

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan

Udang merupakan salah satu hasil laut Indonesia yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dijadikan produk ekspor andalan ke berbagai negara. Namun, kelemahan udang adalah mudah mengalami pembusukan, sehingga untuk memanfaatkan udang dan menjadikannya produk yang berkualitas diperlukan industri pengolahan udang yang mampu mengolah dan menyajikannya secara baik. Dengan mengandalkan teknologi pembekuan makanan, PT BMI (Bumi Menara Internusa) didirikan untuk menjadi salah satu industri pengolahan udang di Indonesia.

PT BMI didirikan di Surabaya, Jawa Timur pada tahun 1989 dengan mempekerjakan 100 karyawan saja. Produk utamanya adalah *block frozen Black Tiger Headless*, PND, dan PUD untuk pasar Jepang. Produk jadi yang dihasilkan sebanyak 500 ton/tahun.



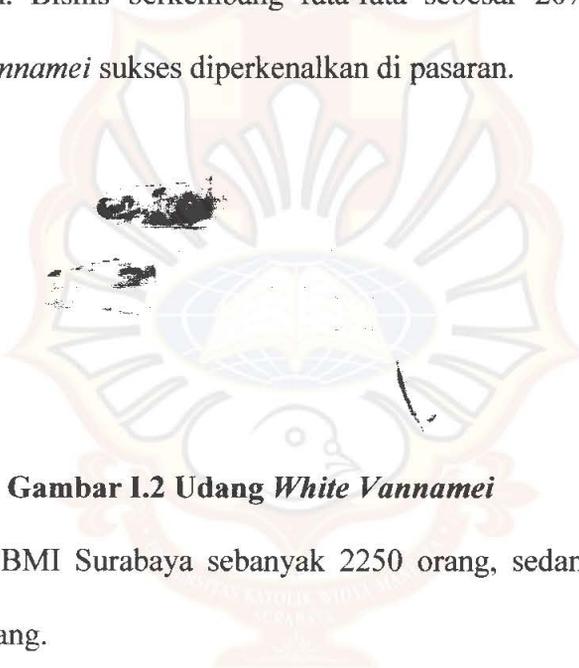
**Gambar I.1 Udang *Black Tiger***

Pada tahun 1992, PT BMI mengembangkan produk seperti : *Sushi Ebi* (untuk Jepang), *Cooked PDTO* (untuk Eropa dan Amerika Serikat). Jumlah karyawannya meningkat menjadi 500 orang. Produk jadi yang dihasilkan menjadi 1200 ton/tahun. PT BMI juga

membuka pabrik kedua di Dampit, Malang Selatan dengan 100 karyawan untuk mendukung pabrik Surabaya dalam memproses *non-added value product* seperti udang *Headless Block Frozen*. *Non-added value product* adalah produk udang beku yang tidak mengalami proses tambahan seperti *breaded* atau *cooked*.

Pada tahun 1997, produk-produk yang dihasilkan PT BMI telah mencakup *breaded shrimp* dan *dimsum*. Produk jadi yang dihasilkan semakin meningkat menjadi 2500 ton/tahun. Jumlah karyawan dari kedua pabrik adalah 1200 orang.

Pada tahun 2002, produk jadi yang dihasilkan oleh kedua pabrik PT BMI mencapai 6000 ton/tahun. Bisnis berkembang rata-rata sebesar 20% dalam 5 tahun terakhir. Produk *White Vannamei* sukses diperkenalkan di pasaran.



**Gambar I.2 Udang *White Vannamei***

Jumlah karyawan di PT BMI Surabaya sebanyak 2250 orang, sedangkan di PT BMI Dampit sebanyak 1500 orang.

PT BMI juga telah membuka pabrik di Medan, Sumatera Utara pada bulan Agustus 2002 dengan 350 karyawan dengan menggunakan nama PT Bancar Makmur Indah. Pabrik baru ini dibangun untuk membantu menjaga suplai udang *black tiger*. Produk utamanya adalah *Black Tiger Head On*, *Head Less*, dan PND. Produk jadi yang dihasilkan oleh pabrik ini adalah sebanyak 1200 ton/tahun.

