

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah rusak atau mudah mengalami penurunan mutu. Bahan makanan ini merupakan sumber protein yang relatif murah, tetapi beberapa jenis diantaranya mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi untuk diekspor (Murniyati dan Sunarman, 2000)

Data BPS menunjukkan bahwa PDB perikanan berangsur-angsur dari tahun 2011 (Rp 154.545,2 triliun) hingga tahun 2017 (Rp 227.278,9 triliun). Pada kuartal III tahun 2018, Indonesia mendapatkan PDB sebesar Rp 59.984,3 triliun dari sektor perikanan berdasarkan harga konstan. Angka ini naik 3,71 persen dari kuartal III tahun 2017 yang hanya sebesar Rp 57.836 triliun. Kenaikan berjalan seiring dengan pertumbuhan besaran produksi perikanan kuartal III 2018, yakni 6.242.846 ton, naik 1,93% dari kuartal III 2017 yang sebesar 6.124.522,8 ton. Komponen pembentuk pembangun PDB adalah berdasarkan produk primer. Di KKP, produk primer tersebut berasal dari perikanan budidaya dan perikanan tangkap. Total produksi perikanan tangkap di laut pada kuartal III tahun 2018 naik 4,19 persen (4.954.822 ton), dibandingkan kuartal III tahun 2017 (4.755.138 ton). Pada tahun 2019, KKP menargetkan akan mencapai pertumbuhan 11% PDB perikanan. Adapun target angka perikanan tangkap adalah sebesar 8,4 juta ton, perikanan budidaya 10,36 juta ton, dan rumput laut 19,54 juta ton dengan total produksi perikanan sebesar 38,30 juta ton. Sebesar US\$ 9,5 miliar juga diharapkan dapat dihasilkan dari ekspor hasil perikanan pada 2019 dengan jumlah konsumsi ikan 54,49 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2018).

Permasalahan utama yang sering ditemukan pada produk perikanan dan juga ikan kakap merah adalah produk yang cepat mengalami pembusukan atau mudah rusak (*Perishable food*). Hal ini disebabkan karena daging ikan kakap merah merupakan substrat yang baik untuk pertumbuhan mikroba pembusuk terutama bakteri. Untuk mencegah proses pembusukan yang terjadi pada ikan dilakukan usaha

pengolahan dan pengawetan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang daya awetnya (*Shelf life*). Salah satu cara pengawetan yang dapat dilakukan adalah pembekuan. Pembekuan merupakan salah satu metode pengawetan produk pangan, yang dapat menghasilkan mutu baik tanpa merubah rasa, aroma, tekstur, dan bentuk, serta menjaga produk dari kerusakan, sehingga mutu produk dapat di pertahankan sampai diterima oleh konsumen. Pembekuan mampu menghambat kegiatan mikroorganisme, menghambat, oksidasi lemak dan aktivitas enzim sehingga dapat menjadi solusi untuk memenuhi permintaan pasar terhadap produk perikanan.

Pembekuan tidak dapat memperbaiki mutu pangan tetapi hanya dapat mengawetkan mutu asli dari bahan pangan tersebut. Oleh karena itu mutu bahan pangan yang akan dibekukan haruslah dalam keadaan paling baik. Ikan, daging, unggas harus bermutu tinggi dan jenis bahan pangan ini sudah bersih dan siap dimasak sebelum dibungkus untuk dibekukan.

Adapun pemilihan Praktik Kerja Lapangan di PT. Alam Jaya yang bergerak dibidang pembekuan ikan dikarenakan karena PT. Alam Jaya ialah pabrik yang bergerak dalam bidang industri perikanan yaitu pembekuan ikan dan berkapasitas ekspor yang telah menerapkan prinsip – prinsip industri perikanan pada produksinya.

1. Tujuan

- a. Mempelajari proses pembekuan *whole round* ikan kakap merah (*Lutjanus Sp.*) di PT.Alam Jaya dan membandingkan dengan teori yang diperoleh dibangku kuliah
- b. Memberi masukan (*input*) bagi PT.Alam Jaya dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi dalam mencapai tujuan usahanya.
- c. Menjalin kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi, dan masyarakat industri dalam hal ini PT.Alam Jaya.

