

BAB IV

PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

A. Paparan Data

1. Sejarah Singkat PT. Marinal Indoprima

PT Marinal Indoprima (Sea Product Processor and Exporter) berdiri pada 16 Agustus 2010 oleh Bpk. Ghozali dan rekannya Ibnuh Kamaiz serta rekan lainnya dan sampai saat ini telah mempunyai 5 cabang, yaitu cabang pamekasan, cabang Sumenep, cabang Paiton, cabang Gili Ketapang, serta cabang Sarang. Dengan jumlah karyawan di cabang Sumenep yaitu 348 orang, yang terdiri dari beberapa divisi yaitu 46 karyawan laki-laki dan 303 untuk karyawan wanita.

Perusahaan ini bergerak dibidang ekspor serta pengolahan hasil perikanan dan kelautan. Permintaan pasar atas produk hasil kelautan ini untuk diekspor ke beberapa Negara bagian khususnya Jepang dan Singapura yang menjadi pelanggan tetap perusahaan ini. Sedangkan untuk pasar domestik adalah daerah Bogor dan Jakarta.

2. Visi dan Misi

PT. Marinal Indoprima merupakan perusahaan eksportir hasil kekayaan laut. Dimana produk yang ditawarkan berkualitas ekspor, juga diproduksi dengan higienis serta keamanan yang ketat. Dalam pelayanannya yang haruslah mementingkan kepuasan konsumen maka perusahaan tentunya memiliki standarisasi tertentu serta visi dan misi yang diterapkan. Visi dan misi PT. Marinal Indoprima yaitu:

1) Visi

Menjadi perusahaan pengolahan dan ekspor hasil perikanan dan kelautan terbesar dan ternama di Indonesia serta diakui Internasional yang diridhoi oleh Allah SWT.⁸²

2) Misi

Melakukan peningkatan kualitas dan kuantitas produk serta penguasaan teknologi pengolahan hasil perikanan dan kelautan dengan senantiasa berfikir kreatif dan bertindak inovatif.⁸³

3. Produk

PT. Marinal Indoprima menawarkan beberapa produk hasil perikanan dan kelautan yang berkualitas ekspor, diantaranya yaitu: Chirimen/anchovy, Gracilia Seaweed, Eucheuma Cottonii Seaweed, Sargasum Seaweed, Himego dan Milkfish. Akan tetapi focus utama dari pada penelitian diini adalah pada produk Milkfish/ikan teri.

⁸²Observasi, PT. Marinal Indoprima, (Selasa- 14-01- 2020, Jam 08-00 WIB).

⁸³Ibid, Observasi, PT. Marinal Indoprima.

Terdapat beberapa jenis atau grade ikan teri itu sendiri, hal ini ditentukan oleh *size* serta penentu grade lainnya yaitu: warna, kadar garam, kadar air, serta bau/aroma, dan hal ini menjadi penentuan harga. Jenis ikan teri tersebut ada beberapa tingkatan diantaranya:

Ikan Teri Nasi

- 1) Teri Nasi Asli (Grade A)
- 2) Teri Nasi Ekor Merah (Grade A/B)
- 3) Teri Nasi Padi (pendek) (Grade A/B)
- 4) Teri Maos (Grade B)⁸⁴

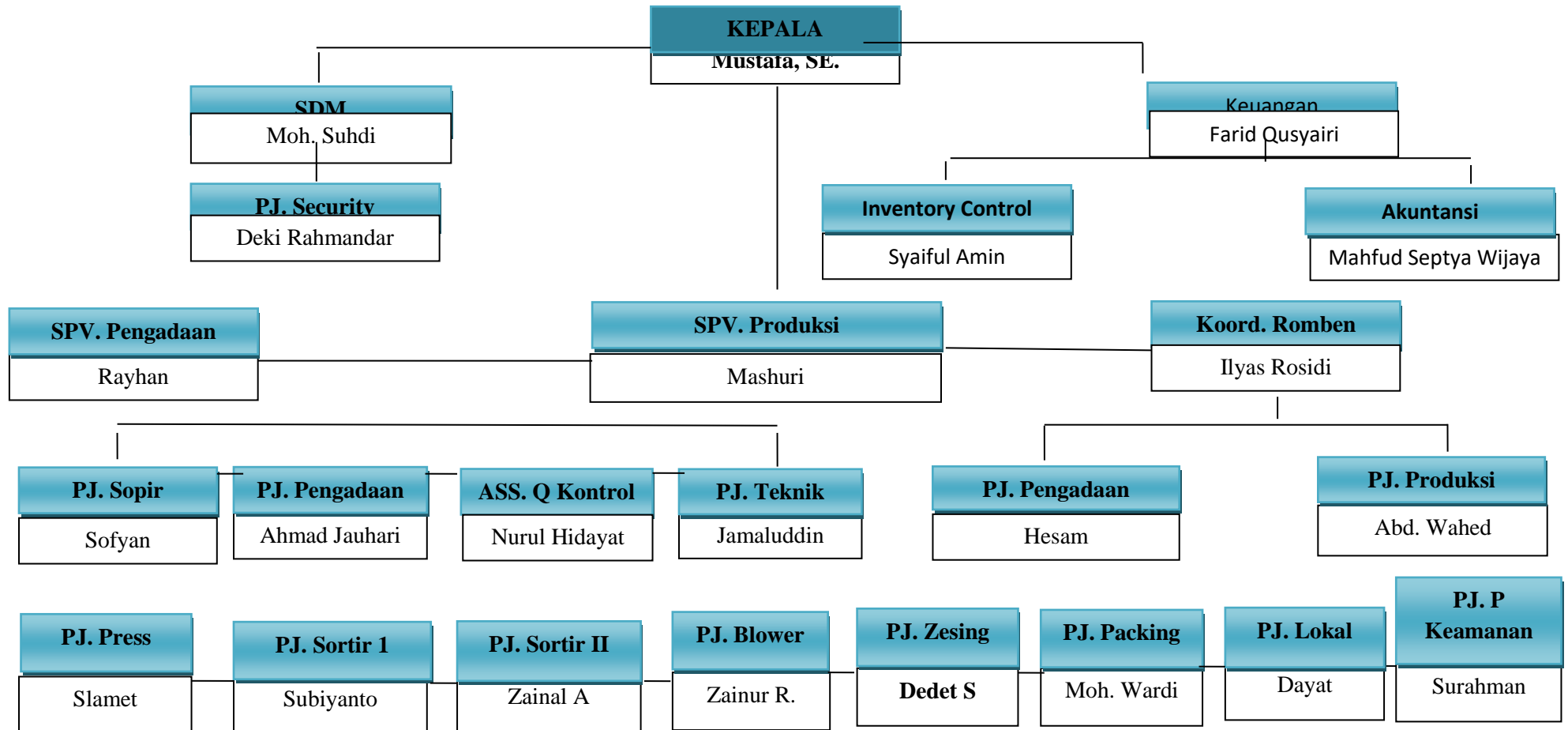
4. Struktur organisasi

Guna meningkatkan kualitas produk maka PT. Marinal Indoprima memiliki struktur untuk mengefektivkan kinerja serta mengefisiensi kinerja tersebut maka struktur organisasi PT. Marinal indoprima sangat menunjang dalam terpenuhinya tugas tersebut. diantaranya struktur PT. Marinal Indoprima yaitu:⁸⁵

⁸⁴Sugiono, Manager Produksi PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi, Wawancara (Senin, 20-01-2020, jam 10-30 WIB).

