

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Konsumsi daging sapi masyarakat Indonesia pada 2017 diperkirakan sebesar 3.000 kg/kapita/tahun dengan jumlah penduduk Indonesia pada 2017 adalah 261,36 juta, sehingga kebutuhan daging sapi nasional pada 2017 mencapai 784 ribu ton (Biro Pusat Statistik, 2007). Peningkatan jumlah produksi bahan pangan berupa daging dan konsumsi daging sebaiknya diikuti dengan penanganan yang baik setelah bahan pangan tersebut tersedia. Daging merupakan bahan pangan yang mudah sekali mengalami kerusakan oleh aktivitas mikroorganisme, terutama karena daging selain mengandung protein juga mengandung air yang cukup tinggi, yaitu 60-85% yang dapat mendukung pertumbuhan mikroorganisme (Usmiati, 2010). Pengawetan daging merupakan cara untuk memperpanjang umur simpan sehingga kerusakan pada daging dapat dicegah.

Rendang merupakan salah satu masakan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Rendang sudah ada sejak dahulu dan dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang khas, dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah - rempah serta proses pemasakan yang dilakukan secara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu. Rendang daging pada proses pemasakan daging melalui beberapa proses terlebih dahulu sebelum pada akhirnya menjadi rendang, yaitu mulai dari gulai, kemudian kalio dan terakhir rendang. Pembuatan rendang daging membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mencapai warna coklat hingga coklat kehitaman. Dalam kondisi ini rendang bisa bertahan lama di suhu ruangan dikarenakan kandungan air yang ada pada rendang sudah rendah.

Seiring dengan perkembangan teknologi di industri saat ini, proses pengolahan makanan dengan berbagai tujuan, salah satunya proses pengalengan. Pengalengan makanan merupakan salah satu pengawetan yang menggunakan suhu tinggi (sterilisasi) dalam kaleng. Pengalengan didefinisikan sebagai suatu cara pengawetan bahan pangan yang dipak secara *hermetis* dalam suatu wadah yang

kemudian disterilkan secara komersial untuk membunuh semua mikroba patogen dan pembusuk. Pengawetan ini merupakan cara yang paling umum dilakukan karena bebas dari kebusukan dan dapat mempertahankan nilai gizi, citarasa dan daya tarik (Astawan, 2003).

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan salah satu industri pengalengan makanan khas Indonesia yang menghasilkan produk *human food* dengan merk dagang *I-Food*. Salah satu produk *I-Food* adalah Rendang Sapi dengan bahan dasar daging asli. Kemasan yang digunakan oleh PT. Berkat Pangan Abadi adalah *retort pouch*. *Retort pouch* adalah kemasan fleksibel yang tahan terhadap proses termal. Kemasan *retort pouch* telah dipertimbangkan sebagai kemajuan dalam pengemasan makanan dan berpotensi untuk menjadi salah satu alternatif dari kemasan kaleng. Pengalengan daging rendang dapat mengawetkan daging hingga 1 tahun. Secara umum proses pengalengan daging rendang dalam skala industri meliputi pemilihan bahan baku, pencucian, pemasakan (bumbu dan daging), pengisian ke dalam kaleng, penghampaan udara (*exhausting*), penutupan kaleng (*double seaming*), sterilisasi, pendinginan, serta penyimpanan.

Praktik Kerja Lapang dimaksudkan agar mahasiswa mampu menerapkan dan membandingkan teori yang ada diperkuliahan dengan yang dijalankan perusahaan. Alasan penulis memilih PT. Berkat Pangan Abadi sebagai tempat Praktik Kerja Lapang adalah karena perusahaan ini dapat memberi pengetahuan lebih mendalam mengenai teknologi dan proses pembuatan rendang sapi yang dikemas menggunakan *retort pouch*. Selain itu, PT. Berkat Pangan Abadi diharapkan mampu memberikan pengalaman, informasi dan manfaat lainnya yang dibutuhkan oleh mahasiswa sehingga dapat memberikan pemecahan masalah yang terjadi di lapangan.

### **1. Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut :

Mengetahui dan mempelajari proses produksi rendang daging yang diproduksi oleh PT. Berkat Pangan Abadi dan membandingkannya dengan ilmu yang didapat dibangku kuliah.

### **2. Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi 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 serta mampu menyesuaikan diri dalam dunia kerja.
- b. Bagi Perguruan Tinggi, dapat menjalin kerjasama yang baik antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Berkat Pangan Abadi terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.
- c. Bagi PT. Berkat Pangan Abadi, dapat memberikan masukan yang membangun dan dapat dipertimbangkan guna meningkatkan kualitas kerja maupun produk di PT. Berkat Pangan Abadi.