2. Manfaat

- a. Secara teoritis dapat dijadikan tambahan ilmu pengetahuan tentang proses pembekuan *whole round* ikan kakap merah (*Lutjanus Sp.*) dan pengawasan suhu mesin ABF (*Air Blast Freezing*) yang digunakan untuk proses pembekuan

- b. Melatih keterampilan mahasiswa pada proses pembekuan *whole round* ikan kakap merah (*Lutjanus Sp.*) di PT.Alam Jaya
- c. Mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang didapatkan di bangku kuliah sesuai dengan keadaan di lapang, melatih keterampilan kerja yang relevan dengan bidang keahlian.

B. Sejarah Perusahaan

PT.Alam Jaya merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan (ekspor ikan laut beku seperti ikan kakap merah, ikan layur, ikan tenggiri, gurita, cumi-cumi, dan sebagainya).

PT. Alam Jaya berlokasi di Surabaya – Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Perusahaan sudah mulai beroperasi sejak Oktober 1998 dengan bentuk Usaha Dagang (UD). Pada tanggal 20 November 2001, status usaha dirubah menjadi Perseroan Terbatas (PT), dan selanjutnya dilakukan perubahan melalui Akta Notaris Dewi Elitawati, SH, Nomor : 07, Tanggal 11 Februari 2004. Bidang usaha perusahaan mencakup usaha di Bidang Pengolahan dan Perdagangan Ikan.

Bidang usaha perusahaan mencakup usaha di Bidang Pengolahan dan Perdagangan Ikan. Sebelumnya PT.Alam Jaya berlokasi di daerah Rungkut Industri III, namun seiring dengan meningkatnya kegiatan produksi, pada tahun 2005 PT.Alam Jaya kemudian mendirikan pabrik dengan lokasi yang lebih luas di daerah Rungkut Industri II No.25 Surabaya.

C. Jumlah Produksi

Jenis produk yang yang dihasilkan di PT. Alam Jaya yaitu *frozen fish*, *frozen cephalopoda*, dan *fresh fish* dengan total produksi 16-20 ton per hari. Bahan baku untuk proses produksi tidak datang setiap hari, sama halnya dengan bahan baku ikan kakap merah. Dengan adanya permintaan *buyer*, bahan baku ikan kakap merah di datangkan dan dip roses. Proses produksi ikan kakap merah biasanya 7 ton per hari. Proses produksi di PT. Alam Jaya didukung dengan beberapa fasilitas seperti 2 unit *Air Blast Freezer* (ABF) dengan kapasitas 5 ton , 2 unit *Cold Storage* yang masing - masing memiliki kapasitas 350 ton, 1 unit chilling room dengan kapasitas 2 ton serta 1 unit mesin *Ice Flaker* yang mampu menghasilkan *ice flake* sebanyak 10 ton per hari.

Pada awalnya produk yang dihasilkan atau diproses hanya Ikan Layur Whole Round dengan negara tujuan negara China. Saat ini produk yang dihasilkan perusahaan telah berkembang dengan memproduksi berbagai macam ikan, utamanya Ikan Layur, Gulama, Tiga Wajah, Leather Jacket, Remang, Bekotak, Cumi-cumi, Ikan Mata Sebelah, Lidah, Kakap Merah, Kerapu, Muroaji, Cakalang, Tongkol, Baby Tuna, Ubur-Ubur, dan lain - lain. Selain itu proses pengolahan ikan dilaksanakan dengan berbagai macam bentuk sesuai permintaan pasar, seperti bentuk utuh (WR) maupun tidak utuh (fillet, WGGs, WGS, WGG, WG, dan steak). Produk utuh adalah WR (Whole Round), sedangkan produk yang tidak utuh terdiri dari fillet, WGGs (Whole Gill Guttet Scale Off), WGS (Whole Guttet Scaled), WGG (Whole Gill Guttet), WG (Whole Guttet) dan steak.