⁸⁵Observasi, PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi Kecamatan Bluto, (Selasa, 14-01-2020, Jam 08.10).

**STRUKTUR ORGANISASI
PT. MARINAL INDOPRIMA
CABANG SUMENEP MADURA**



Sumber: Data Sekunder, Struktur PT. Marinal Indoprima

5. *Job Description* PT. Marinal Indoprima Cabang Sumenep

PT. Marinal Indoprima memiliki aturan-aturan serta tugas-tugas dari setiap pekerjaan yang termuat dalam *job descriptio*. sehingga setiap pekerja harus bekerja sesuai aturan yang sudah tertera, diantra deskripsi job tersebut diantaranya yaitu:

1) *Job Quality Control*

- a) Mengontrol & membuat Product yang berkualitas (*The Best Quality*) bahan baku berupa : BLS, SDS dan FG baik proses sendiri maupun pembelian secara Traiding di semua Cabang.
- b) Mengontrol atau mengecek apakah proses produksi sudah sesuai dengan ketentuan yang dibuat (Standart Operasional Prosedur) :
 - i) Proses penjemuran untuk menghasilkan standarisasi mutu, baik kekeringan, kadar air & kadar garam.
 - ii) Proses sortasi untuk menghasilkan SDS yang bersih. Bersih dari ikan yang digolongkan lokal dan bersih dari barang non teri.
 - iii) Proses Sizing untuk menghasilkan kerataan ikan pada masing2 size.
 - iv) Proses FG :Melakukan & melaporkan hasil inspect baik harian atau mingguan atau bulanan.Menyeleksi (inspect) hasil FG sesuai dengan kualitas.Melakukan pengawasan mutu barang. Apabila ada barang (BLS, SDS & FG) tidak memenuhi standarisasi maka dilakukan proses ulang atau jemur ulang.
 - v) Mengecek packing list.⁸⁶

⁸⁶Data Sekunder, *Job Description*PT. Marinal Indoprima.

2) **PJ. Sizing**

- a) Setiap hari sebelum memulai bekerja semua peralatan sizing (basket dan mesin sizing) dipastikan dalam keadaan bersih dari barang non ikan dan sisa – sisa ikan kemarin.
- b) Disaat akan memulai bekerja diharuskan tangan dan basket di semprot dengan alcohol.
- c) Input SDS yang akan disizing harus dicocokkan terlebih dahulu dengan output / hasil sorter baik jumlah barangnya (kg) maupun jumlah basket, tanggal dan wilayah raw materialnya.
- d) Memilah atau mengelompokkan ikan sesuai dengan masing – masing size yang ukurannya adalah : Size M ukurannya 2.5 cm – 3 cm, Size S1 ukurannya 2 cm – 2.5 cm, Size S ukurannya 1 cm – 2 cm, Size S2 ukurannya 0.5 mm – 1 cm, Size SS ukurannya 0.5 mm
- e) Hasil ikan yang sudah di sizing dipastikan sudah bersih dari sumbi, bubuk dan benda asing.
- f) Ikan yang sudah rata dan bersih dilakukan penimbangan kembali sesuai atau menurut size nya dan dicocokkan kembali dengan hasil input pertama sebelum diproses sizing.
- g) Dipastikan barang sudah cocok jumlahnya (*quantity*) lalu dimasukkan ke dalam *cold storage* untuk selanjutnya diserahkan ke bagian ceking. ⁸⁷

⁸⁷Ibid, Data Sekunder, *Job Description*PT. Marinal Indoprima.

3) SPV. Pengadaan

- a) Bertanggung jawab dalam melakukan supervisi langsung terhadap kepala regu (PJ) yng dibawahinya .
- b) Mampu memberikan bimbingan, arahan guna mencapai produktivitas kerja yang tinggi.
- c) Bertanggung jawab dalam mendisiplinkan anak buahnya sesuai dengan ketentuan atau peraturan yang berlaku di perusahaan.
- d) Bertanggung jawab dalam melakukan koordinasi dan membina kerja sama team yang solid.
- e) Bertanggung jawab dalam membuat laporan secara berkala kepada atasannya atas hasil kerjanya beserta analisa permasalahannya, tindakan – tindakan perbaikan atas permasalahan serta penyelesaian masalah tersebut secara singkat padat dan kongrit
- f) Bertanggung jawab terhadap semua hasil pekerjaan yang berhubungan dengan perolehan Raw Material di semua Unit dalam cabang Sumenep baik :Kualitas ikan, kesegaran ikan, pemisahan antara ikan yang segar dengan yang tidak segar dan bau, pemisahan antara ikan export dan ikan lokal, pemakaian es baik terhadap nelayan atau es untuk pengepakan ikan.
- g) Mengontrol dan mengevaluasi setiap hari : Secara langsung hasil Raw Material yang diproses kemarin di lapangan, aktif menghitung hasil rendemen, Aktif menghitung HPP

- h) Mengupayakan atau membiasakan diri setiap hari mengadakan BRIEFING dengan semua pelaksana timbang (perencanaan & pengaturan strategi) di lapangan.⁸⁸

4) Koordinator Unit

- a) Bertanggung jawab untuk mengatur , mengontrol dan meningkatkan kinerja terhadap bawahannya.
- b) Memaksimalkan efisiensi dan meminimalkan biaya serta mengoptimalkan perolehan Raw Material baik basah maupun kering.
- c) Bertanggung jawab terhadap pembayaran Raw Material ke supplier dalam wilayah kekuasaannya.
- d) Berusaha secara terus menerus memberikan pelayanan,motivasi dan kepuasan kerja terhadap supplier.
- e) Menciptakan kepercayaan supplier terhadap Eksistensi Perusahaan serta menjalin hubungan yang baik dan harmonis.⁸⁹

5) Inventory Control

- a) Membuat rencana produksi dengan berpedoman kepada rencana pemasaran (Marketing).
- b) Membuat rencana pengadaan bahan baku berdasarkan rencana dan kondisi stock dengan menghitung kebutuhan material produksi menurut standart

⁸⁸Ibid, Data Sekunder, *Job Description*PT. Marinal Indoprima.

⁸⁹Ibid, Data Sekunder, *Job Description*PT. Marinal Indoprima.

stock yang ideal (artinya agar tidak menghambat proses produksi yang diakibatkan kekosongan bahan baku).

- c) Melakukan koordinasi dan kerja sama dengan bagian yang terkait dalam hal validitas data dan kerapian posisi stock.
- d) Membuat laporan posisi stock setiap hari dan mengatur sistim pelaporannya termasuk pemakaian bahan penolong : RM, BLS, SDS , FG, Dan Stock ikan lokal, MC, Pastik MC, Garam, LPG, Solar.
- e) Menginput data laporan harian produksi & pengadaan:
- f) Mengontrol keberadaan atau posisi chirimen yang ada di cold storage dan bisa pastikan dalam kondisi aman.
- g) Mendata dan mengontrol pelaksanaan stuffing, antara jumlah barang dan size harus sesuai dengan kontrak Bayer (pembeli) beserta kualitasnya.
- h) Memastikan sama antara barang yang di stuffing dengan sistim pelaporan packing list.
- i) Bertanggung jawab melakukan Stock Opname (RM,BLS,SDS,FG & ikan lokal) dua kali sebulan di semua cabang.⁹⁰

6) Staf Akuntansi dan Administrasi

- a) Administrasi pembelian bahan baku basah dan kering semua unit.
- b) Menginput Laporan Kas Harian ke dalam Program Accounting.
- c) Menjurnal dan mengisi Account Number.
- d) Mencatat transaksi penjualan ikan lokal.
- e) Merekapitulasi hutang piutang Unit atau Cabang.