## **B. Sejarah Perusahaan**

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan dan masakan olahan. PT. Berkat Pangan Abadi didirikan oleh Bryan W.S pada tanggal 1 Oktober 2015. PT. Berkat Pangan Abadi berlokasi di kompleks pergudangan SMB No. C1-C2 Driyorejo, Gresik dengan luas lahan 800 m<sup>2</sup>.

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan sebuah Perusahaan manufaktur yang bergerak di *mass-market FMCG (Fast Moving Consumer Goods)* pertama dari gabungan dua *group* PT. Seafer Lumina Capital dan PT. Borwita Citra Prima yang ingin membentuk sebuah perusahaan dimana sasaran utamanya adalah ibu rumah tangga, karyawan dan pelajar yang melihat keadaan sekarang dengan meningkatnya permintaan akan produk-produk makanan siap hidang yang enak, praktis, sehat dan bergizi serta terjangkau dan porsi yang pas sehingga PT. Berkat Pangan Abadi terbentuk sebagai perusahaan yang bergerak di *mass market consumers food product* pertama dari kedua *group*. PT. Berkat Pangan Abadi mengeluarkan brand dengan nama *I-Food*. Nama brand *I-Food* mempresentasikan sebagai produk *i-indonesian food, i-innovative food, dan i-mpeccable food/flawless food*.

PT. Berkat Pangan Abadi memulai produksi pertamanya pada 6 Juni 2017. PT. Berkat Pangan Abadi menggunakan daging asli yang sehat, halal, dan higienis sebagai bahan baku produksinya. PT. Berkat Pangan Abadi memproduksi Kari Ayam (*RTE Product*), Rendang Sapi (*RTE Product*), Ikan Tuna Asam Pedas (*RTE Product*), Opor Ayam (*RTE Product*) dan *Customize Processing Menu (RTE Product)*. Produk yang dihasilkan PT. Berkat Pangan Abadi telah dijamin kualitasnya. Hal tersebut didukung dengan adanya sertifikat HALAL oleh LPPOM–MUI (*HALAL ASSURANCE*

SYSTEM oleh LPPOM–MUI (HS1A6387/012017/BPA)), sertifikat ISO 9001–2015 oleh URS (2018)), HACCP Confirmation Sta oleh URS (2018), dan ISO 22000-2005 Confirmation Sta oleh URS (2018).

PT. Berkat Pangan Abadi merupakan industri pengolahan makanan yang memiliki visi dan misi sebagai berikut :

#### Visi

Menetapkan dan Melestarikan Standar Makanan Indonesia dengan menyediakan makanan berkualitas dan berkadar nutrisi tinggi, bersih, dengan citarasa terbaik, dimana inovasi dan kesehatan menjadi fokus utama untuk menjawab kebutuhan masyarakat luas dari masa ke masa.

#### Misi

1. Menjadi Perusahaan yang terkemuka dan terpercaya di industri pangan yang memberikan keuntungan berkesinambungan bagi pemegang saham.
2. Menjunjung tinggi ide, kreatifitas, dan inovasi untuk kemajuan dan kelangsungan hidup perusahaan.
3. Perusahaan menjadi bagian dari keluarga besar karyawan.
4. Menjawab kebutuhan dasar sehari - hari masyarakat akan makanan yang sehat dan bernutrisi tinggi.
5. Mengambil Andil dalam ketahanan Pangan dunia dengan prinsip “Zero Waste” & “Eco-Friendly” Processing.

Pemasaran produk yang dilakukan oleh PT. Berkat Pangan Abadi pada dasarnya dengan mengikuti teori penjualan sebagai berikut :

Beberapa sasaran penjualan PT. Berkat Pangan Abadi dalam jumlah besar diantaranya :

- a. Penjualan kepada *Chain Restaurants*
- b. Penjualan kepada *Franchise based eateries / food-stalls*
- c. Penjualan kepada *Bakery Industry*
- d. Penjualan kepada industri dibidang *Fast Food Processing*
- e. Penjualan kepada *Hotels*
- f. Penjualan kepada *Café*
- g. Penjualan kepada *Catering*
- h. Penjualan kepada supermarket
- i. Penjualan kepada pasar basah/tradisional.

Pemasaran produk PT. Berkat Pangan Abadi melalui *website* dan dilakukan berdasarkan order yang ada meliputi order harian, mingguan dan bulanan. Proses produksi dari PT. Berkat Pangan Abadi menghasilkan beberapa produk yaitu produk utama Kari Ayam (*RTE Product*), Rendang Sapi (*RTE Product*), Ikan Tuna Asam Pedas (*RTE Product*), Opor Ayam (*RTE Product*) dan produk sampingan *Customize Processing Menu (RTE Product)*.

