

學海築夢

學生心得報告



✧ 105 學年度學海築夢計畫

✧ 印尼 Tarakan

✧ 大成長城股份有限公司

(PT. Mustika Minanusa Aurora)

✧ 國立臺灣海洋大學

✧ 食品科學系三年級

✧ 魏豪育 同學

目錄

一、	緣起	3
二、	國外實習機構簡介	4
三、	國外實習企業或機構之學習心得	5
1.	原料	5
2.	採購	6
2.1	蝦農 (Farmer) :	6
2.2	供應商 (Post) :	6
2.3	蝦磚 :	6
3.	原料準備室	7
4.	產線加工	7
5.	QC 部門.....	8
6.	QA 部門.....	9
7.	產品檢驗實驗室	9
8.	螃蟹產線	10
9.	DMA 子工廠.....	11
四、	國外實習之生活體驗	12
1.	文化體驗	12
2.	當地美食	13
3.	景點參觀	14
1.1	Tarakan 島.....	14
1.2	員工旅遊.....	15
1.3	Jakarta (印尼首都 - 雅加達).....	16
五、	國外實習之具體效益	17
1.	了解產業，活用知識	17
2.	語言學習，文化體驗	18
3.	建立信心、拓展人脈	19
4.	展望未來，生涯規劃	19
六、	感想與建議	20

一、緣起

「大成長城企業股份有限公司」董事長韓家宇先生曾受計畫主持人孫寶年講座教授邀約，蒞臨本校通識課「優質人企業講座」擔任講師，於課堂中談及大成長城企業的展望及「印尼根島生態蝦」，這讓食品科學系的我起了共鳴，對「印尼根島生態蝦」產生極大的興趣，想要親身去體會實習，並拓展自己的海外經驗。

承蒙計畫主持人孫寶年講座教授的厚愛，一圓了我至海外實習的夢想，薦舉我至大成長城企業股份有限公司位於印尼 Tarakan 的草蝦加工廠（MMA）。在撰寫學海築夢畫書時間，很感謝大成公司的吳文源協理與施合成協理的幫忙，從未出國的我對於陌生的地方感到徬徨，曾至海外實習的施昱澤學長及黎晉易學長也給了我很多幫助。



二、國外實習機構簡介

大成集團於 1989 年開始在印尼從事水產加工事業，目前主要從事有蝦苗的銷售、蟹類、蝦類的加工。Tarakan 廠位於婆羅洲東岸的 Tarakan 島上，為和當地企業一同合資、經營的公司 PT. Mustika Minanusa Aurora (MMA)，MMA 廠結合蝦苗廠的育苗，與蝦農合作進行草蝦契約養殖，及水產品加工產銷，垂直整合成一完整的水產產業鏈。

MMA 廠主要負責活細胞冷凍螃蟹的加工及草蝦的粗加工，例如：去殼蝦、去頭蝦、拉長蝦、冷凍熟蝦仁、天婦羅蝦等，主要輸出國家有：日本、台灣、新加坡、香港、歐洲、美國，最近更積極籌備「海上景觀餐廳」，希望將產地直送的最新鮮海產送到客人手上，並搭配著 Tarakan 獨特的海景，讓客人能享受到「海・中・黑・金・極・品・蝦・饌」。

大成集團為了體恤員工平時的辛勞，除了幹部員工宿舍為一人一間的高級套房，每天有專員幫忙打掃、洗衣服外，更有員工餐廳、娛樂室等，讓員工在下班之餘也能至娛樂室唱歌、跑步、運動紓解上班時的疲勞。目前 MMA 廠有 5 位台灣幹部、約 170 名印尼幹部及正職職員，其餘為印尼契約工，共約 880 名員工。

三、國外實習企業或機構之學習心得



1. 原料

Figure 1.原料流程

MMA 建立有別於其他地區所使用的密集式養殖，改利用天然環境以無污染的養殖方式與蝦農合作養蝦，採用潮汐漲落換水的方式，供應天然的浮游生物作為草蝦的食物來源之粗放式養殖，在養殖期間鮮少施予管理、撒放肥料或投予飼餌料。農曆1號及15號是大潮的日子，在當地稱作「大流水」，大流水漲潮時水位特別高，會有較高的收蝦量，因此「大流水」的那一週是公司最忙的時候，因為每天都有大量、新鮮剛上岸的原料蝦。