⁹⁰Ibid, Data Sekunder, *Job Description*PT. Marinal Indoprime.

- f) Menyajikan laporan pengadaan Bahan Baku
- g) Menyusun laporan L/R dan HPP perbulan.⁹¹

B. Paparan Data Penelitian

1. Karyawan PT. Marinal Indoprima

Jumlah karyawan di PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi kecamatan Bluto memiliki karyawan. Dimana jumlah keseluruhan karyawan di perusahaan ini yaitu berjumlah 348 orang. Yang terdiri dari karyawan pria dan wanita. Karyawan tersebut dibagi kedalam beberapa divisi seperti yang terlihat pada tabel 4.1 diantaranya yaitu :

Tabel 4.2
Data Karyawan PT Marinal Indoprima

BULANAN TETAP. : Administrasi & umum : 14 Orang Pengadaan. : 8 Orang Produksi : 9 Orang Teknisi : 2 Orang	LAKI – LAKI Bulanan Tetap : 33 Orang Karyawan Sistem Borongan. :12 Orang
PRODUKSI (KHL) : 17 Orang Borongan : 12 Orang Sorter Satu :134 Orang Sorter Dua : 79 Orang	PEREMPUAN Harian Lepas : 17 Orang Sorter. : 286 Orang

⁹¹Ibid, Data Sekunder, *Job Description* PT. Marinal Indoprima.

Sorter AA	: 73 Orang	
Jumlah.	: <u>348 Orang</u>	Jumlah : <u>348 Orang</u>

Sumber : Data Sekunder, PT. Marinal Indoprima

Menurut tabel 4.1 data karyawan PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep Dibagi Kedalam 4 (empat) sistem yaitu diantaranya bulanan tetap yang total berjumlah 33 (tiga puluh tiga orang karyawan laki-laki), sistem borongan yang berjumlah 12 (dua belas orang karyawan laki-laki), dan sistem harian lepas yang berjumlah 17 (tujuh belas orang karyawan wanita), juga sistem sortir (baik sortir 1,2 AA) yang total berjumlah 286 (dua ratus delapan puluh enam orang karyawan wanita).

Dapat disimpulkan dari tabel diatas bahwasanya karyawan PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi Kecamatan Bluto kabupaten Sumenep yang terdiri dari karyawan laki-laki dan karyawan perempuan, dimana diantara karywan laki-laki yaitu terdiri dari bulanan Tetap(Pengadaan, Produksi, teknisi) 33 orang dan karyawan sistem borongan 12 orang. Sedangkan karyawan wanita yang terdiri dari harian Lepas/Produksi KHL yaitu berjumlah 17 orang, dan Karyawan sorter (1,2,AA) yang berjumlah 286 oarang.

2. Sistem Penggajian atau Pembayaran Karyawan Pt. Marinal Indoprima Cabang di Desa Kapedi Kec. Bluto Kabupaten Sumenep.

PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi Kec.Bluto didalam sistem pembayaran terhadap karyawan diterapkan keduanya yaitu sitem penggajian maupun upah (tenaga kerja langsung). Dikarenakan karyawan di perusahaan ini

dibagi kedalam bulanan tetap dan borongan, juga harian lepas. Sehingga sistem pembayaran keduanya digunakan dalam sitem pembayaran di PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi Kecamatan Bluto. Penggajian atau pembayaran PT. Marinal Indoprima didesa Kapedi Kecamatan Bluto di sajikan ke dalam tiga divisi seperti yang terlihat pada tabel 4.2 sebagai berikut:⁹²

Tabel 4.3
Sistem Penggajian/Pembayaran Karyawan PT. Marinal Indoprima

Divisi	Pembayaran	Keterangan
Administrasi	Tetap	Pembayaran dilakukan berdasarkan ketentuan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Marinal Indoprima yang dilakukan setiap bulan.
Pengadaan	Tetap	Pembayaran dilakukan berdasarkan ketentuan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Marinal Indoprima meskipun tidak sedang memproduksi sekalipun
Produksi	Borongan	Pemabayaran dilakukan berdasarkan borongan. Perusahaan

⁹²Suhdi, Manager SDM PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi, Wawancara, (Senin 20-01-2020, Jam 11.40).

		menggunakan sistem pembayaran diketahui melalui Hasil rebus per kilogram (Hari × Rp) : Jumlah karyawan.
	Harian Insentif (pj. Sortir)	Pembayaran dilakukan berdasarkan jam kerja baik 7 jam sehari (07.30 - 01.30) maupun full sehari (07.30 - 15.30). Hal ini ditentukan dari hasil yang diperoleh, Jika perolehannya kurang maka akan dikurangi pelayannya karena tidak memenuhi standar kerja. Hasil ditentukan berdasarkan kualitas ikan/campuran jika perolehannya >80% atau 6,5 kg per orang dalam satu bangku yang terdiri dari 6 orang maka sistemnya 6,5 Kg × 6orang Dan jika lebih dari yang diatas maka itu adalah insentifnya, jika full borongan maka output yang dihasilkan tidak begitu bagus yaitu rata-rata <79% kebawah dan itu dikatakan jelek maka sistemnya 3,5 Kg × 6 orang × Rp

Sumber :Data Primer, Wawancara.

3. Bahan Baku Ikan Teri

Bahan baku yang dibutuhkan dalam memproduksi ikan teri kering baik kualitas lokal maupun ekspor yaitu kisaran 2000 kilogram (2 Ton) ikan teri basah perhari, dengan harga ikan teri saat ini Rp. 17.000 yang dibeli langsung dari

nelayan. harga terkadang mengikuti musimnya ikan jika ikan sedang sulit maka harga juga akan ikut naik. Maka hal ini tidak menjadi patokan khusus perusahaan dalam mengambil keputusan. jika barang (ikan) ada maka langsung dilakukan produksi tidak menunggu disaat harga ikan lebih murah atau sebaliknya. sehingga hal ini tidak menjadi pengaruh yang begitu signifikan. Harga ikan teri per kilogram dihitung berdasarkan kurs dollar saat ini, dan untuk harga ikan teri per kilogram sebesar 11 USD mengikuti perkembangan kurs terbaru. berdasarkan jawaban manager produksi bahwasanya:

“ harga ikan teri itu ya mengikuti kurs pastinya, karena kami produksi memang untuk diekspor maknanya harga mengikuti kurs dollar terbaru. harga harga itu kami ambil berdasarkan kontrak dengan konsumen dan biasanya kami lepas di harga 11 dollar (USD) dan itu sudah dipertimbangkan dengan matang oleh kami sekiranya kami harusnya sudah mendapatkan laba di harga tersebut dan dapat mengcover biaya-biaya baik tetap maupun variabel lah mbak. Makanya jika kami lepas di harga 11 USD, akan tetapi dalam kontrak pastilah terjadi nego antar kedua belah pihak.”⁹³

Terdapat jenis atau tingkatan ikan teri berdasarkan grade. Hal ini ditentukan berdasarkan kualitas output yang dihasilkan, diantara jenis serta grade ikan itu sendiri sebagai berikut :

Ikan Teri Nasi :

- a. Teri Nasi Asli (A)
- b. Teri Nasi Ekor Merah (A/B)
- c. Teri Nasi Padi (pendek) (A/B)
- d. Teri Maos (B)

⁹³Sugiono, Manager Produksi PT. Marinal Indoprime di Desa Kapedi, Wawancara, (Senin, 20-01-2020, Jam 01.00 WIB).

