

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara dengan produksi mie yang tinggi. Hal tersebut terbukti dengan banyaknya industri yang bergerak dalam bisnis produksi mie, seperti PT. SUPRAMA, PT. Indofood, PT. Wingsfood, PT. Nissin, PT. ABC, PT. Olagafood, PT. Tiga Pilar Sejahtera, dan lain-lain. Kemajuan ilmu dan teknologi pada saat ini menyebabkan sebagian besar masyarakat cenderung menuntut segala sesuatu yang praktis dan cepat termasuk juga dalam hal penyediaan makanan. Makanan yang bersifat praktis artinya mudah diperoleh, proses penyiapan cepat, harganya murah, rasanya dapat diterima atau digemari, dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama dan dapat memberikan nilai gizi yang cukup lengkap bagi konsumennya. Salah satu jenis makanan tersebut yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah mie.

Mie merupakan produk pangan yang paling sering dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun sebagai makanan selingan. Umumnya, mie yang beredar dipasaran adalah mie basah, mie kering, dan mie instan. Mie kering dan mie instan umumnya diproduksi oleh industri menengah dan industri besar. Mie kering merupakan mie yang melewati proses pengeringan sehingga umur simpannya panjang (Purnawijayanti, 2013). Menurut Mariyani (2011) mie kering adalah mie mentah yang dikeringkan hingga kadar air mencapai kisaran 8-10% sehingga mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan dalam penanganannya relatif lebih mudah. Menurut Astawan (2003) pengeringan mie kering dilakukan menggunakan udara panas. Mutu mie sangat bergantung pada keseluruhan proses produksi baik dari proses pemilihan bahan hingga proses pengemasan.

PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA) merupakan salah satu industri besar yang memproduksi mie kering yang beroperasi di Jawa Timur. PT. SUPRAMA memiliki kapasitas produksi mie kering sebesar 75.000 ton per

tahun. Mie kering yang diproduksi oleh PT. SUPRAMA antara lain: Mie Keriting Super Telor, Mie Baso, Mie Telur Cap Burung Dara Istimewa, Mie Kering Original, Mie Pipih. Pemilihan PKL di PT. SUPRAMA ini karena PT. SUPRAMA merupakan salah satu industry mie kering terbesar di Jawa Timur, dan telah melakukan distribusi sampai ke luar negeri serta proses pembuatannya yang sudah tersertifikasi seperti GMP, HACCP, ISO 22000 dan HALAL serta disukung sumberdaya manusia, inovasi serta alat yang modern. PT. SUPRAMA telah berpengalaman dalam bisnis pembuatan mie kering sejak tahun 1972 dan terus berkembang hingga saat ini.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. SUPRAMA yaitu:

- a. Mempelajari proses pengolahan mie kering di PT. Surya Pratista Utama (SUPRAMA).
- b. Membandingkan proses pengolahan mie kering secara teori dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. SUPRAMA, yaitu:

a. Bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa dapat mengetahui lebih dalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industry sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam bidang indsutri.
2. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
3. Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan mengaplikasikan sesuai dengan pendidikan akademik.

b. Bagi Universitas

1. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
2. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.

3. Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang.

c. Bagi Perusahaan

1. Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
2. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan.

B. Sejarah Perusahaan

PT. SUPRAMA merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan khususnya mie instant dan mie kering. Perusahaan ini merupakan perusahaan keluarga yang pada mulanya bernama Sampindo dan berdiri pada tahun 1972, yang didirikan oleh Bapak Ateng Sulestio yang berlokasi di daerah Jenggolo. Pada awalnya PT. Sampindo hanya memiliki satu mesin dengan 20 pekerja. Pada tahun 1990 PT. Sampindo pindah lokasi ke Desa Suko – Sidoarjo, karena pabrik semakin berkembang, maka pabrik tidak dapat dikelola sendiri lagi, sehingga pada tahun 1997 PT. Sampindo bekerja sama dengan PT. Heinz yang merupakan perusahaan makanan multinasional yang berkantor pusat di Pittsburg USA dengan saham PT. Sampindo 80 % dan PT. Heinz 20 %, kemudian berganti nama menjadi PT. SUPRAMA dan pada tahun 1997 produk yang dihasilkan mulai diekspor.

Sejak tahun 2000 perusahaan ini menjadi PMA (Penanaman Modal Asing) dengan nama PT. Heinz Suprama yang dipimpin oleh seorang Presiden Direktur dengan saham 80 % milik PT. Heinz dan 20 % milik PT. Surya Pratista Utama. Sejak 1 April 2002, perusahaan memiliki beberapa anak cabang yang tersebar diantaranya, Surabaya, Malang, Madiun, Semarang, Banjarmasin, dan Jogjakarta. Pada tahun 2007 PT. Heinz Suprama diambil alih kembali oleh PT. Surya Pratista Utama yang dipimpin oleh Presiden Direktur (Bapak Djuana Sulestio) dengan harapan PT. SUPRAMA akan semakin maju dan berkembang kearah yang lebih baik. Perkembangan PT. SUPRAMA meliputi beberapa periode, yaitu :

1. Tahun 1972 – 1997

PT. Sampindo merupakan perusahaan yang dikelola oleh manajemen keluarga dengan struktur organisasi yang sederhana, karena secara langsung dikendalikan oleh pemilik usaha mulai dari bidang produksi, marketing, R&D, dan keuangan. Pada jangka waktu tersebut, belum ada penerapan sistem manajemen modern kepada karyawan seperti training, penerapan sistem manajemen mutu dan peraturan standar yang lain. Tetapi dalam perkembangannya, PT. Sampindo memperbesar usahanya dari 1 line mesin yang digunakan menjadi 6 line mesin mie.