D. Pemasaran Produksi

Produk yang dihasilkan PT. Alam Jaya dipasarkan di pasar dalam negeri (domestik) dan pasar luar negeri (ekspor). Pasar domestik yang dapat dicapai perusahaan saat ini adalah para pengusaha yang bergerak di bidang pengolahan dan perdagangan ikan, yang beroperasi di Jawa Timur, utamanya dari Brondong, Prigi Tuban, Muncar, Jember dan di Jawa Tengah, yaitu di Cilacap dan Jepara. Sedangkan pasar konsumen di luar negeri yang menjadi pelanggan perusahaan saat ini adalah pembeli dari negara Saudi Arabia, China, Taiwan, Korea, Jepang, Eropa dan Amerika.

Sistem pemasaran produk di PT. Alam Jaya yaitu melalui internet dan promosi melalui pameran produk perikanan. Sistem pembayaran dilakukan dengan cara *Letter of Credit*. *Letter of Credit* ialah suatu surat yang dikeluarkan bank devisa, atas permintaan importir nasabah bank devisa tersebut. *Letter of Credit* (LC) memudahkan pelunasan pembayaran transaksi *ekspor* dan mengamankan dana yang disediakan *importir* untuk membayar barang *importir*. PT. Alam Jaya memiliki *brand* yang diberi nama "*Mount Brand*". Kapasitas produksi PT. Alam Jaya sebanyak 16-20 ton ikan per hari

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

E.1. Lokasi Perusahaan

Posisi geografi sebagai pemukiman pantai menjadikan Surabaya berpotensi sebagai tempat persinggahan dan pemukiman bagi kaum

pendatang. Kota Surabaya terletak diantara 07°12 - 07°21 Lintang Selatan dan 112°36 - 112°54 Bujur Timur, merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah DKI Jakarta.

Kantor dan tempat produksi PT. Alam Jaya berada dalam satu lokasi di Jalan Rungkut Industri II No.25 Surabaya. Lokasi tersebut berada dalam Kawasan Industri Rungkut atau SIER (*Surabaya Industries Estate Rungkut*).

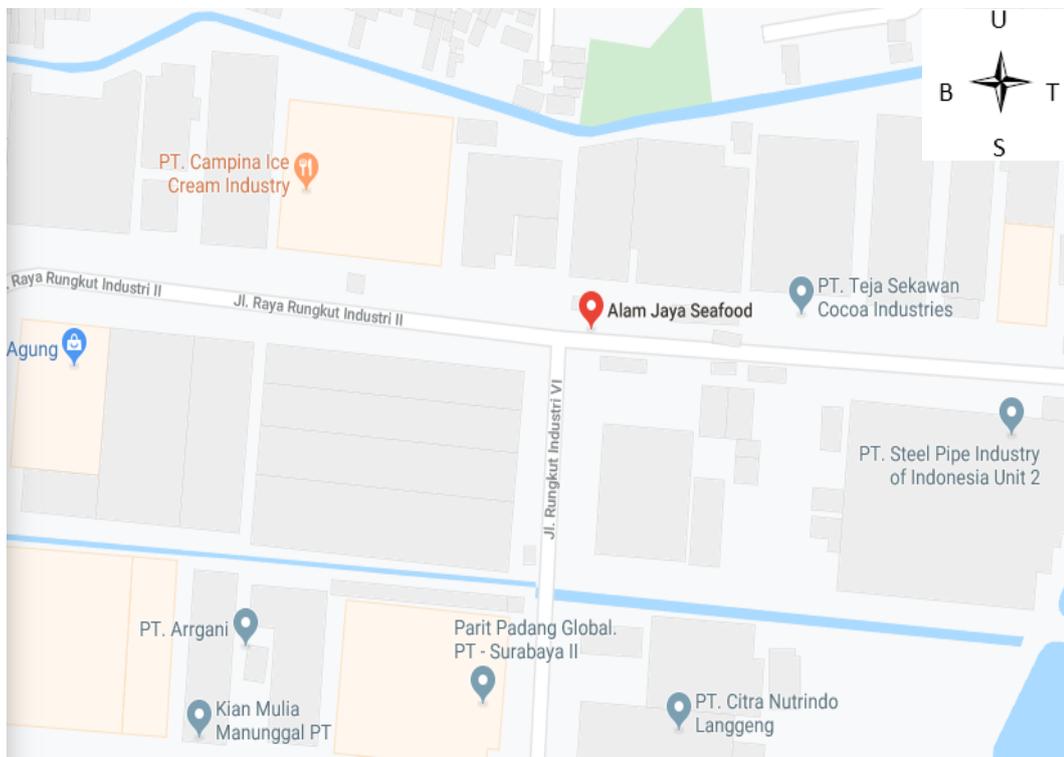
Beberapa hal yang menjadi pertimbangan untuk memilih lokasi tersebut adalah :