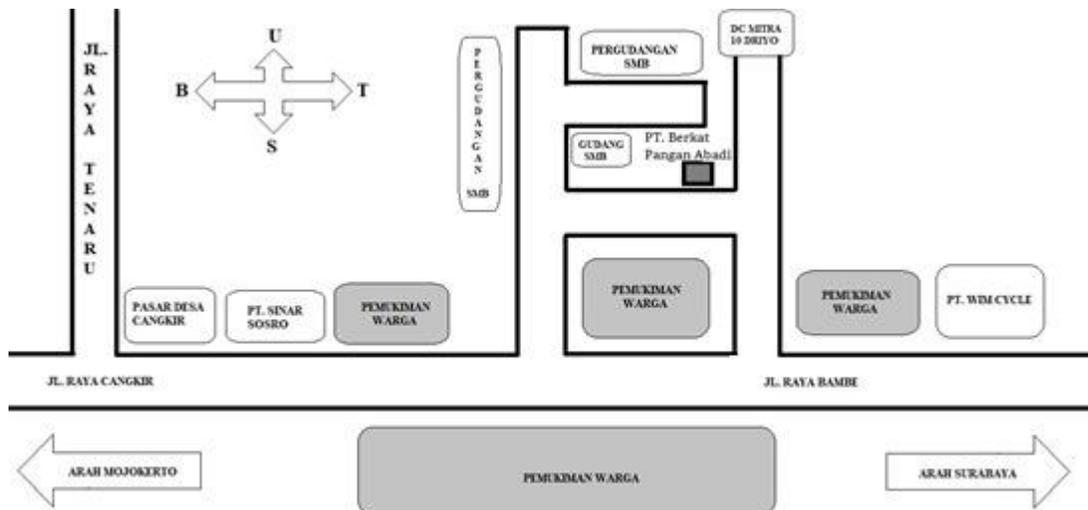
### **C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

Menurut Handoko (1999), penentuan lokasi yang tepat bisa meminimumkan beban biaya (investasi dan operasional) jangka pendek maupun jangka panjang, sehingga dapat meningkatkan daya saing perusahaan. Tanpa adanya perencanaan lokasi yang tepat, perusahaan tidak akan beroperasi secara efektif dan efisien.

Lokasi PT. Berkat Pangan Abadi di Jl. Raya Cangkir KM22, Kecamatan Driyorejo, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Batas – batas lokasi PT. Berkat Pangan Abadi adalah:

1. Timur : Lahan kosong tembok perbatasan dengan desa cangkir.
2. Utara : Gudang milik PT. SMB Warehouse
3. Selatan : Lahan kosong desa cangkir.
4. Barat : Gudang kosong milik PT. SMB Warehouse.

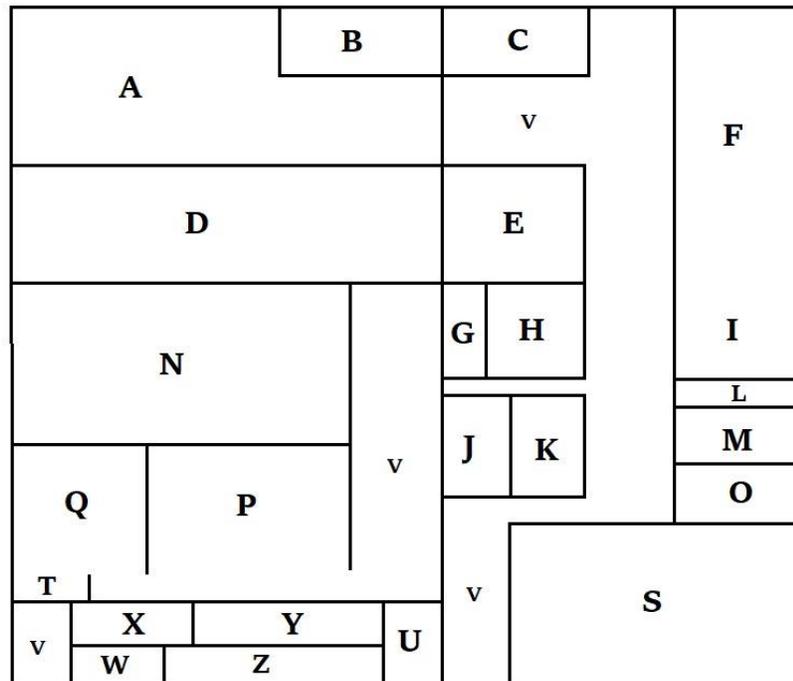
PT. Berkat Pangan Abadi mendirikan industrinya di wilayah kompleks pergudangan SMB no. C1-C2. Lokasi perusahaan yang sangat baik menunjang dalam mempermudah pengiriman bahan baku karena lokasi perusahaan yang dekat dengan tol Surabaya - Mojokerto dan sumber air yang baik karena sudah tersedianya PDAM pada wilayah tersebut sehingga ketersediaan air bersih untuk proses produksi dapat terpenuhi. Sumber energi listrik di kawasan tersebut juga cukup tersedia untuk kegiatan produksi yang membutuhkan ketersediaan listrik. Selain itu sumber daya manusia di daerah Gresik cukup banyak untuk memenuhi kinerja perusahaan karena lokasi perusahaan terletak di daerah kawasan industri dan tidak jauh dari pemukiman penduduk sehingga sangat mudah bagi perusahaan dalam mencari pekerja di daerah sekitar pabrik. Adanya jalur transportasi yang terjangkau untuk supplier pemasok (bahan baku) maupun untuk transportasi produk, amannya saluran pembuangan limbah. Adapun denah lokasi perusahaan dapat dilihat Peta Lokasi pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Peta Lokasi

