapai pertumbuhan ekonomi serta menciptakan iklim yang sehat bagi perkembangan perusahaan, tidak dapat dilepaskan dari sarana fasilitas. Setiap perusahaan harus membawa manfaat bagi masyarakat sekitarnya, tidak terkecuali PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM). Untuk itu, perusahaan ini mengimbangi perkembangan itu dengan memberi jaminan sejumlah fasilitas yang juga dapat digunakan oleh karyawan.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan karyawan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) bahwa Fasilitas dan jaminan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) berupa:

1. Mess.

Sebanyak dua unit untuk para manajer, karyawan lajang dan tamu-tamu. Khususnya manajer yang belum memiliki tempat tinggal sendiri maka penyediaan tempat tinggal di tanggulangi sepenuhnya oleh perusahaan.

2. Fasilitas Olahraga

Penyewaan lapangan bulutangkis di gedung Aptisi (Asosiasi Perguruan Tinggi Swasta Indonesia), penyewaan lapangan sepakbola di Linud. Disamping itu, karyawan juga mendapatkan fasilitas dua kali dalam setahun ke tempat-

tempat rekreasi yang ada di Indonesia. Hal ini dimaksudkan agar para karyawan berpola hidup sehat, memiliki pikiran yang jernih dan dapat bekerja setiap harinya dalam keadaan nyaman serta untuk menjaga kondisi jasmani yang sehat. Penjagaan kesehatan terhadap para karyawan mampu mendorong pengurangan biaya pengobatan.

3. Fasilitas Komunikasi

Untuk memudahkan para karyawan dalam hal komunikasi, disediakan fasilitas berupa internet yang juga dapat menambah wawasan yang luas, telfon dan fax yang dapat digunakan selama 24 jam.

4. Asuransi kesehatan dan Jaminan Sosial Tenaga Kerja (Jamsostek)

Sebagaimana diketahui, karyawan yang bekerja setiap harinya, sewaktu-waktu kesehatan tubuhnya bisa terganggu. Semakin baik keadaan kesehatannya, semakin tinggi tingkat produksi. Menyadari hal tersebut, perusahaan ini memberi kemudahan kepada setiap karyawannya dalam pelayanan kesehatan. Karyawan yang sakit mendapat pertolongan pengobatan dan perawatan atas biaya perusahaan. Para karyawan diberikan jaminan asuransi kesehatan sebagai apresiasi terhadap perlindungan kesehatan. Pemberian fasilitas Jaminan Sosial Tenaga Kerja (Jamsostek) membuktikan kepatuhan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) terhadap pelaksanaan aturan ketenagakerjaan Indonesia. Dengan adanya hal semacam ini tekanan dari para pekerja dapat dihindarkan sehingga tercipta suasana kerja yang kondusif.

5. Pendidikan.

Keikutsertaan karyawan dan manajer pada seminar ESQ (*Emotional Spritual Quotion*) arahan Arie Ginanjar, hal ini dimaksudkan agar supaya karyawan dapat berproduktifitas secara maksimal. Selain itu juga PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mengikutkan para manager untuk menghadiri seminar di Eropa, seminar ini biasanya berkaitan tentang pemasaran hasil laut dan bagaimana mutu standar internasional. Hal lain yang biasa dilakukan adalah kursus dan pelatihan untuk staff dan karyawan pabrik sebagai langkah untuk mengembangkan keahlian para karyawan dalam bidangnya masing-masing.

6. Undian Haji

Sebagaimana dijelaskan dalam bab sebelumnya bahwa PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mengadakan undian haji tiap tahunnya. Ini sangat berpengaruh dalam peningkatan spiritual para karyawan dan membangun loyalitas. PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) sangat apresiatif terhadap pembangunan moral para karyawan guna meningkatkan kesadaran karyawan akan pentingnya kerja keras yang dilandasi Ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Ujung pangkalnya adalah peningkatan produktifitas demi kemajuan perusahaan.

7. Fasilitas Lain

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) memiliki fasilitas lain berupa kantin yang cukup nyaman dengan harga yang terjangkau selain itu sarana untuk beribadah (mushollah) dan juga bengkel disiapkan untuk melayani kebutuhan para pekerja.¹⁷

2.4.2 Pengembangan Sumber Daya Manusia Dan Pelatihan

Manusia selalu berperan aktif dan dominan dalam setiap kegiatan organisasi/perusahaan, karena manusia menjadi perencana, pelaku dan penentu terwujudnya tujuan organisasi/perusahaan. Tujuan ini tidak akan mungkin terwujud, tanpa peranan aktif karyawan bagaimanapun canggihnya alat-alat yang dimiliki perusahaan tersebut. Alat-alat canggih yang dimiliki perusahaan tidak ada manfaatnya bagi perusahaan, jika peranan aktif karyawan tidak diikutsertakan. Mengatur karyawan ini merupakan masalah penting, sulit dan kompleks, karena untuk mendapatkan dan menempatkan orang-orang yang kompeten, serasi serta efektif tidaklah mudah.

Karyawan adalah kekayaan utama suatu perusahaan, karena tanpa keikutsertaan mereka, aktivitas perusahaan tidak akan terjadi. Karyawan berperan aktif dalam menetapkan rencana, sistem, proses dan tujuan yang ingin dicapai. Karyawan adalah *asset* utama perusahaan yang menjadi perencana dan pelaku aktif

¹⁷ M. Yakub. Wawancara, Tanggal 10 Maret 2008 di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

dari setiap aktivitas organisasi. mereka mempunyai pikiran, perasaan, status, keinginan, dan latar belakang pendidikan, usia, jenis kelamin yang heterogen yang dibawa ke dalam organisasi/perusahaan.

Karyawan adalah orang penjual jasa (pikiran dan tenaganya) dan mendapat kompensasi yang besarnya telah ditetapkan terlebih dahulu. Mereka wajib dan terikat untuk mengerjakan pekerjaan yang diberikan dan berhak memperoleh kompensasi sesuai dengan perjanjian. Karyawan yang cakap, mampu dan terampil belum menjamin produktivitas kerja yang baik, kalau moral kerja dan kedisiplinannya rendah. Mereka baru bermanfaat dan mendukung terwujudnya tujuan perusahaan, jika mereka berkeinginan tinggi untuk berprestasi. Karyawan yang kurang mampu, kurang cakap dan tidak terampil, akibatnya pekerjaan tidak selesai tepat pada waktunya.

Kualitas dan kuantitas karyawan harus sesuai dengan kebutuhan perusahaan, supaya efektif dan efisien menunjang tercapainya tujuan. Penempatan tenaga kerja juga harus tepat sesuai dengan keinginan dan keterampilannya, sehingga gairah kerja dan kedisiplinannya akan lebih baik serta efektif menunjang terwujudnya tujuan perusahaan.¹⁸

Pengembangan adalah suatu usaha untuk meningkatkan kemampuan teknis, teoritis, konseptual dan moral karyawan sesuai dengan kebutuhan pekerjaan atau jabatan melalui pendidikan dan latihan. Pengembangan karyawan baik karyawan baru ataupun karyawan lama perlu dilakukan secara terencana dan berkesinambungan.

¹⁸ Joesoef Daood, "Era Pengembangan Sumber Daya Manusia Dalam Kaitannya Dengan Pendidikan", (Jakarta: Departemen pendidikan Dan Kebudayaan, 1978), hal. 25



Program pengembangan karyawan ini hendaknya disusun secara cermat dan didasarkan kepada metode-metode ilmiah serta berpedoman pada keterampilan yang dibutuhkan perusahaan saat ini maupun untuk masa depan. Pengembangan ini harus bertujuan untuk meningkatkan kemampuan teknis, teoritis, konseptual dan moral karyawan supaya prestasi kerjanya baik dan mencapai hasil yang optimal. Pengembangan karyawan ini dirasa semakin penting manfaatnya, karena tuntutan pekerjaan atau jabatan, sebagai akibat dari kemajuan teknologi dan semakin ketatnya persaingan di antara perusahaan yang sejenis.¹⁹

Setiap personel perusahaan dituntut agar dapat bekerja efektif, efisien, kualitas dan kuantitas pekerjaannya baik, sehingga daya saing perusahaan semakin besar. Pengembangan ini dilakukan baik bertujuan nonkarier maupun karier bagi para karyawan baru atau lama dengan melalui latihan dan pendidikan.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) menyadari bahwa mengembangkan sumber daya manusia merupakan faktor yang penting sekali untuk menunjang kegiatan operasi. Oleh karena itu, perusahaan ini dalam program pengembangan karyawan menerapkan metode pengembangan yang terdiri atas:

1. Metode latihan atau *training*, yang diberikan kepada karyawan operasional.
2. Metode pendidikan atau *education*, yang diberikan kepada karyawan manajerial.

¹⁹ Priyono Tjiptoherijanto, "Pengembangan Sumber Daya Manusia", (Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 1989), hal. 76.

BAB III

KEGIATAN POKOK PT. NUANSA CIPTA MAGELLO

3.1 Manajemen Perusahaan

Dalam mencapai tujuan perusahaan tergantung dari kemampuan perusahaan menghadapi persaingan akan produk yang ditawarkan. Apabila perusahaan tidak mampu bersaing dengan produk sejenisnya, maka perusahaan akan menghadapi kesulitan dalam pemasaran dan kemungkinan kegagalan akan dialami. Oleh karena itu manajemen harus mampu melihat peluang-peluang yang ada dan memanfaatkannya dengan tepat, serta dapat mengatasi masalah-masalah yang timbul di dalam perusahaan dengan baik, baik itu yang berasal dari dalam perusahaan itu sendiri maupun dari luar perusahaan. Masalah sistem yang dimaksud adalah menyangkut harga jual, persaingan serta daya beli masyarakat. Sedangkan masalah intern yang dimaksud adalah kebijakan manajemen di dalam menentukan langkah-langkah yang harus ditempuh agar segala kegiatan yang telah ditentukan oleh perusahaan dapat dicapai. Manajemen merupakan alat untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Manajemen yang baik akan memudahkan terwujudnya tujuan perusahaan. Dengan manajemen, daya guna dan hasil guna unsur-unsur manajemen akan dapat ditingkatkan²⁰.