1. Transportasi untuk bahan baku yang mudah dan lancar, karena dekat dengan jalan raya yang menghubungkan pelabuhan
2. Transportasi produk akhir untuk ekspor mudah dan lancar karena dekat dengan jalan tol yang menghubungkan dengan pelabuhan
3. Lokasi yang terletak di dalam kawasan industry. Seberang perusahaan merupakan daerah pemukiman warga, sehingga mudah untuk mendapatkan tenaga kerja, tempat tinggal sementara atau kos, dan kedai atau warung makan.

Batas lokasi PT. Alam Jaya Surabaya adalah sebagai berikut :

- Batas Utara : Areal pemakaman umum Kedung Sari
- Batas Selatan : PT. Parit Padang Global Surabaya II
- Batas Timur : PT. Teja Sekawan Cocoa
- Batas Barat : PT. Campina Ice Cream

Lokasi PT. Alam Jaya dapat dilihat pada gambar 1



Gambar 1. Denah Lokasi PT. Alam Jaya

E.2. Tata Letak Perusahaan

Pabrik memiliki berbagai macam fasilitas produksi untuk mendukung jalannya kegiatan produksi baik berupa mesin-mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya harus disediakan dan ditempatkan pada tempatnya masing – masing agar proses produksi dapat berjalan baik dan lancar. Setiap susunan dari mesin – mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya dalam suatu pabrik disebut dengan *lay out* (tata letak pabrik).

Lay out yang baik diartikan sebagai penataan yang teratur dan efisien dari semua fasilitas yang ada dipabrik baik itu mesin, peralatan, serta buruh yang ada di dalam pabrik. Konstruksi dan bangunan yang baik merupakan salah satu faktor penting untuk sebuah kegiatan industri baik mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses akhir. PT. Alam Jaya memiliki bangunan kantor yang terletak dibagian depan pabrik. Ruang perkantoran ditempati oleh kepala pabrik (*plan manager*), manajer personalia dan umum, manajer keuangan dan akuntansi, manajer QC dan

HRD, dan para staff yang dilengkapi dengan ruang operator. Bagian pabrik terdiri dari ruang penerimaan ikan, ruang produksi, ruang pembekuan ikan, dan gudang beku (*cold storage*). Pada bagian luar terdapat, ruang ganti karyawan dan pos satpam.

Konstruksi pada bagian dalam khususnya pada ruang unit produksi, dibangun lebih spesifik dikarenakan ruang produksi merupakan ruangan yang langsung bersentuhan dengan bahan baku yang dapat terkontaminasi dengan mudah sehingga dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi. Langit – langit yang terdapat pada PT. Alam Jaya mempunyai permukaan yang halus dan berwarna putih. Pemberian warna putih ini bertujuan untuk memudahkan proses pembersihan karena akumulasi dari kotoran akan lebih mudah terlihat, selain itu langit – langit harus bebas jamur dan kapang. Semua dinding yang terdapat pada unit pengolahan terlapis dengan keramik berwarna putih sehingga permukaan dinding menjadi kedap air dan tidak menyerap air, hal ini bertujuan untuk memudahkan proses sanitasi sehingga dapat meminimalkan pencemaran terhadap produk.

