

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bidang teknologi hasil perikanan saat ini sangat berkembang. Banyak produk yang dihasilkan pada bidang ini, hal ini berdasarkan banyaknya permintaan dari pasar yang memenuhi kebutuhan konsumen. Produk-produk hasil perikanan yang diolah juga bermacam-macam mulai dari ikan, kerang, kepiting, udang, cumi-cumi hingga gurita. Salah satu sumberdaya perikanan yang sudah dikenal ekonomis penting adalah dari kelas *Cephalopoda* yang jenisnya terdiri dari cumi-cumi, sotong dan gurita (Maryam dkk, 2012).

Cumi-cumi merupakan produk laut yang cukup melimpah di perairan Indonesia dan sangat diminati masyarakat terutama penggemar seafood dan chinese food. Menurut data statistik nilai ekspor perikanan dari tahun ke tahun semakin meningkat, hal ini didukung dengan peningkatan jumlah nilai ekspor tahun 2017 naik sebesar 8,12% dari tahun sebelumnya USD 3,78 miliar pada tahun 2016 menjadi USD 4,09 miliar pada tahun 2017 (Ditjen PSDKP, 2018). Salah satu produk unggulan ekspor perikanan yaitu kelompok *Cephalopoda* (cumi, sotong, gurita). Jumlah ekspor produk *Cephalopoda* (cumi, sotong, gurita) pada tahun 2015 sebesar USD 181,98 juta, kemudian pada tahun 2016 sekitar USD 294,14 juta, dan meningkat menjadi USD 310 juta pada tahun 2017 (BPS, 2018).

Cumi-cumi memiliki daging yang bersih, licin dan memiliki aroma yang khas serta memiliki kandungan nilai gizi protein sebesar 17,9 gram/100 gram cumi-cumi segar (winarno,2004). Selain itu cumi-cumi juga memiliki kandungan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan tulang bagi anak-anak. Cumi-cumi juga mengandung berbagai macam vitamin antara lain vitamin B1, B2, B6 ,C, A, D, E dan K (Agusandi, dkk., 2013).

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mencegah kerusakan cumi-cumi adalah dengan mengolah menjadi produk olahan beku atau yang biasa disebut dengan *frozen food*. Pembekuan makanan merupakan proses pengawetan produk pangan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga umur simpan produk menjadi lebih panjang. Salah satu perusahaan yang mengembangkan pengolahan daging rajungan

menjadi produk olahan beku dalam skala besar adalah PT. Phillips Seafoods Indonesia. PT. Phillips Seafoods Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produk hasil perikanan dengan salah satu produk olahan yaitu cumi-cumi. Pengolahan yang dilakukan adalah dengan mengolah cumi-cumi menjadi *calamari* atau olahan *breaded food*.

Menurut Heng (2003), *Breaded food* hasil perikanan merupakan makanan camilan ataupun makanan besar yang berasal dari potongan maupun lumatan daging ikan dan diberi bumbu-bumbu kemudian dicampur dengan bahan pengikat dan di cetak berdasarkan ukuran dan bentuk tertentu, selanjutnya dicelupkan kedalam batter dan dilapisi dengan tepung roti kemudian digoreng atau disimpan dalam ruang pembeku sebelum digoreng. Produk *breaded* cumi-cumi atau *calamari* merupakan salah satu solusi untuk memenuhi selera konsumen yang semakin beragam, yang bernilai tinggi dan sangat digemari di pasar Internasional. PT. Phillips Seafoods Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produk hasil perikanan dengan produk utama daging rajungan. Pengolahan yang dilakukan adalah dengan mengolah daging rajungan menjadi *crab cake* dan *pasteuried crab meat*. Proses produksi dilakukan sangat cermat dan sesuai dengan SOP yang berlaku. Praktek kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan mengenai proses pengolahan produk hewani berupa perikanan yang diperoleh selama proses perkuliahan serta lebih memahami proses pengolahan produk perikanan skala pabrik serta lebih mengetahui hal-hal apa saja yang menjadi faktor dalam proses pembekuan *Calamari*.

1. Tujuan

Adapun tujuan dilaksanakannya Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Phillips Seafoods Indonesia adalah sebagai berikut:

- a. Mendapatkan pengalaman dalam suatu lingkungan kerja dan mendapat peluang untuk berlatih menangani permasalahan dalam pabrik serta melaksanakan studi perbandingan antara teori yang didapat di kuliah dengan penerapannya di PT. Phillips Seafood Indonesia Plant Pasuruan.
- b. Mengetahui berbagai teknologi yang digunakan dalam dunia industri pengolahan *Breaded Slat And Pepper Calamari* di PT. Phillips Seafood Indonesia Plant Pasuruan.

2. Manfaat

- a. Meningkatkan ilmu pengetahuan tentang proses pembekuan *Breaded Slat And Pepper Calamari* di PT. Phillips Seafood Indonesia beserta pengawasan mutunya selama proses pengolahan.
- b. Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.