Sumber: PT. Berkat Pangan Abadi (2020)

Perencanaan tata letak sangat mempengaruhi jalannya proses produksi karena dengan adanya tata letak fasilitas aliran bahan baku yang baik akan menjadikan proses produksi berjalan dengan baik. PT. Berkat Pangan Abadi secara umum terdiri dari beberapa bagian lokasi yaitu lokasi produksi, lokasi kantor dan lokasi gudang. Adapun tata letak PT. Berkat Pangan Abadi dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Tata Letak PT. Berkat Pangan Abadi

Sumber: PT. Berkat Pangan Abadi (2020)

Keterangan gambar:

- |    |                            |    |                          |
|----|----------------------------|----|--------------------------|
| A. | Ruang Sterilisasi          | N. | Ruang Masak              |
| B. | Ruang Karantina            | O. | Ruang <i>Engineering</i> |
| C. | Gudang <i>Spare part</i>   | P. | Ruang Proses Bumbu       |
| D. | Ruang Pengemasan           | Q. | Ruang Proses Daging      |
| E. | Gudang Kemasan             | R. | Ruang Kantor             |
| F. | Gudang Barang Jadi         | S. | Ruang Ibadah             |
| G. | Ruang Kebersihan           | T. | Ruang Sanitasi           |
| H. | Ruang Penerimaan Barang    | U. | Koridor                  |
| I. | Ruang <i>Chemical</i>      | V. | Toilet                   |
| J. | <i>Freezer</i>             | W. | Ruang Loker              |
| K. | <i>Chiller</i>             | X. | Ruang Ganti Pria         |
| L. | Gudang Limbah Laboratorium | Y. | Ruang Ganti Wanita       |
| M. | Laboratorium               | Z. | Ruang Utama              |

#### **D. Struktur Organisasi**

Langkah strategi dalam hal pengaturan sumber daya manusia diwujudkan dengan adanya struktur organisasi yang jelas, dimana dari struktur organisasi tersebut dapat dilihat garis perintah, rentang kendali, dan wewenang dari masing - masing bagian.