Lantainya merupakan lantai yang di cor dan berwarna hijau yang dikarenakan jika lantai mengalami kerusakan dapat dengan segera diketahui dan diperbaiki. Sebelumnya PT. Alam Jaya telah berkonsultasi dengan dinas perikanan mengenai lantai yang layak untuk unit pengolahan produk. Pertemuan antara lantai dengan dinding diberi lengkungan sehingga mudah dibersihkan dan memudahkan dalam proses sanitasi sehingga dapat mengurangi jumlah kontaminan terhadap produk. Lantai dalam keadaan yang rata dengan kemiringan yang sesuai.

Penerangan yang terdapat dalam ruang unit produksi adalah lampu yang masing – masing lampu diberikan pengaman, jika lampu mengalami kerusakan seperti pecah ataupun jatuh agar tidak membahayakan pekerja dan mempengaruhi hasil produk.

Pintu untuk memasuki ruang unit produksi dilengkapi dengan tirai yang terbuat dari material plastik, dimaksudkan untuk mempermudah para pekerja untuk melewati pintu tanpa harus menyentuh dengan tangan sehingga dapat mengurangi nilai pencemaran atau kontaminan, selain itu juga berfungsi untuk mencegah masuknya serangga ke ruang produksi.

Layout PT. Alam Jaya dapat dilihat pada gambar 2



Gambar 2. Layout pabrik PT. Alam Jaya

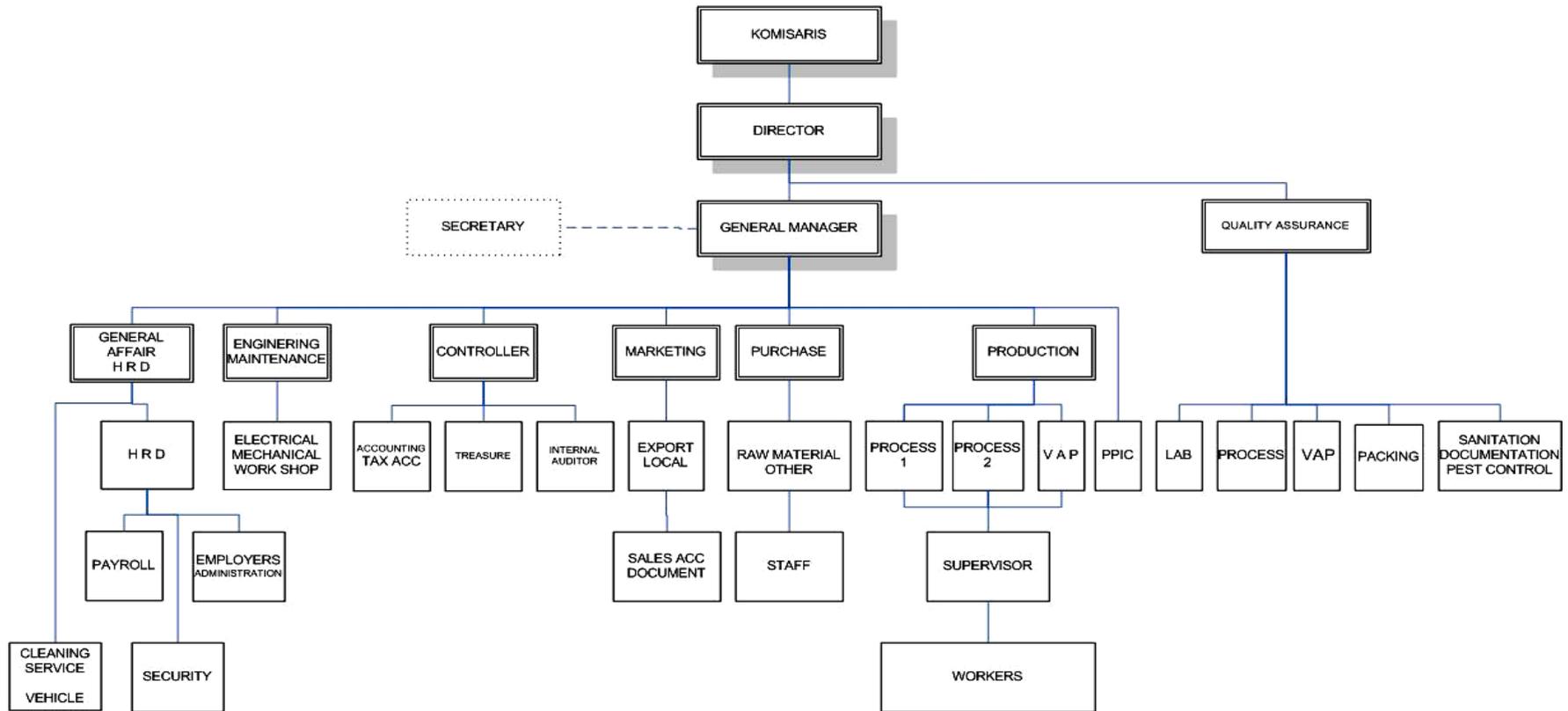
F. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi di PT. Alam Jaya merupakan struktur organisasi fungsional. Dimana struktur organisasi fungsional ini adalah tiap-tiap divisi atau tiap-tiap bagian bekerja sesuai dengan tanggung jawab dan bidangnya yang diberikan dan wewenang masing-masing untuk melakukan pekerjaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Bentuk usaha dari PT. Alam Jaya adalah perseroan terbatas dan dipimpin langsung oleh Direktur dengan *General manager* berada dibawahnya. Tugasnya adalah bertanggung jawab atas jalannya perusahaan termasuk dalam pengambilan keputusan, dalam melaksanakan tugasnya direktur dan general manager dibantu oleh *General Affair HRD, engineering maintenance, controller, marketing, purchase* dan *production*. *QA (Quality Assurance)* memiliki posisi yang sejajar dengan *General manager*. *Production manager* bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir dan perlengkapan produksi. *Controller manager* bertanggung jawab terhadap pelaporan keuangan, neraca rugi, laba dan pencatatan aset perusahaan serta logistik. *Marketing manager* bertanggung jawab atas ekspor beserta dokumen-dokumen yang berkaitan. *Purchasing manager* bertanggung jawab terhadap pembelian bahan baku baik secara kualitas dan kuantitas. *Engineering maintenance* bertanggung jawab atas perawatan alat produksi di perusahaan. *General Affair HRD* bertanggung jawab atas karyawan seluruh perusahaan. *QA (Quality Assurance)* atau HACCP bertanggung jawab penuh atas mutu produk akhir yang akan diekspor dan menjamin terjaganya kualitas produk saat proses produksi.