²⁰ Candra dan Gregorius, "Strategi Dan Program Pemasaran", (Yogyakarta: Penerbit Andi Offset, 2000), hal. 95.

Kegiatan pokok usaha yang dilakukan oleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yaitu:

- Mengumpulkan daging rajungan dari supplier/mini plan untuk dikalengkan.
- Mengalengkan daging rajungan.
- Melakukan ekspor daging rajungan ke Florida, Amerika Serikat.

Tiap hari perusahaan ini mampu memproses 800-1.000 kg daging rajungan rebus dingin atau sekitar 1.700-2.200 kaleng daging rajungan siap masak dengan rata-rata ekspor satu kali dalam sebulan dengan tujuan utama ekspor Florida, Amerika Serikat.

Usaha yang dilakukan oleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam meningkatkan volume penjualan dengan memanfaatkan variabel dari marketing mix sebagai salah satu strategi perusahaan, dan telah diketahui bahwa penjualan rajungan ekspor dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan yang sangat mengembirakan, hal ini disebabkan karena kebutuhan akan rajungan ekspor dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan pula. Dengan adanya peningkatan penjualan produk ini, akan memberikan kesempatan bagi perusahaan untuk mengembangkan pemasaran produknya.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam meningkatkan hasil penjualan dalam menjual/menyalurkan produk rajungan ekspornya dengan menggunakan agen distributor dan pengecer sub distributor. Ada beberapa keuntungan yang diperoleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), yaitu:

1. Agen dapat membantu untuk memperlancar penjualan karena penyaluran dapat dilakukan lebih intensif sehingga memungkinkan penjualan rajungan dapat tiba ke tangan konsumen seefektif mungkin.
2. Agen lebih tahu situasi dan kondisi daerah atau wilayah, sehingga dalam mengatasi persoalan-persoalan konsumen setempat lebih mudah.
3. Agen dapat memberikan informasi pasar lebih cepat dan terperinci.²¹

3.2 Perolehan Bahan Baku Dan Penanganannya

3.2.1 Perolehan Bahan Baku

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku membeli daging rajungan hasil tangkapan nelayan di beberapa area mini plan. Cakupan area pemasok bahan baku berada di Indonesia bagian timur.

Area mini plan yang dimaksud oleh Manajemen PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) membaginya ke dalam area koordinator. Maksudnya penetapan bahwa daerah tersebut masuk ke dalam area tertentu berdasarkan apakah lingkup area itu dikoordinir oleh manager area yang bersangkutan dan tetap mempertimbangkan letak area. Tiap area dikoordinir oleh manager area.

Manager area bertugas untuk mengkoordinir pengadaan bahan baku dan memberikan pelayanan kepada nelayan berupa penangkapan dan pengolahan rajungan yang baik.

²¹ Warni, "Wawancara", Tanggal 17 Maret 2008 di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Adapun area pemasok bahan baku adalah:

1. Area Makassar

Area makassar mencakup keseluruhan area yang dikoordinir oleh manager area Makassar. Makassar merupakan area yang konsisten dalam pengadaan bahan baku. Persebaran nelayan di daerah pesisir memanfaatkan peluang besar ini untuk mendapatkan rajungan yang banyak. Adapun area yang masuk ke dalam cakupan koordinir Area Makassar adalah Makassar, Polewali, Maros dan Pangkep.

2. Area Bone

Di daerah Bajoe memiliki banyak bahan baku rajungan. Ini Terbukti dari tahun ke tahun jumlah bahan baku yang dihasilkan di area tersebut makin banyak. Ini juga tidak terlepas dari keseriusan Manager area Bone yang sangat serius mengkoordinir pengadaan bahan baku.

3. Area Jeneponto

Kabupaten Jeneponto juga memiliki laut yang sangat kaya akan rajungan. Rajungan tersebar sepanjang pesisir Galesong. Dari area Jeneponto setiap hari bahan baku dikirim ke pabrik. Kabupaten Bantaeng dan Kabupaten Bulukumba juga masuk ke dalam area koordinir.

4. Area Siwa

Cakupan area Siwa terdiri dari Palopo dan Malili, di mana daerah tersebut juga menghasilkan rajungan.

5. Area Kendari

Kepulauan Lasolo, Teluk Kendari dan sepanjang pesisir di Kendari merupakan sumber yang potensial dalam menghasilkan rajungan. Area kendari mengirim daging rajung ke Makassar tiap dua hari sekali. Selain itu Ambon dan Ternate masuk dalam area koordini Manager Area Kendari.

6. Area Muna

Pesisir pantai Napabalana, dan Buton merupakan cakupan area koordinator untuk manger area Muna. Kolaka juga merupaka area koordinator dari Manager area Muna di mana area penangkapan terdapat disepanjang pantai Kolaka.

7. Kalimantan

Area koordinator Manager area Kalimantan hanya tersebar di daerah Balikpapan.

8. Sorong

Area koordinator Manager Area Sorong yaitu di Kabupaten Sorong.

Dari tahun ke tahun jumlah perolehan bahan baku mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Ini tidak terlepas dari penambahan area mini plan mulai dari pulau Kalimantan hingga bagian Irian Jaya. Kesadaran nelayan untuk mendapatkan kebebasan finansial makin mendorong besarnya volume perolehan bahan baku.

Setelah para nelayan mengetahui bahwa daging rajungan sangat potensial untuk mengangkat perekonomian masyarakat, mereka dengan serius melakukan penangkapan rajungan. Hal ini dipicu karena adanya perusahaan yang mengumpulkan

hasil tangkapan mereka dengan harga yang memuaskan dan berada dekat dengan lokasi penangkapan.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dengan perencanaan yang jauh ke depan juga memberikan bimbingan dan pelatihan penangkapan rajungan. Ini merupakan kerjasama yang saling menguntungkan antara para masyarakat, nelayan dan pihak perusahaan. Selain itu harga yang ditawarkan sangat menjanjikan. Sampai saat ini harga daging rajungan perkilonya mencapai Rp. 110. 000.²²

3.2.2 Penanganan Bahan Baku

1. Penerimaan

Daging rajungan yang diterima adalah daging rajungan yang benar-benar masih segar dan berasal dari perairan yang tidak tercemar bahan kimia, biologi, dan fisika. Bahan baku yang diterima harus benar-benar sesuai dengan kriteria daging rajungan rebus dingin. Bahan baku harus segar dan bersih, utuh, dengan mutu yang baik dan belum mengalami penyiangan atau pengolahan, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak berbahaya bagi kesehatan.

²² Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Laporan Tahunan" Bagian Accounting dan keuangan, Makassar, ----

Adapun kriteria bahan baku atau daging rajungan harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- Kenampakan: Utuh, bersih, cerah, putih cemerlang tidak terjadi perubahan warna, kulit keras, kokoh dan kuat.
- Tekstur : Padat, elastis, kenyal dan kompak.
- Bau : Segar, spesifik rajungan.

2. Penimbangan

Bahan baku yang berasal dari mini plan kemudian ditimbang, penimbangan dilakukan untuk mencocokkan data hasil timbangan yang ada di mini plan dengan kondisi daging setelah sampai di perusahaan apakah sesuai atau tidak. Setelah ditimbang kemudian bahan baku dipisah-pisah sesuai jenisnya.

3. Pengujian

Selanjutnya QC (*Quality Control*) atau penjaminan mutu akan melakukan uji organoleptik untuk mengetahui kondisi daging yang meliputi kenampakan, tekstur, bau dan rasa daging. Daging yang memenuhi kriteria selanjutnya dapat dimasukkan ke ruang sortir, sedangkan daging yang tidak memenuhi persyaratan akan dirijek. Untuk menunggu proses sortir daging sementara disimpan di *cilling room* dengan menaruh dalam keranjang dan ditambah dengan es curai agar kesegarannya tetap terjaga.

4. Sortasi

Daging rajungan yang dihasilkan selanjutnya disortir menurut mutu dan jenis Sortasi yang dilakukan di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) adalah untuk daging rajungan yang telah memenuhi persyaratan mutu. Sortasi adalah rangkaian kerja yang penting dari pengalengan rajungan karena perlu ketelitian dan kepekaan untuk mengetahui kotoran yang ada dalam daging rajungan. Tujuan dilakukan penyortiran adalah untuk memisahkan daging dari kotoran yaitu berupa cangkang atau kulit rajungan, telur, tulang dan benda asing lainnya (rambut, pasir, kayu, rumput laut, serangga dll), sekaligus dilakukan pemisahan daging dari anggota tubuh dan pemisahan mutunya. Sortir harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu dingin maksimum 5° C yang dilakukan sedemikian rupa sehingga es tidak bersentuhan langsung dengan daging.

5. Pengisian dalam kaleng (*filling*)

Setelah daging disortir tahap selanjutnya adalah pengisian daging ke dalam kaleng atau *filling*. Daging yang telah bersih dimasukkan dalam kaleng secara manual sesuai dengan jenis daging kemudian ditambahkan dengan SAPP (*sodium acid pyrophospat*) dan ditimbang dengan timbangan yang terkalibrasi. Pengisian daging ke dalam kaleng harus dilakukan dengan cepat cermat dan saniter.

6. Penutupan kaleng (*seaming*)

Setelah pengisian dan penimbangan selesai tahap selanjutnya adalah penutupan kaleng. Penutupan kaleng menggunakan *seamer* semi otomatis, tutup kaleng dibedakan menurut jenis daging yang akan ditutup. Selesai ditutup kaleng

diuji secara visual dengan meraba lipatan hasil *seamer* apakah terdapat benjolan atau tidak. Kaleng yang telah di uji secara visual selanjutnya diberi kode berdasarkan jenis daging, asal bahan baku atau campuran nomor keranjang dll.

Kaleng yang telah berisi daging rajungan kemudian ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng. Bahan pelumas yang digunakan pada mesin penutup kaleng harus menggunakan bahan pelumas yang "*food grade*" yaitu bahan pelumas yang dipersyaratkan untuk makanan. Penutupan kaleng harus dilakukan secara hati-hati dan secara berkala dilakukan pemeriksaan terhadap lipatan kaleng.