2. Tahun 1997 – 2006

Pada bulan Juli 1997 PT. Sampindo melakukan kerja sama dengan PT. Heinz USA dengan status PMA (Penanaman Modal Asing) dan diubah nama menjadi PT. Heinz Suprama. Kerja sama yang dijalin dengan Heinz menyebabkan struktur organisasi perusahaan mengalami perubahan kearah yang lebih modern dengan melibatkan tenaga kerja profesional yang ahli dalam bidang penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan disamping bidang – bidang yang lainnya seperti produksi, marketing, sales dan distribusi, HRD, R&D, serta keuangan. Perubahan manajemen perusahaan ini sangat menguntungkan karyawan terutama dari sisi pengetahuan dalam semua bidang dan perkembangan pasar ekspor dengan standar kerja internasional. Pada bulan Oktober 2006, Heinz berkeinginan kembali pada *core* bisnisnya (saus, kecap, sirup, dll), sehingga menjual semua sahamnya kepada pemilik lama perusahaan dan namanya berubah kembali menjadi PT. SUPRAMA.

3. Tahun 2007 – Sekarang

Pengalaman-pengalaman usaha dan konsep manajemen usaha yang telah didapat ketika dahulu bekerja sama dengan Heinz membuat PT. Surya Pratista Utama kini lebih mengakomodasi sistem manajemen modern dengan visi dan misi yang jelas dengan mutu utama *“Tomorrow Will Be Better”* yang disosialisasikan kepada setiap karyawan agar dapat memberi makna dan menjalin hubungan kerja yang harmonis antara karyawan tetapi tetap mengedepankan unsur produktivitas dan efektivitas.

Logo PT. SUPRAMA memiliki esensi, untuk lambang gandum menunjukkan keberadaan fisik SUPRAMA yakni bahan baku utama keberlangsungan berasal dari gandum, untuk lambang daun menunjukkan konsumen sebagai penopang SUPRAMA dan lambang SUPRAMA menunjukkan sumber daya manusia sebagai pondasi keberlangsungan. Logo PT. SUPRAMA dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Logo PT.SUPRAMA

Sumber : PT SUPRAMA (2020)

Pemberian nama perusahaan memiliki arti masing-masing kata, “surya” bermakna matahari untuk menandakan kehidupan yang cerah, “pratista” bermakna rumah atau tempat yang besar dan asri sehingga nyaman untuk ditinggali, sedangkan “Hutama” bermakna yang diutamakan atau terutama. Sehingga makna dari “Surya Pratista Utama” adalah tempat utama yang nyaman untuk berkarya atau bekerja demi mewujudkan masa depan yang lebih cerah. Komitmen manajemen yang baik serta memperbaiki kualitas pekerja dan system masing-masing departemen terutama produksi dan marketing membuat PT. SUPRAMA berkembang lebih baik. Pada awal tahun 2010, PT.SUPRAMA melakukan proses sertifikasi ISO 22000:2005 menyangkut manajemen keamanan pangan (*Safety Management System*) dimana HACCP, dan HALAL termasuk didalamnya. PT. SUPRAMA terus melakukan ekspansi pasar secara nasional dan internasional dengan cara membuka kantor-kantor cabang di 10 kota di Indonesia dan terus melakukan pendistribusian ke berbagai penjuru dunia seperti Australia, Afrika, Inggris, dan Negara lain. Sesuai dengan visi, misi perusahaan dan mottonya “*Tomorrow Will Be Better*” PT. SUPRAMA akan selalu terus berkembang.

PT. SUPRAMA merupakan industri makanan yang memiliki visi dan misi sebagai berikut:

1. Visi perusahaan : Menjadi perusahaan mie dan makanan alternatif yang terbaik di Indonesia dan diakui oleh pasar dunia.
2. Misi perusahaan : Menghasilkan produk makanan berkualitas dengan harga terjangkau dan mudah diperoleh konsumen sehingga menghasilkan manfaat yang berkelanjutan bagi stakeholder.

C. KAPASITAS PRODUKSI DI PT. SUPRAMA

Terdapat 8 *line* mesin yang digunakan PT. SUPRAMA dan memiliki kapasitas produksi dalam sehari mencapai \pm 150 ton untuk semua produk mie kering (mie pipih dan mie keriting).

D. PEMASARAN PRODUKSI DI PT. SUPRAMA

Pemasaran produk PT. SUPRAMA dilakukan ke gudang-gudang cabang di area Jawa Timur dan Jawa Tengah dengan cara pengiriman langsung dengan mobil truk (jalan darat) ke daerah-daerah tersebut maupun dengan pengiriman ekspedisi (jalan laut) ke gudang cabang yang ada di luar pulau Jawa seperti Banjarmasin, sedangkan untuk area pemasaran ke luar negeri (ekspor) seperti Hongkong, *South Africa*, Libanon PT SUPRAMA menggunakan pengiriman ekspedisi (udara). Area pemasaran PT. SUPRAMA yang cukup luas ini memungkinkan proses produksi dapat berlangsung *kontinyu*.

E. LOKASI DAN TATA LETAK DI PT. SUPRAMA

PT.SUPRAMA berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Batas-batas lokasi PT. SUPRAMA adalah:

1. Batas sebelah utara : Lahan kosong milik PT.SUPRAMA
2. Batas sebelah timur : Jalan Raya Sidoarjo
3. Batas sebelah selatan : Perumahan Desa Suko
4. Batas sebelah barat : Lahan kosong

Pemilihan lokasi PT. SUPRAMA bisa dikatakan cukup strategis karena telah memenuhi beberapa faktor dalam pemilihan lokasi perusahaan yang tepat. Peta lokasi dapat dilihat pada Gambar 2.

Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi di PT. SUPRAMA adalah sebagai berikut:

1. Sumber Tenaga Kerja

Tenaga kerja di PT. SUPRAMA sebagian besar berasal dari masyarakat wilayah Desa Suko namun juga ada yang berasal dari masyarakat pendatang dari kota Surabaya dan Malang. Daerah-daerah ini merupakan daerah yang memiliki jumlah tenaga kerja yang cukup banyak dan dengan didirikannya pabrik mie di daerah Suko ini dapat menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat yang ada di daerah-daerah tersebut. Cukupnya tenaga kerja yang tersedia dapat menunjang kelancaran jalannya aktivitas perusahaan serta penting bagi perusahaan guna menunjang kontinuitas dan perkembangan perusahaan.

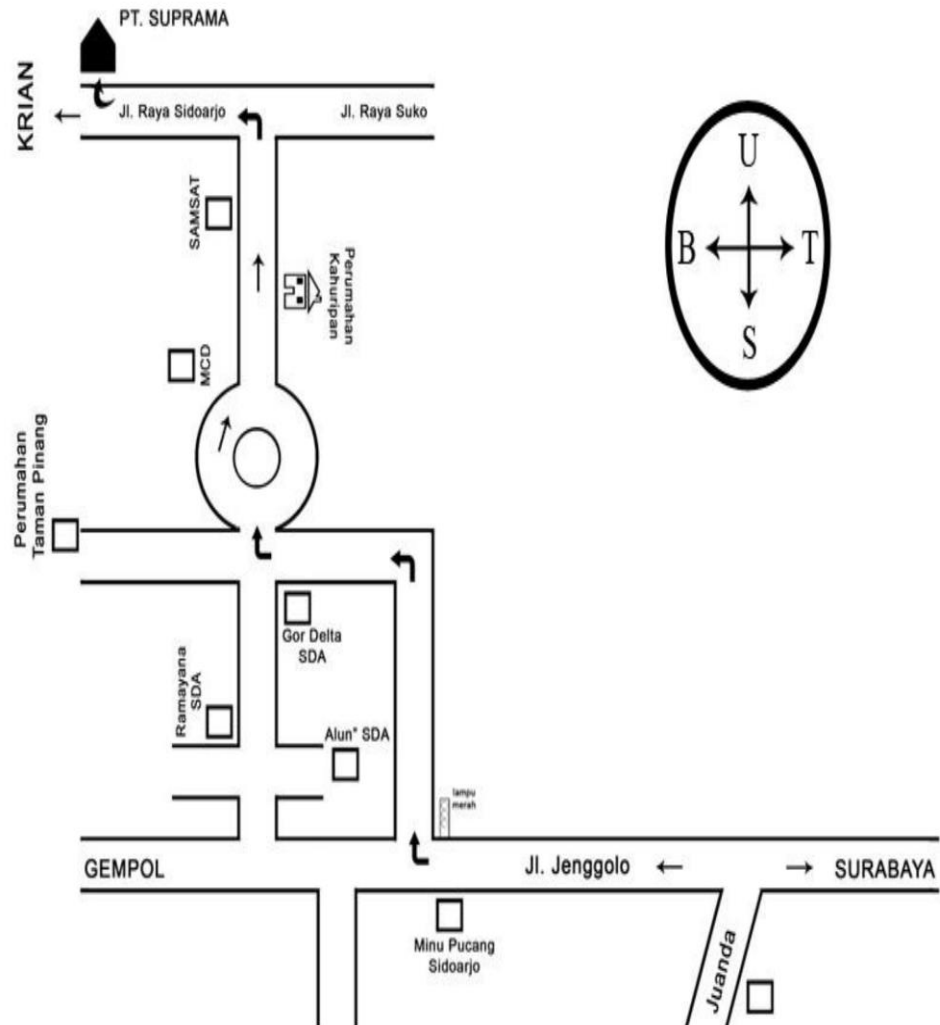
2. Transportasi

Transportasi yang dimaksud meliputi jalan-jalan yang dapat dilalui kendaraan untuk distribusi produk-produk perusahaan maupun kendaraan pengangkut distribusi. Transportasi di PT. SUPRAMA ini lancar karena berada di jalan utama lalu lintas luar kota serta akses menuju jalan tol sehingga akan mempermudah keluar masuknya bahan-bahan baku serta pemasaran produk perusahaan dengan lancar. Kendaraan pengangkut barang di PT. SUPRAMA ini juga cukup lengkap untuk menjangkau pendistribusian melalui jalan darat sehingga memungkinkan distribusi lancar.

Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan

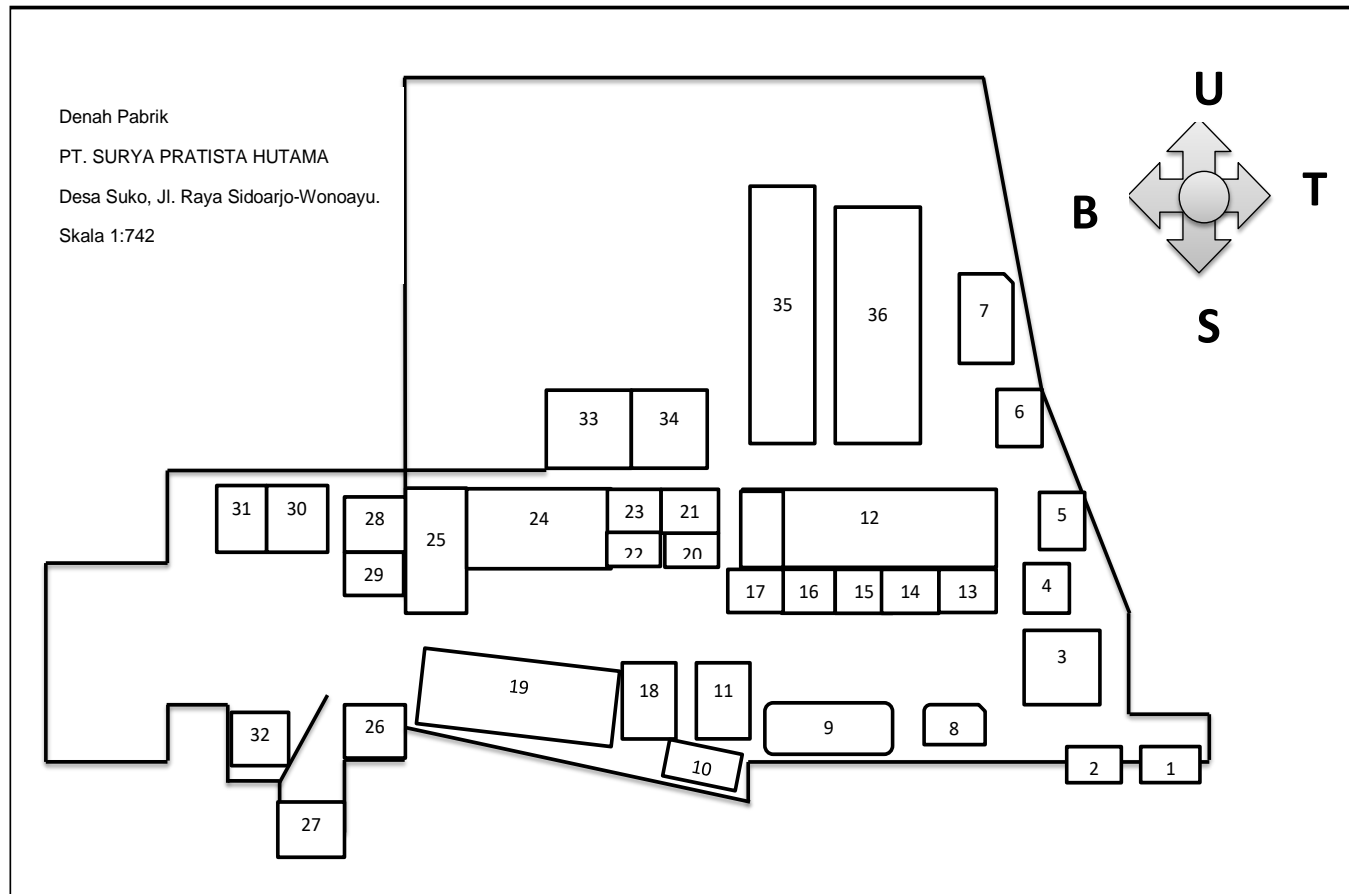
No.	Keterangan	Penjelasan
1.	Nama Perusahaan	PT. Surya Pratista Utama
2.	Alamat <i>Head Office</i>	Jl. Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur.
3.	Nomor Telepon	+62318963765
4.	Alamat Unit 2 Pengolahan	Geneng, Mijen, Kabupaten Demak, Jawa Tengah
5.	<i>email</i>	Info@miburungdara.com

Sumber: PT. SUPRAMA (2020).



Gambar 2. Denah Lokasi PT.SUPRAMA

Sumber : PT. Surya Pratista Utama (2020)