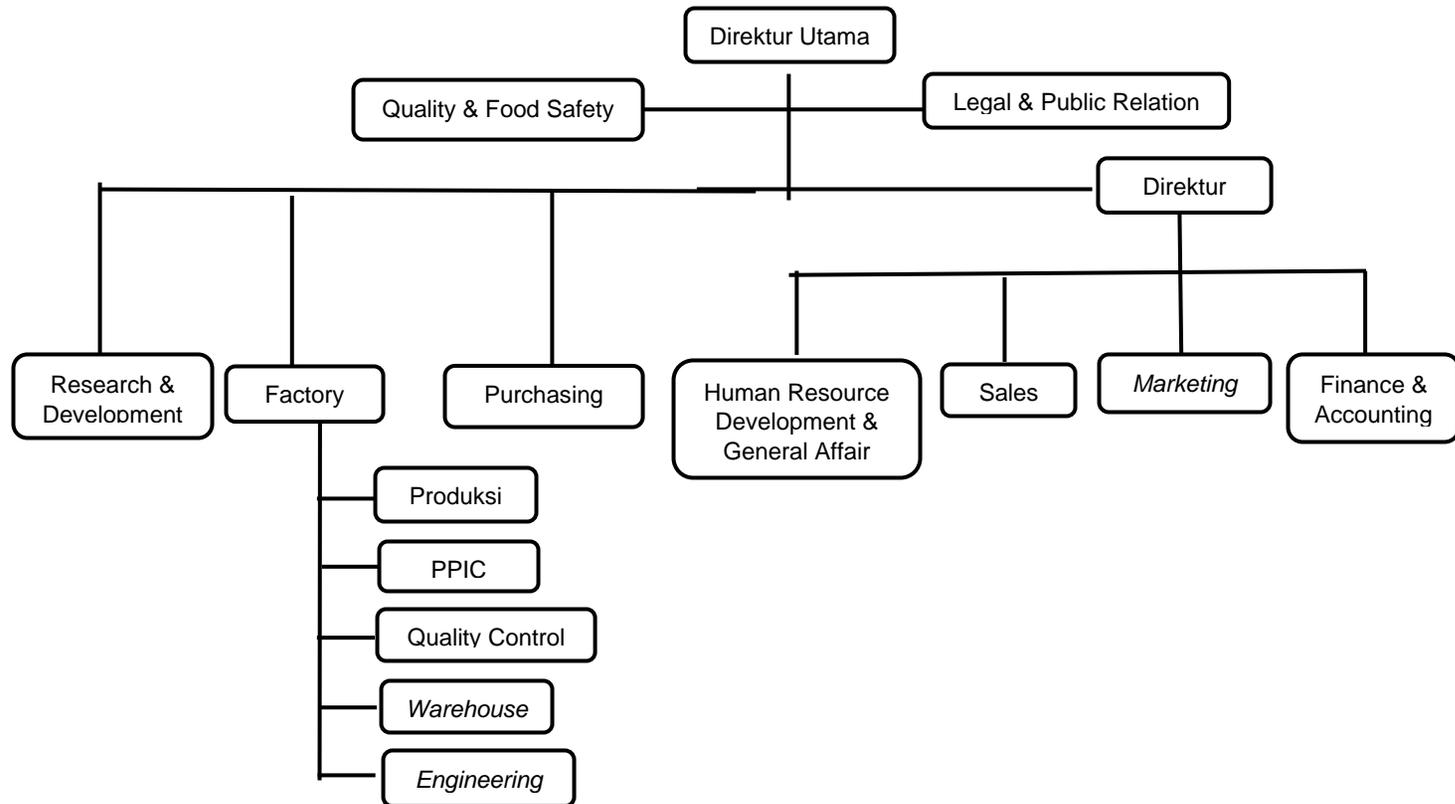
##### **1. Bentuk Organisasi**

Organisasi adalah suatu kesatuan yang terdiri dari dua orang atau lebih yang bekerjasama dalam rangka mencapai suatu tujuan. Dalam organisasi terdapat pengkoordinasian yaitu membagi pekerjaan – pekerjaan kedalam posisi tertentu dan menggabungkan jabatan - jabatan kedalam unit yang saling berkaitan (Herujito, 2006).

Menurut Wursanto (2007), ada tiga macam bentuk organisasi yaitu:

- a. Organisasi Lini (*Line organization*) adalah suatu bentuk organisasi dimana pucuk pimpinan dipandang sebagai sumber kekuasaan tunggal.
- b. Organisasi Lini dan Staf (*Line and Staff Organization*) adalah Bentuk organisasi lini dan staf merupakan bentuk organisasi dimana wewenang diserahkan dari pimpinan ke bawahannya. Staf hanya sebagai pemberi nasihat, pemberi pertimbangan sesuai bidang keahliannya.
- c. Organisasi Fungsional (*Functional Organization*) Organisasi fungsional disusun berdasarkan pembagian jabatan dari sifat dan macam – macam fungsi yang sesuai dengan kepentingan organisasi. Tiap – tiap fungsi saling berhubungan karena antar fungsi dan lainnya bergantung. Dengan demikian wewenang dalam organisasi fungsional dilimpahkan oleh pemimpin kepada unit - unit dibawahnya atas dasar fungsi.

PT. Berkat Pangan Abadi menerapkan struktur organisasi lini dan staf karena dapat mempermudah kelancaran dalam mengelola, memberikan informasi, maupun mengorganisasikan dari atasan kepada bawahannya. Tugas para staf yaitu membantu memberikan pemikiran nasehat atau saran – saran, data informasi dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan suatu keputusan atau kebijaksanaan.



**Gambar 3.** Struktur Organisasi PT. Berkas Pangan Abadi

Sumber: PT. Berkas Pangan Abadi (2020)

## **2. Tugas dan Wewenang**

PT. Berkat Pangan Abadi memiliki beberapa karyawan dengan tugas dan wewenang masing - masing yang telah ditentukan berdasarkan atas perbedaan jabatan. Berikut ini pembagian tugas dan wewenang dari setiap jabatan yang ada di PT. Berkat Pangan Abad i:

### **1. Direktur Utama**

Tugas dan wewenang :

- a. Mengontrol, mengawasi dan menetapkan strategi perusahaan, kebijakan dasar keuangan, organisasi dan SDM, serta sistem teknologi informasi dan komunikasi perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan.
- b. Membuat, merumuskan, menyusun, menetapkan konsep dan rencana umum perusahaan, mengarahkan dan memberikan kebijakan/keputusan atas segala program dan implementasi perusahaan ke arah pertumbuhan dan perkembangan perusahaan.