Pada tahun 2006 ini, karyawan PT BMI Surabaya telah mencapai  $\pm$  4500 orang

## I.2 Misi dan Tujuan Perusahaan

Misi PT BMI adalah :

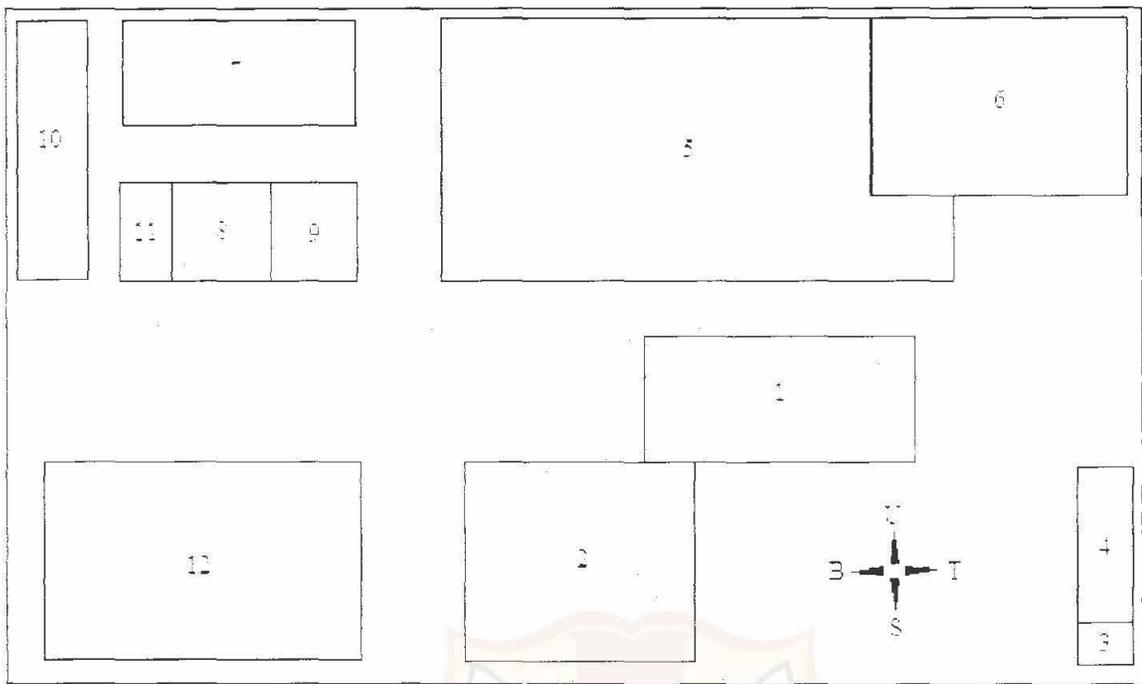
- Menyediakan produk berkualitas dan aman sesuai persyaratan pelanggan dengan harga yang kompetitif
- Mengutamakan kepuasan pelanggan secara menyeluruh dengan memberikan pelayanan yang terbaik dan prima
- Memimpin dalam bidang inovasi, kualitas, dan efisiensi proses
- Menjaga keseimbangan antara pertumbuhan, keuntungan dan pengembangan kualitas
- Memiliki tanggung jawab sosial dan ramah lingkungan

Pada awal pendirian, visi PT BMI adalah menjadi pimpinan industri pengolahan udang di Indonesia. Namun, seiring perkembangan dunia industri kini PT BMI memiliki visi untuk menjadi pemimpin industri pengolahan udang di Asia.

## I.3 Lokasi dan Tata Letak Pabrik

PT Bumi Menara Internusa memiliki tiga buah pabrik yang beroperasi di Surabaya, Dampit, dan Medan.