Penentuan grade ditentukan berdasarkan warna, kadar garam, kadar air, serta bau. Keempat hal ini menjadi penentu grade yang mempengaruhi harga ikan teri. Untuk semua jenis ikan teri kesemuanya di ekspor hanya saja grade menjadi penentu harga bukan penentu jenis di ekspor atau tidaknya baik itu jenis ikan Teri Nasi (Asli, Ekor Merah, Padi, Maos). Untuk sistem pembayaran pada pemesanan baik dalam maupun luar negeri sistemnya sama karena pemesan atau mayoritas konsumen dari manca negara maka sistem pembayaran yang digunakan ada dua yaitu: pertama barang telah dikirim maka ditransfer (TC), dan yang kedua apabila barang telah sampai pada konsumen maka di transfer (LC).⁹⁴

4. Proses Produksi

PT. Marinal Indoprima didalam memproduksi ikan teri terdapat beberapa tahapan-tahapan yang perlu dilakukan bertahap secara terstruktur dan teratur dikarenakan hasil output tergantung pada kualitas yang akan diperoleh nantinya sehingga tahapan-tahapan tersebut perlulah dilalui dengan terstruktur dan tentunya dengan mengedepankan pada higienitas dalam memproduksi. Diantara tahapan tahapan yang perlu dilalui diantaranya yaitu:

1) Membeli ikan dari Pemasok dan Nelayan

Bahan baku utamanya adalah ikan teri yang bersumber dari tangkapan para nelayan yang ada disekitar wilayah Laut Kapedi dan juga berasal dari luar jawa. Ketersediaan Ikan teri sangat melimpah ruah pada musim penghujan mulai dari bulan Nopember hingga April. Sedangkan pada musim panas yang dimulai dari Mei sampai dengan Oktober ikan teri mengalami kelangkaan, sehingga ketersediaan ikan teri sangat sedikit. Ketersediaan ikan teri sangat bergantung

⁹⁴Ibid, Sugiono, Manager Produksi.

pada kondisi cuaca dan alam. Terkadang perubahan cuaca tidak bisa diprediksi dan seringkali meleset dari perkiraan yang semesinya. Jika bahan baku ikan teri tidak tersedia maka proses produksi dihentikan sementara waktu, dengan demikian para karyawan terpaksa harus diliburkan.

Hasil tangkapan dari nelayan wilayah Madura tidaklah cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan, sehingga perusahaan perlu memasok ikan teri dari berbagai wilayah di luar Madura seperti di daerah Jawa.⁹⁵

2) Proses menimbang

Ikan teri yang sudah terkumpul, kemudian ditimbang untuk mengetahui berapa berat keseluruhan yang didapat. Ikan teri yang masih basah tentunya memiliki berat dua kali lipat dari ikan teri yang sudah kering karena ikan teri yang masih basah terkandung air didalamnya. Sehingga perlunya proses menimbang dan tentunya hal ini menjadi hal yang saling menguntungkan bagi penjual dan pembeli karena tidak ada unsur-unsur ketidakpastian ataupun gharar sehingga prinsip keadilan diterapkan didalam proses ini.⁹⁶

3) Proses pencucian

Setelah ikan teri tersebut selesai ditimbang, selanjutnya ikan teri dicuci menggunakan air bersih. Mencuci ikan teri harus benar – benar bersih untuk mendapatkan hasil ikan teri yang bebas amis dan warnanya terlihat putih juga proses pencucian akan membuang kotoran-kotoran yang melekat pada ikan tentunya harus terjaga prinsip higienitasnya dengan mencuci secara bersih.⁹⁷

⁹⁵Subianto, Pj. Sortir 1 PT. Marinal Indoprime di Desa Kapedi, Wawancara, (Selasa, 13-01-2020, Jam 09-00 WIB).

⁹⁶Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

⁹⁷Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

4) Proses penjemuran

Langkah pertama sebelum masuk padatahap penjemuran, ikan teri yang sudah bersih kemudian ditiriskan dan dituang di Snoko. Snoko adalah wadah pipih yang berbentuk kotak memanjang yang memiliki rongga udara. Snoko digunakan untuk alat untuk menjemur ikan teri. Selama proses penjemuran ikan teri harus dipastikan benar- benar kering dan terpapar sinar matahari langsung lebih kurang selama 4 samapai dengan 5 jam. Proses penjemuran dimulai dari pukul delapan pagi hingga pukul dua belas siang.⁹⁸

5) Proses blower

Ikan teri yang sudah melalui tahap penjemuran dan benar-benar kering, selanjutnya memasuki tahap pemisahan debu dan sumbi (*blower*). Selamadidiamkan di luar ruangan yang terbuka selamaproses penjemuran pastinya ikan teri disinggahi oleh debu ataupun sumbi. Oleh karena itu perlu dilakukan proses blower untuk menghilangkan debu yang tercampur dengan ikan teri.⁹⁹

6) Proses sortir

Pada proses sortir, ikan teri akan dipisahkan berdasarkan kualitas dan ukuran teri. Kualitas ikan teri dibagi menjadi dua yaitu kualitas lokal dan kualitas ekspor. Untuk ukuran ikan teri juga dibagi menjadi beberapa ukuran diantaranya yaitu ukuran untuk lokal dan ukuran untuk ekspor. Pada proses ini dilakukan guna menghindari tercampurnya kualitas barang dan benda asing.¹⁰⁰

7) Proses *cheking*

⁹⁸Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

⁹⁹Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

¹⁰⁰Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

Pada proses cheking ikan teri dibedakan berdasarkan kualitasnya. Kualitas yang bagus akan menjadi produk ekspor sedangkan kualitas yang buruk atau rusak akan menjadi produk lokal yang hanya dikirim ke wilayah Jakarta dan Bogor. Kualitas pada ikan teri dapat dilihat dari segi bentuk dan warna dari ikan teri tersebut. Maka akan ada pemisahan produk ekspor dan produk lokal.¹⁰¹

8) Proses Sezing

Setelah dilakukan proses cheking, selanjutnya ikan teri akan dibedakan berdasarkan ukuran. Ukuran pada ikan teri sangat bervariasi, diantaranya yaitu :

- a) Size M : ukurannya 2.5 cm – 3 cm
- b) Size S1 : ukurannya 2 cm – 2.5 cm
- c) Size S : ukurannya 1 cm – 2 cm
- d) Size S2 : ukurannya 0.5 mm – 1 cm
- e) Size SS : ukurannya 0.5 mm

ada ikan teri yang berukuran besar, sedang, dan kecil. Yang ukuran besar akan masuk kategori produk ekspor dan yang berukuran sedang dan kecil akan dimasukkan dalam kategori produk lokal.¹⁰²

9) Proses *packing*

Pada proses ini, ikan teri dimasukkan pada kantong plastik bening, kemudian ditimbang, dan selanjutnya dimasukkan ke dalam kardus atau karton.

