

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang adalah tanaman yang memiliki banyak manfaat karena hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, terutama bagian buah pisang. Buah pisang dapat diolah menjadi beragam produk pangan yang memiliki cita rasa khas dan menarik perhatian konsumen. Pisang merupakan buah yang memiliki siklus berbuah tidak bergantung pada musim. Buah pisang juga cenderung cocok untuk tumbuh di daerah tropis, seperti Indonesia sehingga keberadaan sumber daya alam sangat melimpah. Gunawan dan Salim (2018) menyatakan bahwa keunggulan lain dari buah pisang selain mudah diolah adalah kandungan nutrisi penting bagi tubuh yang dimiliki buah pisang, terutama kandungan vitamin C yang tinggi. Pisang juga kaya akan serat sehingga baik untuk sistem pencernaan.

Data Badan Pusat Statistik (2015) dalam Cahyana *et al.*, (2019) mengungkapkan bahwa produksi pisang di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun yaitu 6,19 juta ton pada tahun 2012, 6,28 juta ton pada tahun 2013, dan 6,86 juta ton pada tahun 2014. Pisang menjadi salah satu komoditas pangan asal Indonesia yang memiliki peluang besar untuk dijadikan ide bisnis. Jenis pisang yang dapat dipilih untuk dijadikan bisnis pangan sangat beragam, seperti pisang kepok, pisang ambon, pisang mas, pisang susu, dan pisang raja. Pisang raja merupakan jenis pisang yang sering diolah karena memiliki rasa yang lebih manis daripada pisang lainnya.

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu industri pangan yang memiliki skala Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berada di Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Djuwendah dan Karyani (2020) menyatakan bahwa UMKM di Indonesia memiliki peranan yang sangat penting dan strategis untuk mewujudkan perekonomian daerah yang kokoh dalam menunjang perekonomian nasional. Perekonomian daerah akan berkembang bila UMKM yang ada di desa/kelurahan mampu tumbuh dan berkembang (Djuwendah dan Karyani, 2020). Tempat produksi CV. Sahabat Pangan berada di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Pemilihan nama "Sahabat Pangan" didasarkan pada komitmen

untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas dan sehat dikonsumsi oleh masyarakat.

Proses pengolahan pisang merupakan proses yang melibatkan teknologi pengolahan buah agar dapat mempertahankan mutu dan meningkatkan nilai ekonomi. Pengolahan pisang menjadi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan, Kabupaten Malang, Jawa Timur menjadi rambak dengan digoreng memanfaatkan mesin *vacuum frying* yang dibuat oleh CV. Sahabat Pangan sendiri. Pasokan bahan baku pisang CV. Sahabat Pangan didapatkan dari daerah Kabupaten Malang bagian selatan. Pisang yang digunakan adalah jenis pisang raja awak yang memiliki rasa manis, tetapi memiliki biji yang besar dan banyak. Selain pisang, CV. Sahabat Pangan juga mengolah mangga dan nangka menjadi rambak dan keripik.

Kegiatan PKL adalah bagian dari program universitas sebagai syarat kelulusan program S1. Kegiatan ini juga dapat menjadi wadah bagi mahasiswa untuk belajar di luar kampus dan mendapatkan pengalaman yang tidak didapatkan ketika belajar di dalam bangku perkuliahan. Program ini mendorong mahasiswa untuk dapat bergerak aktif mencari ilmu yang lebih luas. Mahasiswa diharuskan berpikir kreatif dan inovatif dalam memecahkan masalah di lapangan berdasarkan keilmuan yang telah didapat selama masa perkuliahan. Kegiatan magang yang dilaksanakan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* bagi mahasiswa yang akan bermanfaat dalam dunia kerja.

B. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Sahabat Pangan secara umum, yaitu:

1. Untuk memahami spesifikasi alat dan mesin yang digunakan dalam proses produksi di CV. Sahabat Pangan.
2. Untuk mengetahui proses pengolahan rambak pisang pada CV. Sahabat Pangan.
3. Untuk memahami penerapan teknologi *vacuum frying* pada produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan.
4. Untuk membandingkan proses pengolahan produk rambak pisang atau keripik pisang di CV. Sahabat Pangan dengan literatur.

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di CV. Sahabat Pangan secara umum, yaitu:

1. Bagi Perguruan Tinggi

Adanya hubungan kerja sama antara CV. Sahabat Pangan dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

2. Bagi Perusahaan

Adanya saran yang membangun dari mahasiswa sebagai akademisi yang terjun langsung di lapangan guna meningkatkan kualitas kerja pada CV. Sahabat Pangan.

3. Bagi Mahasiswa

Adanya pemahaman ilmu yang lebih mendalam tentang produksi rambak pisang dengan teknologi *vacuum frying* yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ketika sudah terjun di dunia kerja.

