

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bebek merupakan salah satu jenis unggas yang banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan oleh manusia. Bebek dapat dimanfaatkan daging, telur, dan bulunya. Daging bebek memiliki rasa khas dan banyak digemari oleh masyarakat oleh karena itu daging bebek sering digunakan dalam makanan nusantara. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2020, produksi daging dari unggas itik/bebek di Indonesia khususnya provinsi Jawa Timur mencapai 9.880,96 ton. Tingginya produksi daging bebek dapat dimanfaatkan sebagai peluang membuat makanan nusantara.

Makanan nusantara merupakan kumpulan dari berbagai makanan yang berasal dari berbagai daerah di nusantara dan diolah dengan berbagai teknik yang mencerminkan daerah tersebut. Makanan nusantara tidak lepas dengan penggunaan bumbu di dalamnya.

Bumbu dan bahan tambahan dalam makanan merupakan bahan yang dapat cita rasa dari masakan yang akan dibuat, oleh karena persiapan menggunakan bumbu menjadi bagian penting dalam menghasilkan makanan yang enak, lezat dan menarik. Bumbu masak merupakan penggabungan rempah-rempah dari bumbu dasar seperti bawang putih, bawang merah, cabai dan bumbu dasar lainnya. Berdasarkan klasifikasi sumber bumbu dibagi menjadi tiga, yaitu bumbu yang berasal dari tumbuhan, bumbu yang berasal dari hewan dan bumbu yang berasal dari campuran (Sa'diah Multi Karina, 2017).

Teknik memasak yang banyak digunakan untuk makanan nusantara adalah teknik mengungkep. Mengungkep adalah cara memasak dimana, bahan (daging, ikan, sayuran) diberi bumbu atau tidak, kemudian dimasak dalam panci tertutup hingga mengeluarkan sari dari yang bahan yang dimasak, kemudian diberikan cairan sedikit, hingga bahan makanan sedikit terendam, proses pemasakan berlangsung lama di atas api kecil, hingga bumbu masakan meresap.

Pandemi Covid-19 yang melanda sejak tahun 2020 menyebabkan masyarakat membatasi aktivitas di luar rumah dan banyak tinggal di rumah, kemudian masyarakat lebih memilih pola hidup yang praktis dan memilih makanan yang sehat. Banyak sekali

inovasi makanan dan minuman yang yang dikembangkan. *Frozen food* adalah salah satu makanan cepat saji yang cukup digemari oleh masyarakat karena penyimpanannya yang praktis hanya disimpan ke dalam refrigator kemudian penyajiannya yang mudah hanya butuh digoreng maupun dipanaskan dalam *microwave* bahkan dijadikan olahan masakan lain. Oleh karena komoditas bebek yang banyak dan tingkat kesukaan masyarakat yang tinggi terhadap daging bebek, serta kebutuhan konsumen pada saat pandemi dimanfaatkan oleh berbagai perusahaan untuk menghasilkan produk pangan yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satu perusahaan yang aktif dibidang *food and beverage* yaitu PT. Rumah Makan Deltasari Indah memanfaatkan peluang ini sebagai peluang menciptakan inovasi produk olahan bebek unkep yang dipadukan dengan proses vakum dan pembekuan sehingga dihasilkan produk bebek *frozen*.

PT. Rumah Makan Deltasari Indah memiliki satu restoran yang bernama "Bebek Cahyo" dan satu rumah produksi. keduanya sama bergerak dibidang kuliner khususnya rumah produksi sebagai tempat mengolah bebek *frozen* sedangkan restoran "Bebek cahyo" sebagai sarana penjualan bebek *frozen*. meskipun tergolong perusahaan UMKM namun perusahaan ini memiliki keunggulan dengan standar keamanan pangan yang baik dengan pencapaiannya yaitu bersertifikasi GMP, HACCP, SJH dan sedang menunggu keluarnya sertifikat BPOM RI MD dan sertifikat ISO 22000 : 2018. Oleh karena itu perusahaan ini dapat dijadikan mitra Praktik Kerja Lapangan yang memberikan banyak manfaat bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dengan membandingkan teori dan kenyataan di dunia kerja, khususnya pada proses produksi bebek *frozen*.

B. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari proses produksi *bebek frozen* di PT. Rumah Makan Deltasari Indah
2. Membandingkan antara ilmu yang didapat dengan kenyataan di dunia kerja pada proses produksi *bebek frozen* di PT. Rumah Makan Deltasari Indah
3. Menambah pengalaman di dunia kerja

C. Manfaat

Adapun manfaat yang akan diperoleh dari Praktik Kerja Lapangan sebagai berikut:

Manfaat untuk UPN “Veteran” Jawa Timur :

1. Bagi Universitas program ini merupakan sarana implementasi program Merdeka Belajar – Kampus Merdeka
2. Sebagai sarana promosi bahwa UPN “Veteran ” Jawa Timur mempersiapkan lulusannya dengan pengetahuan dan keterampilan
3. Penerapan tri dharma perguruan tinggi , yaitu : Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Menciptakan SDM yang berkualitas dengan memberikan kesempatan berhubungan secara langsung dengan dunia kerja

Manfaat untuk PT. Rumah Makan Deltasari Indah :

1. Meningkatkan kualitas produk bebek *frozen* dengan pendampingan selama proses produksi maupun proses sertifikasi izin edar BPOM
2. Mendapat banyak ilmu baru tentang keamanan pangan dari dosen dan mahasiswa
3. Hasil laporan yang didapatkan selama praktik kerja lapang diharapkan dapat menjadi bahan masukan atau saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan

Manfaat untuk Mahasiswa :

1. Menambah ilmu pengetahuan terkait proses produksi bebek *frozen* dan pengawasan mutu pada awal hingga akhir proses.
2. Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah di dapat dalam bidang industri.
3. Memperoleh gambaran dan pengalaman dalam memecahkan permasalahan pada saat terjun ke dunia kerja

D. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah Singkat dan Perkembangan Profil Perusahaan

PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah perusahaan yang bergerak di bidang *Food* dan *Beverage* yang didirikan pada tanggal 11 Mei 2014. Perusahaan ini memiliki satu restoran Bebek – Ayam Cahyo dengan logo bebek yang melambangkan produk olahan perusahaan ini, restoran yang berlokasi di Ruko Deltasari Blok AP 10 B, Koreksari, Kureksari, Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo. Perusahaan ini mendapatkan piagam penghargaan sebagai Wajib Pajak Restoran Teladan Tahun 2015 dari Bupati Sidoarjo – Jawa Timur. Selain itu, perusahaan ini juga memiliki satu rumah produksi di Jl. Nusantara III Blok G-4 perum Merpati Kehutanan Pabean, Sedati, Sidoarjo, dulunya rumah produksi adalah tempat usaha catering pada tahun 2015. Setelah adanya pandemi Covid-19 usaha catering ini terdampak dan diberhentikan oleh perusahaan. Perusahaan ini tidak menghentikan langkahnya untuk bergerak di bidang kuliner, dengan keterbatasan keadaan pandemi perusahaan terus menganalisis kebutuhan konsumen dan peluang yang dapat dijadikan usaha berikutnya. Oleh karena makanan nusantara menjadi ciri khas perusahaan ini maka perusahaan ini menciptakan aneka bumbu, meliputi bumbu ajaib, bumbu lada hitam, bumbu pecel, bumbu rendang, bumbu gulai, bumbu rujak manis, ,aneka sambal meliputi : sambal bawang, sambal bebek, sambal tuna, sambal bakar, sambal bandeng, sambal cabai hijau, sambal ayam pedas hingga saat ini .Bumbu Ajaib menjadi produk unggulan perusahaan ini.

Pada tahun 2020 telah mendapatkan Sertifikat CHSE, Sertifikat I Do Care dari Kementrian Pariwisata dan Industri Kreatif (Kemenparekraf RI) dengan capaian semua produk mengutamakan pada cita rasa tinggi khas kuliner nusantara. Salah satu produk unggulan yang merupakan produk inovatif adalah Bumbu Ajaib yang merupakan bumbu serga guna dalam satu kemasan. Perusahaan ini telah melakukan penyesuaian atau perubahan akta pendirian pada tanggal 2 Juni 2020 dengan mendapatkan pengesahan Persetujuan Perubahan Anggaran Dasar Perseroan Terbatas Nomor : AHU0038423. AH.01.02 TAHUN 2020 dengan Nomor Induk Berusaha (NIB): 0220200611367 tanggal 16 Juni 2020.