Struktur organisasi PT. Alam Jaya dapat dilihat pada gambar 3

ORGANIZATION CHART PT. ALAM JAYA

SURABAYA - INDONESIA



Gambar 3. Struktur organisasi PT. Alam Jaya

Tugas masing-masing dan tanggung jawab tiap bagian :

1. Komisioner (Commissioner)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Menganalisa manajemen pembelian untuk mengetahui asal, jenis, dan jumlah stok
- b) Membina supervisor dalam penerimaan bahan baku
- c) Mengevaluasi target dan penyebab target yang tidak terpenuhi
- d) Pengambil keputusan di departemen pembelian
- e) Memperbaiki dan meningkatkan sistem di departemen
- f) Memonitoring permintaan dan pembelian berdasarkan SSOP
- g) Meningkatkan kualitas manajemen perusahaan

2. Direktur (Director)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Menentukan kebijakan manajemen yang akan di ambil dalam perusahaan
- b) Mengawasi kelangsungan perusahaan
- c) Memberikan saran terhadap langkah – langkah yang di ambil oleh perusahaan

3. Manajer Umum (General Manager)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan operasional pabrik
- b) Bertanggung jawab kepada direktur atas semua pekerjaan yang dilakukan anak buah
- c) Bertanggung jawab terhadap kualitas produk

4. Sekretaris (Secretary)

- a) Mengendalikan Sub Bagian Tata Usaha.
- b) Mengendalikan Sub Bagian Kepegawaian.
- c) Mengendalikan Sub Bagian Rumah Tangga dan Perlengkapan.
- d) Mengendalikan Sub Bagian Pengadaan.
- e) Bertanggung jawab kepada Direktur Administrasi dan Keuangan