B. Sejarah

PT. Phillips Seafoods Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produk hasil perikanan dengan produk utama daging rajungan (*Crab Meat*) yang cukup terkenal, terutama dalam usaha restorannya. Sejarah awal berdirinya dimulai pada tahun 1914, ketika Augustus E. Phillips bersama keluarganya mendirikan pabrik pengolahan makanan laut di Maryland Chesapeake Bay. Untuk menghadapi surplus kepiting yang terjadi, pada tahun 1956, putranya Brice Phillips dengan istrinya Shirley mendirikan resor kecil "Crab Shack" di Ocean City, Maryland, yang kemudian dikembangkan oleh anaknya yaitu Steven Phillips. Dalam perkembangannya, kebutuhan akan bahan baku daging rajungan tidak cukup hanya dipasok dari dalam Amerika saja, sehingga pada tahun 1990 dilakukan ekspansi keluar Amerika, yaitu daerah Asia.

Salah satu Negara di Asia yang menjadi tujuan perluasan adalah Indonesia, mengingat potensi kelautan Indonesia yang cukup besar dimana tiga perempat luas Indonesia adalah berupa laut. Dengan menggandeng Putra Indonesia Muchlisson Zaini dan sekaligus menjadi Presiden Direktur, Phillips Foods Inc. menanamkan investasinya ke Indonesia dengan mendirikan perusahaan perikanan yang diberi nama Phillips Seafoods Indonesia, tepatnya adalah pada tahun 1994 dengan akta Pendirian Notaris Sutjipto, SH di Jakarta No. 112 tanggal 22 April 1993, yang merupakan perusahaan berbentuk Perseroan Terbatas (PT) dan berstatus Perusahaan Penanaman Modal Asing (PMA). Adapun perusahaan yang pertama kali adalah di Kabupaten Pemasang Jawa Tengah. Produk utama Phillips Seafoods Indonesia adalah daging Rajungan (*Pasteurised Crab Meat*) dan

selanjutnya mengembangkan produk lain berupa *Frozen/Fresh Fish* : Kakap merah (*Red Snapper*), Kerapu (*Grouper*) dan Cumi-cumi (*Calamari*).

Perkembangan PT. Phillips Seafoods Indonesia ternyata sangat bagus, pengembangan secara kualitas dan kuantitas selalu dilakukan, maka dirintislah usaha untuk mengcover Indonesia bagian timur dengan mendirikan cabang di Jawa Timur , pada Tahun 1997 berdirilah usaha pengembangan tersebut di Kota Sidoarjo, karena begitu pesatnya perkembangan ini terjadi maka pembesaran dan perluasan dilakukan lagi dengan merelokasi tempat usaha ke daerah Kota Pasuruan, pada Bulan Agustus 1999, didirikanlah pabrik baru di Pasuruan, Jawa Timur, Pabrik ini direncanakan dapat mengcover pasokan rajungan dari seluruh Jawa Timur & Bali (termasuk Sumbawa & sebagian Kalimantan).

Phillips Seafoods Indonesia terus berkembang, dan sampai saat ini telah berdiri beberapa cabang pabrik lain seperti Plant Sulawesi (Ujung Pandang), Plant Lampung, selain dari Plant Pematang yang menjadi rintisan pertama.

Sampai sekarang PT.Phillips Seafoods Indonesia Plant Pasuruan Jawa Timur , yang beralamat di Jalan Raya Kemantrenrejo KM 10 Rejoso Pasuruan, terus mengalami kemajuan dan perkembangan. Logo dari PT. Philips Seafood Indonesia plant pasuruan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Logo PT Phillips Seafood Indonesia

C. Visi, Misi, dan Motto Perusahaan

Visi dan Misi Perusahaan

Menjadikan PT. Phillips Seafoods Indonesia sebagai Market Leader di Indonesia dalam bidang Pasteurised Crab Meat;

1. Menghasilkan produk yang bermutu tinggi dan diakui oleh dunia internasional dengan motto : Phillips is Quality;
2. Ikut serta dalam pembangunan Bangsa Indonesia, terutama dengan mengembangkan potensi kelautan Indonesia yang cukup melimpah;
3. Ikut serta Meningkatkan derajat hidup masyarakat, terutama masyarakat sekitar perusahaan dan masyarakat nelayan.

Motto Perusahaan

Manakala kita keluar dari standard kualitas , kita keluar dari bisnis.

1. Manakala tidak ada peningkatan kualitas berarti kita tidak cukup mempunyai dedikasi .
2. Perbedaan antara kegagalan dan sukses adalah melakukan sesuatu “hampir benar” dan melakukan sesuatu “ dengan benar”.

D. Pemasaran Produk

Pemasaran merupakan fungsi penting dalam sebuah perusahaan, karena pemasaran berfungsi mendekatkan produsen dan konsumen. Dengan pemasaran dapat memberikan nilai tambah pada produk serta meningkatkan laba perusahaan. Pemasaran dalam perusahaan menggunakan sumber-sumber ekonomi untuk mencapai tujuan perusahaan, yaitu memenuhi permintaan pasar.