7. Proses pasteurisasi

Selesai penutupan kaleng dan pemberian kode, kemudian kaleng ditata dalam *bath*. Selanjutnya *bath* tersebut dimasukkan dalam *Tank Pasteurisasi* dan dipanaskan selama 2 jam dengan suhu 190° F atau mulai 85-87° C selama 2 jam 5 menit. Selama proses perebusan suhu dan waktu pasteurisasi harus selalu diawasi.

8. Pendinginan

Selesai dipasteurisasi selama dua jam lima menit kemudian *bath* yang berisi keranjang langsung dimasukkan dalam *Cilling Tank* yang berisi air dan es dengan suhu 0° C, pemberian es tiap kali pendinginan adalah 25 *keranjang* es curai atau tiap *keranjang* 30 kg es curai. Pendinginan dilakukan selama dua jam dengan penambahan *Clorin* 200 ml dalam 1600 liter air dengan kadar *Clorin* 15 ppm.

9. Pengemasan

Daging yang telah dingin dikeluarkan dari es. Setelah selesai didinginkan biasanya sebelum dikemas kaleng disimpan dahulu di *cold storage* dengan suhu 0° C



selama semalam atau sekitar delapan jam. Sebelum dikemas kaleng di *deffross* dahulu agar tidak membuat *Master Carton* terlalu basah. Kemudian dimasukkan ke dalam *master carton* sesuai dengan label. Penanganannya dilakukan dengan hati-hati dan teliti.

10. Penyimpanan

Penyimpanan dilakukan setelah kaleng dikemas dalam gudang dingin (*cold storage*) dengan suhu 0° C. PT. NCM memiliki dua buah *cold storage* dengan kapasitas 2000 MC untuk *cold storage* biasa dan kapasitas 3000 MC untuk *cold storage* yang berupa container. Penyimpanan dilakukan untuk melindungi produk agar tidak cepat rusak karena daya tahan produk tersebut hanya satu tahun dalam kondisi dingin. Produk dibongkar bila akan dilakukan ekspor dengan perlakuan *stuffing* terlebih dahulu.

Penyimpanan daging rajungan dalam kaleng secara Pasteurisasi harus dalam gudang dingin (*chilling room*) dengan suhu maksimum 5° C dengan fluktuasi suhu antara 2° C. penataan produk dalam gudang dingin diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata dan memudahkan pembongkaran.²³

²³ Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Tinjauan Proses Produksi", Bagian Produksi, Makassar, 2002

3.3 Peralatan Dan Bahan Pembantu Dalam Proses

1. Peralatan dan mesin utama yang digunakan dalam proses pengalengan rajungan

a. Meja Sortir

Terbuat dari *stainless steel* dengan ukuran 2 x 1 x 0,6 meter. Jumlah meja sortir kurang lebih 17 buah, jumlah dapat bertambah dan berkurang sesuai kebutuhan. Meja sortir terbagi dalam beberapa bagian yaitu sortir *backfin* lima buah, sortir *claw meat* empat buah, sortir spesial empat buah, sortir final dua buah, sortir *jumbo* dua buah.

b. Meja Pengisian

Bentuk dan ukuran sama dengan meja sortir hanya saja berfungsi sebagai tempat pengisian daging rajungan ke dalam kaleng yang jumlahnya satu buah.

c. Meja penimbangan

Digunakan untuk menimbang produk yang telah dimasukkan ke dalam kaleng yang berjumlah satu buah.

d. Meja *canning*

Digunakan untuk proses penutupan kaleng, pencatatan hasil dan pemberian kode pada kaleng yang berjumlah dua buah.

e. Dandang *stainless steel*

Dandang *stainless steel* digunakan untuk mencampurkan daging yang akan dikalengkan yang jumlahnya 10 buah.

f. Keranjang besar

Digunakan untuk tempat daging rajungan sementara sebelum disortir, tempat es, tempat kaleng, serta untuk keperluan yang lain dan jumlahnya kurang lebih 37 buah.

g. Nampan dan baskom

Terbuat dari bahan plastik dengan warna yang beragam sesuai dengan bagian masing-masing tempat misalnya untuk sortir jumbo berwarna biru dan lain-lain. Tiap meja memiliki kurang lebih 20 nampan dan baskom yang digunakan untuk menaruh daging shell serta es pada saat proses sortir.

h. *Thank pasteurisasi dan chilling*

Terbuat dari *stainless steel* dengan ukuran 4,2 x 0,66 x 0,66 meter, berjumlah empat buah. Masing-masing dioperasikan dua buah untuk *pasteurisasi* dan dua buah untuk *chilling*. Dalam tiap *thank* mampu menampung delapan *batch*.

i. *Batch pasteurisasi*

Terbuat dari *stainless steel* dengan ukuran 0,5 x 0,4 x 0,5 meter. Tiap *batch* mampu menampung 72 kaleng.

j. *Seamer machine*

Digunakan untuk proses penutupan kaleng dan berjumlah dua buah. Mesin ini semi otomatis dengan perputaran penutupan kaleng kurang lebih empat detik tiap kaleng.

2. Peralatan dan mesin penunjang pada proses pengalengan rajungan

- a. Pada bagian penerimaan, jenis peralatannya yaitu keranjang nomor 6 berjumlah 37 buah, keranjang nomor delapan berjumlah 68 buah, ice cruiser berjumlah satu balok, timbangan digital 60 kilogram berjumlah satu buah, skop berjumlah satu buah, gancu berjumlah satu buah.
- b. Pada bagian sortasi, jenis peralatannya yaitu baskom nomor 10 berjumlah 77 buah ditambah nampan bundar berjumlah 216 buah, baskom nomor 30 berjumlah empat buah ditambah nampan persegi 18 buah, baskom nomor 20 berjumlah satu buah ditambah nampan tiris tiga buah, blong polos berjumlah empat buah ditambah meja persegi berjumlah satu buah, dandang tiris berjumlah 10 buah ditambah timbangan duduk 10 kilogram berjumlah satu buah, kursi plastik berjumlah 94 buah ditambah timbangan digital enam kilogram berjumlah satu buah, meja stainless steel berjumlah 19 buah ditambah pinset tujuh buah.
- c. Pada bagian canning, jenis peralatannya yaitu keranjang nomor 8 berjumlah 50 buah, keranjang nomor 6 berjumlah lima buah, baskom nomor 30 berjumlah dua buah, jam digital berjumlah satu buah, kursi plastik berjumlah delapan buah, mangkok dan sendok SAPP berjumlah dua buah, timbangan digital 3/6 kilogram berjumlah dua buah, meja stainless steel berjumlah tiga buah.
- d. Pada bagian packing, jenis peralatannya yaitu kursi plastik berjumlah empat buah, stempel besar 10 digit berjumlah empat buah, stempel board through

berjumlah dua buah, stempel QC passed berjumlah dua buah, meja stainless steel berjumlah empat buah

- e. Pada bagian pasteurisasi, jenis peralatannya yaitu bath berjumlah 24 buah, keranjang nomor 8 berjumlah 82 buah, chilling tank berjumlah dua buah, hot tank berjumlah dua buah, ice cruiser berjumlah satu balok, sekat bath berjumlah 100 buah, skop berjumlah satu buah.

Tabel 2
PERALATAN DAN MESIN PENUNJANG

No.	Bagian	Jenis Peralatan	Jumlah
1.	Penerimaan	<input type="checkbox"/> Keranjang no. 6 dan 8	37 + 68
		<input type="checkbox"/> Ice cruiser	1
		<input type="checkbox"/> Timbangan digital 60 kg	1
		<input type="checkbox"/> Skop	1
		<input type="checkbox"/> Gancu	1
2.	Sortasi	<input type="checkbox"/> Baskom no. 10, 20 dan 30	77 + 1 + 4
		<input type="checkbox"/> Nampan bundar, persegi dan tiris	216 + 18 + 3
		<input type="checkbox"/> Meja Persegi + Blong polos	1 + 4
		<input type="checkbox"/> Dandang Tiris + Timbangan duduk 10 kg	10 + 1
		<input type="checkbox"/> Kursi plastik + Timbangan digital 6 kg	94 + 1
		<input type="checkbox"/> Meja stainless steel + Pinset	19 + 7
3.	Canning	<input type="checkbox"/> Keranjang no. 6, 8 dan Baskom no. 30	5 + 50 + 2
		<input type="checkbox"/> Jam digital	1
		<input type="checkbox"/> Kursi plastik dan meja stainless steel	8 + 3
		<input type="checkbox"/> Mangkok dan sendok SAPP	2
4.	Packing	<input type="checkbox"/> Timbangan digital 3/6 kg	2
		<input type="checkbox"/> Kursi plastik dan	4
		<input type="checkbox"/> Meja stainless steel	4
		<input type="checkbox"/> Stempel board through	2
		<input type="checkbox"/> Stempel QC passed	2
5.	Pasteurisasi	<input type="checkbox"/> Stempel besar 10 digit	4
		<input type="checkbox"/> Bath	24
		<input type="checkbox"/> Keranjang no. 8	82
		<input type="checkbox"/> Chilling tank dan Hot tank	2 + 2
		<input type="checkbox"/> Ice cruiser	1
		<input type="checkbox"/> Sekat bath	100
	<input type="checkbox"/> Skop	1	

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

3. Bahan pembantu

Dalam kegiatan usahanya suatu perusahaan tidak terlepas dari bahan utama dan bahan pembantu. Demikian juga di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), bahan-bahan pembantu yang digunakan dalam proses selain bahan utama dan penunjang sebagai berikut:

a. Kaleng

Kaleng yang digunakan berasal dari dua perusahaan yaitu UCC dan COMETA dengan deskripsi kaleng sebagai berikut:

luci 3
DESKRIPSI MUTU KALENG

Discription	Supplier Cometa	Supplier UCC
Can Height	77.55-77.95 mm	77.10-77.70 mm
Seam Thickness	1.23-1.43 mm	1.23-1.43 mm
Counter Sink	3.05-3.45 mm	3.03-3.33 mm
Seam Width	2.80-3.20 mm	2.86-3.15 mm
Body Hook	1.80-2.20 mm	1.80-2.20 mm
Cover Hook	1.80-2.20 mm	1.80-2.20 mm
Over Lap	Min. 45% / min. 1.10 mm	Min. 45% / min. 1.10 mm
Free Wrinkle	80 %	80 %

b. Master carton

Kriteria *master carton* yang boleh digunakan adalah *printing* secara keseluruhan (warna, gambar, garis, tulisan) harus sesuai dengan spesifikasi, tidak terbalik, tidak terbayang, tidak *double*, warna cemerlang atau tidak buram sesuai dengan standar; lubang untuk sirkulasi udara dingin harus simetris; lapisan lilin merata; informasi

pada master karton lengkap (jenis produk, *brand* dll); utuh tidak ada bagian yang sobek dan bersih. *Master carton* yang tidak sesuai dikumpulkan dan dikembalikan ke supplier.