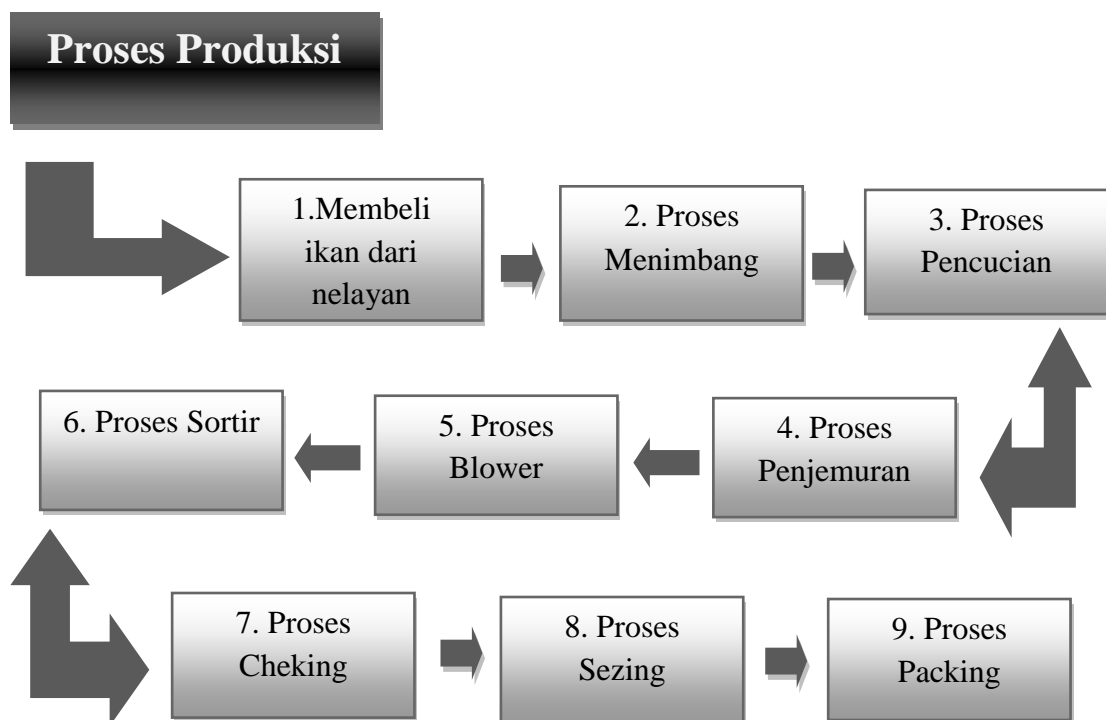
Ikan teri selanjutnya siap untuk dikirim kepada daerah tujuan.¹⁰³

¹⁰¹Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

¹⁰²Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

¹⁰³Ibid, Subianto, pj. Sortir 1.

Untuk lebih jelasnya selengkapnya proses produksi akan disajikan dalam bentuk bagan alur mengenai alur produksi ikan teri PT. Marinal indoprima di Desa Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. Yang mana proses produksi ikan teri dapat dilihat sebaagai berikut:



Gambar 4.1
Bagan Alur Proses Produks

B. Temuan-Temuan

1. Karyawan PT. Marinal Indoprima

Jumlah karyawan di PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi kecamatan Bluto memiliki karyawan. Dimana jumlah keseluruhan karyawan di perusahaan ini yaitu berjumlah 348 orang. Yang terdiri dari karyawan pria dan wanita. Karyawan

tersebut dibagi kedalam beberapa divisi diantaranya yaitu :karyawan PT. Marinal Indoprima di Desa Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep Dibagi Kedalam 4 (empat) sistem yaitu diantaranya bulanan tetap yang total berjumlah 33 (tiga puluh tiga orang karyawan laki-laki), sistem borongan yang berjumlah 12 (dua belas orang karyawan laki-laki), dan sistem harian lepas yang berjumlah 17 (tujuh belas orang karyawan wanita), juga sistem sortir (baik sortir 1,2 AA) yang total berjumlah 286 (dua ratus delapan puluh enam orang karyawan wanita).

2. Sistem Penggajian atau Pembayaran Karyawan Pt. Marinal Indoprima Cabang di Desa Kapedi Kec. Bluto Kabupaten Sumenep.

PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi Kec.Bluto didalam sistem pembayaran terhadap karyawan diterapkan keduanya yaitu sitem penggajian maupun upah (tenaga kerja langsung). Dikarenakan karyawan di perusahaan ini dibagi kedalam bulanan tetap dan borongan, juga harian lepas.Sehingga sistem pembayaran keduanya digunakan dalam sitem pembayaran di PT. Marinal Indoprima di desa Kapedi Kecamatan Bluto.Penggajian atau pembayaran PT. Marinal Indoprima didesa Kapedi Kecamatan Bluto di sajikan ke dalam tiga divisi diantaranya yaitu:

- a. Administrasi. Sistem pemabayarannya tetap Pembayaran dilakukan berdasarkan ketetapan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Marinal Indoprima yang dilakukan du setiap bulan.
- b. Produksi Sistem Pembayaranannya di bagi dua diantaranya yaitu borongan Pemabayaran dilakukan berdasar kan borongan. Perusahaan menggunakan sistem pembayaran diketahui melalui Hasil rebus per kilogram (Hari × Rp) :

Jumlah karyawan. Sedangkan yang lainnya yaitu sistem harian insentif untuk bagian sortir. Pembayaran dilakukan berdasarkan jam kerja baik 7 jam sehari (07.30 - 01.30) maupun full sehari (07.30 - 15.30). Hal ini ditentukan dari hasil yang diperoleh, Jika perolehannya kurang maka akan dikurangi pelayannya karena tidak memenuhi standar kerja. Hasil ditentukan berdasarkan kualitas ikan/campuran jika perolehannya 80% keatas atau $6 \frac{1}{2}$ kg per orang dalam satu bangku yang terdiri dari 6 orang maka sistemnya $6 \frac{1}{2} \text{ Kg} \times 6$. Dan jika lebih dari yang

- c. Divisi Pengadaan. Sistem pembayarannya bersifat tetap. Pembayaran dilakukan berdasarkan ketetapan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Marinal Indoprima meskipun tidak sedang berproduksi sekalipun.

3. Bahan Baku Ikan Teri

Bahan baku yang dibutuhkan dalam memproduksi ikan teri kering baik kualitas lokal maupun ekspor yaitu kisaran 2000 kilogram (2 Ton) ikan teri basah perhari, dengan harga ikan teri saat ini Rp. 17.000 yang dibeli langsung dari nelayan. Harga terkadang mengikuti musim ikan, jika ikan sedang sulit maka harga juga akan ikut naik. Pada saat persediaan barang (ikan) ada maka langsung dilakukan produksi, tidak menunggu saat harga ikan lebih murah atau sebaliknya. Harga ikan teri per kilogram dihitung berdasarkan kurs dollar saat ini, dan untuk harga ikan teri per kilogram sebesar 11 USD (11 USD = Rp.13.875,08 per 31 Desember) mengikuti perkembangan kurs terbaru.