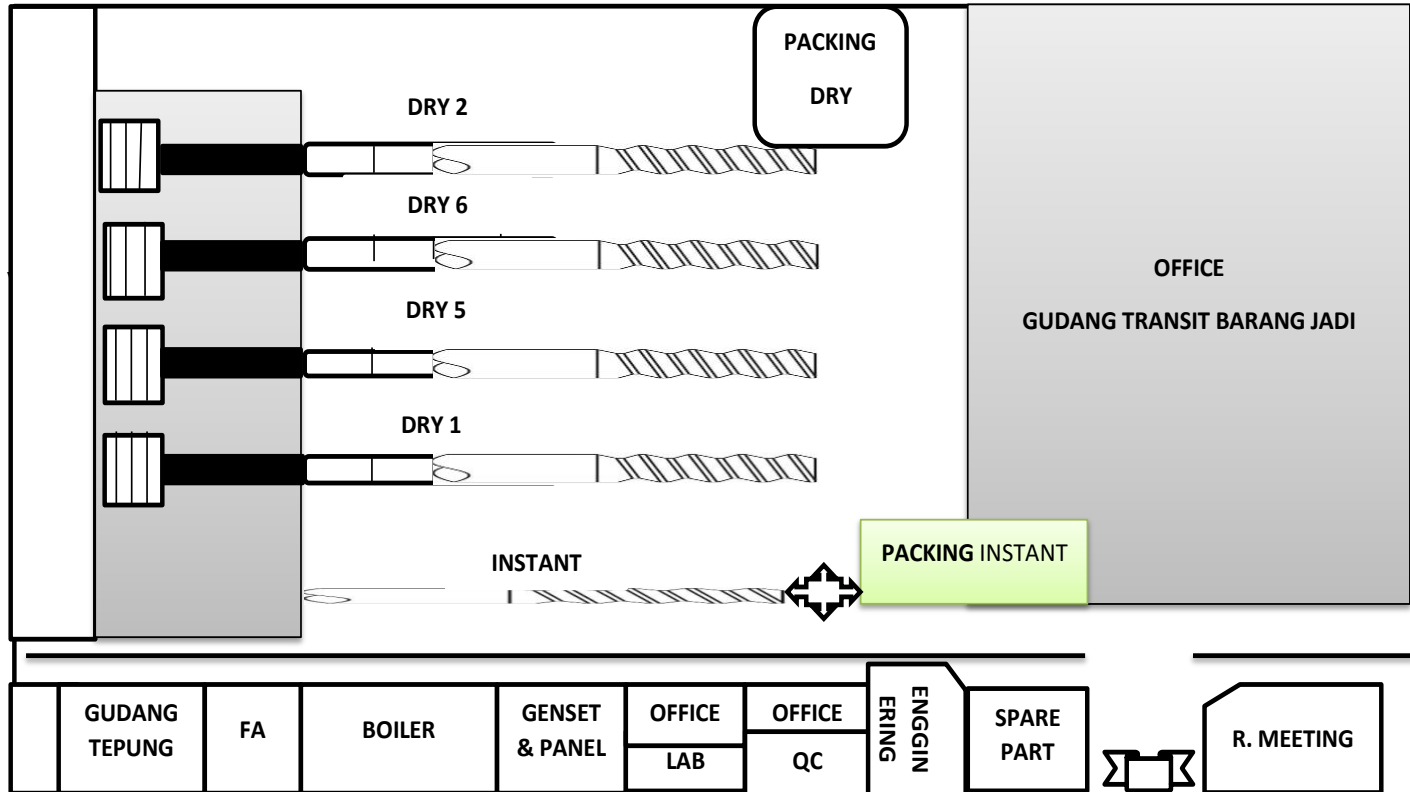


Gambar 3. Denah Pabrik PT. SUPRAMA
 Sumber : PT. Surya Pratista Hutama (2020).

Keterangan gambar 3.

1. Pos Satpam
2. Koperasi
3. Kantor dan ruang tunggu tamu
4. Kantor Cabang Surabaya
5. Rumah Tinggal (Tamu)
6. Bak WWTP
7. Gardu Induk
8. Musholla
9. Kantin
10. Loker & Ruang Ganti
11. Ruang Training
12. Area produksi mie kering A / Utama (*Dry* 1, 2, 5, 6 & *fry* 1)
13. *Spare Part* 1
14. Lab QC
15. Ruang *Genset*
16. Ruang Produksi Bumbu Baru
17. Gudang tepung
18. Gudang Penunjang
19. Area Produksi Mie kering B
20. Bengkel listrik
21. Gudang Penyimpanan Garam
22. Gudang FA
23. Gudang Bahan Baku
24. Rencana Boiller
25. Gudang Penyimpanan Batu Baru
26. Gudang Afalan
27. Bengkel
28. *Water Treatment*
29. Tangki Penyimpanan Minyak Goreng
30. Ruang *Boiller*
31. Gudang Tepung Barat
32. TPS
33. *Boiler* Batu Bara
34. SILO (Tepung Produksi)
35. Area Produksi C (*Dry* 8, 9, 10)
36. Gudang Baru Produk Jadi

Gambar Tata Letak Pabrik PT. SUPRAMA



Gambar 4. Tata Letak Pabrik PT. SUPRAMA

Sumber: PT. SUPRAMA (2020).

Tata Letak Fasilitas PT. SUPRAMA menggunakan *layout produk* yaitu pengaturan fasilitas produk yang diatur berurutan sesuai dengan jalannya proses produksi. Tata letak pabrik PT. SUPRAMA dapat dilihat pada gambar 1.3 dengan *layout* berdasarkan aliran proses produksi, maka mesin dan fasilitas produk dapat diatur menurut prinsip "*machine after machine*" sehingga segala fasilitas-fasilitas untuk proses produksi (baik pabrikasi maupun perakitan) akan diletakkan berdasarkan garis aliran dari produk tersebut. Terdapat beberapa keuntungan tata letak fasilitas berdasarkan *layout produk* yaitu:

1. Aliran pemindahan material lancar dan sederhana
2. Waktu produksi menjadi singkat
3. Meminimalkan luas area pabrik
4. Memudahkan pengendalian produksi
5. Produksi bersifat massal

Product flow line yang diaplikasikan oleh PT.SUPRAMA adalah *straight line* yaitu pola aliran berdasarkan garis lurus yang umum dipakai apabila proses produksi berlangsung singkat, *relative* sederhana dan terdiri dari beberapa *production equipment*. Pola *straight line* ini memberikan jarak terpendek antar dua titik, proses atau aktivitas produksi berlangsung sepanjang garis lurus mulai dari mesin pertama sampai mesin terakhir, dan jarak perpindahan bahan akan kecil karena jarak mesin pendek.