c. Air

Dalam proses produksinya PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) menggunakan air sumur dan air PAM yang biasanya diujikan ke laboratorium setiap enam bulan sekali atau sesuai dengan kebutuhan.

d. Es

Es yang digunakan didatangkan dari pabrik es yang ada di Kawasan Industri Makassar (KIMA), dengan kebutuhan rata-rata per hari antara 80-110 balok es dengan rincian sebagai berikut:

- 35-45 balok es untuk bagian *pasteurisasi*
- 20-25 balok es untuk bagian sortir
- 15-20 balok es untuk bagian penerimaan
- 10 balok es untuk lasin-lainnya.

e. SAPP (*Sodium Acid Pyrophospat*)

SAPP (*Sodium Acid Pyrophospat*) adalah zat tambahan yang dijadikan media dalam pengalengan rajungan, yang berfungsi untuk mempertahankan warna daging agar tetap cemerlang ketika

dikalengkan. Pemberian SAPP ini sebanyak 1,3 gram atau 1 sendok plastik kecil tiap kaleng.²⁴

3.4 Sanitasi Dan Higienis

Standar yang diterapkan oleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam hal kebersihan sebagai berikut:

1. Kebersihan peralatan meja dan keranjang

- a. Pembersihan dan pencucian menggunakan air bersih, pembilasan dengan sterbac 150 ppm. Pembersih sterbac 150 ppm yaitu 1 liter air dibutuhkan 1,6 mili liter sterbac.
- b. Menggunakan air yang bertekanan tinggi.
- c. Pembersihan dilakukan sebelum, selama, setelah proses dan sebelum istirahat siang.

2. Kebersihan lantai dan dinding

- a. Pembersihan dan pencucian dengan menggunakan air bersih, pembilasan dengan sterbac 150 ppm.
- b. Pembersihan dengan menggunakan air yang bertekanan tinggi dan menggunakan alat bantu berupa sikat pembersih
- c. Pembersihan dilakukan sebelum, selama, setelah proses dan sebelum istirahat siang.

²⁴ Ibid.

3. Kebersihan Seragam kerja

- a. Selama karyawan berada di ruang proses harus selalu memakai seragam kerja.
- b. Seragam kerja dicuci secara berkala 2 hari sekali yang dilakukan oleh petugas yang ada di pabrik.
- c. Karyawan tidak boleh memakai pakaian kerja di luar ruang proses terlebih ke toilet.

4. Kebersihan Bak cuci tangan dan cuci kaki

- a. Bak cuci tangan ditempatkan pada depan, belakang dan dalam ruang proses, dan bak cuci kaki ditempatkan di depan pintu masuk karyawan.
- b. Bak cuci tangan diberi sterbac 150 ppm dan bak cuci kaki diberi sterbac 200 ppm.
- c. Kuku dan tangan harus bersih serta dibilas dengan sterbac dengan kadar 150 ppm dan pada tempat pencucian tangan disediakan alat pengering.

5. Kebersihan karyawan

- a. Karyawan yang sakit harus ada laporan atau catatan dan mereka diperkenankan untuk tidak bekerja.
- b. Karyawan dilarang makan dan minum di dalam ruang proses.
- c. QC (*Quality Control*) secara berkala memberikan pengarahan tentang kebersihan.

6. Kebersihan Toilet

- a. Kondisi kebersihan dan perawatan yang berhubungan dengan toilet harus selalu dijaga.
- b. Jumlah kamar mandi atau wc karyawanm cukup untuk memenuhi seluruh karyawan baik pria maupun wanita.
- c. Fasilitas pencucian dilengkapi dengan bak air bersih, bak pencuci, sabun dan lap.
- d. Penanggung jawab sanitasi harus selalu menjaga persediaan dan perlengkapan sarana sanitasi.

7. Limbah

- a. Limbah sebelum dialirkan harus memenuhi persyaratan kelayakan.
- b. Jumlah tempat sampah harus cukup dan tempat limbah harus selalu dijaga agar tidak mengkontaminasi produk.
- c. Semua bak samaph dilengkapi dengan tutup dan dipisahkan menurut jenisnya.
- d. Limbah padat yang dihasilkan masih bisa dimanfaatkan untuk pakan ternak.
- e. Limbah cair dibunag dalam jalur terpisah dengan air proses untuk menghindari kontaminasi.

8. Binatang Pengerat

- a. Pada tiap pintu yang ada di ruang proses terdapat tirai plastik.
- b. Diletakkan penutup pada saluran got agar tikus tidak dapat masuk.

9. Bahan Kimia

- a. Bahan kimia beracun disimpan dalam ruang tertentu dan diberikan petunjuk cara penggunaannya.
- b. Pengambilan dan pemakaiannya harus seijin penanggung jawab.
- c. Pada pengalengan rajungan bahan-bahan kimia yang diperlukan tidak terlalu banyak, sehingga untuk jenis bahan kimia yang ada adalah bahan kimia yang sudah umum ada pada unit-unit pengolahan seperti klorin, sterbac sapp dll.

10. Desain dan Kontruksi Bangunan

- a. Bangunan diusahakan tidak menimbulkan kontaminasi silang pada produk
- b. Bangunan tidak menimbulkan kontaminasi silang pada proses.
- c. Bangunan unit pengolahan di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dibuat sedemikian rupa sehingga mudah untuk dibersihkan, dan kontruksinya disesuaikan dengan kebutuhan. Bangunan dibagi menjadi beberapa ruang yaitu ruang penerimaan, ruang sortir, ruang pengalengan, ruang pasteurisasi, dan ruang pengemasan.²⁵

3.5 Pengawasan Mutu

Perkembangan teknologi dan pertumbuhan ekonomi dunia menyebabkan semakin meningkatnya perlindungan kesehatan terhadap suatu bahan pangan. Kondisi ini telah diantisipasi dengan adanya *Hazard Analysis Critical Control Point*

²⁵ Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Standar Kebersihan", Bagian Produksi, Makassar, 2002.

(HACCP) dan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) yang dilandasi dengan dasar pemikiran bahwa keamanan dari suatu produk khususnya untuk konsumsi manusia tidak dapat dijamin hanya dengan menguji produk akhir. Satu-satunya jalan yang dapat dilakukan untuk menjamin keamanan makanan dari suatu unit pengolahan adalah dengan menerapkan suatu sistem pengawasan mutu selama proses pengolahan atau pengalengan.²⁶

Pengawasan adalah kegiatan pemeriksaan dan pengendalian atas kegiatan yang telah dan sedang dilaksanakan, agar kegiatan tersebut dapat sesuai dengan apa yang diharapkan atau direncanakan. Selain itu pengawasan juga merupakan alat pengukur untuk memperbaiki penyimpangan-penyimpangan yang tidak diinginkan dan untuk menjamin tercapainya tujuan yang direncanakan.²⁷

Kegiatan pengawasan mutu sangat luas, karena semua pengaruh terhadap mutu harus dimasukkan dan diperhatikan. Secara garis besar pengawasan mutu dapat dibedakan atau dikelompokkan ke dalam dua tingkatan yaitu:

1. Pengawasan selama pengolahan (proses)

Pengawasan terhadap proses ini termasuk pengawasan atas bahan-bahan yang digunakan dalam proses.

2. Pengawasan atas barang hasil yang telah dihasilkan

²⁶ Wiryanti J. dan Heru Tjatur Wijaksana, 1999, *Penerapan PMMT Berdasarkan Konsep HACCP*, Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta, Hal. 7

²⁷ Marbun BN. dan Eko Henryanto, "Pengendalian Mutu Terpadu", (Jakarta: PT. Pusiaka Binaman Pressindo, 1985), hal. 219.

Untuk menjaga supaya barang-barang hasil yang kurang baik atau mengalami kerusakan tidak keluar atau lolos dari pabrik sampai ke konsumen atau pembeli, maka diperlukan adanya pengawasan atas barang hasil atau produk akhir.²⁸

3.5.1 Pengawasan mutu bahan baku di area mini plan

Bahan baku yang baru diangkat dari laut akan mengalami beberapa kerusakan seperti keropos, lembek dan patah-patah. Hal ini disebabkan karena perlakuan pada saat penangkapan serta kondisi perairan dimana dia hidup. Rajungan akan mengalami keropos dan lembek disebabkan karena kandungan kalsium dan zat-zat organik dalam perairan kurang tersedia. Rajungan patah karena pada saat penangkapan perlakuannya kurang baik dan pengangkatan yang dilakukan terlalu kasar.

Pengawasan yang dilakukan dengan mengadakan sortasi yang sangat ketat pada saat penerimaan bahan baku yang berasal dari nelayan dan merijek bahan baku yang tidak sesuai standar yaitu rajungan yang lembek dan keropos. Yang diterima adalah yang sesuai dengan standar.

3.5.2 Pengawasan mutu pada proses pengalengan

Pada suatu unit pengolahan tentu tidak terlepas dengan suatu pengawasan, terlebih dahulu. Apabila produk yang dihasilkan adalah untuk tujuan ekspor tentu

²⁸ Assauri Sofyan, "Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan", (Jakarta: Penebar Swadaya, 1983), hal 53.

yang namanya pengawasan sangat penting. Namun sebelum melakukan pengawasan tentunya perusahaan memiliki suatu alasan mengapa produk harus diawasi, apakah ada penyebab sehingga perlu pengawasan. Kemunduran mutu adalah penyebab kenapa PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) harus mengadakan suatu pengawasan antara lain mengenai kriteria kemunduran mutu tersebut, bagaimana cara mengatasi dan pada bagian apa saja terjadinya kemunduran mutu tersebut.