Teknik pemasaran yang digunakan oleh PT. Phillips Seafoods Indonesia menggunakan teknik pemasaran secara langsung melalui media online. PT. Phillips Seafoods Indonesia memasarkan produknya dalam bentuk ekspor atau dipasarkan di luar negeri. Pemasaran *crab cake* ekspor meliputi Amerika (70%), Eropa (20%) dan Australia (10%).

Kegiatan pemasaran produk yang di ekspor tersebut tidak menggunakan jasa eksportir untuk melakukan penjualan ke luar negeri, karena penjualan ekspor ke luar negeri dilakukan oleh pihak internal PT. Phillips Seafoods Indonesia.

E. Kapasitas Produksi

PT. Phillips Seafoods Indonesia mendapat pasokan bahan baku cumi-cumi yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Kapasitas produk di PT. Phillips Seafood Indonesia dari tahun ke tahun selalu mengalami perubahan sesuai dengan permintaan konsumen. Perubahan kapasitas produksi dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan. Kapasitas produksi dari produk *Value Added (VA)* seiring berjalannya waktu telah memenuhi target yang ditetapkan oleh PT. Phillips Seafoods Indonesia sendiri, produk *Value Added (VA)* memiliki target sebanyak 1500 ton setiap tahun. Sedangkan realisasinya kapasitas produksi untuk produk *value added (VA)* telah melebihi target yang ditentukan dengan komoditi *crab cake* dan calamari. Realisasinya kapasitas produksi *crab*