Terdapat jenis atau tingkatan ikan teri berdasarkan grade. Hal ini ditentukan berdasarkan kualitas output yang dihasilkan, diantara jenis serta grade

ikan itu sendiri sebagai berikut :Teri Nasi Asli (A), Teri Nasi Ekor Merah (A/B), Teri Nasi Padi (pendek) (A/B), Teri Maos (B)

Penentuan grade ditentukan berdasarkan warna, kadar garam, kadar air, serta bau. Keempat hal ini menjadi penentu grade yang mempengaruhi harga ikan teri. Untuk semua jenis ikan teri kesemuanya di ekspor hanya saja grade menjadi penentu harga bukan penentu jenis di ekspor atau tidaknya baik itu jenis ikan Teri Nasi (Asli, Ekor Merah, Padi, Maos).

3. Modal PT. Marinal Indoprima

Di tahun 2010 saat pemilik mendirikan perusahaan dengan nama PT. Marinal Indoprima yaitu modal awalnya sejumlah Rp. 200.000.0000 untuk menjalankan produksi ikan teri. Dari modal awal sejumlah RP. 200.000.000 ditahun 2011 perusahaan mendapat laba sejumlah RP. 1.587.986.752 maka dapat dikatakan perusahaan mendapat balik modal awal yang diinvestasikan untuk dilakukan produksi.¹⁰⁴

4. Proses Produksi

PT. Marinal Indoprima didalam memproduksi ikan teri terdapat beberapa tahapan-tahapan yang perlu dilakukan bertahap secara terstruktur dan teratur dikarenakan hasil output tergantung pada kualitas yang akan diperoleh nantinya sehingga tahapan-tahapan tersebut perlulah dilalui dengan terstruktur dan

¹⁰⁴Suhdi, Manager SDM PT. Marinal Indoprima, Hasil wawancara (Rabu- 25-Maret-2020), Jam 09.30 WIB.

tentunya dengan mengedepankan pada higienitas dalam memproduksi. Diantara tahapan tahapan yang perlu dilalui diantaranya yaitu:

- a. Membeli ikan dari pemasok dan nelayan.
- b. Proses menimbang.
- c. Proses pencucian.
- d. Proses penjemuran.
- e. Proses blower.
- f. Proses sortir.
- g. Proses cheking.
- h. Proses *sezing*.
- i. Proses *packing*.

C. Pembahasan

PT. Marinal Indoprima di dalam kontraknya *buyer* memesan dalam jumlah besar atau tonase dan sejauh ini perusahaan dapat memenuhi permintaan tersebut meskipun pada kenyataannya persediaan ikan itu tergantung pada musim baik saat musim ikan yang melimpah ataupun sedikit. Sehingga strategi perusahaan dalam memenuhi kontrak tersebut yaitu dengan memaksimalkan memproduksi ikan pada saat musim ikan sedang melimpah sehingga dapat menutupi kurangnya pasokan ikan pada saat bukan musimnya. Dan biasanya ikan di simpan didalam *storage* untuk waktu toleransi penyimpanan ikan yaitu dalam jangka satu sampai dua bulan mendatang. Strategi lain untuk memenuhi permintaan yaitu dengan mendatangkannya persediaan dari cabang-cabang lain baik yang di wilayah madura maupun jawa. Dikarenakan siklus ikan mengikuti faktor

alam yaitu musim kemarau ikan banyak berkeliaran di perairan Jawa sehingga untuk cabang di wilayah Jawa pada saat musim kemarau memaksimalkan memproduksi ikan sehingga dapat memenuhi permintaan dan menjadi pemasok pada saat ada pesanan.

Sebaliknya dimusim penghujan ikan banyak berkeliaran di perairan Madura dan cabang-cabang yang berada di wilayah Madura seperti di Pademawu, Gili, dll memaksimalkan produksi ikan disaat musim penghujan gunanya juga sebagai pemasok pada saat ada kontrak dan untuk memenuhi pesanan. Hal-hal di atas juga sudah dengan perencanaan yang matang dan apabila kemungkinan terburuknya adalah tidak dapat memenuhi sesuai kontrak maka sesuai kesepakatan awal *buyer* harus bisa memaklumi karena produk ini adalah hasil kekayaan alam dan alam pula yang menyediakannya maka hal itu pula kembali pada faktor alam.

Sejauh ini perusahaan masih belum pernah mendapat komplain dari konsumen, dikarenakan sudah ada kesepakatan awal dimana hal-hal yang berkaitan dengan harga ataupun kualitas dan kuantitas sudah ditentukan di awal dimana kedua belah pihak sudah menyetujui sehingga bisa dikatakan kemungkinan keluhan-keluhan akan sulit terjadi. Sekalipun kemungkinan lain seperti halnya gagal pesan juga akan sulit terjadi. Bisa dikatakan dewasa ini perusahaan selalu mengedepankan pada kualitas dan memberikan yang terbaik sesuai kemampuannya sehingga kemungkinan-kemungkinan baik itu komplain ataupun gagal pesan akan jarang terjadi. Output rata-rata yang dihasilkan pada tiap bulannya tidak menentu dikarenakan dalam sehari produksi terkadang berbeda-beda, akan tetapi tidak lebih dari 5000 Kilogram dalam sehari dan biasanya dalam

sehari memproduksi rata-rata 2000 Kilogram ikan teri basah, dan 1000 Kilogram untuk ikan teri kering. Manajemen persediaan yang diambil selain dari strategi yang diatas yaitu dengan *combine* dengan produk lain yaitu Himego yang sama-sama diekspor. Serta bergabung dengan perusahaan mitra/ ataupun dengan perusahaan lain yang sejenis maka dengan hal itulah kekurangan persediaan dapat diminimalisir.

Akan tetapi selama perusahaan mengedepankan pada prinsip kinerja serta kualitas yaitu pada saat kontrak perusahaan memprediksi kemungkinan-kemungkinan terburuk dan jika dirasa perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan maka perusahaan tidak menerima kontrak pada saat itu hanya bisa memenuhi sesuai ketersediaan saja dan menawarkan jika perusahaan dapat memenuhi dilain waktu. Pada prinsipnya selama perusahaan mengedepankan kualitas dan persediaan agar tidak terlalu lama mengendap di *storage* sehingga dapat mengubah kualitas.¹⁰⁵

Faktor alam yang menjadi penentu ketersediaan ikan sehingga terkadang perusahaan meliburkan karyawan perusahaan tidak memproduksi dikarenakan ketersediaan ikan sedang habis, dan akan kembali memproduksi ketika ada persediaan ikan. Hal itu bersifat sementara dan tidak untuk diliburkan dalam waktu yang lama. Akan tetapi hal ini juga mengakibatkan dampak yang kurang baik pada perusahaan baik dari segi financial karena perusahaan membutuhkan laba untuk mengcover semua biaya baik *fixed cost* maupun *variable cost*. Dalam berniaga pastilah mengalami *defisit* begitupun dengan PT. Marinal Indoprima. Dan yang menjadi penyebab kerugian tersebut banyak faktor

¹⁰⁵Ibid, Sugiono , Manager Produksi.

yang mempengaruhi baik faktor internal maupun eksternal perusahaan (cuaca, musibah,dll).