1) Macam, penyebab dan cara pengawasan yang dilakukan pada kemunduran mutu bahan baku pada proses penerimaan dan sortasi.

a. Macam kemunduran mutu:

Terjadinya pembusukan pada daging, perubahan warna, daging terlalu lembek dan tidak kompak, terdapatnya bahan ikutan terlalu banyak serta terjadinya perubahan bau.

b. Penyebab kemunduran mutu:

Terputusnya rantai dingin, penyimpanan dan transportasi yang kurang baik, kurang bersihnya pada saat pencucian, pada saat pencucian terlalu banyak air yang mengenai daging, sering terjadi tertumpahnya minyak pada daging sehingga dapat menyebabkan perubahan bau dll.

c. Pengawasan yang dilakukan:

- Pada saat penerimaan bahan baku dilakukan sortasi secara ketat, ketika sampai di pabrik bahan baku yang berupa daging akan diuji oleh para

QC (*Quality Control*) sebagai panelis secara organoleptik yaitu mengenai kenampakan, tekstur, bau, warna dan rasa. Pada saat sortasi biasanya akan diawasi mengenai kebersihan daging dari benda-benda asing seperti *shell*, pasir, serangga, rambut, rumput serta benda lainnya.

- Selama proses sortasi akan selalu diawasi mengenai rantai dingin yaitu penambahan es pada daging yang sedang disortir. Saat sortasi dilakukan diusahakan dalam kondisi bersih dan higienis baik karyawan, peralatan maupun daging yang sedang diproses.
 - Standar yang diberlakukan untuk *finish product* sebagai berikut, pengecekan dilakukan di laboratorium, produk diuji baik sebelum maupun setelah proses yaitu berupa bahan baku dan *finish product*.
 - Kadar air maksimal 78 % dan apabila kadar air melebihi 80 % akan dikarantina.
 - Tiap hari juga akan diadakan pengecekan mutu daging mengenai asal area.
- 2) Macam, penyebab dan cara pengawasan yang dilakukan pada kemunduran mutu bahan baku pada saat *filling*, penimbangan, penutupan kaleng dan *coding*.

- a. Macam kemunduran mutu:
- Campuran daging tidak merata, penambahan SAPP (*Sodium Acid Pyrophospat*) tidak sesuai dosis, berat daging tidak sesuai standar, lipatan kaleng yang tidak sama pada proses *seaming*, salah kode.
- b. Penyebab kemunduran mutu:
- Pemilihan daging yang salah ketika proses pencampuran daging, biasanya pada saat penambahan SAPP (*Sodium Acid Pyrophospat*), orang yang bertugas untuk melakukan itu sering ganti-ganti sehingga dosisnya antara orang-orang yang satu dengan yang lain berbeda-beda. Begitupun juga bagi karyawan yang bertugas sebagai penimbang orangnya sering ganti-ganti. Tiap karyawan yang melakukan *seamer* kemampuannya tidak sama sehingga hasil lipatan yang dihasilkan juga tidak sama. Untuk kode, biasanya terjadi kesalahan pada saat barang sangat banyak karena setiap karyawan dituntut untuk bekerja lebih cepat.
- c. Pengawasan yang dilakukan:
- Para panelis biasanya akan mengecek mutu daging yang akan dicampurkan, baik mengenai kebersihan, keseragaman mutu dan asal daging tersebut dari area mana sehingga mudah dicek jika ada kesalahan.

- Pada saat *pasteurisasi* akan diberi sampel untuk mengetahui mutu daging dengan cara memberi kode sebagai tanda bahwa kaleng tersebut adalah sampel untuk mengecek mutu.
- QC (*Quality Control*) bagian *canning*, akan mengontrol para karyawan yang bekerja pada bagian *filling* khususnya penambahan SAPP (*Sodium Acid Pyrophospat*).
- QC (*Quakity Control*) akan mengecek kebenaran timbangan yang dikerjakan oleh para karyawan, tiap jenis daging, asal daging akan diambil sample akan dihitung presentase campuran dagingnya apakah sesuai standar atau tidak serta penimbangan ulang mengenai beratnya.
- Untuk hasil penutupan kaleng harus sesuai dengan standar yang diberlakukan mengenai mutu *Double Seam*. Serta diadakn visual kaleng dengan standar tidak penyok, tidak cembung, *printing* terkelupas bias ditoleransi bila tidak sampai mengganggu informasi produk dan segi estetika serta tidak sampai menggores *tinplate* yang bias menyebabkan karat.
- Apabila ditemukan produk berkarat maka karat dihilangkan dengan cara menggunakan *food oil*.
- Setiap kaleng yang dihasilakn akan dicatat sesuai jenis produknya.

- Setiap hari diadakan pencatatan mengenai jumlah kaleng yang dihasilkan baik yang memenuhi syarat maupun yang rijek, demikian pula yang dijadikan sample.
- 3) Macam, penyebab dan cara pengawasan yang dilakukan pada kemunduran mutu bahan baku pada saat *pasteurisasi*, *Cilling*, pengemasan dan penyimpanan.
- a. Macam kemunduran mutu
- Kaleng jadi penyok, tingkat kematangan daging kurang, salah keranjang.
- b. Penyebab kemunduran mutu:
- Penataan kaleng kurang hati-hati sehingga menyebabkan benturan antar kaleng.
 - Fluktuasi suhu pada *Tank* pasteurisasi yang tidak tetap.
 - Terlalu banyaknya produk yang masuk mengakibatkan penuhnya tempat penyimpanan produk, dalam hal ini *Colds storage*.
 - Kurang telitinya pekerja pada saat penempatan keranjang
- c. Pengawasan yang dilakukan:
- *QC (Quality Control)* bagian *pasteurisasi* akan mengontrol fluktuasi suhu pada *Tank pasteurisasi* setiap lima menit sekali.
 - Biasanya untuk mengecek suhu akan diuji dengan menaruh sample pada saat pasteurisasi dengan kode *F-Value* pada kalengnya.

- Setiap hari akan dicatat hasil pasteurisasi produk yang mencantumkan jenis produk, nomor keranjang, suhu saat pertamamasuk dan ketika keluar.
- Suhu *Tank* pasturisasi setiap harinya akan dikalibrasi.
- Untuk tempat penyimpanan atau *Cold storage* tiap harinya akan dicek mengenai suhunya.
- Untuk pembongkaran produk ketika akan diekspor biasanya terlebih dahulu diadakan pengecekan mutu *Master Cartoon*.

3.5.3 Pengawasan mutu setelah proses pada produk

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam pengawasannya menerapkan prinsip PMMT (*Program Manajemen Mutu Terpadu*) yaitu pengawasan pada proses dan setelah proses atau ketika telah menjadi suatu produk, serta pengujian pada laboratorium terhadap produk maupun bahan baku. Pengawasan yang dilakukan mulai tahap pertama sampai tahap terakhir ketika pengiriman. Yang diterapkan pada produk setelah proses adalah pengujian laboratorium yang mencakup mengenai daya tahan produk, mutu secara organoleptik setelah produk dikalengkan, kebersihan produk dari benda-benda asing, kebenaran berat produk setelah dikalengkan.

Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) dikembangkan berdasarkan prinsip sebagai berikut:

a. Upaya pencegahan

Tindakan-tindakan pencegahan dilakukan untuk memperoleh produk akhir yang benar-benar baik, aman mutunya serta jaminan yang dapat dipertanggungjawabkan kepada konsumen.

b. Pengawasan terhadap proses produksi

Untuk melakukan tindakan pencegahan maka sistem pengawasan yang dilakukan adalah pengawasan terhadap proses produksi mulai dari tahap awal sampai pengiriman (distribusi) produk akhir.

c. Pengujian laboratorium

Pengujian laboratorium merupakan bagian dan penunjang dari keseluruhan sistem yang dilakukan pada tempat dan waktu sesuai keperluan. Pengujian sesuai tempat dapat dilakukan pada bahan baku selama proses atau produk akhir sebagai penguat, sebagai pengawasan fisik. Sedangkan pengujian sesuai waktu pengujian yang dilakukan sewaktu-waktu sesuai kebutuhan atau permintaan dan bukan untuk dilakukan untuk setiap lot produk akhir²⁹.

Dalam memperoleh produk akhir yang benar-benar baik, aman mutunya, serta jaminan yang dapat dipertanggungjawabkan kepada konsumen, PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) menerapkan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) yang

²⁹ Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "Penerapan Pengawasan Mutu Pada Proses Pengalengan Rajungan" Bagian Produksi dan Quality Control (QC), Makassar, 2002

dikembangkan berdasarkan prinsip yaitu melakukan tindakan pencegahan, pengawasan terhadap proses produksi dan pengujian laboratorium.

Keuntungan yang dapat diambil dengan adanya penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) sebagai berikut:

- 1) Memberikan kemudahan kepada perusahaan untuk menjalankan prinsip manajemen mutu secara konsisten dan berkesinambungan.
- 2) Memberikan kemudahan kepada perusahaan dalam melaksanakan pembinaan secara komprehensif terhadap seluruh jajaran karyawan untuk ikut berperan dalam upaya peningkatan jaminan mutu.
- 3) Biaya yang dibutuhkan untuk memberikan jaminan mutu relatif lebih murah dibanding dengan cara konvensional (tradisional).
- 4) Memberikan dorongan/motivasi terhadap semua pihak yang terkait termasuk nelayan, pengumpul/pemasok dan lain-lain, untuk ikut bertanggung jawab meningkatkan/menjaga mutu.
- 5) Dapat mencegah atau menimbulkan resiko terjadinya ketidakamanan, ketidaksesuaian mutu atau kerugian secara ekonomi atau konsumen³⁰.

³⁰ Ibid.

BAB IV

PERKEMBANGAN PT. NUANSA CIPTA MAGELLO (PT. NCM) TAHUN 1997-2006

4.1 Koordinator Wilayah Indonesia Timur Tahun 1997-2000

Cikal bakal berdirinya PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) berawal dari berdirinya Koordinator Wilayah Indonesia Timur sebagai tempat transit daging dari beberapa area mini plan yang ada di Indonesia Timur khususnya daerah Sulawesi. Daging yang sudah dikumpulkan selanjutnya dikirim ke Semarang untuk diproses lebih lanjut.