cake sebanyak 1500 ton per tahun sedangkan kapasitas produksi *calamari* sebanyak 500 ton per tahun.

F. Profil, Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Profil

Nama Perusahaan	: PT. Phillips Seafood Indonesia
Alamat Perusahaan	: Jl. Raya Rejoso No.KM. 10, Kemantren, Kemantren Rejo, Kec. Rejoso, Pasuruan, Jawa Timur 67181
Lahan Perusahaan	: 10.080m ² .
Nomor Telepon	: <u>(0343) 481566</u>

2. Lokasi

Kelangsungan hidup suatu perusahaan dipengaruhi oleh lokasi pabrik yang merupakan salah satu faktor penting yang perlu dipertimbangkan. Hal ini berpengaruh pada kelancaran produksi, keefektifan dan efisiensi pemasaran produk serta peningkatan daya saing perusahaan.

PT. Phillips Seafoods Indonesia terletak di Jalan Raya Kemantrenrejo KM 10 Rejoso, Kelurahan Kemantren Rejo, Kecamatan Rejoso, Kabupaten Pasuruan 67181, Provinsi Jawa Timur. Lokasi ini memiliki batas wilayah :

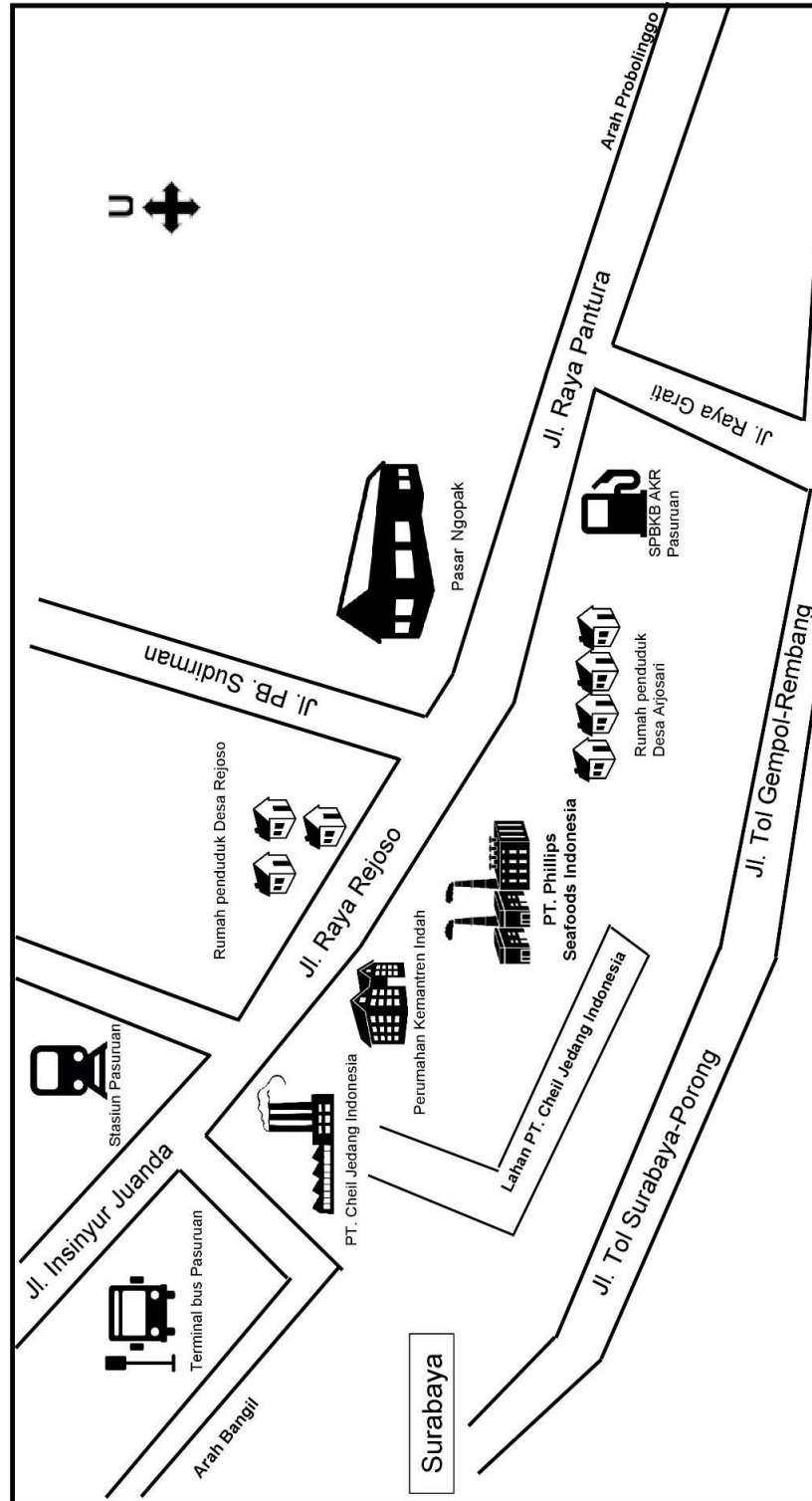
Timur	: Rumah Penduduk Desa Arjoosari
Barat	: Perumahan Kemantren Indah
Selatan	: Lahan Chiljedang
Utara	: Rumah Penduduk Desa Rejoso