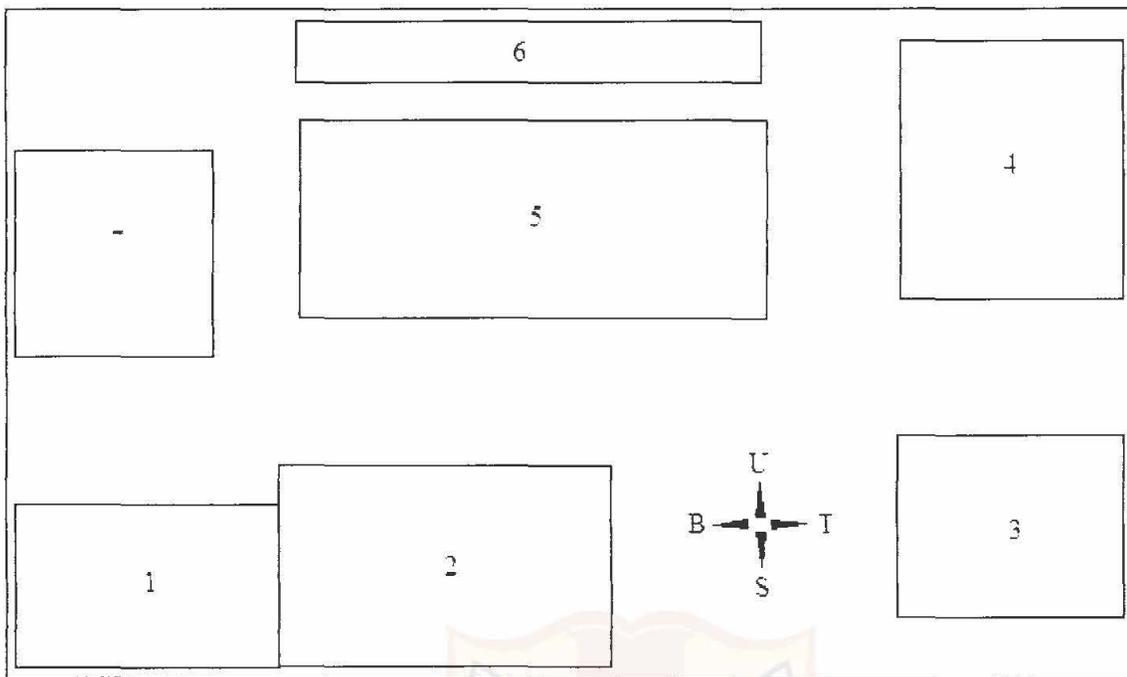
Pabrik yang ada di Surabaya berada di Jalan Margomulyo 4E Surabaya, Jawa Timur. Luas area dari PT BMI Surabaya adalah  $\pm 90.000\text{m}^2$  dimana area proses yang digunakan luasnya sekitar  $\pm 22.000\text{ m}^2$ . Tata letak pabrik PT BMI Surabaya adalah seperti pada gambar I.3 (*Plant I*) dan gambar I.4 (*Plant II*), sedangkan tata letak ruang prosesnya disajikan pada gambar I.5.



**Gambar I.3 Tata Letak Pabrik *Plant 1* PT BMI Surabaya (1 : 3.000)**

Keterangan :