Adapun banyaknya kontribusi daging pada setiap area dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4
PT. NUANSA CIPTA MAGELLO (PT. NCM)
KONTRIBUSI MEAT AREA
TAHUN 1997-2000
(Kilogram)

Area	1997	%	1998	%	1999	%	2000	%	Jumlah	%
Makassar	31.625	27%	31.943	28%	32.615	26%	37.624	26%	133.807	27%
Bone	29.154	25%	28.116	25%	30.456	24%	34.613	24%	122.339	25%
Jeneponto	30.672	26%	27.046	24%	27.546	22%	28.451	20%	113.715	23%
Siwa	25.387	22%	25.948	23%	26.415	21%	26.487	19%	104.237	21%
Kendari	-	0%	-	0%	9.241	7%	15.488	11%	24.729	5%
Total	116.838	100%	113.053	100%	126.273	100%	142.663	100%	498.827	100%

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Tabel ini menunjukkan bahwa pada tahun 1997 total kontribusi *meat* (daging) sebesar 116.838 kilogram. Sebagai langkah awal, ini menunjukkan bahwa usaha ini mendapatkan respon yang besar dari para nelayan dan itu berarti menunjukkan bahwa pendapatan nelayan semakin baik. Pada tahun ini pula menjadi dasar bahwa pendirian koordinator wilayah merupakan langkah yang tepat terhadap penambahan jumlah bahan baku, dengan perolehan terbesar yaitu area Makassar sebesar 31.625 kilogram atau sekitar 27%, kemudian area Jeneponto sebesar 30.672 kilogram atau sekitar 26%, area Bone sebesar 29.154 kilogram atau sekitar 25% dan area Siwa sebesar 25.387 kilogram atau sekitar 22% sedangkan area Kendari tidak ada penerimaan bahan baku sebab area ini belum masuk sebagai area mini plan pada tahun ini.

Pada tahun 1998 pencapaian bahan baku sebesar 113.053 kilogram. Jika dibandingkan pada tahun sebelumnya terlihat bahwa pada tahun ini mengalami penurunan sebesar 3,24%. Hal ini biasanya disebabkan oleh faktor cuaca yang menyebabkan para nelayan enggan untuk melaut dan pada saat itu juga Indonesia sedang dilanda krisis ekonomi. Walaupun demikian, penurunan bahan baku ini tidak menyebabkan adanya dampak yang berarti terhadap kondisi perusahaan. Perolehan bahan baku area Makassar 31.943 kilogram atau sekitar 28%, area Bone 28.116 kilogram atau sekitar 25%, area Jeneponto 27.046 kilogram atau sekitar 24%, dan area Siwa 25.948 kilogram atau sekitar 23%, dan seperti yang kita lihat pada tahun sebelumnya area Kendari pun belum ada penerimaan bahan baku karena belum termasuk area mini plan.

Pada tahun 1999 pihak manajemen memutuskan untuk menaikkan harga beli daging dari nelayan, ini merupakan cara untuk mendorong jumlah penerimaan bahan baku karena berdampak besar sebagai motivasi terhadap para nelayan untuk mendapatkan rajungan yang lebih banyak. Sistem ini merupakan program berkala tiap tahun, yang artinya setiap tahun akan diadakan penyesuaian harga beli daging dari nelayan. Sebagai bukti nyata pada tahun ini penerimaan daging mengalami peningkatan yang signifikan yaitu sebesar 11.69%. Salah satu yang mempengaruhi adalah penambahan area mini plan di Kendari. Pengaruh yang paling jelas pada tahun ini, para karyawan menerima bonus tahunan sebesar satu bulan gaji. Pada tahun ini memperlihatkan titik cerah akan masa depan berdirinya sebuah perusahaan. Perolehan Bahan baku masing-masing area yaitu area Makassar 32.615 koligram atau sekitar 26%, area Bone 30.456 kilogram atau sekitar 24%, area Jeneponto 27.546 kilogram atau sekitar 22%, Siwa 26.415 kilogram atau sekitar 21% dan Kendari pada penerimaan awal 9.241 kilogram atau sekitar 7%.

Tahun 2000 penerimaan daging mencapai 142.663 kilogram. Itu berarti mengalami peningkatan sebesar 12,98%. Dilihat dari jumlah sebesar itu sangat banyak memakan biaya jika masih tetap dikirim ke Semarang. Kuantitas sebesar ini sudah memenuhi standar untuk produksi sendiri dan melakukan ekspor. Kontribusi bahan baku dapat dilihat dari masing-masing area yaitu area Makassar 37.624 kilogram atau sekitar 26%, area Bone 34.613 kilogram atau sekitar 24%, area Jeneponto 28.451 kilogram atau sekitar 20%, Siwa 26.487 kilogram atau sekitar 19% dan Kendari sebesar 15.488 kilogram atau sekitar 11%. Pada hari Kamis tanggal 07

Desember 2000 ditandatangani kesepakatan pendirian pabrik pengalengan rajungan di Kawasan Industri Makassar (KIMA) dengan nama PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM).

4.2 PT. Nuansa Cipta Magello tahun 2001-2003

Pada bulan Mei tahun 2001 mulailah dirintis pendirian pabrik dan pada bulan Oktober 2001 pabrik dan fasilitasnya diresmikan dan mulai diadakan proses pengalengan rajungan. Daging rajungan yang awalnya dikirim ke Semarang sekarang dapat dikalengkan langsung di PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM).

Pada hari Kamis Tanggal 08 Nopember 2001 adalah hari paling bersejarah bagi PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) karena pada hari itu merupakan ekspor pertama. Pemberian hadiah kepada karyawan berprestasi atau loyal berupa alat elektronik mewarnai pelaksanaan acara.

Berikut tabel yang menunjukkan kontribusi *meat* area tahun 2001, 2002 dan 2003

Tabel 5
PT. NUANSA CIPTA MAGELLO (PT. NCM)
KONTRIBUSI MEAT AREA
TAHUN 2001-2003
(Kilogram)

Area	2001	%	2002	%	2003	%	Jumlah	%
Makassar	39.745	23%	46.128	25%	59.812	27%	145.685	25%
Bone	33.468	19%	35.641	19%	42.358	19%	111.467	19%
Jeneponto	28.469	16%	31.575	17%	38.456	17%	98.500	17%
Siwa	27.451	16%	26.425	14%	27.943	12%	81.819	14%
Kendari	20.649	12%	19.457	11%	20.467	9%	60.573	10%
Muna	10.468	6%	11.492	6%	12.498	6%	34.458	6%
Kalimantan	12.468	7%	12.886	7%	19.764	9%	45.118	8%
Sorong	-	0%	1.540	1%	3.498	2%	5.038	1%
Total	172.718	100%	185.144	100%	224.796	100%	582.658	100%

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Tabel ini menunjukkan bahwa pada tahun 2001 pencapaian bahan baku *meat/daging* yang banyak yaitu sebesar 172.718 kilogram sedangkan bila dibandingkan pada tahun 2000 hanya 142.663 kilogram. Peningkatan bahan baku ini karena adanya penambahan area Muna dan Kalimantan. Peningkatan ini juga dapat dilihat dari kontribusi masing-masing area yaitu Makassar 39.745 kilogram atau sekitar 23%, Bone 33.468 kilogram atau sekitar 19%, Jeneponto 28.469 kilogram atau sekitar 16%, Siwa 27.451 kilogram atau sekitar 16%, Kendari 20.649 kilogram atau sekitar 12%, Muna 10.468 kilogram atau sekitar 6% dan Kalimantan 12.468 kilogram atau sekitar 7%. Hal inilah yang mendorong adanya sistem baru yang harus

dijalankan guna penghematan biaya pengiriman ke Semarang. Oleh sebab itu, didirikanlah pabrik tersendiri di daerah Kawasan Industri Makassar (KIMA). Peningkatan jumlah penerimaan bahan baku sebesar 21,07% dibanding tahun 2000 memperkuat keyakinan pemilik untuk terus mengembangkan perusahaan dengan ekspor yang lebih besar.

Dengan target ekspor yang lebih besar menuntut pengadaan bahan baku yang lebih banyak pula, maka PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mengambil langkah pendirian mini plan di Kabupaten Sorong, Irian Jaya. Hal ini memungkinkannya penambahan jumlah bahan baku.

Terbukti di tahun 2002 dari area Sorong bisa mendapatkan bahan baku sebanyak 1.540 kilogram atau sekitar 1% dan akan lebih besar pada tahun-tahun berikutnya. Pendapatan bahan baku ini juga dapat dilihat pada area sebelumnya seperti Makassar 46.128 kilogram atau sekitar 25%, Boue 35.641 kilogram atau sekitar 19%, Jeneponto 31.575 kilogram atau sekitar 17%, Siwa 26.425 kilogram atau sekitar 14%, Kendari 19.457 kilogram atau sekitar 11%, Muna 11.492 kilogram atau sekitar 6% dan Kalimantan 12.886 kilogram atau sekitar 7%. Tahun ini, kesejahteraan karyawan semakin membaik. Pihak manajemen PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) memberikan undian haji bagi para karyawannya. Untuk menentukan karyawan yang bisa menunaikan ibadah haji maka setiap karyawan mendapatkan satu nomor undian untuk dua tahun masa kerja dan dua nomor undian bagi yang memiliki empat tahun masa kerja. Satu orang kuota untuk tenaga kontrak, satu orang kuota untuk karyawan staff dan satu orang dari jajaran manager. Alhasil untuk keberangkatan tahun 2002

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) akan memberangkatkan tiga orang karyawannya ke Tanah Suci Mekah. Biaya pelaksanaan haji semua ditanggung oleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM). Pada tahun berikutnya hal ini tetap dilakukan.