PT. Phillips Seafood Indonesia Pasuruan mendapat pasokan bahan baku dari berbagai plant atau cabang PT. Phillips Seafood Indonesia yang tersebar di beberapa daerah. Beberapa alasan utama pemilihan lokasi di Kabupaten Pasuruan adalah :

1. Lokasi PT. Phillips Seafood Indonesia terletak pada kawasan industri dan jalur patura yang mudah dijangkau oleh berbagai alat transportasi darat.
2. Lokasi perusahaan dekat dengan daerah pemukiman penduduk sehingga mudah untuk mendapatkan tenaga kerja.

3. Sumber air di daerah Pasuruan untuk kegiatan proses produksi cukup melimpah, sehingga ketersediaan air yang cukup sebagai air yang digunakan untuk proses produksi terpenuhi.
4. Sumber energi listrik di daerah Pasuruan khususnya Rejoso telah tersedia, sehingga untuk kegiatan proses produksi yang membutuhkan ketersediaan listrik terpenuhi.

Gambar denah lokasi PT. Phillips Seafood Indonesia dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Denah Lokasi PT Phillips Seafood Indonesia

3. Tata Letak Perusahaan

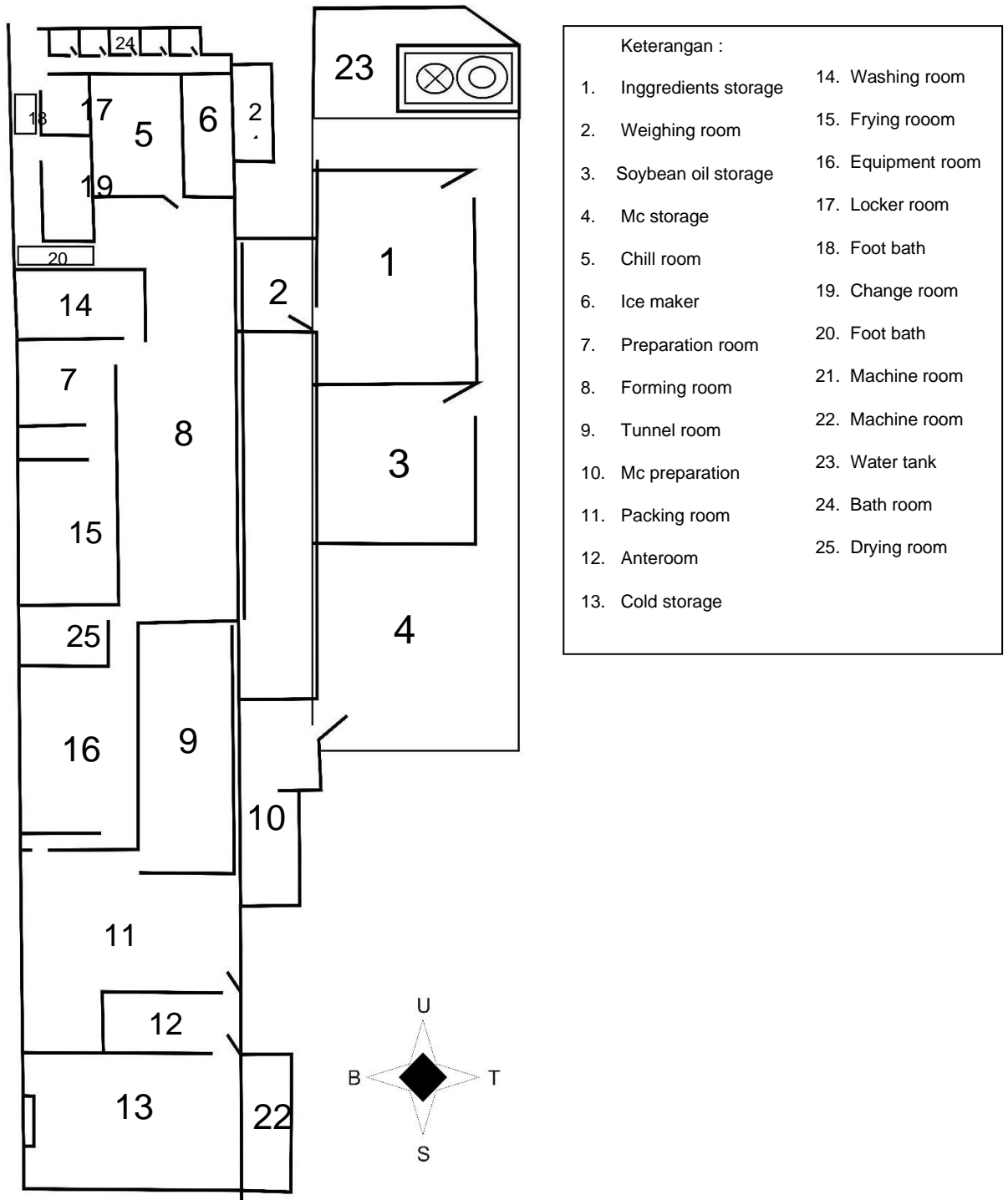
Tujuan dibentuknya tata letak perusahaan adalah untuk mendapatkan susunan tata letak yang paling optimal dari fasilitas-fasilitas produksi yang tersedia di dalam perusahaan. Dengan adanya susunan tata letak yang optimal, diharapkan pelaksanaan proses produksi di dalam perusahaan akan

dapat berjalan dengan lancar dan para karyawan akan dapat menyelesaikan tugas yang dibebankan kepada mereka dengan baik.

Tata letak fasilitas perlu dirancang dengan baik, supaya aliran produksi dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Hal ini dapat dilakukan dengan cara mengatur layout pabrik sedemikian rupa berdasarkan hubungan kedekatannya, selain itu didalam merancang fasilitas produksi harus memperhatikan faktor higienitas sehingga kebersihan dari produk serta kesehatan para pekerja jadi lebih terjaga (Yeni,2011).

Bangunan PT. Phillips Seafood Indonesia terletak diatas tanah seluas 10.080 m^2 , bangunan PT. Phillips Seafoods Indonesia terdiri dari bangunan utama yang dipergunakan untuk kantor dan ruang proses produksi, dua gudang penyimpanan, mushola, kantin, koperasi, gazebo, dan tempat parkir. Tata letak ruang produksi *Value Added* (VA) dapat dilihat pada Gambar 3.