5. Manager Perencanaan dan Produksi Kontrol Internal (Planning & Production Internal Control Manager)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Perencanaan stok semua bahan pembantu

- b) Koordinasi proses penimbangan dari bahan baku sampai produk siap di proses dan memperbaikinya dengan pekerjaan yang terkait
- c) Berkoordinasi dengan manager produksi dan departemen lain yang terkait untuk mempersiapkan konsumsi jika lebih dari waktu kerja
- d) Mengadakan berbagai percobaan untuk mengetahui :
 1. Rendemen (*yield*) pada beberapa ikan
 2. Memeriksa kualitas daging ikan
 3. Membuat inovasi dan di informasikan ke departemen marketing
- e) Meningkatkan kualitas manajemen perusahaan
- f) Melaksanakan tugas umum pengawas
- g) Pengontrolan, koreksi dan memberitahukan

6. Keuangan (Purchase)

- a) Penanggung jawab tugas administrasi keuangan.
- b) Mengurus keperluan perusahaan.
- c) Menyusun laporan-laporan kepada direksi, instansi luar dan lain-lain.
- d) Penanggung jawab tata usaha gudang persediaan dan gudang hasil.

7. Quality Assurance (QA)

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Membuat laporan inspeksi sample untuk *buyer*
- b) Melakukan pengecekan kualitas, pengemasan, ukuran, berat, warna, bau, bentuk, foto (spesifikasi produk) untuk pembeli
- c) Melakukan evaluasi keefektifan sistem manajemen kualitas
- d) Realisasi secara langsung di lapangan
- e) Membuat peraturan distribusi bahan sanitasi
- f) Mengevaluasi dan menganalisa aktivitas proses

8. Asisten Quality Assurance

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Melakukan evaluasi produktivitas QC
- b) Bersama QA, membuat standar kualitas produk dan mengkoordinasi staff QC
- c) Melakukan evaluasi aktifitas proses untuk memastikan keamanan pangan berdasarkan HACCP
- d) Membantu QA mengklarifikasi dokumen *Health Certificate* dan kebijakan pemerintah lainnya

e) Melakukan verifikasi *form QC*

9. **Administrasi Quality Control**

Wewenang dan tanggung jawab :

- a) Mengkoordinasi dan penyimpanan dokumen QC
- b) Membuat catatan kegiatan yang direncanakan QA
- c) Membuat dokumen untuk lab pemerintah untuk di klarifikasi *Health Certificate* dan dokumen lain yang terkait dengan kebijakan pemerintah
- d) Membuat dokumen *traceability* khususnya untuk produk yang di ekspor ke Eropa

G. **Ketenagakerjaan**

G.1. **Jumlah Karyawan**

Proses perencanaan dari tenaga kerja meliputi jumlah tenaga kerja yang nanti akan diperlukan dalam suatu perusahaan. Proses penerimaan karyawan melalui prosedur *recruitment* dan *interview* (wawancara). Suatu usaha bisa dijalankan dengan baik, tentunya harus yang sesuai dengan bidang dan keahliannya. Jenis karyawan PT. Alam Jaya berdasarkan jumlah dan umur dapat dilihat dari tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya memiliki tingkat pendidikan SLTP, SLTA hingga sarjana.

Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya

Karyawan	Jumlah (orang)	Umur (tahun)
Staff	45	22-30
Harian	72	25-47
Borongan	76	23-45

Sumber : Kepala Bagian Produksi PT. Alam Jaya

G.2. **Jam Kerja**

Pemberian hasil kerja atau gaji untuk tenaga kerja harian dan borongan PT. Alam Jaya yaitu setiap seminggu sekali tepatnya hari sabtu. Upah yang diberikan kepada pekerja disesuaikan dengan UMR (Upah Minimum Regional).

Adapun dalam hal jam kerja, tenaga kerja di PT. Alam Jaya bekerja 8 jam sehari dengan 6 hari kerja setiap minggu. Hari kerja di perusahaan PT. Alam Jaya yaitu dari hari senin hingga sabtu. Jam kerja karyawan disajikan dalam tabel 2.