Tahun 2003 pencapaian bahan baku semakin banyak, terbukti di tahun ini pencapaian bahan baku meningkat sebesar 21,42%. Hal ini tidak terlepas dari jumlah *meat/daging* yang diperoleh tiap area seperti Makassar 59.812 kilogram atau sekitar 27%, Bone 42.358 kilogram atau sekitar 19%, Jeneponto 38.456 kilogram atau sekitar 17%, Siwa 27.943 kilogram atau sebesar 12%, Kendari 20.467 kilogram atau sekitar 9%, Muna 12.498 kilogram atau sekitar 6%, Kalimantan 19.764 kilogram atau sekitar 9% dan Sorong 3.498 kilogram atau sekitar 2%. Hal yang paling menarik pada tahun 2003 adalah pemberian bonus tahunan bagi karyawan sebesar satu kali bulan gaji. Ini membuktikan bahwa keseimbangan antara peningkatan jumlah laba yang diperoleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mendorong kesejahteraan karyawan yang semakin baik pula. Dengan sistem semacam ini dapat ditarik kesimpulan bahwa pendirian sebuah usaha pada suatu tempat mampu mendorong kesejahteraan masyarakat.

4.3 PT. Nuansa Cipta Magello tahun 2004-2006

Berikut tabel kontribusi meat area tahun 2004-2006

Tabel 6
PT. NUANSA CIPTA MAGELLO
KONTRIBUSI MEAT AREA
TAHUN 2004-2006
(Kilogram)

Area	2004	%	2005	%	2006	%	Jumlah	%
Makassar	64.526	21%	69.151	21%	78.121	22%	209.798	21%
Bone	50.291	16%	52.412	16%	56.485	16%	159.188	16%
Jeneponto	49.647	16%	51.427	15%	52.148	15%	153.220	15%
Siwa	37.394	12%	43.468	13%	46.798	13%	127.660	13%
Kendari	42.383	14%	43.300	13%	43.587	12%	129.270	13%
Muna	36.892	12%	39.250	12%	41.574	12%	117.716	12%
Kalimantan	18.738	6%	19.627	6%	21.462	6%	69.827	6%
Sorong	12.449	4%	13.497	4%	15.794	4%	41.740	4%
Total	312.320	100%	332.132	100%	353.967	100%	998.419	100%

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Tabel ini menunjukkan bahwa pada tahun 2004-2006 PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) berjalan dengan sukses. Konsistensi dapat dilihat dari pengadaan bahan baku yang dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Manajemen PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) juga secara berkesinambungan menjalankan program yang telah ada sebelumnya berupa kesejahteraan karyawan. Ini tetap dipertahankan guna memicu kestabilan perusahaan.

Pada tahun 2004 pencapaian bahan baku sebesar 312.320 kilogram yang berarti rata-rata sebulannya 26.027 kilogram atau naik sebesar 38,94% dari tahun sebelumnya. Kontribusi *meat/daging* area Makassar 64.526 kilogram atau sekitar 21%, Bone 50.291 kilogram atau sekitar 16%, Jeneponto 49.647 kilogram atau sekitar

16%, Siwa 37.394 kilogram atau sekitar 12%, Kendari 42.383 kilogram atau sekitar 14%, Muna 36.892 kilogram atau sekitar 12%, Kalimantan 18.738 kilogram atau sekitar 6% dan Sorong 12.449 kilogram atau sekitar 4%.

Pada tahun 2005 kenaikan mencapai 6,34% dan hasil perolehan bahan baku semakin meningkat yaitu 332.132 kilogram yang berarti rata-rata sebulannya 27.677 kilogram. Ini menunjukkan bahwa para nelayan sangat antusias dalam memenuhi permintaan perusahaan setiap bulannya. Pada area Makassar pencapaian *meat/daging* 69.151 kilogram atau sekitar 21%, area Bone 52.412 kilogram atau sekitar 16%, area Jeneponto 51.427 kilogram atau sekitar 15%, area Siwa 43.468 kilogram atau sekitar 13%, area Kendari 43.300 kilogram atau sekitar 13%, area Muna 39.250 kilogram atau sekitar 12%, area Kalimantan 19.627 kilogram atau sekitar 6% dan area Sorong 13.497 kilogram atau sekitar 4%.

Seperti tahun-tahun sebelumnya tahun 2006 juga mengalami peningkatan yang besar sekitar 353.967 kilogram atau 6,57% dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan ini, juga disebabkan oleh banyaknya bahan baku yang diterima dari setiap area mini plan, seperti yang dapat kita lihat pada tabel di atas bahwa perolehan bahan baku area Makassar 76.121 kilogram atau sekitar 22%, area Bone 56.485 kilogram atau sekitar 16%, area Jeneponto 52.146 kilogram atau sekitar 15%, area Siwa 46.798 kilogram atau sekitar 13%, area Kendari 43.587 kilogram atau sekitar 12%, area Muna 41.574 kilogram atau sekitar 12%, area Kalimantan 21.462 kilogram atau sekitar 6% dan area Sorong 15.794 kilogram atau sekitar 4%. Naiknya jumlah bahan baku dari tahun ke tahun yaitu pada tahun 2004 sebesar 312.320, pada tahun

2005 sebesar 332.132 dan pada tahun 2006 sebesar 353.967 menjadikan jaminan akan kelangsungan jalannya perusahaan.

4.4 Ekspor Produk Jadi

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) sangat serius dalam memenuhi tuntutan *Buyer* untuk memenuhi kuota ekspor. Untuk lebih jelasnya penulis mengemukakan perkembangan penjualan produk rajungan ekspor dari tahun 2001 sampai dengan 2006 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7
PT. NUANSA CIPTA MAGELLO
EKSPOR⁺
TAHUN 2001-2006

Tahun	Volume Ekspor				Perubahan	
	Mc	Can	Kg	Rata-Rata perbulan (kg)	Jumlah	%
2001	7.995	95.940	43.557	14.519	-	-
2002	33.984	407.806	185.144	15.429	143.233	329%
2003	41.262	495.144	224.795	18.733	38.006	20%
2004	57.327	687.924	312.317	26.026	87.522	39%
2005	60.964	731.568	332.132	27.678	19.814	6%
2006	64.972	779.664	353.967	29.497	21.836	7%
Jumlah	266.806	3.201.671	1.453.559	23.072	1.099.591	
Rata-Rata	44.468	533.612	242.260			

Sumber: PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM)

Keterangan: Mc = *Master Carton*
Can = Kaleng
Kg = Kilogram

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) mengalengkan daging rajungan dengan berat bersih 0,454 kilogram per kalengnya dan dimasukkan dalam *master karton*. Setiap karton masing-masing diisi sebanyak 12 kaleng.

Dari tabel menunjukkan hasil penjualan yang dicapai oleh PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), di dalam memasarkan hasil produknya menunjukkan adanya perkembangan dari tahun ke tahun. Ini tidak terlepas dari perolehan bahan baku yang menunjukkan peningkatan pula dari tahun ke tahun. Pada tahun 2001 sebagai tahun awal melakukan ekspor PT. Nuansa Cipta Magello mampu mengekspor hasil produksinya sebesar 43.557 kilogram. Angka tersebut merupakan jumlah ekspor atas hasil produksi pada bulan Oktober, Nopember hingga Desember 2001, yang jika dirata-ratakan perbulannya sebesar 14.519 kilogram. Pada tahun 2002 ekspor mencapai 186.790 kilogram atau naik sebesar 329% dari tahun 2001 atau rata perbulan mencapai 15.566 kilogram. Untuk tahun 2003 jumlah hasil produksi yang di ekspor adalah sebesar 224.795 kilogram atau rata-rata 18.733 kilogram perbulan. Itu berarti ekspor tetap mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 20%.

Pada tahun 2004 peningkatan jumlah ekspor menunjukkan angka 39% dari tahun sebelumnya atau mencapai 312.317 kilogram yang jika dirata-ratakan sebulannya sebesar 26.026 kilogram. Untuk tahun 2005 peningkatan jumlah ekspor hanya mencapai 6% dengan jumlah ekspor pada tahun tersebut sebesar 332.132 kilogram. Sedangkan untuk tahun 2006 jumlah ekspor mencapai 353.967 kilogram



atau bertambah sebesar 21.836 kilogram atau 7%. Jika dirata-ratakan sebulannya sebesar 29.497 kilogram per bulan.

Jika melihat secara keseluruhan dari tahun 2001-2006 PT. Nansa Cipta Magello (PT. NCM) telah mengekspor hasil produksinya sebanyak 1.453.559 kilogram atau sebesar 23.072 kilogram perbulan dalam rentang waktu bulan Oktober 2001 hingga bulan Desember 2006.

5.4 Peranan PT. Nuansa Cipta Magello terhadap Pemerintah

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) masuk dalam 200 perusahaan terbesar di Sulawesi-Selatan yang memberikan kontribusi kepada pemerintah dalam pembayaran pajak. Tak bisa dipungkiri bahwa salah satu tujuan program pemerintah adalah meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pembangunan lima tahun (PELITA) yang dimulai dengan Pelita I tahun 1969 sampai 1974 dan rencana pembangunan lima tahun ini dilanjutkan secara bertahap, yang hingga pada tahap ke tiga pada tahun 1979 sampai 1984 masih diberikan prioritas pada pembangunan ekonomi masyarakat. Dalam hal ini PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) telah membuktikan dirinya sebagai media pengekspor daging rajungan ke Florida, Amerika Serikat itu berarti maningkatkan taraf hidup para nelayan.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) juga telah berpartisipasi secara nyata dalam mengurangi pengangguran khususnya di Sulawesi-Selatan, meningkatkan pendapatan nelayan, membuka kesempatan kerja, meningkatkan perolehan devisa

dengan meningkatkan jumlah dan mutu produksi dan menunjang pengembangan industri serta ekspor dan tetap mempertahankan kelestarian lingkungan. Hal ini menunjukkan bahwa sektor perikanan masih memiliki peranan yang besar dalam pertumbuhan ekonomi dan sebagai sumber mata pencaharian pokok bagi sebagian besar penduduk dan sebagai sumber kesempatan kerja.

Salah satu tujuan pembangunan nasional jangka panjang yaitu dimana mewujudkan bangsa yang maju dan mandiri serta sejahtera lahir batin. Salah satu cara bangsa yang maju adalah bangsa yang memiliki derajat kesehatan yang tinggi, dan akan tercapai apabila hidup masyarakat sejahtera baik fisik maupun non fisik. Untuk itu juga PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) merasa penting dalam melakukan peningkatan sumber daya manusia (SDM) baik dalam lingkungan perusahaan maupun di luar lingkungan perusahaan.