Perusahaan memiliki strategi untuk langkah-langkah mengetahui penyebab terjadinya faktor tersebut. Langkah yang diambil perusahaan yaitu *tressibility* (mengidentifikasi dari mana asal bahan baku, dimana bahan baku dikerjakan, serta siapa yang mengerjakannya). Maka dengan langkah tersebut akan dapat diketahui secara pasti sumber permasalahannya dan dapat diatasi dengan cepat oleh perusahaan. Dalam dalam setiap kontrak perusahaan mengirim 1 kontener dimana dalam satu kontener memuat 8.700 Kilogram (8 ton 7 kwintal).¹⁰⁶

Berdasarkan rumusan masalah yang diangkat maka dapat diketahui jawabannya yaitu

1. Klasifikasi Biaya Tetap dan Variabel

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah nya tetap atau tidak berubah yang tidak dipengaruhi oleh besarnya volume produksi atau pun besarnya volume penjualan. Sedangkan biaya variabel yaitu biaya yang dapat berubah yang dipengaruhi dan mengikuti volume produksi ataupun volume penjuallan. Dan diantara besarnya biaya tetap dan biaya variabel dapat dilihat pada tabel identifikasi biaya tetap dan identifikasi biaya variabel PT. Marinal Indoprima Tahun 2019 berikut ini:

¹⁰⁶Ibid, Sugiono, Manager Produksi.

Tabel 4.4
Identifikasi Biaya Variabel Tahun 2019

IDENTIFIKASI BIAYA VARIABEL	
KOMPONEN BIAYA	TAHUN 2019
Biaya Bahan Baku	Rp 187.606.620.168
Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp 8.264.694.945
Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.869.661.610
Biaya Pengadaan	Rp 2.612.150.822
TOTAL BIAYA VARIABEL	Rp 202.353.127.545

Sumber : Data Sekunder Diolah Laporan Keuangan PT. Marinal
Indoprima

Berdasarkan tabel 4.3 diatas dapat dilihat bahwasanya komponen biaya diatas terdiri dari biaya bahan baku dimana biaya bahan baku diperoleh dari total keseluruhan iaya yang terdiri dari persediaan bahan baku awal, pembelian bahan baku, bahan baku siap proses, persediaan bahan baku akhir, persediaan barang dalam proses awal, dan persediaan barang dalam proses akhir. Sehingga didapatkan jumlah keseluruhan pemakaian bahan baku sejumlahRp 187.606.620.168. sedangkan biaya upah tenaga kerja langsung diketahui sejumlah Rp 8.264.694.945, untuk biaya overhead pabrik diketahui sejumlah Rp 3.869.661.610. dan untuk biaya pengadaan ini didapat dari biaya untuk pengadaan bahan baku diketahui sejumlah Rp 2.612.150.822. maka diketahui total biaya variabel yang diperoleh yaitu **Rp 202.353.127.545**. biaya tersebut merupakan biaya yang berubah seiring dengan kaitannya dengan jumlah produksi maupun volume produksi.

Tabel 4.5
Identifikasi Biaya Tetap 2019

IDENTIFIKASI BIAYA TETAP	
KOMPONEN BIAYA	TAHUN 2019
Gaji Karyawan Pabrik Madura	Rp 2.950.973.625
Gaji Karyawan Pabrik Paiton,Gili, Ketapang dan Sarang	Rp 2.046.697.637
Biaya Administrasi Pabrik	Rp 2.458.888.594
Bunga Pinjaman Pihak Ketiga	Rp 3.700.941.694
Biaya Overhead Lain – Lain	Rp 140.057.889
TOTAL BIAYA TETAP	Rp 11.297.559.439

Sumber: Data Sekunder Diolah Laporan Keuangan PT. Marinal Indoprima

Dapat dilihat dari tabel 4.4 diatas bahwasanya dapat diketahui komponen biaya tetap PT. Marinal indoprima yang terdiri dari gaji karyawan baik di pabrik di madura maupun diluar madura pelaporannya disatukan di PT. Marinal Indoprima yang terletak di desa Kapedi Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep Yang mana merupakan kantor pusatnya yang membawahi beberapa cabang sehingga pelaporannya disatukan di Laporan Keuangan PT. Marinal Indoprima yang terletak di desa Kapedi Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep ini.

Maka dapat diketahui gaji untuk pabrik madura sejumlah 2.950.973.625, sedangkan untuk gaji Karyawan Pabrik Paiton,Gili, Ketapang dan Sarang2.046.697.637. sedangkan untuk biaya administrasi pabrik Rp 2.458.888.594. untuk bunga pinjaman pada pihak ketiga sejumlah 3.700.941.694.

dan untuk biaya overhead lain-lain dimana biaya overhead lain menerut pihak accounting officer diklasifikasikan ke dalam biaya tetap dikarenakan tidak masuk kepada bagian produksi melainkan diluar produksi sehingga didapat jumlah biaya overhead lain-lain yaitu sejumlah 140.057.889.

Maka dari data idintifikasi biaya diatas ditahun 2019 dapat diketahui **total biaya variabel** yang dikeluarkan PT. Marinal Indoprima yaitu sejumlah **Rp 202.353.127.545**. sedangkan **jumlah biaya tetapnya** adalah **Rp 11.297.559.439**.

2. Menghitung Biaya Tetap Unit dan Biaya Variabel Unit.

Setelah diketahui total biaya tetap dan biaya variabel maka selanjutnya menghitung biaya tetap unit dan biaya variabel unit. Maka perhitungannya sebagai berikut:

Tabel 4.6
Menghitung Biaya Tetap Unit dan Biaya Variabel unit

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tetap Unit} &= \frac{Fc}{s (\text{Unit})} = \frac{11.297.559.436}{1.497.121,9153906} \\ &= 7.546,1853 / \text{unit} \\ \\ \text{Biaya Variabel Unit} &= \frac{Vc}{s (\text{Unit})} = \frac{202.353.127.545}{1.497.121,9153906} \\ &= 135.161,422 / \text{unit} \end{aligned}$$

Sumber : Data Sekunder Diolah.

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwasanya PT. Marinal indoprima membebankan biaya tetap perunitnya sejumlah 7.546,1853/unit. Dan biaya variabel per unit dibenbankan sejumlah 135.161,422./ Unit.

3. Mengitung BEP Unit Dan BEP Rupiah

Sebelum menganalisa menggunakan metode break even point maka yang perlu selain biaya jumlah biaya tetap dan biaya variabel maka perlu diketahui juga terlebih dahulu untuk menganalisa menggunakan metode break even point yaitu tiga hal berikut diantaranya yaitu: harga /kg, Harga jual/unit, serta volume penjualan. Untuk menghitung ketiganya terdapat pada tabel 4.6 dibawah ini.

Tabel 4.7
Menentukan Harga, Volume, dan HPP Unit.

$$\begin{aligned} P (\text{Harga /kg}) &= \text{Kurs Rupiah (tahun 2019)} \times 11 \text{ USD} \\ &= 13.875,08 \times 11 \text{ USD} \\ &= \text{Rp. } 152.629 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penjualan / Unit} &= \frac{HPP}{S} \\ &= \frac{212.218.264.346}{1.497.122} \end{aligned}$$

$$= 141.750,815 \text{Unit.}$$

$$\begin{aligned}
 S (\text{Volume Penjualan}) &= \frac{\text{Total Penjualan}}{P (\text{Harga/kg})} \\
 &= \frac{228.502.843.472}{152.628,08} \\
 &= 1.497.122 \text{ kg.}
 \end{aligned}$$

Sumber : data Sekunder Diolah

Dapat diketahui dari data diatas bahwasanya di tahun 2019PT. Marinal Indoprima menjual produk ikan teri sejumlah **1.497.122 kg**.diharga **Rp. 152.628,08**Sedangkan Harga penjualan per unitnya sejumlah **Rp. 141.750,815**.