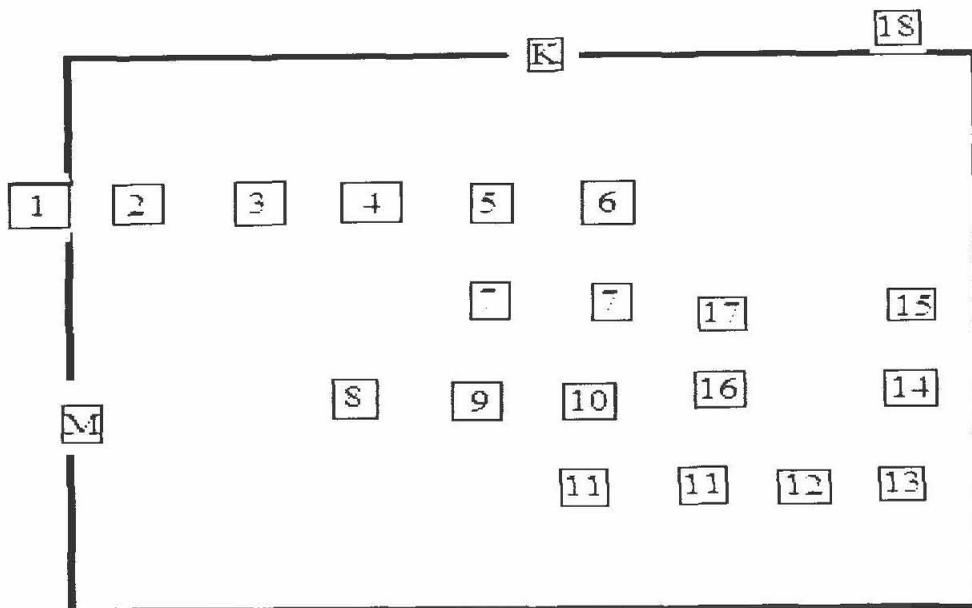
- 1 = Kantor *Support*
- 2 = Kantor *Research and Development* dan Laboratorium
- 3 = Pos Satpam
- 4 = *Mess*
- 5 = Ruang Proses Pengolahan Udang Beku
- 6 = Area *Cold Storage*
- 7 = Gudang
- 8 = Ruang Karyawan
- 9 = Kantor Pelayanan Karyawan
- 10 = *Workshop* Teknik
- 11 = Ruang *Reverse Osmosis*
- 12 = Kantin



**Gambar I.4 Tata Letak Pabrik *Plant II* PT BMI Surabaya (1 : 3.000)**

Keterangan :

- 1 = Kantor
- 2 = Pabrik Es
- 3 = Unit *Peeling*
- 4 = IPAL
- 5 = Area Proses (belum beroperasi)
- 6 = Fasilitas Karyawan
- 7 = *Cold Storage Room*



**Gambar I.5 Ruang Proses Pengolahan Udang Beku (1 : 1.900)**

Keterangan :

- 1 = Bagian Penerimaan Luar
- 2 = Bagian Penerimaan Dalam
- 3 = Bagian Potong Kepala
- 4 = Mesin *Auto Check*
- 5 = Mesin *Grader Roller*
- 6 = Bagian Pengupasan
- 7 = Bagian Sortasi
- 8 = Bagian Penimbangan
- 9 = Bagian Pencucian
- 10 = Bagian Penyusunan *Block Frozen*
- 11 = Mesin *Contact Plate Freezer*
- 12 = Bagian *Glazing*
- 13 = Bagian Pengemasan
- 14 = Ruang *Anteroom*
- 15 = Ruang *Cold Storage*
- 16 = Bagian Penyusunan IQF
- 17 = Ruang Ozon
- 18 = Mesin *Flake Ice Maker*
- M = Masuk
- K = Keluar

#### I.4 Produk PT BMI

Udang *Black Tiger* dan *Vannamei* yang merupakan bahan baku PT BMI diolah menjadi 34 macam produk berkualitas seperti di bawah ini.

1. *Black Tiger Cooked Ring (PUD)*

Produk udang *Black Tiger* matang (telah dimasak) yang disusun secara melingkar.

2. *Vannamei Cooked Ring (PUD)*

Produk udang *Vannamei* matang (telah dimasak) yang disusun secara melingkar.

3. *Black Tiger Cooked Peeled Deveined Tail On (PND)*

Produk udang *Black Tiger* matang yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya.

4. *Vannamei Cooked Peeled Deveined Tail On (PND)*

Produk udang *Vannamei* matang yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya.

5. *Black Tiger Cooked Peeled Deveined Tail Off (PND)*

Produk udang *Black Tiger* matang yang telah dikupas kulitnya sampai ruas keenam (ekornya juga dicabut) dan dicabut ususnya.

6. *Vannamei Cooked Peeled Deveined Tail Off (PND)*

Produk udang *Vannamei* matang yang telah dikupas kulitnya sampai ruas keenam (ekornya juga dicabut) dan dicabut ususnya.

7. *Vannamei Peeled Deveined Tail On (PND)*

Produk udang *Vannamei* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya.