**TATA LETAK RUANG PRODUKSI VALUE ADDED (VA) PT. PHILLIPS
SEAFOOD INDONESIA**



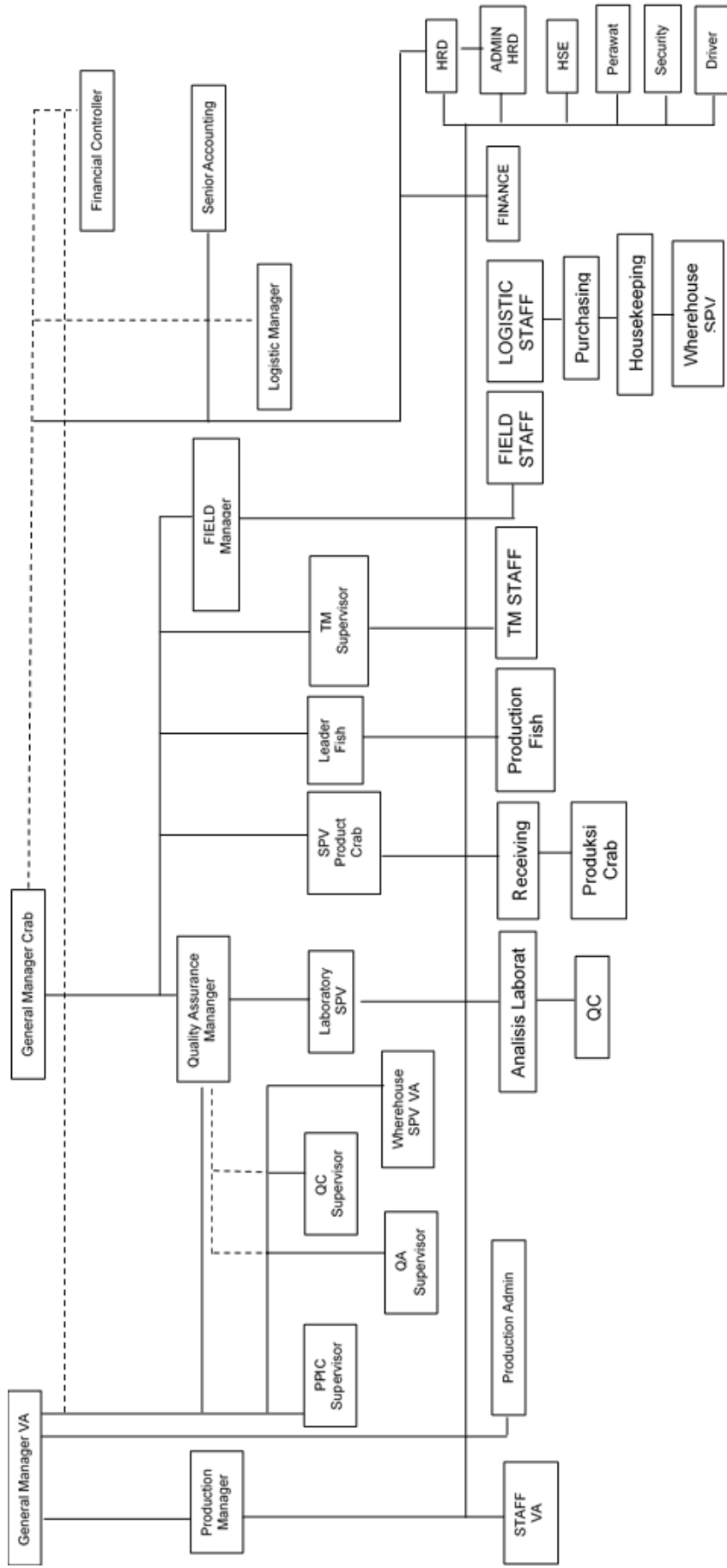
Gambar 3. Tata Letak Ruang Produksi *Value Added* PT.
Phillips Seafood Indonesia

G. Struktur Organisasi Perusahaan

Sumber daya manusia sebagai penggerak operasional pada organisasi dalam perusahaan yang mana fungsi manusia yang bekerja secara individu atau kelompok dengan arahan pimpinan untuk mencapai tujuan perusahaan. Struktur organisasi merupakan rancangan dari pemimpin organisasi sehingga mampu menentukan harapan-harapan mengenai apa yang akan dilakukan individu dan kelompok tersebut dalam mencapai tujuan organisasi (Ivancevich, dkk 2007).

Struktur organisasi PT. Phillips Seafoods Indonesia *plant* Pasuruan dapat dilihat pada gambar 4.

STRUKTUR ORGANISASI PT. PHILLIPS SEAFOODS INDONESIA



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Phillips Seafood Indonesia

Adapun pembagian tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan sebagai berikut :

1. General Manajer

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Menetapkan kebijakan perusahaan dengan menentukan rencana dan tujuan perusahaan baik jangka pendek maupun jangka panjang
- b. Mengkoordinir dan mengawasi seluruh aktivitas yang dilaksanakan dalam perusahaan.
- c. Membantu peraturan intern pada perusahaan yang tidak bertentangan dengan kebijakan perusahaan.
- d. Memperbaiki dan menyempurnakan segi penataan agar tujuan organisasi dapat tercapai dengan efektif dan efisien.
- e. Menjadi perantara dalam mengkomunikasikan ide, gagasan dan strategi antara pimpinan dan staf.
- f. Membimbing bawahan dan mendelegasikan tugas-tugas yang dapat dikerjakan oleh bawahan secara jelas.

2. Manajer Produksi

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

Bertanggung jawab terhadap jalannya produksi.

3. Financial controler

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

Mengatur lalu lintas keuangan perusahaan.

4. Field manager

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. mengawasi dan mengevaluasi karyawan yang melakukan perjalanan ke lokasi pelanggan
- b. Bertanggung jawab terhadap sistem manajemen keuangan perusahaan.
- c. Bertanggung jawab terhadap proses pembukuan dan pencatatan transaksi perusahaan.

5. Manajer Quality Assurance

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Memiliki tugas pokok dalam perencanaan prosedur jaminan kualitas suatu produk atau jasa
- b. Menafsirkan dan menerapkan standar jaminan kualitas
- c. Mengevaluasi kecukupan standar jaminan kualitas
- d. Merancang sampel prosedur dan petunjuk untuk mencatat dan melaporkan data berkualitas
- e. Meninjau pelaksanaan dan efisiensi kualitas dan inspeksi sistem agar berjalan sesuai rencana, melaksanakan dan memantau pengujian dan inspeksi bahan dan produk untuk memastikan kualitas produk jadi.