. Namun tidak berhenti sampai disitu oleh karena perusahaan ini memiliki menu *ikonik* olahan ayam dan bebek PT. Rumah Makan Deltasari Indah juga mengembangkan produk dari ayam dan bebek seperti Bebek Lada Hitam dan Bebek Oven sebagai pelopor Bebek Oven Indonesia. Perusahaan ini juga mengembangkan produk olahan bebek lainnya dengan mengikuti perkembangan zaman dan *trend* yang serba praktis perusahaan ini menciptakan produk *frozen* diantaranya, Bebek - Ayam Ungkep Frozen kemudian perusahaan ini juga menciptakan Abon Bebek- Ayam Rendah Kolesterol.

Dalam peningkatan kepercayaan konsumen dan keamanan produk untuk diedarkan hingga ekspor produk , PT. Rumah Makan Deltasari indah terus mengembangkan sarana dan prasarana yang mendukung GMP, HACCP dan BPOM MD, bahkan ISO 22000 : 2018. PT. Rumah Makan Deltasari Indah telah memiliki berbagai sertifikat GMP dan HACCP, perusahaan ini telah melakukan sertifikasi BPOM MD dan ISO 2000:2018 namun kedua badan tersebut belum mengeluarkan sertifikat kepada perusahaan karena masih dalam tahap proses penyelesaian.

2. Visi Misi

Visi

- Mewujudkan bumbu ajaib sebagai bumbu serbaguna untuk berbagai olahan masakan yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat.

Misi

- Memperkenalkan bumbu ajaib yang dapat digunakan 10 olahan masakan terfavorit dengan cita rasa khas kuliner nusantara .
- Memperlihatkan kualitas produk yang didukung bahan-bahan pilihan dan diproses dengan peralatan atau mesin higienis.

E. Kapasitas Produksi

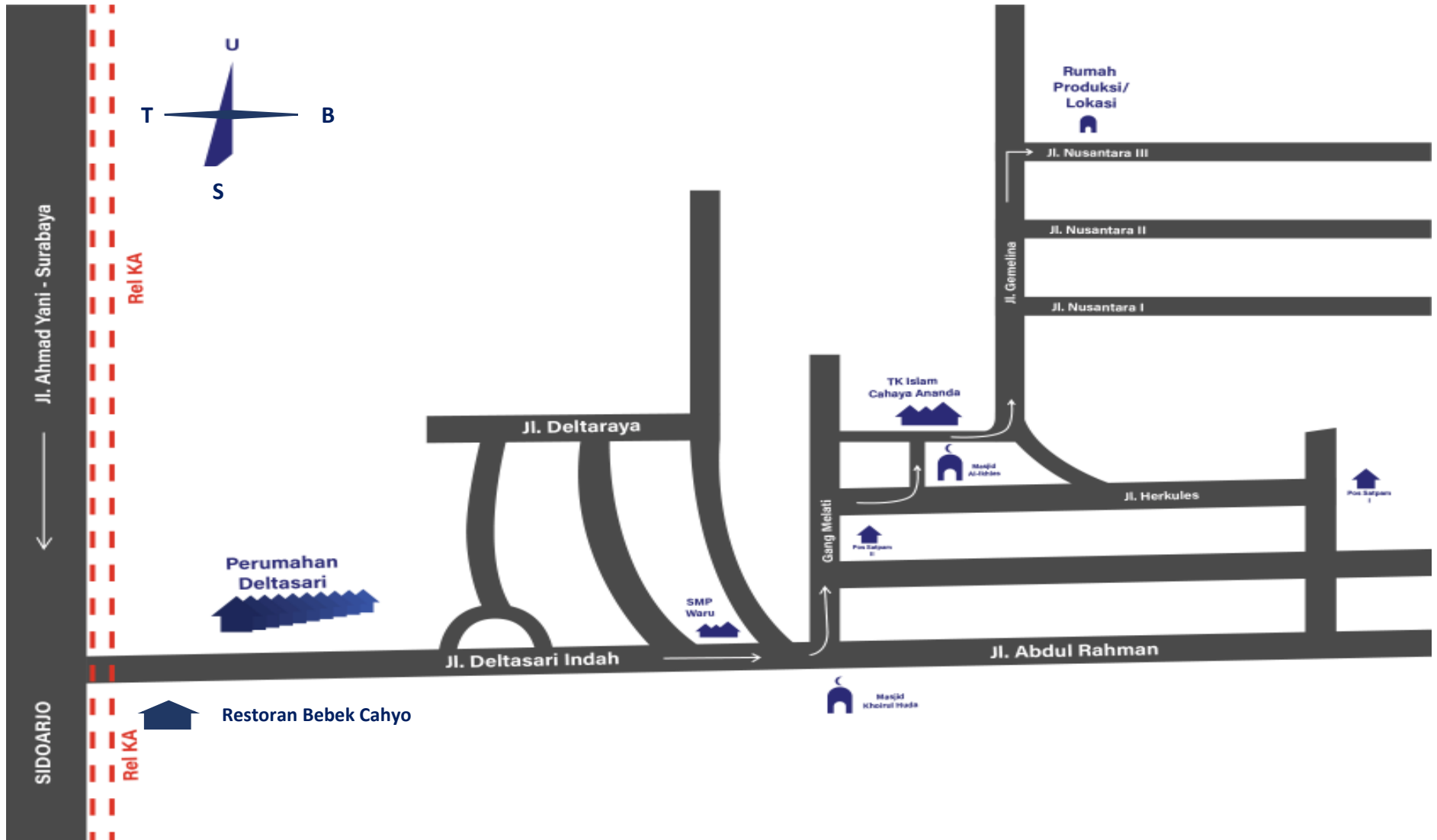
Kapasitas produksi bebek *frozen* yang diharapkan dan direncanakan oleh perusahaan adalah adalah 400 ekor bebek selama satu semester (6 bulan). Dalam satu bulan diperkirakan sekitar 60 ekor penjualan. Namun selama pandemi penjualan belum mencapai target dikarenakan proses penjualan bebek *frozen* hanya sebatas *by order* atau pemesanan, sehingga selama satu bulan diperkirakan total produksi hanya sebanyak 20 ekor.