MMA主要是以草蝦 (Black Tiger) 加工為主，其次是沙蝦 (Werus)，也有白蝦 (White)、海撈蝦 (Sea Catch) 的加工。

2. 採購

原料蝦的來源可以分成蝦農 (Farmer)、供應商 (Post)、蝦磚。

2.1 蝦農 (Farmer): 蝦子捕撈後, 立刻送來 MMA, 讓 MMA 進行加工, 通常蝦農送來的蝦子為帶頭蝦, 也非常新鮮。



Figure 2. 帶頭草蝦

2.2 供應商 (Post): 與供應商收購蝦是 MMA 最大的原料蝦來源, 蝦子捕撈後, 蝦農會將大部分的蝦送往供應商, 供應商再賣給當地的工廠, 供應商藉由收取仲介費 (服務費) 來賺錢, 並且將蝦子去頭後, 賣給工廠, 也因此供應商所賣的蝦大多為去頭蝦 (Head Less)。



Figure 3. 去頭草蝦

2.3 蝦磚: 非大流水的期間稱為「死流水」, 此時的蝦量很少, 為了維持產線持續運作, 因此會在大流水時將一些蝦冷凍做成蝦磚, 等死流水時再來解凍進行加工, 有的時候也會跟其他工廠購買蝦磚來進行加工。



Figure 4. 蝦磚解凍

3. 原料準備室

原料蝦會先進入原料準備室，經工人用肉眼進行大小的分級，以及異物的去除（如：樹枝、混到小螃蟹或魚.....等），再進行秤重並記錄，並且每日進行建檔，檢查購入的蝦是否符合規格並且計算單位價錢重量，若該價錢購入的蝦隻較少，視為虧損，並檢討原因控制虧損的程度。



Figure 5. 產線內之標準服裝

4. 產線加工

目前MMA蝦加工廠的產線大致上可以分成 Head Less、Nobashi、Banko（麵包蝦）、Individual Quick Frozen (IQF)、Block Quick Frozen (BQF)、Cook.....等主要產線，但是依照產品的生熟程度、大小、切割方式，及各種客戶不同的需求，可以衍生出上百種產品。



Figure 6. 拉長蝦半成品

原料蝦進入產線後會依照產品不同進行不同的加工，大致上的步驟有去頭、分選、去殼、挑腸、段筋、延長.....等等，再依照產品的內容進行包裝進金檢機最後入庫。

5. QC部門

負責監控產品是否依照標準作業流程（SOP）執行、是否符合規格，在各項工序間接設有檢查員（Inspector）進行檢查，並且在每日進行解凍報告，來確認產品重量、規格是否符合。

MMA產線內有相當多的 QC 和檢查員，但相對於台灣的工廠，MMA廠內的QC與檢查員大多沒有食品相關專業知識，因此對於食品的安全規範較不了解，僅能夠藉由SOP的設立，使他們遵循SOP進行產品的檢查，以提高品質。

因為產品型態的關係，所以廠內HACCP設立管制點也較少，因此 QC 大多是進行產品規格的檢查，但還是會產生超出些許偏差異常狀況，導致客戶抱怨的事情發生。由於工人的流動率較高，所以新的工人未必能夠完全了解產品規格，個人認為，應多增加對員工的教育訓練，以減少生產過程中的資源浪費。



Figure 7. 與產線內 QC(橘色頭紗) 及 Inspector(綠色頭紗)合影

6. QA部門

負責建立「標準作業流程 (SOP)」，並且協助 QC 監督產線確實執行 SOP。

由於 MMA 類似代工廠，客戶會將他們對於產品規格的需求交給MMA，工廠再進行加工，因此 QA 會針對客戶的需求製作標準作業流程 (SOP)。



Figure 8. 全體 QC、QA 大合影

7. 產品檢驗實驗室

在廠區內設有一間實驗室，負責監控原料、產品的微生物、生菌數、抗生素等指標與水質監測等.....



Figure 10. 與實驗室成員合影

在實習期間，也幫 MMA 規劃了2套新的實驗（VBN 與二氧化硫），因為實驗室的印尼人不太會說英文，所以我製作完英文版SOP後，就試著用印尼話去教導他們並帶領進行實驗，對我來說是個新的挑戰，也可以增進我的印尼語能力。

8. 螃蟹產線

螃蟹產線是2014年新創立的生產線，大成長城與安永生技技術合作引進「C.A.S 細胞存活技術」，利用磁場震動使螃蟹在急速冷凍時，細胞能不被冰晶破壞，保留細胞完整使螃蟹到消費者手中就像活螃蟹一樣新鮮。

由於螃蟹產線是新產線，產量也不斷增加，在實習期間也和台幹們一起討論要如何改進產線、改善人員配置、工廠配置，使之有更好的生產效率，並且有效提高生產率。



Figure 10. 原料蟹(左)與螃蟹半成品(右)

9. DMA子工廠

DMA 為 MMA 的子工廠，位於 Tarakan 島的北方，距離 MMA 約30分鐘的車程，DMA主要是負責海撈蝦（Sea Catch）的加工，製造成海撈蝦蝦磚。