6. Quality Control supervisor

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaan bahan baku hingga produk akhir.
- b. Memonitor setiap proses yang terlibat dalam setiap bagian produksi.
- c. Membuat dokumentasi inspeksi dan tes yang dilakukan pada produk pada setiap bagian produksi.
- d. Bekerjasama dengan pihak lain untuk implementasi HACCP.

7. PPIC supervisor

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Bertanggung jawab dalam perencanaan produksi dan ekspor.
- b. Membuat pemesanan produksi yang terdapat dalam kontrak penjualan dan spesifikasi pembeli.
- c. Membuat perencanaan suplai bahan baku, bahan kemasan dan bahan non kemasan.
- d. Membuat perencanaan jadwal ekspor

8. Personalia (HRD)

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Bertanggung jawab terhadap pengelolaan SDM dan administrasi kepegawaian sesuai dengan keputusan yang dibuat oleh direktur.
- b. Melakukan evaluasi kerja pada karyawan.
- c. Menerapkan dan mempertahankan peraturan, kebijakan dan prosedur yang berlaku.
- d. Memberikan *training* karyawan secara rutin baik untuk karyawan baru maupun karyawan lama.

9. Quality Assurance Supervisor

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Mengevaluasi kecukupan standar jaminan kualitas
- b. Merancang sampel prosedur dan petunjuk untuk mencatat dan melaporkan data berkualitas
- c. Meninjau pelaksanaan dan efisiensi kualitas dan inspeksi sistem agar berjalan sesuai rencana, melaksanakan dan memantau pengujian dan inspeksi bahan dan produk untuk memastikan kualitas produk jadi.

10. Warehouse supervisor

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

- a. Bertugas menyimpan produk olahan setelah diproduksi dan material atau bahan mentah yang akan digunakan dalam proses produksi.
- b. Mengawasi kerapian penyimpanan produk sesuai standar FIFO (First In First Out), mengawasi kelancaran dan kebenaran pelaksanaan loading produk dan mengawasi kelayakan cold storage.
- c. Memelihara data pengiriman produk dan melaksanakan pengiriman sesuai prosedur.

11. Laboratory Supervisor

memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut,

pelaksanaan kegiatan yang berkaitan dengan laboratorium, misalnya: pengujian kadar air, limbah, pengujian mikroorganisme dan lain – lain.

H. Ketenaga kerjaan

1. Jumlah Karyawan

Karyawan adalah salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap proses produksi pada suatu perusahaan. PT. Phillips Seafood Indonesia merupakan perusahaan berskala besar di bidang pengolahan berupa pembekuan perikanan. Sebagian karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia berasal dari sekitar pabrik. Terdapat dua metode perekrutan karyawan pada perusahaan ini yaitu dengan membuka lowongan pekerjaan. Data jumlah karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia per Desember 2018 disajikan pada tabel 1. Secara garis besar, ketenagakerjaan di PT. Phillips Seafood Indonesia dibagi menjadi dua bagian, yaitu :

Terdapat 2 status pekerja di PT. Phillips Seafood Indonesia, yaitu :

a. Karyawan staf (Karyawan Tidak Langsung)

Merupakan karyawan tetap perusahaan yang biasanya ada pada bagian possessing maupun ada pada staf administrasinya. Untuk karyawan ini di gaji tiap bulannya. Jenjang pendidikan umumnya adalah Strata 1 (S1) ataupun Diploma, adapun sedikit yang berpendidikan SMA atau lembaga pendidikan yang setingkat. Ataupun berdasarkan prestasi yang telah diraih selama kerja.

b. Karyawan Harian Lepas (Karyawan Langsung)

Karyawan dengan system penggajian tiap minggu atau di gaji tiap akhir minggu. Kerja yang dilakukan umumnya membutuhkan suatu keketatan fisik. Pendidikan yang ditempuh maksimal adalah SMA ataupun yang sederajat. Karyawan harian mendapatkan uang lembur untuk kelebihan waktu yang mereka lakukan. Minimal pendidikan yang telah di tempuh adalah lulusan SD dengan umur minimal 18 tahun.

Berikut merupakan data jumlah karyawan PT. PSI per Desember 2018 dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Data jumlah karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia

	Laki-laki		Perempuan	
	Pengolahan	Adminstrasi	Pengolahan	Administrasi
TK Tetap	15	31	27	18
Harian Lepas	59	-	301	-
Borongan	-	-	-	-
Total	74	31	328	18
Total seluruh Karyawan				451

Sumber : PT. Phillips Seafood Indonesia (2020)

2. Sistem Upah Kerja

PT. Phillips Seafood Indonesia menerapkan sistem pengupahan dengan mem- pertimbangkan status tenaga kerja di perusahaannya yakni sebagai berikut:

a) Upah Bulanan

Merupakan upah untuk pegawai bulanan atau tenaga kerja tetap. Sistem pembagian upah karyawan disesuaikan dengan standar Upah Minimum Kota/Kabupaten (UMK) yang sudah ditetapkan oleh Departemen Tenaga Kerja (Depnaker) yang ada di Wilayah Jawa Timur. Pembagian upah karyawan dilakukan setiap bulan sekali. Pembagian upah karyawan

disesuaikan dengan kedudukan dan spesifikasi kerja masing-masing karyawan.

b) Upah Harian

Merupakan upah untuk karyawan harian, dibayar tiap akhir minggu yaitu pada hari Sabtu. Standar upah harian sesuai dengan Ketetapan Pemerintah tentang Upah Minimum Harian (UMH).