F. Pemasaran Produksi

Metode pemasaran untuk produk bebek *frozen* PT. Rumah Makan Deltasari Indah dilakukan dengan beberapa cara , yaitu pertama dengan cara menaruh produk bebek frozen sebagai *display* di restoran Bebek Cahyo yang berlokasi di ruko Deltasari Indah Blok AP 10 B, Koreksari Sidoarjo sebagai produk oleh oleh , kedua dilakukan dengan cara pengiriman ke beberapa daerah berdasarkan pemesanan. Pada tahun 2021, pemasaran dilakukan ke daerah Sidoarjo dan Kalimantan. Rencana selanjutnya, setelah mendapat sertifikat ISO 22000 : 2018 produk bebek *frozen* akan dipasarkan dengan bantuan Komunitas Eksportir Muda Indonesia dengan sasaran negara Turki.

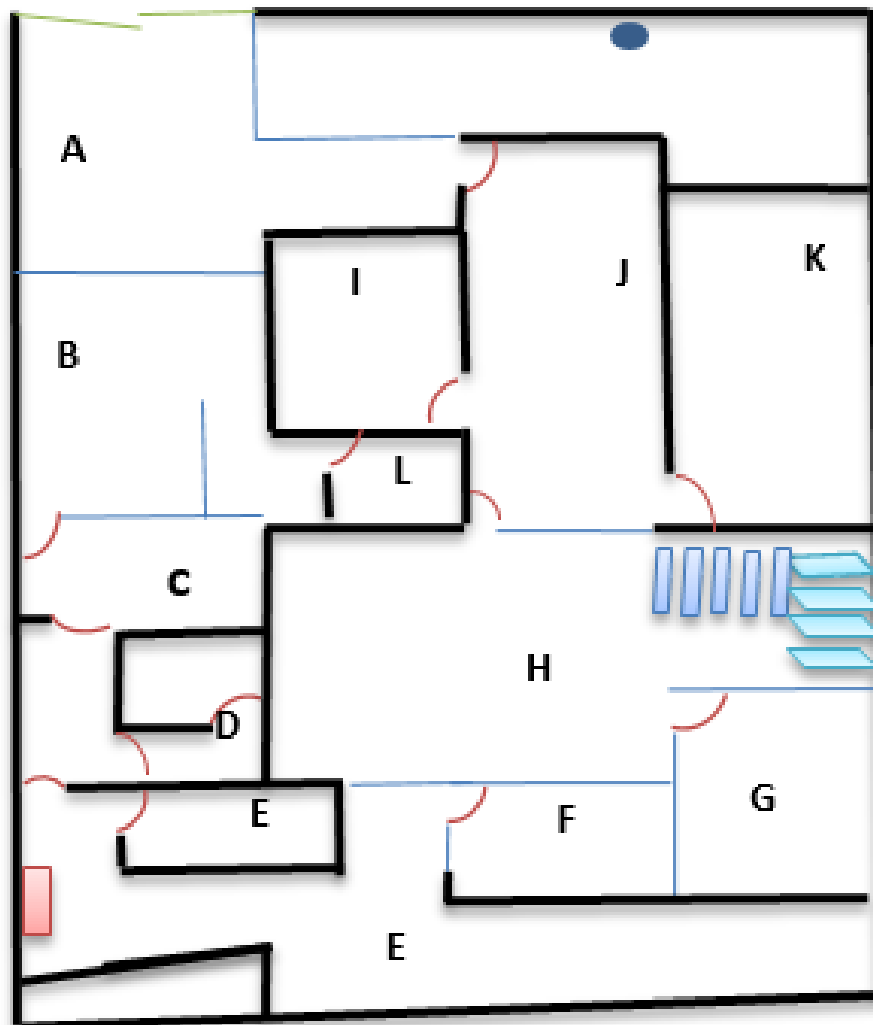
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Rumah produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah terletak di wilayah Jl. Nusantara III Blok G-4 perum Merpati Kehitanaan Pabean, Sedati, Sidoarjo, Jawa Timur 61265. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Tropodo kecamatan Sedati. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Semambung Kecamatan Gedangan. Sebelah timur berbatasan dengan Semampir Kecamatan Waru. Sebelah barat berbatasan dengan desa Kureksari Kecamatan Waru. PT. Rumah Makan Deltasari Indah memiliki restoran yang bernama Bebek cahyo yang jarak lokasinya sejauh dua kilometer dari rumah Produksi. Denah Lokasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah (2021) dan denah Denah Layout Pabrik PT. Rumah Makan Deltasari Indah pada gambar berikut:



Gambar 1.1 Lokasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2021)



Gambar 1.2. Denah layout Pabrik PT. Rumah Makan Deltasari Indah

Sumber: PT. Rumah Makan Deltasari Indah (2021)

Keterangan:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Ruang penerimaan bahan | G. Ruang kemas khusus olahan sambal |
| B. Ruang pemilahan bahan | H. Ruang <i>packing</i> dan <i>freezer</i> |
| C. Ruang pencucian bahan | I. Kantor |
| D. Ruang ganti | J. Ruang <i>display</i> |
| E. Ruang racik/produksi | K. Gudang barang jadi |
| F. Ruang produksi bebek <i>frozen</i> | L. Toilet |

H. Struktur Organisasi

Struktur organisasi tertinggi pada PT. Rumah Makan Deltasari Indah berbentuk organisasi fungsional tertinggi pada direktur yang mengomando semua bagian dalam struktur organisasi. Struktur organisasi yang digunakan di PT Rumah Makan Deltasari Indah ini yaitu struktur organisasi garis dan staf, dimana terdapat struktur tambahan berupa aktivitas staf ahli yang mendukung aktivitas struktur garis dengan memfasilitasi pencapaian tujuan utama organisasi.

1. Direktur

Tanggung jawab:

- a. Mengimplementasikan dan mengorganisir visi dan misi perusahaan.
- b. Menyusun strategi bisnis untuk perusahaan.
- c. Melakukan evaluasi perusahaan.
- d. Menunjuk orang untuk memimpin divisi tertentu dan mengawasi pekerjaannya.
- e. Mengawasi kompetisi bisnis internal dan eksternal.
- f. Mengevaluasi kesuksesan perusahaan

Wewenang:

- a. Mengkoordinasikan dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan, mulai bidang administrasi, kepegawaian hingga pengadaan kualitas produk, persediaan dan distribusi barang.
- b. Mengangkat dan memberhentikan karyawan perusahaan.

2. Manajer Operasional

Tanggung jawab:

- a. Memberikan penilaian karyawan, promosi, kompensasi dan pemutusan hubungan kerja berdasarkan tinjauan kinerja.
- b. Memantau dan mengendalikan pengeluaran sesuai anggaran yang dialokasikan.
- c. Melakukan evaluasi perusahaan.
- d. Bekerja sesuai dengan kebijakan dan prosedur perusahaan.
- e. Melakukan pertemuan rutin dengan tim untuk membahas tentang masalah, pembaruan.
- f. Mengevaluasi kesuksesan perusahaan

Wewenang:

- a. Mengkoordinasikan dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan, mulai bidang administrasi, kepegawaian hingga pengadaan kualitas produk, persediaan dan distribusi barang.
- b. Mengangkat dan memberhentikan karyawan perusahaan.