BAB V

PENUTUP

KESIMPULAN

Latar belakang didirikannya PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) yang merupakan cabang dari PT. Windika Utama Semarang, yaitu karena tuntutan akan kebutuhan rajungan yang terus meningkat. Perusahaan ini berdiri di Kawasan Industri Makassar. Usaha ini sebelumnya adalah sebagai koordinator wilayah tempat transit daging rajungan yang berasal dari daerah Sulawesi untuk selanjutnya dikirim ke Semarang. Pada tahun 2001 mulailah diresmikan pendirian pabrik dan fasilitasnya, kemudian mulai diadakan proses pengalengan rajungan di bawah pimpinan Richard P. Siagian sebagai *factory manager* atau kepala perusahaan. Kegiatan pokok yang dilakukan oleh perusahaan tersebut yaitu mengalengkan daging rajungan kemudian di ekspor ke Florida, Amerika Serikat.

Dalam pendirian perusahaan ini, agar dapat terkoordinir dengan baik dan dapat berjalan sesuai dengan apa yang diharapkan, maka PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) telah menetapkan struktur organisasi yang berbentuk garis dan staf, dengan alasan bahwa karyawan dapat lebih disiplin dalam bekerja, adanya saling pengertian yang baik dan lancar diantara para karyawan, proses pengambilan keputusan dan instruksi-instruksi dapat berjalan lancar, diantara para karyawan dapat terjalin rasa solidaritas dan spontanitas sebab mereka mengenal satu sama lain.

Selain adanya struktur yang baik, yang perlu diperhatikan juga bagaimana cara meningkatkan volume penjualan agar dapat berkembang di pasaran. Untuk itu, PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam memasarkan produk rajungannya dengan memanfaatkan variabel marketing mix yaitu suatu cara atau taktik dalam mempromosikan produk atau jasa dan menjual/menyalurkan produknya dengan menggunakan agen distributor dan pengecer sub distributor. Hal ini dilakukan karena agen dapat membantu memperlancar penjualan sehingga dapat tiba ketangan konsumen seefektif mungkin, agen lebih mengetahui situasi dan kondisi daerah atau wilayah, sehingga lebih mudah mengatasi persoalan konsumen dan agen dapat memberikan informasi pasar lebih cepat dan terperinci.

PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dalam pemenuhan kebutuhan akan bahan baku membeli daging rajungan hasil tangkapan nelayan di beberapa area mini plan yang berada di Indonesia bagian Tilmur. Area pemasok bahan baku adalah Makassar cakupan areanya terdiri dari Polewali, Maros dan Pangkep. Area Bone cakupan areanya terdiri dari Bajoe, Area Jeneponto cakupan areanya terdiri dari Bantaeng dan Bulukumba, Area Siwa cakupan areanya terdiri dari Palopo dan Malili, Area Kendari cakupan areanya terdiri dari Kepulauan Lesolo, Ambon dan Ternate. Area Muna cakupan areanya terdiri dari pesisir pantai Napabalana, Buton dan Kolaka. Kalimantan cakupan areanya terdiri dari Balikpapan, area Sorong cakupan areanya di Kabupaten Sorong sendiri.

Agar rajungan yang diproduksi dapat menghasilkan kualitas yang baik, maka perlu adanya penanganan bahan baku yang baik pula, maka dari itu PT. Nuansa Cipta

Magello (PT. NCM) dalam penanganan bahan baku dimulai pada penerimaan, penimbangan, pengujian, sortasi, pengisian dalam kaleng (*filling*), Penutupan kaleng (*seaming*), proses pemanasan (*pasteurisasi*), pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan. Dalam hal kebersihan, perusahaan ini menerapkan standar pada kebersihan peralatan meja dan basket, kebersihan lantai dan dinding, kebersihan seragan kerja, kebersihan bak cuci tangan dan cuci kaki, kebersihan karyawan, kebersihan toilet, limbah, binatang pengerat, bahan kimia, desain dan konstruksi bangunan. Begitu pun dengan pengawasan mutu yang dimulai pada pengawasan mutu bahan baku di area mini plan, pengawasan mutu pada proses pengalengan dan pengawasan mutu setelah proses pada produk.

Perkembangan PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM) dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang cukup menggembirakan, ini tidak terlepas dari adanya penambahan area mini plan dan keikutsertaan/partisipasi para nelayan yang menjadi pemasok bahan baku utama rajungan. Walaupun pada tahun 1998 sempat mengalami penurunan akibat kurangnya bahan baku, namun hal ini tidak menyebabkan adanya dampak yang besar terhadap kondisi perusahaan.

Keberadaan PT. Nuansa Cipta Magello (PT NCM) sebagai suatu perusahaan yang bergerak dalam usaha proses pengalengan rajungan, sedikit banyaknya tentulah akan membawa perubahan baik bagi masyarakat, pemerintah dan lingkungan sekitarnya. Pada dasarnya perusahaan ini mempunyai dua tujuan yaitu yang bersifat ideal dan komersil. Tujuan yang bersifat ideal antara lain menambah pendapatan karyawan dan nelayan, mengurangi tingkat pengangguran dengan membuka

kesempatan kerja bagi masyarakat khususnya di Sulawesi-Selatan dan memberikan kontribusi kepada pemerintah dalam hal pembayaran pajak serta tetap menjaga kelestarian lingkungan dengan tetap memperhatikan AMDAL (Analisis Masalah Dampak Lingkungan). Sedangkan tujuan komersilnya antara lain adalah memperoleh keuntungan maksimal dan dilanjutkan dengan pengembangan usaha. Perusahaan ini tidak semata-mata hanya berorientasi pada keuntungan saja akan tetapi juga telah berpartisipasi secara nyata dalam membantu pemerintah.

SARAN-SARAN

1. Diharapkan pada perusahaan agar dapat melakukan pengembangan berupa budidaya rajungan, ini sebagai langkah untuk mengantisipasi punahnya atau berkurangnya sumber bahan baku rajungan.
2. Diharapkan pada perusahaan agar memberikan penyuluhan/pelatihan cara penangkapan dan teknik budidaya rajungan yang baik, benar dan yang bersifat ramah lingkungan serta pengembangan habitat rajungan yang masih kecil terhadap nelayan agar dapat meningkatkan mutu rajungan.
3. Diharapkan pada perusahaan tetap memperhatikan hak-hak pekerja sesuai dengan undang-undang yang berlaku.
4. Diharapkan pada perusahaan agar selalu memperhatikan sistem penanganan limbah pabrik agar tidak merusak lingkungan.

5. Diharapkan pada perusahaan agar tetap mengabdikan kepada pemerintah dalam hal pembayaran fiskal.

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal Umar, "Pengantar Manajemen", Jakarta: Ghalia Indonesia, 1992.
- Assauri Sofyan, "Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan", Jakarta: Penebar Swadaya, 1983.
- Basu Swasta dan Ibnu Sukotjo, "Pengantar Bisnis Modern (Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern)", Yogyakarta: Liberty, 1988.
- Candra dan Gregorius, "Strategi Dan Program Pemasaran", Yogyakarta: Penerbit Andi Offset, 2000).
- Husein Umar, "Metode Penelitian", Jakarta: Rajawali Pers., 1996.
- Joesoef Daed, "Era Pengembangan Sumber Daya Manusia Dalam Kaitannya Dengan Pendidikan", Jakarta: Departemen pendidikan Dan Kebudayaan, 1978.
- Louis Gottschalk, "Mengerti Sejarah", Terjemahan Nugroho Notosusanto Jakarta: UI Press, 1986.
- Malayu S.P. Hasibuan, "Manajemen Sumber Daya Manusia", Jakarta: CV. Masagung, 1994).
- Marbun BN. dan Eko Henryanto, "Pengendalian Mutu Terpadu", Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo, 1985.
- Nontji A., "Laut Nusantara", (Jakarta: Penerbit Djambatan, 1987), hal. 37
- Prijono Tjiptoherijanto, "Pengembangan Sumber Daya Manusia", Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 1989.
- Ralph W. Hidy, "Sejarah Perusahaan", dalam Taufik Abdullah dan Abdullah Rachman Surjomiharjo, "Ilmu Sejarah Dan Historiografi", Jakarta: Gramedia, 1985.
- Reksohadiprodo Sukanto dkk, "Pengantar Perusahaan", Yogyakarta: BPFE, 1980
- Siswanto Sutojo, "Manajemen Perusahaan Indonesia" Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo, 1986.

- Sondang P. Siagian, "**Manajemen Stratejik**", Jakarta: PT. Bumi Aksara, 1995).
- Wiryanti J. dan Heru Tjatur Witjaksono, "**Penerapan PMMT Berdasarkan Konsep HACCP**", Jakarta: Direktur Jenderal Perikanan, 1999.
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Berdirinya PT. Nuansa Cipta Magello**", Bagian Personalia, Makassar, 2002.
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Laporan Tahunan**" Bagian Accounting/keuangan, Makassar, ----
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Tinjauan Proses Produksi**", Bagian Produksi, Makassar, 2002.
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Standar Kebersihan**", Bagian Produksi, Makassar, 2002.
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Penerapan Pengawasan Mutu Pada Proses Pengalengan Rajungan**" Bagian Produksi dan Quality Control (QC), Makassar, 2002
- Arsip PT. Nuansa Cipta Magello (PT. NCM), "**Tinjauan Saluran Kontribusi Dan Ekspor**", Bagian Personalia dan Accounting/Keuangan.

<http://www.DKP.co.id>

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : M. Indra Ispar.
Umur : 39 Tahun
Alamat : Sungguminasa, Gowa
Pekerjaan : Manajer Personalia

2. Nama : Muh. Yakub.
Umur : 23 Tahun
Alamat : Jl. Batara Bira 5
Pekerjaan : Staff Accounting

3. Nama : M. Yamani.
Umur : 37 Tahun
Alamat : Jln. A.P Pettarani Kompleks Gotong Royong
Pekerjaan : Manajer Produksi

4. Nama : Warni.
Umur : 27 Tahun
Alamat : Jl. Tinumbu
Pekerjaan : Staff Accounting