3. Sistem Jam Kerja

PT. Philips Seafood Indonesia melakukan pembagian jam kerja dengan cara menerapkan dua kali pengisian daftar kehadiran, yaitu pada saat masuk dan pulang kerja dengan tujuan menghindari manipulasi jam kerja serta mempermudah pengawasan. PT. Phillips Seafood Indonesia memberlakukan hari senin sampai hari sabtu sebagai hari kerja, sedangkan hari minggu dan hari libur nasional sebagai hari libur. PT. Phillips Seafood Indonesia menerapkan satu kali shift kerja. Sistem jam kerja ini berlaku efektif untuk seluruh karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia. Jam kerja karyawan disajikan pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Hari dan Jam Kerja Karyawan PT. Phillips Seafood Indonesia

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin – Sabtu	08.00 – 11.30	11.30 – 13.00
	13.00 – 16.00	
Jumat	08.00 – 11.00	11.00 – 13.00
	13.00 – 16.00	

Sumber : PT. Phillips Seafood Indonesia (2020)

Khusus untuk staff keamanan dan *Technical Maintenance* (TM) di PT. Phillips Seafoods Indonesia terbagi menjadi 3 *shift*, seperti yang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Pembagian shift kerja PT. Phillips seafoods Indonesia

No. Pembagian Shift	Jam Kerja
1. Shift 1	07:00 – 15:00
2. Shift 2	15:00 – 23:00
3. Shift 3	23:00 – 07:00

Sumber : PT. Phillips Seafood Indonesia (2020)

4. Kesejahteraan Karyawan

Perusahaan memberikan tunjangan dan fasilitas kepada karyawan diluar pemberian gaji pokok yang biasa diterima, pemberian tunjangan dan fasilitas dilakukan bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan. Tunjangan dan fasilitas yang diberikan perusahaan antara lain:

1. Tunjangan Jabatan

Tunjangan jabatan merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang mempunyai jabatan seperti manager pabrik, manager produksi, atau bagi karyawan yang diserahi tanggung jawab untuk mengkoordinasi dan mengawasi pekerjaan lainnya.

2. Tunjangan Prestasi

Tunjangan prestasi merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang tidak mempunyai jabatan tetapi memiliki prestasi. Tunjangan prestasi bersifat tidak tetap.

3. Tunjangan fungsional

Tunjangan fungsional merupakan tunjangan yang diberikan kepada karyawan yang tidak mempunyai jabatan tetapi mempunyai keahlian khusus, seperti petugas laboratorium dan teknisi.

4. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan Hari Raya diberikan kepada semua karyawan yang mempunyai masa kerja lebih dari tiga bulan, apabila terdapat karyawan yang bekerja kurang dari tiga bulan maka karyawan tersebut tidak menerima tunjangan hari raya. Tunjangan hari raya diberikan satu tahun sekali.

5. Fasilitas makan

Fasilitas makan diberikan bagi seluruh karyawan harian lepas, staff, penanggung jawab (PJ), satpam dan tenaga laboratorium.

6. BPJS Ketenagakerjaan

BPJS Ketenagakerjaan diberikan khusus kepada karyawan bulanan dan karyawan harian tetap. BPJS Ketenagakerjaan meliputi Jaminan hari tua yaitu diatas umur 55 tahun, jaminan kecelakaan kerja, jaminan kematian dan jaminan pensiun.

7. Cuti Kerja

Cuti kerja diberikan kepada semua karyawan dengan ketentuan karyawan tersebut sudah bekerja minimal selama satu tahun. Cuti kerja meliputi cuti tahunan dan cuti hamil.

8. Perlengkapan kerja

Perlengkapan kerja diberikan kepada karyawan sesuai dengan bagian pekerjaannya masing-masing. Perlengkapan kerja karyawan meliputi baju kerja, celana kerja, penutup kepala, apron, masker, sarung tangan dan sepatu boot. Setiap karyawan yang tidak berkerudung diwajibkan memakai kerudung sebelum memakai penutup kepala, hal tersebut dilakukan agar rambut para karyawan tidak terlihat sehingga tidak terjadi kontaminasi. Karyawan yang bekerja di bagian *cold storage* diberikan jaket khusus untuk melindungi tubuh dari suhu rendah.

9. Fasilitas Ruang Ibadah

Fasilitas ruang ibadah berupa musholla disediakan untuk para karyawan yang beragama muslim.