### **2. *Quality and Food Safety Team Leader (QFTL)***

Tugas dan wewenang :

- a. Bertanggung jawab memastikan operasi dan pemeliharaan sistem manajemen keamanan pangan yang efektif.
- b. Mempersiapkan sistem perusahaan berjalan sesuai dengan aturan atau regulasi pemerintah (ISO, Halal, BPOM, SNI).

### **3. *Legal dan Public Relation***

Tugas dan wewenang :

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang kegiatan perusahaan dengan cara mengembangkan sikap saling menghargai dan memperoleh *opini public* yang mendukung atau menciptakan kerja sama berdasarkan hubungan ke dalam maupun keluar perusahaan.
- b. Mengurus semua hal yang berhubungan dengan hukum baik internal perusahaan atau eksternal perusahaan.
- c. Merencanakan, melaksanakan serta mengevaluasi berbagai kegiatan perusahaan terutama yang melibatkan pihak luar perusahaan.

### **4. Direktur**

Tugas dan wewenang :

- a. Mengontrol dan mengawasi segala bentuk operasional atau berjalannya roda perusahaan di Departemen HR & GA, *Sales, Marketing, Finance and Accounting*.
- b. Bertanggung jawab terhadap keuntungan dan kerugian perusahaan.
- c. Bertanggung jawab dalam memimpin dan membina operasional perusahaan secara efektif dan efisien.

#### **5. Departemen *Research and Development***

Tugas dan wewenang :

- a. Menciptakan inovasi terus menerus agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas demi perkembangan produk yang berkesinambungan serta dapat dipertanggung jawabkan.
- b. Memutuskan formula yang akan digunakan.
- c. Menghentikan proses karantina dan produksi apabila terdapat ketidaksesuaian formula dalam produksi.

#### **6. Departemen Produksi**

##### **a. *Manager Factory***

Tugas dan wewenang :

- a) Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan dan operasional pabrik.
- b) Menjalankan rencana, memantau, dan mengendalikan kegiatan yang ada dalam departemennya.
- c) Mengevaluasi, menganalisa tingkat keberhasilan dari sasaran yang sudah dicapai.

##### **b. *Supervisor Produksi***

Tugas dan wewenang :

- a) Sebagai penghubung dan perpanjangan tangan dari *Factory Manager* ke produksi dalam kegiatan proses produksi sehingga sesuai dengan target yang ditetapkan.
- b) Bertanggung jawab dalam pencapaian target produksi dan kualitas standar hasil produksi.
- c) Memimpin dan mengawasi proses pelaksanaan produksi agar sesuai dengan standar perusahaan.

##### **c. *PPIC (Production Planning Inventory Control)***

Tugas dan wewenang :

- a) Membuat perencanaan dan pengendalian produksi, merancang aliran kerja mulai dari bahan baku sampai barang jadi, menyusun jadwal sumber daya dan mengeksekusinya, serta meminimumkan biaya produksi keseluruhan.
- b) Memonitor semua *inventory* baik untuk proses produksi, *stock* yang ada digudang maupun yang akan didatangkan.
- c) Menerima *order* dari *marketing* dan membuat rencana produksi sesuai order yang diterima.

**d. Quality Control**

Tugas dan wewenang :

- a) Memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan perusahaan.
- b) Memimpin pengembangan dan operasional departemen QC Laborat secara menyeluruh serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan sudah sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan.
- c) Memberhentikan proses produksi apabila tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan.

**e. Warehouse**

Tugas dan wewenang :

- a) Menjalankan sistem pergudangan yang meliputi cara pengelolaannya dan memiliki tanggungjawab tinggi dalam mengontrol seluruh aktifitas gudang.
- b) Menyiapkan barang yang akan dikirimkan ke pelanggan berdasarkan surat jalan yang diterima dari bagian administrasi.
- c) Menolak pengeluaran barang dagangan atau barang lainnya dari gudang bila tidak sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

**f. Maintenance Engineering**

Tugas dan wewenang :

- a) Menjaga, merawat dan memonitor sarana dan prasarana produksi dengan baik agar dapat mencapai produktivitas yang tinggi.
- b) Mengevaluasi sistem pemeliharaan dan operasional yang digunakan dan menyarankan cara yang lebih baik untuk meningkatkan efisiensi.

- c) Berwenang untuk menghentikan atau mematikan mesin, listrik dan alat - alat *maintenance* lainnya apabila berpotensi menimbulkan bahaya atau kecelakaan kerja.