8. *Black Tiger Peeled Deveined Tail On* (PND)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya.

9. *Vannamei Butterfly Tail On* (PUD)

Produk udang *Vannamei* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan tubuhnya disayat secara vertikal kemudian direntangkan ke kiri dan kanan seperti kupu-kupu.

10. *Black Tiger Butterfly Tail On* (PUD)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan tubuhnya disayat secara vertikal kemudian direntangkan ke kiri dan kanan seperti kupu-kupu.

11. *Black Tiger Peeled Deveined Tail Off* (PND)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas keenam (ekornya juga dicabut) dan dicabut ususnya.

12. *Vannamei Peeled Deveined Tail Off* (PND)

Produk udang *Vannamei* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas keenam (ekornya juga dicabut) dan dicabut ususnya.

13. *Vannamei Peeled Deveined Tail Off Skewer* (PND)

Produk udang *Vannamei* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas keenam (ekornya juga dicabut) dan dicabut ususnya kemudian disusun seperti sate.

14. *Black Tiger Peeled Deveined Tail On Skewer* (PND)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya kemudian disusun seperti sate.

15. *Vannamei Head On Shell On* (HO)

Produk udang *Vannamei* mentah yang kepala dan kulitnya tetap dibiarkan.

16. *Black Tiger Head On Shell On* (HO)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang kepala dan kulitnya tetap dibiarkan.

17. *Vannamei Headless Shell On* (HL)

Produk udang *Vannamei* mentah tanpa kepala namun kulitnya tetap dibiarkan.

18. *Black Tiger Headless Shell On* (HL)

Produk udang *Black Tiger* mentah tanpa kepala namun kulitnya tetap dibiarkan.

19. *Vannamei EZ Peel* (HO)

Produk udang *Vannamei* mentah yang masih ada kulitnya namun mudah untuk dikupas.

20. *Black Tiger EZ Peel* (HO)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang masih ada kulitnya namun mudah untuk dikupas.

21. *Vannamei Cooked Headless Shell On* (HL)

Produk udang *Vannamei* matang tanpa kepala namun kulitnya tetap dibiarkan.

22. *Black Tiger Sushi Ebi* (PND)

Produk udang *Black Tiger* yang diolah menjadi *sushi*.

23. *Vannamei Sushi Ebi* (PND)

Produk udang *Vannamei* yang diolah menjadi *sushi*.

24. *Black Tiger PDO Stretched* (PND)

Produk udang *Black Tiger* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya kemudian diregangkan serta ditekan sehingga tampak lurus.

25. *Vannamei PDTO Stretched* (PND)

Produk udang *Vannamei* mentah yang telah dikupas kulitnya sampai ruas kelima (ekornya tetap dibiarkan) dan dicabut ususnya kemudian diregangkan serta ditekan sehingga tampak lurus.

26. *Breaded Shrimp Torpedo* (PND)

Produk udang cincang yang dibentuk seperti torpedo kemudian diberi tepung dan bumbu.

27. *Breaded Shrimp Butterfly* (PND)

Produk udang yang dibentuk seperti kupu-kupu kemudian diberi tepung dan bumbu.

28. *Breaded Shrimp Scallpy* (PND)

Produk udang tanpa kepala dan kulit yang kemudian diberi tepung dan bumbu.

29. *Breaded Shrimp Round Style* (PND)

Produk udang cincang yang dibentuk bulat kemudian diberi tepung dan bumbu.

30. *Shrimp Spring Roll Tail On* (PND)

Produk udang yang dibentuk seperti lumpia namun ekornya tetap dibiarkan.

31. *Shrimp Money Bag* (PND)

Produk udang cincang yang dibentuk seperti kantung uang.

32. *Shrimp Spring Roll Tail Off* (PND)

Produk udang yang dibentuk menjadi lumpia dimana ekornya sudah dilepas.

33. *Shrimp Samosa* (PND)

Produk udang cincang yang dibentuk menjadi segitiga.

34. *Shrimp Dumpling* (PND)

Produk udang cincang yang dibentuk menjadi pastel.