由於工廠規模較小，因此 DMA 廠內沒有台灣幹部，廠內全部都是由印尼人幹部管理，由工廠招牌「Happy DMA」可以知道，大成母公司希望不管在 MMA 還是在 DMA 工作的員工，都能開開心的工作。



Figure 11. DMA 廠大門

四、國外實習之生活體驗

1. 文化體驗

印尼是全球最多穆斯林人口的國家，當地印尼人有約90%都是伊斯蘭教，對穆斯林而言「裸露」有



Figure 12. 至印尼人家中作客

違教義，所以大部分的女性都會用頭紗（Hi jab）將頭部包起來只露出一張臉，即使印尼一年四季都是夏季，他們還是幾乎都著長袖、長褲或長裙。剛到印尼時會很不習慣，因為女性都包著頭紗，但後來也漸漸習慣了，他們對於外國人也十分親切。

實習期間恰逢穆斯林的 Ramadan（齋戒月）與 Hari Raya（開齋節），在齋戒月時，穆斯林自早晨禮拜後至日落禮拜前都不可以吃進食，也不可以喝水。但日落禮拜之後，一切就恢復正常，穆斯林常會三五好友聚在一起，一起分享齋戒月特有的食物。

開齋節就像是華人社會的農曆新年，全國放假，會到親朋好友家拜訪，我也藉由這個機會跟隨 MMA 的台幹們到許多高級幹部家及客戶家中拜訪，體會伊斯蘭新年。

2. 當地美食

印尼有相當多的特色小吃、美食，味道適中不會說特別鹹、或特別辣，大部分印尼人都會再另外加入辣椒與印尼特有的甜醬油來增添風味。

Mie ayam (雞肉麵)、Soto (雞肉湯)、Coto makassar (牛肉湯)、bakso(牛肉丸)、Padang (巴東餐)、Terang Bulan、Martabak、Sate (烤雞肉串).....等等都是印尼當地相當美味的特色餐點。



Figure 13. Coto makassar

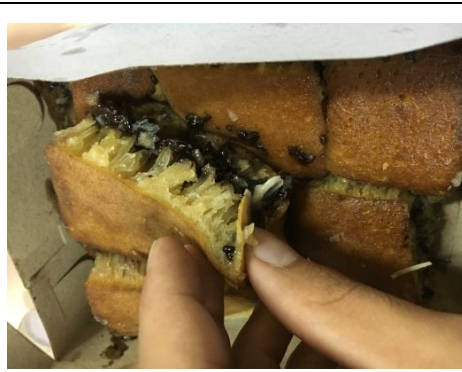


Figure 14. Terang Bulan



Figure 15. Sate



Figure 16. Martabak

3. 景點參觀

1.1 Tarakan 島

Tarakan因為是一個小島，景點及設施較印尼爪哇島地區不發達，但台幹和當地印尼人還是帶我到當地一些不錯的景點休憩，Amal（海邊）、島內公園、清真寺、KTV.... . 等等。令我意外的是KTV內有相當多台灣歌手的歌，連最新的歌都有。



Figure 17. 清真寺



Figure 18. 與 QC 們出遊合影



Figure 19. 印尼 KTV

1.2 員工旅遊

實習期間很幸運的能夠參與 MMA 的員工旅遊，搭乘遊艇到外島（Maratua）遊玩，在路途中很幸運還看到了野生的海豚，MMA 藉由員工旅遊凝聚員工的向心力。



Figure 20. 與台幹們員工旅遊合影

1.3 Jakarta (印尼首都 - 雅加達)

實習結束後特地安排時間藉由轉機之便在雅加達巡禮一天，來一窺印尼的首都。雅加達的繁榮程度不輸台北，車輛也相當多，但塞車問題非常嚴重，現在也正在興建捷運系統，希望能解決塞車之災。值得一提的是在雅加達有相當多的 Mall(購物中心)，每間 Mall 都相當大，花上一天的時間逛也不一定逛的完。



Figure 21. 與印尼僑生同學於 Monas (雅加達地標)巡禮

五、國外實習之具體效益

1. 了解產業，活用知識

以前只有到工廠參觀過，不曾實際操作及實習，這次的實習讓我有機會從最基本的產線實習，到QA、QC部門訓練，甚至有機會協助接待相當多來自日本、泰國等地的客戶。除了對工廠實際運作有深入的瞭解，也獲得了簡單的業務體驗。

由於主要是跟隨管理階層的台灣幹部學習，也了解到在主管眼中，是希望基層員工以怎樣的態度來完成每一件主管交代的事項，並學習到當主管的智慧，要如何凝聚員工的向心力，使員工為了公司快樂且努力的工作，創造出最棒的工作效率、品質。