3. Adminitrasi / kontrol dokumen

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab membantu manajemen dalam menjalankan prosedur pengendalian dokumen dan rekaman mutu.
- b. Bertanggung jawab terhadap sosialisasi dan ditribusi ke seluruh bagian.
- c. Bertanggung jawab penyimpanan dokumen
- d. mendukung implementasi sistem manajemen keamanan pangan di perusahaan

Wewenang:

- a. Membuat dan melaksanakan kearsipan dokumen.
- b. Mengkoodinir rapat / meeting seluruh bagian terkait.

4. Produksi

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap proses produksi.
- b. Bertanggung jawab menghasilkan produk yang sesuai standard
- c. Bertanggung jawab melakukan monitoring CCP
- d. Bertanggung jawab menjalankan GMP

Wewenang:

- a. Menolak bahan baku yang tidak sesuai standar.
- b. Mengelola kembali produk yang tidak sesuai apabila masih memungkinkan dan menghancurkan produk yang tidak ssuai sesuai standar

5. Teknik

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap perawatan dan kualitas mesin
- b. Bertanggung jawab terhadap perbaikan mesin

Wewenang:

- a. Membuat dan melaksanakan jadwal perawatan mesin

- b. Memberikan informasi /status/identitas apabila mesin dalam kondisi tidak standar.

6. Pembelian

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap permintaan pembelian barang.
- b. Mencari supplier baru sesuai dengan kebutuhan barang.
- c. Melakukan seleksi dan evaluasi supplier.
- d. Mempertanggung jawabkan jumlah dan mutu barang yang dipesan.
- e. Menjaga kerahasiaan semua informasi yang ada pada perusahaan.

Wewenang:

- a. Menolak barang masuk yang tidak sesuai spesifikasi pembelian.
- b. Menghapus list supplier yang tidak lulus evaluasi.

7. QC (Quality Control)

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap proses Inspeksi bahan baku
- b. Bertanggung jawab terhadap kualitas dan keamanan produk.
- c. Bertanggung jawab menjalankan GMP

Wewenang:

- a. Menolak bahan baku yang tidak sesuai standar.
- b. Menghentikan proses produksi bila terjadi ketidaksesuaian
- c. Mereject produk jadi bila tidak sesuai standar

8. SDM

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap penerimaan karyawan baru
- b. Bertanggung jawab terhadap proses evaluasi karyawan
- c. Bertanggung jawab terhadap peningkatan kompetensi karyawan melalui program training / pelatihan

Wewenang:

- a. Melakukan proses penerimaan karyawan sesuai kebutuhan perusahaan
- b. Melakukan uji kompetensi karyawan
- c. Mengeluarkan surat peringatan bagi karyawan yang melanggar peraturan perusahaan.

9. Gudang Barang Baku dan Barang Jadi

Bagian Gudang bertanggungjawab dalam proses monitoring ketersediaan bahan baku, bahan kemas dan produk jadi serta mendukung implementasi sistem manajemen keamanan pangan di perusahaan.

Tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab terhadap monitoring ketersediaan dan penyimpanan bahan baku
- b. Bertanggung jawab terhadap monitoring ketersediaan dan penyimpanan bahan kemas
- c. Bertanggung jawab terhadap monitoring ketersediaan dan penyimpanan produk jadi
- d. Monitoring FIFO (*First In First Out*) / FEFO (*First Expired First Out*)
- e. Menjalankan GMP

Wewenang:

- a. Melakukan stock opname
- b. Mengajukan pembelian ke bagian pembelian

10. Ketua Manajemen Keamanan Pangan (MR)

Tanggung jawab:

- a. Membentuk dan mengatur tugas dan wewenang tim keamanan pangan
- b. Memastikan bahwa anggota tim keamanan pangan sudah mendapatkan edukasi dan pelatihan yang relevan dengan bidangnya masing-masing
- c. Melakukan koordinasi dengan bagian terkait dalam pelaksanaan sistem keamanan pangan
- d. Memantau kesesuaian regulasi-regulasi yang terkait dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan
- e. Membuat jadwal Internal audit
- f. Mengkoordinir pelaksanaan Management review