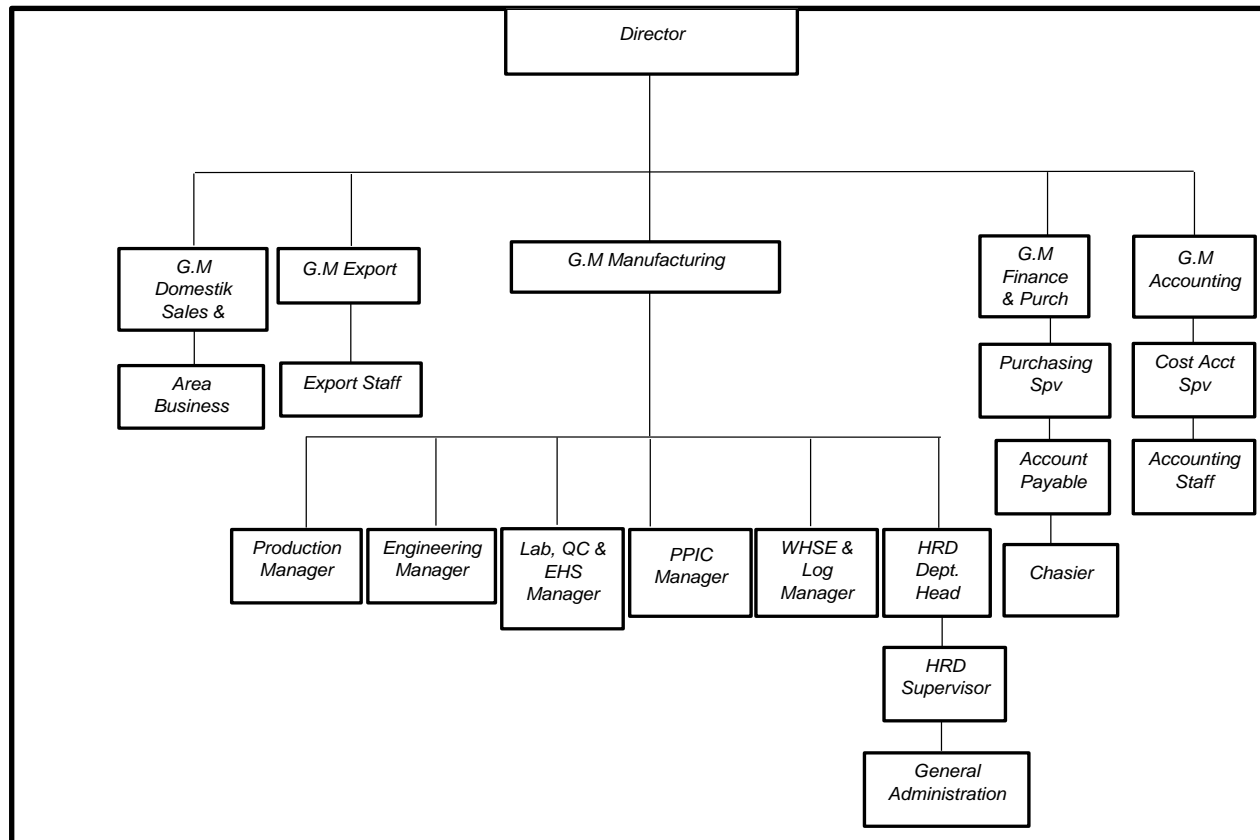
F. Struktur Organisasi di PT. SUPRAMA

Organisasi merupakan suatu sistem kerja sama yang memiliki tujuan jelas dengan mengembangkan perencanaan yang telah disusun sebelumnya. Untuk mencapai tujuan maka diperlukan suatu manajemen yang baik antar karyawan. Kegiatan manajemen dalam suatu organisasi tidak terlepas dari hubungan kerja antar individu satu dengan individu lainnya; antara atasan dan bawahan. Tanpa adanya hubungan kerja dan deskripsi pembagian tugas dan wewenang yang baik serta jelas antar jabatan, maka tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya tidak akan tercapai. Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat antara lain mengetahui tugas dan tanggung jawab masing-masing sesuai posisi dalam organisasi, mempertegas hubungan

antara anggota satu dengan yang lain, dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota organisasi demi kemudahan tercapainya tujuan bersama (Suryantoro, 2007). Struktur organisasi PT.SUPRAMA adalah berbentuk lini dan staf yakni kekuasaan tertinggi berada ditangan presiden direktur. Organisasi lini dan staf merupakan bentuk organisasi dimana asas organisasi lini tetap dipertahankan dengan menambahkan unit staf dimana fungsi staf terpisah dari fungsi pimpinan. Staf berperan memberi saran, bantuan dan layanan pada pimpinan sebagai pertimbangan dalam mengambil keputusan. Struktur organisasi dapat dilihat pada Gambar 5.

Karakteristik dari organisasi ini adalah hubungan antara atasan dengan bawahan tidak bersifat langsung, pusat dari kepemimpinan hanya satu orang yang dibantu dengan staf, organisasi besar dan bersifat kompleks, jumlah karyawan banyak serta terdapat dua kelompok wewenang yaitu lini dan staf. Organisasi lini dan staf memiliki kelebihan dan kelemahan. Kelebihannya ialah pertama, adanya kejelasan pembagian tugas antara lini dan staf sehingga dapat dihindari kemungkinan tugas yang tumpang tindih. Kedua, setiap orang yang termasuk dalam suatu tugas dapat mengembangkan bakat dan minatnya ke arah spesialisasi dengan memanfaatkan fasilitas dari tenaga ahli yang membantu tugas staf dengan menempatkan orang-orang berdasarkan bakat, minat dan pengalaman maka disiplin kerja dan moral mereka pada umumnya tinggi. Keempat, bentuk organisasi ini dapat diterapkan pada berbagai kegiatan lebih luas dan yang mempunyai tujuan yang beragam.

Kelemahan organisasi lini dan staf ahli adalah kadang-kadang timbul keraguan dan kekaburan pandangan para pelaksana tugas pokok terhadap perintah dan nasehat. Keraguan dan kekaburan tersebut timbul karena mereka dihadapkan pada dua hubungan yaitu hubungan dengan pimpinan lini dan hubungan dengan pimpinan staf. Namun organisasi lini dan staf masih dianggap sebagai bentuk organisasi terbaik berhubung dengan keluwesannya untuk menyesuaikan diri terhadap kebutuhan baru dan perkembangan situasi. GAMBAR STRUKTUR ORGANISASI PT.SUPRAMA dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Struktur Organisasi PT. SUPRAMA

Sumber : PT. SUPRAMA (2013)

Tanggung jawab dan wewenang dari masing-masing jabatan pada struktur organisasi adalah sebagai berikut :

1. *President Director*

- a. Bertanggung jawab kepada pemegang saham.
- b. Menyusun strategi dan visi.
- c. Menjalin hubungan dan kemitraan strategis.
- d. Membuat rencana pengembangan perusahaan dan usaha perusahaan dalam jangka pendek dan jangka panjang.
- e. Memimpin perusahaan dan mengawasi kelancaran perusahaan sesuai dengan tujuan dan kebijakan yang telah ditetapkan.