#### **7. Departemen Purchasing**

Tugas dan wewenang :

- a. Memastikan agar proses pengadaan berjalan dengan lancar.
- b. Merancang hubungan yang tepat dengan *supplier*.
- c. Menentukan dan memutuskan *supplier* yang akan dipakai sesuai dengan kebijakan perusahaan.
- d. Berwenang untuk *reject supplier* yang tidak sesuai dengan standar perusahaan.

#### **8. Departemen Human Resource Development & General Affair**

Tugas dan wewenang :

- a. Merencanakan, mengaplikasikan dan mengawasi seluruh proses yang berkaitan dengan *human resource* dan operasional *general affair* perusahaan.
- b. Melaksanakan peraturan perusahaan dan SOP secara konsisten dan menyelesaikan masalah kepegawaian.
- c. Mengajukan permohonan untuk promosi, mutasi dan demosi bagi karyawan perusahaan.
- d. Mengajukan *training* atau pelatihan yang berhubungan dengan pengembangan dan peningkatan SDM.

#### **9. Departemen Sales**

Tugas dan wewenang :

- a. Bertanggung jawab dalam merencanakan, mengarahkan, memonitor dan mengevaluasi sistem kerja sales di daerah, distributor dan retailer, *inventory stock*, piutang serta strategi *sales* yang akurat dan efektif untuk mencapai target *sales* perusahaan.
- b. Melakukan *riset* dan *survey* terhadap pasar serta analisa produk untuk mengembangkan produk dan penentuan harga.
- c. Menentukan harga bersama *General Manager* sesuai dengan hasil analisa pasar dan kekuatan produk.

- d. Mengajukan perubahan rasa dan kemasan sesuai dengan hasil *survey* pasar.

#### **10. Departemen *Marketing***

Tugas dan wewenang :

- a. Menentukan harga jual produk yang akan *dilaunching*, jadwal kunjungan serta sistem promosi untuk memastikan tercapainya target penjualan.
- b. Menganalisa dan mengembangkan strategi *marketing* untuk meningkatkan jumlah pelanggan dan area sesuai dengan target yang ditentukan.
- c. Melakukan evaluasi kepuasan pelanggan dan hasil *survey* seluruh *sales team* untuk memastikan tercapainya target kepuasan pelanggan yang ditentukan.

#### **11. Departemen F&A**

Tugas dan wewenang :

- a. Merencanakan, mengembangkan, dan mengontrol fungsi keuangan dan akuntansi di perusahaan dalam memberikan informasi keuangan secara komprehensif dan tepat waktu untuk membantu perusahaan dalam proses pengambilan keputusan yang mendukung pencapaian target *financial* perusahaan.
- b. Mengatur dan mengawasi kegiatan keuangan di perusahaan.
- c. Menetapkan besarnya anggaran yang dibutuhkan setiap departemen.

### **E. Ketenagakerjaan PT. Berkat Pangan Abadi**

#### **1. Jenis - Jenis Tenaga Kerja**

Tenaga kerja di PT. Berkat Pangan Abadi dibagi ke dalam 2 kelompok. Hal ini dilakukan agar terdapat kejelasan tugas yang akan dilakukan oleh tenaga kerja berdasarkan *job description* yang ada di perusahaan sehingga lebih mudah dalam melakukan evaluasi jabatan. Berikut pembagian kelompok tenaga kerja PT. Berkat Pangan Abadi :

##### **a. Tenaga Kerja Tetap**

Tenaga kerja tetap merupakan tenaga kerja yang terikat dengan perusahaan dan bekerja sesuai dengan jadwal dan tugas yang telah ditentukan perusahaan. Tenaga kerja tetap menerima gaji secara bulanan untuk staf sedangkan untuk karyawan produksi menerima gaji tiap 2

minggu sekali dengan masa aktif kerja selama 55 tahun. Sampai 2020 jumlah karyawan tetap di PT. Berkat Pangan Abadi sebanyak 23 orang.

b. Tenaga Kerja Tidak Tetap

Tenaga kerja tidak tetap merupakan tenaga kerja yang belum terikat secara resmi dengan perusahaan. Hubungan tenaga kerja dengan perusahaan dalam jangka waktu tertentu dan dibayar secara harian, bulanan, atau borongan sesuai dengan kesepakatan. Tenaga kerja tidak tetap selama proses produksi berjumlah 15 orang.