Wewenang:

- a. Menentukan dan membagi tugas yang harus dilakukan oleh setiap anggota.
- b. Mengganti atau menghentikan anggota tim.
- c. Memberikan keputusan terkait pelepasan produk akhir yang terindikasi berpotensi tidak aman

11. Pemasaran

Tanggung jawab:

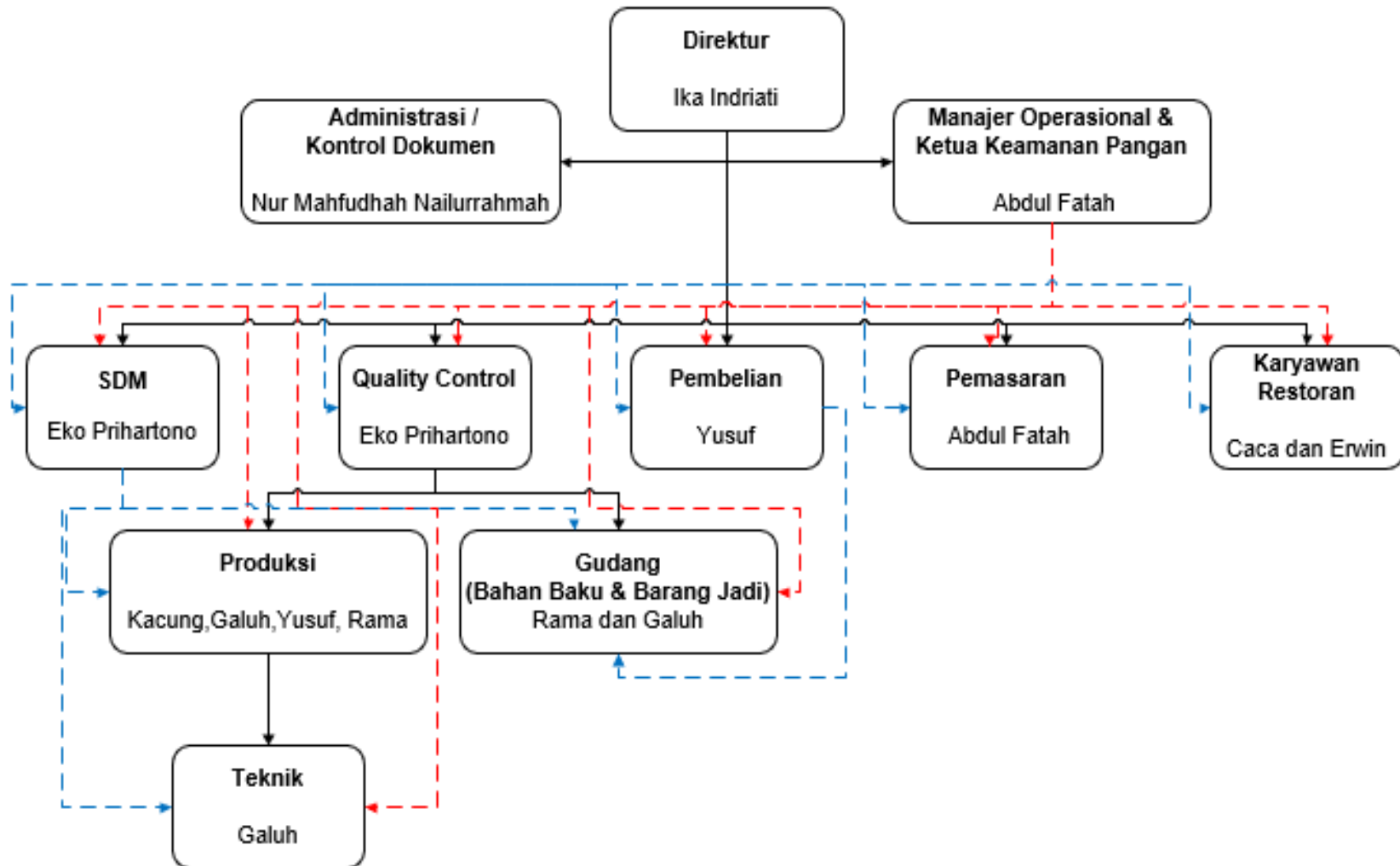
- a. Melakukan perencanaan produk, dan analisa pasar.
- b. Menentukan dan menetapkan harga produk.
- c. Melakukan perencanaan promosi
- d. Menjamin kepuasan pelanggan.