2. *General Manager Manufacturing*

- a. Bertanggung jawab terhadap jalannya perusahaan dan manajemer perusahaan secara keseluruhan.
- b. Bertanggung jawab atas produksi dan pelayanan perusahaan.
- c. Menetapkan kebijakan untuk mencapai target yang ditetapkan oleh *Presiden director*.

3. *Manger Manufacturing*

- a. Memberikan pertanggung jawaban dan segala keterangan tentang keadaan dan kinerja perusahaan.
- b. Memantau dan memastikan perencanaan kerja berjalan dengan lancar dan efektif sesuai dengan order produksi yang diberikan oleh bagian *Production Planning and Inventory Control (PPIC)*.
- c. Meningkatkan usaha dalam bidang peningkatan mutu produk, produktifitas kerja dan pengendalian biaya operasional secara *kontinu*.
- d. Mengatur dan mengendalikan proses *manufacturing* sesuai dengan standar yang ditentukan.

4. *Manager Produksi*

- a. Bertanggung jawab atas berlangsungnya segala kegiatan perusahaan meliputi memimpin mengatur, membimbing dan mengarahkan organisasi perusahaan, dimana kegiatan tersebut untuk mencapai prestasi yang tinggi dalam menghasilkan produk-produk berkualitas dengan jaminan system mutu yang selalu terjaga dan dilaksanakan secara konsisten.

- b. Mengkoordinasi segala kegiatan yang berhubungan dengan proses produksi.
 - c. Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan produksi.
 - d. Memantau kondisi kerja secara keseluruhan dalam departemen produksi.
5. *Manager PPIC (Production Planning and Inventory Control)*
- a. Merencanakan produksi dan memantau kebutuhan bahan baku agar proses produksi dapat berjalan dengan baik secara efektif dan efisien.
 - b. Bertanggung jawab untuk mengatur jadwal proses produksi dengan dukungan persediaan bahan baku, bahan pembantu, dan bahan kemasan.
 - c. Memperkirakan kebutuhan bahan baku yang harus disediakan sesuai dengan berapa banyak yang akan diproduksi.
 - d. Memberi kewenangan kepada staff untuk meminimalkan persediaan bahan baku yang berada di departemen *warehouse* sehingga penempatan digudang menjadi efektif untuk menekan biaya penyimpanan dan pembelian bahan baku.
6. *Manager Quality Control*
- a. Mengkoordinasi, memonitor dan melakukan *control* tugas maupun hasil kerja QC Staff yang dipimpinnya baik secara teknis maupun *administrative*.
 - b. Memastikan proses produksi berjalan dengan memperhatikan kebijakan keamanan pangan.
 - c. Melakukan *inspeksi* dan pengontrolan selama jalannya proses produksi.
 - d. Menjamin kualitas akhir produk sesuai dengan standar spesifikasi yang ditentukan.
7. *Manager Warehouse*
- a. Menjamin kesiapan material yang akan diproses produksi dan *report* yang diberikan oleh *supervisor* bahan baku.
 - b. Memberikan kewenangan kepada *supervisor* untuk mengatur barang secara teratur sesuai dengan list masuknya prosuk agar memudahkan siklus *FIFO* berjalan dengan baik digudang.

- c. Menjamin ketersediaan dan kesiapan *logistic* baik jumlah material, barang setengah jadi ataupun material pembantu yang dibutuhkan untuk proses produksi baik secara kualitas dan jumlahnya dari *report* yang diberikan oleh *supervisor*.
 - d. Memberikan arahan untuk *development* di *department* yang dipimpinnya.
 - e. Menjadi kerjasama dengan departemen dan seksi terkait guna kelancaraan proses.
 - f. Memberikan kewenangan kepada *supervisor* untuk mengatur penempatan barang dengan sebaik-baiknya agar mutu dan kualitas barang tetap terjaga.
8. *Manager Environmental, Health and Safety* (EHS)
- a. Mengkoordinasikan pelaksanaan pengendalian hama atau *pest control*, kesehatan lingkungan (terutama pengolahan limbah) dan keselamatan kerja dengan memperhatikan aspek keamanan pangan.
 - b. Mengevaluasi laporan bulanan *supplier pest control* dan laporan operasional EHS.
 - c. Mengevaluasi hasil analisa kualitas air proses dan air limbah serta memberikan rekomendasi untuk perbaikannya.
 - d. Berkordinasi dengan dinas pemerintahan terkait (Bapedal, Dinas Tenaga Kerja) untuk pemenuhan persyaratan yang berhubungan dengan kesehatan lingkungan dan keselamatan kerja.
 - e. Mempersiapkan data teknis yang berkaitan dengan persyaratan yang berkaitan dengan lingkungan dan keselamatan kerja.
 - f. Menentukan jalur dan titik evakuasi, tombol dan *sirine emergency*.
 - g. Memastikan system tanggap darurat dengan memperhatikan minimalisasi segala hal yang dapat mengancam keselamatan karyawan, produk dan kondisi infrastruktur perusahaan.
9. *Engineering Manager*
- a. Menjamin kebersihan mesin yang dipakai untuk proses produksi
 - b. Memberikan kewenangan kepada *supervisor* untuk melaksanakan perbaikan mesin berjalan sesuai standar baik secara kualitas dan waktu.