Setelah diketahui harga ikan teri per kg, jumlah penjualan ikan teri , maupun harga jual per unit untuk ikan teri. Maka selanjutnyadapat dilakukan analisa *break even point* untuk menganalisa menggunakan metode *break even point* maka dapat dilihat pada perhitungan dibawah ini.

a. BEP Kilogram

$$\begin{aligned}
 BEP &= \frac{Fc}{P - Vc} \\
 &= \frac{11.297.559.436}{152.628,08 - 135.161,422} \\
 &= \frac{11.297.559.436}{17.466,658} = 646.807 \text{ Kilogram}
 \end{aligned}$$

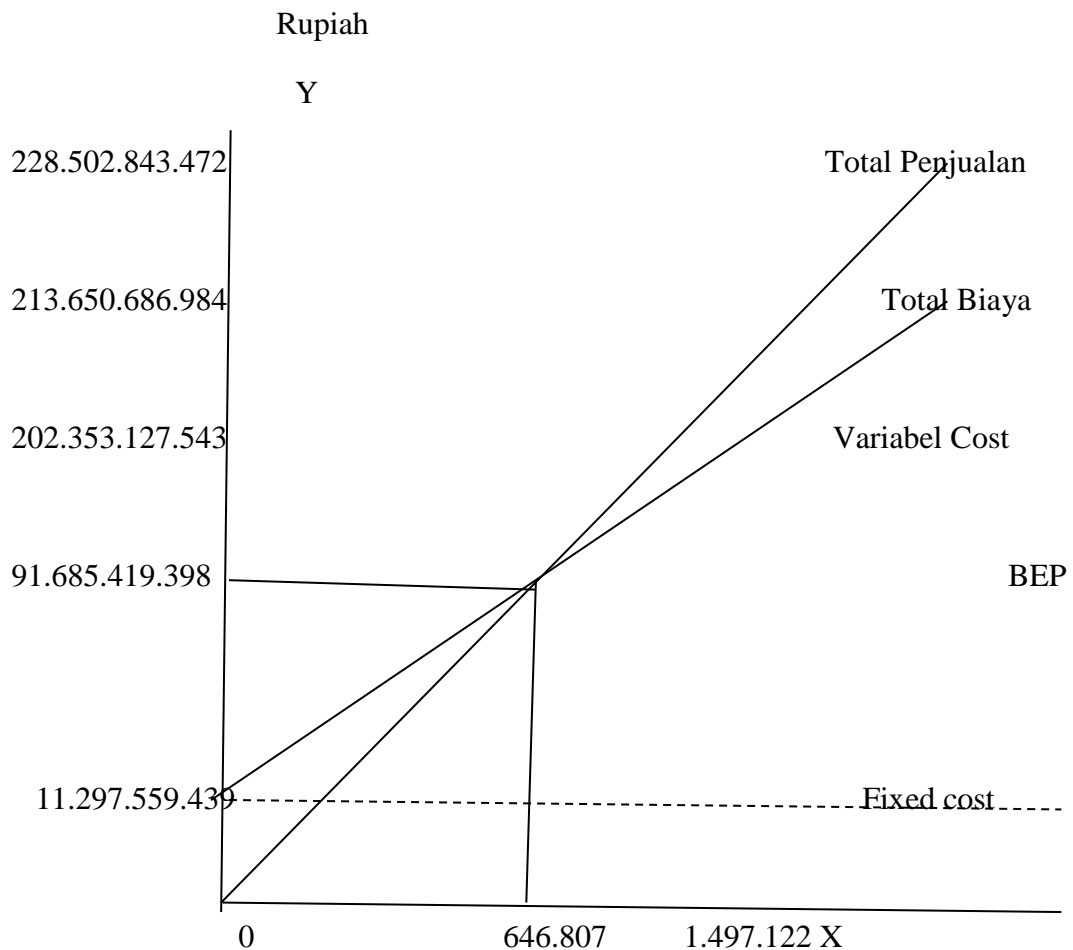
b. BEP Rupiah

$$\begin{aligned} BEP &= BEP \text{ Unit} \times \text{Harga Jual (HPP)} \\ &= 646,807 \times 141.750,815 \\ &= \text{Rp. } 91.685.419,398 \end{aligned}$$

Setelah dilakukan analisa menggunakan metode break even point maka dapat diketahui perusahaan telah menjual pada **646,807 Kilogram** dengan total penjualan **Rp. 91.685.419,398**. maka pada saat itulah perusahaan mengalami titik impas atau *break even point* (BEP). Kenyataannya perusahaan telah melampaui titik impas dari jumlah unit yang terjual **1.497.122 Kilogram** dengan total penjualan **Rp. 228.502.843.472**.

Dari hasil BEP yang diperoleh diatas dapat disajikan kedalam bentuk grafik seperti yang terdapat pada gambar 4.2 dibawah ini

Gambar 4.2
Drafik Titik Impas



Keterangan :

Sumbu X : Menggambarkan besarnya volume produksi atau penjualan

Sumbu Y : Menggambarkan besarnya biaya dan penghasilan penjualan

Berdasarkan gambar 4.2 diatas dapat dilihat bahwasanya PT.Marinal Indoprima bisa menjual diatas impas yaitu sejumlah Rp. 1.497.122 Kg diharga Rp. 228.502.843.472 ditahun 2019. Sedang impas dalam memproduksi yaitu sejumlah Rp. 646.807 Kg atau Rp. 91.685.419.398.

Dari grafik diatas dapat terlihat untuk tiap masing-masing unit penjualan terdapat informasi yang lengkap seperti setiap rupiah penjualan, biaya tetap, maupun biaya variabel, total biaya, ataupun total penjualan. Dari grafik diatas biaya tetap yang didapatkan Rp. 11.297.559.439, sedangkan biaya variabel yang didapat yaitu Rp. 202.353.127.545. adapun titaal biaya yang diperoleh Rp, 213.650.686.984 dengan total penjualan Rp. 228.502.843.472.

4. Menghitung *Margin Of Safety* (MoS)

Margin of safety merupakan alat analisi dimana tingkat keamanan dalam memproduksi agar tidak sampai pada rugi ialah dengan memaki alat anlisi MoS ini. Sehingga PT. Marinal indoprima dalam memproduksi ikan teri agar aman atau tidak rugi yaitu sebagai berikut:

a. Penjualan MOS.

$$\begin{aligned}
 MOS &= \frac{\text{Penjualan Per Bujet} - \text{Penjualan Per Titik impas}}{\text{Penjualan Per Bujet}} \\
 &\quad \times 100\% \\
 &= \frac{Rp. 228.502.843.472 - Rp. 91.685.419,398}{Rp. 228.502.843.472} \times 100 \% \\
 &= \frac{Rp. 136.817.424.074}{Rp. 228.502.843.472} \times 100\% \\
 &= 59,8755 \%
 \end{aligned}$$

b. MoS Rupiah

$$\begin{aligned} MoS (Rp) &= MoS \times Penjualan \text{ per budget} \\ &= Rp.59,8755 \% \times Rp.228.502.843.472 \\ &= Rp.136.817.220.043,07 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan *margin of safety* diatas dapat diketahui bahwa batas maximum penjualan yang boleh turun agar perusahaan PT. Marinal tidak menderita kerugian pada tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 136.817.220.043,07**. Atau sebesar **59,8755 %** dari jumlah total keseluruhan penjualan.