Wewenang:

- a. Menentukan harga jual produksi.
- b. Merumuskan kebijakan pemasaran produk perusahaan.

Diagram struktur organisasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah dengan beberapa simbol warna garis diantaranya

1. Garis hitam sebagai garis komando direktur yang artinya wewenang direktur untuk memerintah bawahannya. Robbins (2002), Komando sebuah garis wewenang yang tak terputus yang membentang dari tingkat atas organisasi terus sampai yang paling bawah dengan menjelaskan siapa melapor siapa
2. Garis merah putus-putus sebagai garis pembinaan oleh manajer operasional yang wewenangnya mengatur segala kegiatan di dalam perusahaan kepada semua bagian baik Administrasi ,SDM ,Quality Control, Produksi,Gudang,Teknik, Pembelian,Pemasaran,Karyawan Restoran.
3. Garis biru putus-putus sebagai garis koordinasi antar semua bagian untuk saling bekerja sama dan berdiskusi namun tidak dapat memerintah dan mengatur satu dengan lainnya.
Hasibuan (2011), Koordinasi merupakan pelaksanaan kegiatan yang memiliki tujuan bersama dengan mengimbangi dan menggerakkan tim dengan kerja sama antar anggota yang akhirnya menimbulkan keharmonisan kerja sehingga tidak adanya pekerjaan yang tumpang tindih.



Gambar 1.3. Struktur organisasi PT. Rumah Makan Deltasari Indah

Sumber. PT. Rumah Makan Deltasari Indah (2021)

I. Ketenagakerjaan

PT. Rumah Makan Deltasari Indah memiliki tujuh karyawan dan tiga orang manajemen. Tenaga kerja sebanyak tujuh karyawan yang terdistribusi di bagian Sumber Daya Manusia (SDM), Produksi, Quality Control (QC), Teknik, Pemasaran, Gudang, Pembelian sedangkan tiga orang manajemen terdistribusi di bagian Data Administrasi, Manajer dan Direktur.

1. Sistem Kompensasi

Semua karyawan di PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah karyawan tetap, dengan rincian jaminan yang didapatkan karyawan di PT. Rumah Makan Deltasari Indah sebagai berikut:

- Karyawan yang bekerja di bidang produksi akan disediakan jas laboratorium, sepatu karet, sarung tangan, penutup kepala dan masker sedangkan untuk karyawan yang bekerja di luar produksi mendapat pakaian dinas berupa kemeja batik dengan logo Cahyo
- Karyawan mendapat Gaji pokok
- Tiap tahun mendapatkan Tunjangan Harin Raya (THR) dengan nominal setara (satu bulan gaji)
- Fasilitas mess untuk karyawan yang memiliki rumah yang jauh dari lokasi perusahaan, dengan kapasitas satu rumah diisi beberapa pegawai dengan ketentuan satu tempat tidur untuk satu karyawan
- Karyawan mendapatkan fasilitas makan sebanyak tiga kali sehari
- Cuti kerja: dapat diambil pada saat lebaran dan libur enam hari dalam satu tahun, cuti tidak boleh diambil dengan sekaligus.

2. Jam Kerja

Peraturan Pemerintah No. 35 / 2021 mewajibkan setiap pelaku usaha untuk melaksanakan ketentuan jam kerja. Ketentuan jam kerja terbagi menjadi dua sistem, yaitu pertama tujuh jam kerja dalam satu hari atau 40 jam kerja dalam satu minggu (6 hari kerja), kedua delapan jam kerja dalam satu hari atau 40 jam kerja dalam satu minggu (5 hari jam kerja)

Pengaturan jam kerja PT. Rumah Makan Deltasari Indah menerapkan setiap karyawan 6 hari kerja sesuai dengan sistem pertama jam kerja berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 35 / 2021. Jam kerja karyawan PT. Rumah Makan Deltasari Indah dari pukul 09.00-21.00 dengan waktu istirahat 1 jam sehingga

karyawan bekerja selama (sebelas belas jam) kerja sehari dalam waktu enam hari dan terhitung enam puluh jam dalam satu minggu (enam hari) dengan libur satu hari pada hari Sabtu. Oleh karena PT. Rumah Makan Deltasari Indah memiliki jam kerja karyawan yang .Apabila karyawan sakit maka harus dikategorikan izin dan digantikan karyawan lain.