- c. Memantau pemakaian spare part dan listrik untuk operasional produksi dilakukan secara efektif dan efisien dari *report* yang diberikan oleh *group leader engineering*.
- d. Menjamin kelancaran jalannya masing-masing produksi dan mesin-mesin pendukung dengan pemeliharaan yang berkala dan teratur.
- e. Merencanakan pengembangan alat dan mesin produksi, efisiensi listrik.
- f. Menjaga terciptanya kerjasama yang baik, terlaksananya penetapan peraturan-peraturan baik yang dikeluarkan perusahaan maupun pemerintah.

G. KETENAGAKERJAAN DI PT. SUPRAMA

Faktor yang paling penting yang ada dalam suatu perusahaan untuk kegiatan proses produksi tenaga kerja merupakan sumber daya manusia yang berpengaruh terhadap jalannya perusahaan titik tenaga kerja merupakan faktor produksi dalam suatu perusahaan yang berpotensi besar dan mempunyai pengaruh sangat kuat dalam fungsinya sebagai perencanaan pengorganisasian pelaksanaan dan pengawasan sesuai pendapat (Manulang, 2000).

1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Tenaga kerja di PT. SUPRAMA seluruhnya berjumlah 645 orang yang terbagi dalam dua kategori yaitu:

a. Karyawan tetap

Karyawan yang bekerja secara tetap dengan mendapat gaji secara teratur setiap bulan (diawal atau diakhir bulan) dan memiliki tanggung jawab paling besar terhadap jalannya proses. Jumlah karyawan tetap adalah 366 orang.

b. Karyawan tidak tetap

Karyawan yang dipekerjakan berdasarkan kontrak kerja jangka singkat atau dalam waktu tertentu dengan gaji sesuai kehadirannya (jam kerja).

2. Hari dan Jam Kerja

Pengaturan jam kerja karyawan di PT. SUPRAMA terbagi menjadi 3 shift. setiap *shift* terdiri dari 7 jam kerja dan 1 jam istirahat. Tiap *shift* diatur secara bergantian antara karyawan dengan sistem rolling hari kerja bagi karyawan adalah Senin hingga Sabtu, sedangkan staf adalah Senin hingga Jumat. Jam kerja karyawan pada PT suprama adalah 8 jam sehari yang dibagi menjadi 7 jam untuk bekerja dan 1 jam untuk beristirahat.

Adapun perincian jam kerja shift tenaga kerja di PT. SUPRAMA adalah sebagai berikut:

- a. Shift 1 : 07.00-15.00 WIB
- b. Shift 2 : 15.00-23.00 WIB
- c. Shift 3 : 23.00-07.00 WIB

Perincian untuk jam istirahat karyawan adalah sebagai berikut:

- a. Jam istirahat shift 1 : 12.00 - 13.00 (kecuali hari jumat jam 11.00 - 13.00)
- b. Jam istirahat shift 2 : 18.00 - 19.00
- c. Jam istirahat shift 3 : 04.00 - 05.00

3. SISTEM PENGGAJIAN

Pemberian gaji untuk karyawan tetap dan tidak tetap ditetapkan oleh pimpinan perusahaan mengikuti standar upah minimum regional (UMR) yang berlaku di daerah Sidoarjo, pekerja tetap dan pekerja tidak tetap menerima gaji pada akhir bulan. Perhitungan upah lembur mengikuti standar perhitungan upah lembur menurut keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia pasal 11. Cara perhitungan upah lembur adalah sebagai berikut:

- a. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari kerja:
 1. Jam kerja lembur pertama harus dibayar upah sebesar 1,5 (satu setengah) kali upah sejam.
 2. Setiap jam kerja lembur berikutnya harus dibayar upah sebesar 2 (dua) kali upah sejam.
- b. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari istirahat mingguan dan atau hari libur resmi untuk waktu kerja 6 (enam) hari kerja 40 (empat puluh) jam seminggu maka:

1. Perhitungan upah kerja lembur untuk 7(tujuh) jam pertama dibayar 2(dua) kali upah sejam dan jam kedelapan dibayar 3 (tiga) kali upah sejam dan jam lembur kesembilan dan kesepuluh dibayar 4 (empat) kali upah sejam.
2. Apabila hari libur resmi jatuh pada hari kerja terpendek perhitungan upah lembur 5 (lima) jam pertama dibayar 2 (dua) kali upah sejam, jam keenam 3 (tiga) kali upah sejam dan jam lembur ketujuh dan kedelapan 4 kali upah sejam.
3. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari istirahat mingguan dan atau hari libur resmi untuk waktu kerja 5 (lima) hari kerja dan 40 (empat puluh) jam seminggu,maka perhitungan upah kerja lembur untuk 8 (delapan) jam pertama dibayar 2 (dua) kali upah sejam, jam kesembilan dibayar 3 (tiga) kali upah sejam dan jam kesepuluh dan kesebelas 4 (empat) kali upah sejam.
4. Tunjangan dan Fasilitas
Untuk meningkatkan kesejahteraan keselamatan dan produksi produktivitas karyawan PT. SUPRAMA menyediakan beberapa fasilitas. Adapun fasilitas yang disediakan oleh perusahaan antara lain:
 - a. Jamsostek (jaminan sosial tenaga kerja).
 - b. Akses (asuransi kesehatan).
 - c. Uang Transport.
 - d. Uang makan.
 - e. Premi hadir (jika 100% hadir maka dapat bonus,1 x bolos = 50%, jika 2 kali bolos maka bonus hilang).
 - f. Seragam kerja.