**2. Jam Kerja**

Jam kerja untuk tenaga kerja tetap di PT. Berkat Pangan Abadi hanya memiliki 1 *shift (daytime)*. Satu *shiftnya* terhitung 9 jam perhari. Dalam satu minggu terdapat 5 hari kerja sedangkan jam kerja untuk tenaga kerja tidak tetap di PT. Berkat Pangan Abadi memiliki 2 *shift*. Satu *shiftnya* terhitung 8 jam perhari. Dalam satu minggu terdapat 5 hari kerja. Selain itu, juga ada jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu tambahan apabila pesanan produk meningkat. Jam kerja PT. Berkat Pangan Abadi untuk tenaga kerja tetap pukul 08:00 – 17:00 dengan jeda waktu istirahat siang mulai jam 12.00 – 13.00 WIB (senin - kamis) dan 11.00 – 13.00 (jumat) sedangkan jam kerja PT. Berkat Pangan Abadi untuk tenaga kerja tidak tetap pukul 07:00 – 15:00 (*shift 1*) & pukul 15:00 – 23:00 (*shift 2*).

PT. Berkat Pangan Abadi menerapkan sistem *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan sebagai upaya untuk menghindari manipulasi jam kerja serta mempermudah pengawasan terhadap karyawan. Pendataan jam kerja dilakukan setiap bulan untuk memantau kehadiran karyawan dalam melaksanakan pekerjaan.

**3. Kesejahteraan Karyawan**

PT. Berkat Pangan Abadi menyediakan jaminan kesejahteraan bagi karyawan dengan tujuan agar karyawan dapat bekerja dengan tenang dan nyaman sehingga proses produksi juga dapat berjalan dengan lancar dan tidak mengganggu kelangsungan proses produksi. Sarana dan prasarana yang diberikan PT. Berkat Pangan Abadi bagi karyawannya di antara lain :

a. Gaji

Gaji paling sedikit PT. Berkat Pangan Abadi sesuai dengan UMK Kab. Gresik yaitu Rp. 4.197.000.

b. Tunjangan

Tunjangan yang diberikan oleh PT. Berkat Pangan Abadi untuk pegawai atau karyawan antara lain yaitu tunjangan melahirkan, tunjangan upah lembur, tunjangan jabatan dan tunjangan santunan.

c. Rekreasi Karyawan

Rekreasi karyawan diadakan 2 tahun sekali yang diikuti oleh semua karyawan dan keluarga.

d. Pengembangan karyawan, antara lain :

a) Mengikutsertakan karyawan berprestasi pada program pelatihan di lembaga *training* untuk meningkatkan kinerja karyawan dan seminar - seminar sesuai bidangnya masing - masing guna menambah wawasan karyawan.

b) Mengadakan promosi bagi karyawan berprestasi sehingga dapat memacu karyawan untuk dapat bekerja lebih maksimal.

c) Mengadakan pelatihan sertifikasi Halal, ISO, dan HACCP.

d) *Training* di masing - masing bidang sesuai dengan departemennya.

e. Cuti

Cuti diperuntukkan bagi semua pegawai atau karyawan selama 12 hari dalam satu tahun kerja, diberikan kepada karyawan setelah bekerja selama 12 bulan.

f. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan hari raya diberikan kepada seluruh karyawan dua minggu sebelum lebaran minimal 1x gaji.

#### 4. Fasilitas Karyawan

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di PT. Berkat Pangan Abadi antara lain :

a. Sarana peribadatan

Adanya fasilitas yang menunjang keagamaan seperti disediakan musholla untuk muslim lengkap dengan alat sholatnya seperti sajadah, mukenah dan sarung.

b. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan dengan jangka waktu satu tahun sekali tetapi hanya untuk karyawan produksi dan pakaian kerja ini berbeda - beda sesuai dengan tugas masing - masing.

c. Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja dibantu oleh perusahaan dan sebagian dipotong gaji karyawan.

d. Pemberian Waktu Cuti

Pemberian cuti tahunan berjumlah 12 hari dalam satu tahun, diberikan kepada semua karyawan setelah bekerja selama 12 bulan.

e. Makan Siang

Istirahat makan siang diberi waktu satu jam. Setelah jangka waktu satu jam selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya.

**5. Keselamatan Karyawan**

PT. Berkat Pangan Abadi dalam melindungi karyawan dari hal – hal yang dianggap rawan serta membahayakan keselamatan dan kesehatan karyawan selama kerja dilengkapi dengan sarana dan prasarana antara lain :

- a. Pemadam kebakaran yang terdiri dari hidran.
- b. Menyediakan perlengkapan keamanan bagi setiap karyawan yang berupa alat pelindung diri (APD).
- c. Pelindung bagi mesin yang berputar.
- d. Pemakaian masker untuk tempat yang berdebu.
- e. Memasang rambu – rambu keselamatan kerja pada tempat – tempat yang dianggap rawan akan bahaya.
- f. Diadakan pemeriksaan berkala.