Tabel 2. Jam Kerja Karyawan

Hari Kerja	Jam Kerja	Jam Istirahat
Senin – Kamis	09.00 – 12.00	12.00 – 13.00
	13.00 – 17.00	
Jum'at	09.00 – 11.30	11.30 – 13.00
	13.00 – 17.00	
Sabtu	09.00 – 12.00	12.00 – 12.30
	12.30 – 15.00	

Sumber : Kepala Bagian Produksi PT. Alam Jaya

G.3. Kesejahteraan Karyawan

Kondisi kesehatan karyawan selama bekerja merupakan tanggung jawab perusahaan dengan jaminan asuransi pekerja dari Jamsostek (Jaminan Sosial Tenaga Kerja) dan BPJS Ketenagakerjaan. Berikut penjelasan mengenai jaminan asuransi yang diberikan kepada karyawan:

1. Jaminan Sosial Tenaga Kerja (Jamsostek)

Yaitu suatu bentuk asuransi yang dibuat oleh pemerintah untuk melindungi tenaga kerja.

2. Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) Ketenagakerjaan

Merupakan badan hukum publik yang bertugas melindungi seluruh pekerja melalui 4 program jaminan sosial ketenagakerjaan yang mencakup Program Jaminan Kecelakaan Kerja (JKK), Jaminan Kematian (JKM), Jaminan Hari Tua (JHT) dan Jaminan Pemeliharaan Kesehatan (JPK) bagi seluruh tenaga kerja dan keluarganya

Adapun tunjangan yang diberikan kepada karyawan yaitu berupa bonus, THR (Tunjangan Hari Raya) dan tunjangan selama sakit. Berikut penjelasan mengenai tunjangan yang diberikan kepada karyawan:

1. Tunjangan Hari Raya (THR)

Yaitu tunjangan yang diberikan untuk menyambut hari raya berupa tambahan satu bulan gaji bagi karyawan yang telah bekerja lebih dari satu tahun di perusahaan ini. THR yang diberikan berupa uang

2. Tunjangan Selama Sakit

Yaitu tunjangan yang diberikan kepada tenaga kerja yang menjalani perawatan karena sakit dan tidak dapat bekerja.

Tunjangan ini hanya diberikan kepada pekerja yang telah bekerja lebih dari dua tahun di perusahaan ini.

3. Bonus

Yaitu tunjangan yang diberikan berupa tambahan upah bila lembur. Bonus diberikan kepada pekerja yang bekerja di luar jam kerja efektif.

Kesejahteraan karyawan dan keluarganya ditunjang dengan adanya fasilitas yang diberikan, misalnya pakaian kerja yang aman dalam melakukan proses produksi sehingga memperkecil resiko kecelakaan. Pelindung yang dikenakan berupa penutup kepala, apron, sarung tangan berwarna hitam dan sepatu boot. Pekerja yang bertugas di ruang *Cold Storage* dan ABF memakai pakaian tebal sebagai pelindung untuk menyesuaikan diri dengan suhu dingin yang ekstrim. Sebelum memasuki ruang produksi, pekerja menjaga kebersihan dirinya dengan mencuci tangan menggunakan sabun cair yang sesuai dengan *food grade*. Air yang digunakan untuk mencuci tangan ialah air hangat yang bersuhu sekitar 33°C, selain itu juga disediakan alat pengering otomatis. Fasilitas pada saat istirahat cukup memadai untuk para pekerja, misalnya ruang istirahat yang cukup luas dan loker tempat menyimpan barang bawaan. Ruang ibadah seperti musholla juga tersedia untuk para pekerja. Salah satu bentuk tanggung jawab perusahaan untuk menjaga kondisi kesehatan karyawan yaitu pemberian asupan nutrisi seperti susu yang diberikan kepada pekerja yang bertugas di bagian Cold storage, dan pengecekan kesehatan karyawan dilakukan sebanyak 2 kali selama 1 tahun. Cuti tahunan diberikan 12 hari dan cuti hamil diberikan 3 bulan. Bagi karyawan yang cuti tersebut tetap menerima gaji penuh.