在學校課程中所學的「食品化學」、「食品微生物學」、「HACCP」、「工廠管理學」……等等，在這次的實習中都用上了，但這些不再是課本上死硬的文字，而是可以活用的知識，產線中的每個步驟與工廠的管理都可以將到這幾個學科運用的淋漓盡致。

以前總認為現在所學，以後工作用不到，但我錯了，現在所學的知識不是用不到，而是會化成最基本的知識運用在未來工作的每一個細節，並且利用這些知識、專業來幫公司賺錢。書本裡的知識、老師上課教的內容，學到腦袋裡並能靈活運用，這才是真正的「專業」。

2. 語言學習，文化體驗

印尼是非英語系國家，尤其是在像 Tarakan 這樣的小島，英文是不管用的，因此學習印尼語也是很特殊且必需的經歷，在實習期間每天晚上聽教育廣播電台並且每天與廠內印尼員工練習對話，並結交朋友，假日一起出遊、聚餐，學習不同的語言與文化，來讓自己學習印尼語和了解印尼文化。

在實習結束前，我已經能用印尼語和印尼人進行簡單的日常對話了，並且可以用印尼話教導實驗室成員進行實驗，這對我來說很有成就感，我也因此多學習到了一個語言，畢竟語言在當今是必備的生存工具，想要拓展國際視野，就要能夠搭起溝通的橋樑。

印尼是全球最多穆斯林人口的國家，當地印尼人有約90%都是伊斯蘭教，而在台灣鮮少接觸到回教文化，對伊斯蘭教與僅有新聞上片面的了解而已，這次的實習讓我有機會試著和不同語言、不同文化、不同宗教、不同習慣、不同觀念的一群人生活，真的是非常難得以及寶貴的經驗與學習。

3. 建立信心、拓展人脈

MMA 的台籍幹部來自北、中、南台灣，每個人都相當多的經驗與專長。藉由與每個幹部的互動，瞭解他們對相關產業的看法，讓自己也能對產業界也有相當程度的了解。

他們除了教導了我相當多專業知識外，也分享了很多自己的求學、工作經歷讓我參考，並且給了我非常多建議，讓我對未來不再迷惘。

實習兩個月，更能體會要成為一個企業喜歡的人才不簡單，因此才會更加珍惜目前手中所擁有，把握住所有資源：知識、人脈，才能穩紮穩打，奠定良好基礎。

4. 展望未來，生涯規劃

經過本次的實習，我了解了食品產業發展結構及海外企業發展，讓我對於未來不再迷惘，也因為每個台籍幹部對於自身經歷的傾囊相授，使我開始對於未來生涯發展有了藍圖，對於海外發展也不再懼怕，也讓我燃起的心中的鬥志，在往後各種艱鉅的挑戰絕不會輕言退縮及放棄，努力朝著自己的目標前進！

六、感想與建議

非常感謝孫老師讓我在暑假期間讓我有機會出國實習，使我有了這畢身難忘的經驗。從事前的簽證辦理、訂飯店、機票、聯絡廠商、撰寫計劃書等過程對我來說都是一個新的挑戰。

很開心認識了大成的施合成協理與吳文源協理，在辦理簽證時，幫我了極大的忙，他們沒有長官的架子，在他們身上我學到了何謂「企業向心力」，台灣人和印尼人語言、宗教、背景都是大不相同的，要如何協調生產與品管間的合作、如何讓印尼籍員工瞭解並說服他們，這是相當難的課題，藉由和協理們的相處，我學會了如何待人處事、當一個好主管。

很感激 MMA 台灣幹部賴昭宇、范寅安、楊存銘、石子賢前輩們的傾囊相授，除了教導我產線上每一絲細節、採購的每一個秘訣，更教了我很多做人處事的道理，以及面對下屬、上司的種種應對進退。「答應別人的事一定要做到」這是台幹告訴我的一句話，如果答應別人了，就要努力去做到，除了在公司上，對待下屬、上司要說到做到外，朋友間的相處更要如此。

這趟實習我認為收穫最大的是「態度的轉變」，我學到了「主動」，在學校學習時我們總是在等老師教導我們，但在實習、職場上，要主動積極去學習，不會有人主動教你，甚麼事都要自己

去尋找、發掘、學習。在實習過程中也因為認識了很多台幹，也讓我可以思考、檢是現在不足的地方，可以趕快改進、準備好，也可以把他們當作榜樣學習。

「沒有學不到東西的實習，只有自己不好好學習」。雖然這次實習的地方是相較於台灣是一個相對落後的小島，但我學到的是在舒適的教室中學不到。很開心在 Tarakan 除了實習外，更結交了許多好朋友，藉由和印尼人的交流往來發現印尼人的樂天，也使我的心境更加開闊。



Figure 22. 與全體台灣幹部們合影紀念，謝謝他們