D. Sejarah Perusahaan

CV. Sahabat Pangan merupakan sebuah usaha kecil milik keluarga yang dirintis oleh Bapak Zainal Efendi pada tahun 2015. Nama “Sahabat Pangan” memiliki arti bahwa CV. Sahabat Pangan berkomitmen untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas dan sehat dikonsumsi oleh masyarakat. Produksi yang diolah berupa *snack* sehat dari olahan buah. Usaha tersebut dimulai dengan tujuan untuk memanfaatkan sumber daya lokal sebagai bahan baku dari pemasok petani lokal dalam bentuk *raw material* pada daerah Kabupaten Malang yaitu pisang. Jenis pisang yang diolah yakni Pisang Raja Awak.

Potensi *raw material* yang digunakan dalam pembuatan rambak pisang akhirnya memunculkan ide yang dapat dikembangkan menjadi produk dengan berbahan dasar pisang dengan nama rambak pisang. Puncaknya pada tahun 2018 CV. Sahabat Pangan mulai mencapai kesuksesan setelah menjadi UMKM Terbaik di Jawa Timur. Tak hanya puas sampai disitu, CV. Sahabat Pangan kembali mengikuti kompetisi pameran UMKM dan menjadi UMKM Terbaik Jawa Timur di tahun 2019 dengan kategori Perikanan dan

Perkebunan PT. Dua Kelinci melakukan kerjasama dengan CV. Sahabat Pangan sebagai UMKM binaan selama 2 tahun mulai periode 2019-2021.

Pemasaran yang dilakukan CV. Sahabat Pangan cukup aktif dalam pengembangan kanal sosial, dengan mengikuti berbagai seminar serta pameran mengenai UMKM. CV. Sahabat Pangan tidak hanya sekedar menjual produk, tetapi juga tetap menjaga kualitasnya dengan memenuhi syarat layak edar dengan legalias hukum. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) atas nama Zainal Effendi dengan P-IRT No. 5143573011903-26. Produk CV. Sahabat Pangan yang dihasilkan juga telah memiliki *Nutrition Fact*, penomoran barcode sebagai *supply chain* yang diterima diseluruh dunia (GS1 System), CPPOB, dan BPOM.

Kapasitas produksi CV. Sahabat Pangan dapat ditentukan oleh masa panen atau masa pematangan dari bahan baku buah-buahan yang dipakai. CV. Sahabat Pangan hampir setiap hari beroperasi, kecuali terdapat bahan baku yang belum datang atau belum matang sehingga belum dapat dilakukan proses produksi. Pisang termasuk dalam buah dengan siklus berbuah tidak tergantung pada musim. Rata-rata kapasitas produksi rambak pisang per bulan sebanyak 20 ton, tetapi rata-rata ini dapat meningkat apabila terdapat permintaan dari distributor atau saat menjelang lebaran.

Produksi CV. Sahabat Pangan hingga saat ini memiliki produk unggulan diantaranya rambak pisang, rambak mangga dan keripik nangka. Dengan produk yang renyah dan memegang teguh sebagai produsen *snack* sehat vegan CV. Sahabat Pangan menumbuhkan permintaan produk yang terus naik di industri pangan lainnya. Seiring perkembangan, produk CV. Sahabat Pangan juga dilirik konsumen luar negeri.



Gambar 1. Logo CV. Sahabat Pangan
(Sumber: CV. Sahabat Pangan, 2023)

Logo CV. Sahabat Pangan mewakili semangat dan motivasi dari CV. Sahabat Pangan, baik semangat dalam memenuhi kebutuhan konsumen maupun memperluas sektor pemasaran produk CV. Sahabat Pangan. Penggunaan warna merah melambangnya keberanian CV. Sahabat Pangan sebagai Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam mengambil segala

risiko yang ditemui selama menjalankan bisnis dan tetap tidak putus asa meskipun menemui kegagalan. CV. Sahabat Pangan mampu melihat peluang sekecil apapun dengan memanfaatkan segala kelebihan dan mengevaluasi kekurangan. Penggunaan warna hijau dan gambar daun melambangkan bahan baku yang digunakan di CV. Sahabat Pangan berasal dari buah-buahan. Hal ini sekaligus melambangkan bahwa CV. Sahabat Pangan lebih menekankan pada produk vegan alami tanpa tambahan bahan lainnya. Lambang huruf “b” yang bersambung dengan gambar daun memiliki arti “Bangzay” yang merupakan nama *merk* dagang dari produk rambak pisang.



Gambar 2. Logo Dagang CV. Sahabat Pangan
(Sumber: CV. Sahabat Pangan, 2023)

Logo dagang dari CV. Sahabat Pangan dipakai pada kemasan-keamanan premium, termasuk produk *repack* oleh perusahaan lain. Logo dagang ini berfungsi sebagai identitas dan ciri khas dari CV. Sahabat Pangan agar produk yang diproduksi oleh CV. Sahabat Pangan tidak diklaim oleh perusahaan lain. Logo dagang juga dapat menjadi sarana memperkenalkan produk CV. Sahabat Pangan, baik kepada konsumen maupun *buyer*. Kata “BANGZAY” merupakan sapaan akrab dari pemilik CV. Sahabat Pangan, yaitu Bapak Zainal Effendi. Sama halnya dengan arti logo CV. Sahabat Pangan, penggunaan warna hijau dan gambar daun melambangkan bahan baku yang digunakan di CV. Sahabat Pangan berasal dari buah-buahan. Hal ini sekaligus melambangkan bahwa CV. Sahabat Pangan lebih menekankan pada produk vegan alami tanpa tambahan bahan lainnya. Lambang huruf “b” yang bersambung dengan gambar daun memiliki arti “Bangzay”.

E. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan misi merupakan salah satu hal penting yang harus dimiliki suatu perusahaan untuk mencapai tujuan bersama. Fungsi lain dari visi dan misi adalah untuk memberi keteraturan terhadap berjalannya seluruh kegiatan yang ada di suatu perusahaan. Setiap orang yang terlibat di dalam suatu perusahaan harus memiliki kesadaran dalam mewujudkan visi dan misi

tersebut. CV. Sahabat Pangan berdedikasi untuk menjaga kualitas dan mempertahankan keunggulan-keunggulan produk. Visi dan misi bagi perusahaan dapat berperan sebagai tolak ukur dalam mencapai kesuksesan dalam jangka pendek maupun jangka panjang untuk memajukan perusahaan. CV. Sahabat Pangan dalam menjalankan usahanya mengacu pada visi dan misi berikut.

“Menjadi salah satu perusahaan *snack* sehat terbesar di Indonesia dan menciptakan banyak lapangan kerja bagi masyarakat”

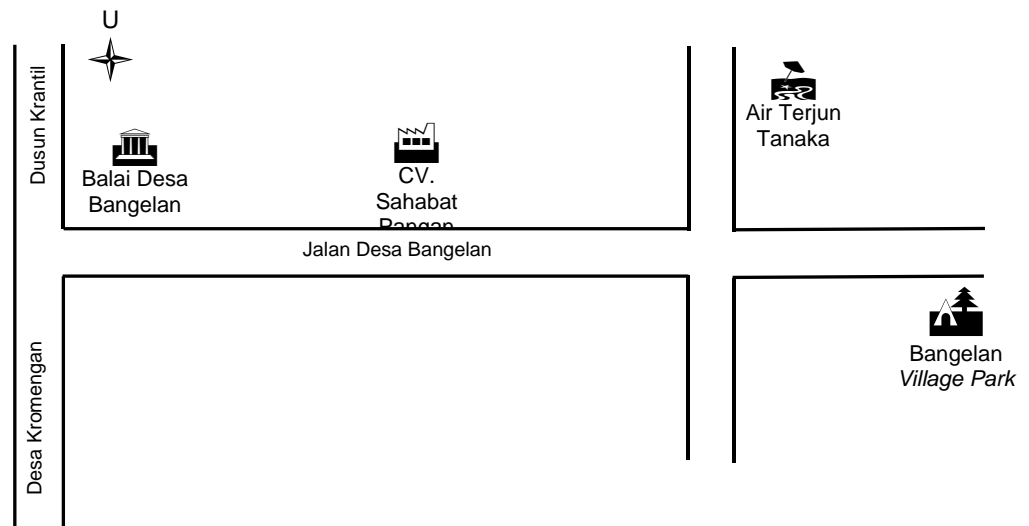
1. Menjadi salah satu perusahaan *snack* sehat terbesar di Indonesia, CV. Sahabat Pangan memiliki komitmen untuk untuk menciptakan makanan ringan dari produk buah-buahan yang dibuat tanpa bahan tambahan pangan dengan cita rasa yang tetap lezat. Camilan berbahan dasar buah dengan klaim sehat menjadi *trend* di masyarakat saat ini dan akan lebih berpeluang lagi di masa depan.
2. Menciptakan banyak lapangan kerja bagi masyarakat, CV. Sahabat Pangan sebagai UMKM juga memiliki peran untuk membuka lapangan kerja bagi warga sekitar. Selain itu, keberadaan CV. Sahabat Pangan juga dapat menjadi sarana dalam meberdayakan masyarakat setempat terkait pelatihan dan sosialisasi yang diberikan.

CV. Sahabat Pangan menjunjung tinggi produk pangan yang sehat tanpa bahan tambahan pangan apapun dan hanya mengandalkan kandungan bahan alami dari buah yang diolah. CV. Sahabat Pangan menyadari betul kebutuhan konsumen terhadap pangan yang lezat, tetapi tetap sehat dikonsumsi. Beberapa keunggulan produk dari CV. Sahabat Pangan adalah tidak menggunakan tambahan gula, tanpa pengawet buatan, tanpa pewarna buatan, menggunakan teknologi *vacuum frying*, dan tidak berminyak.

F. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Penentuan lokasi pabrik merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi pabrik merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan dimana hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan. CV. Sahabat Pangan memiliki luas pabrik sekitar 2000 m². Pabrik CV. Sahabat Pangan berlokasi di Desa

Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Adapun lokasi pabrik CV. Sahabat Pangan dapat dilihat pada gambar 3. berikut.



Gambar 3. Lokasi CV. Sahabat Pangan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

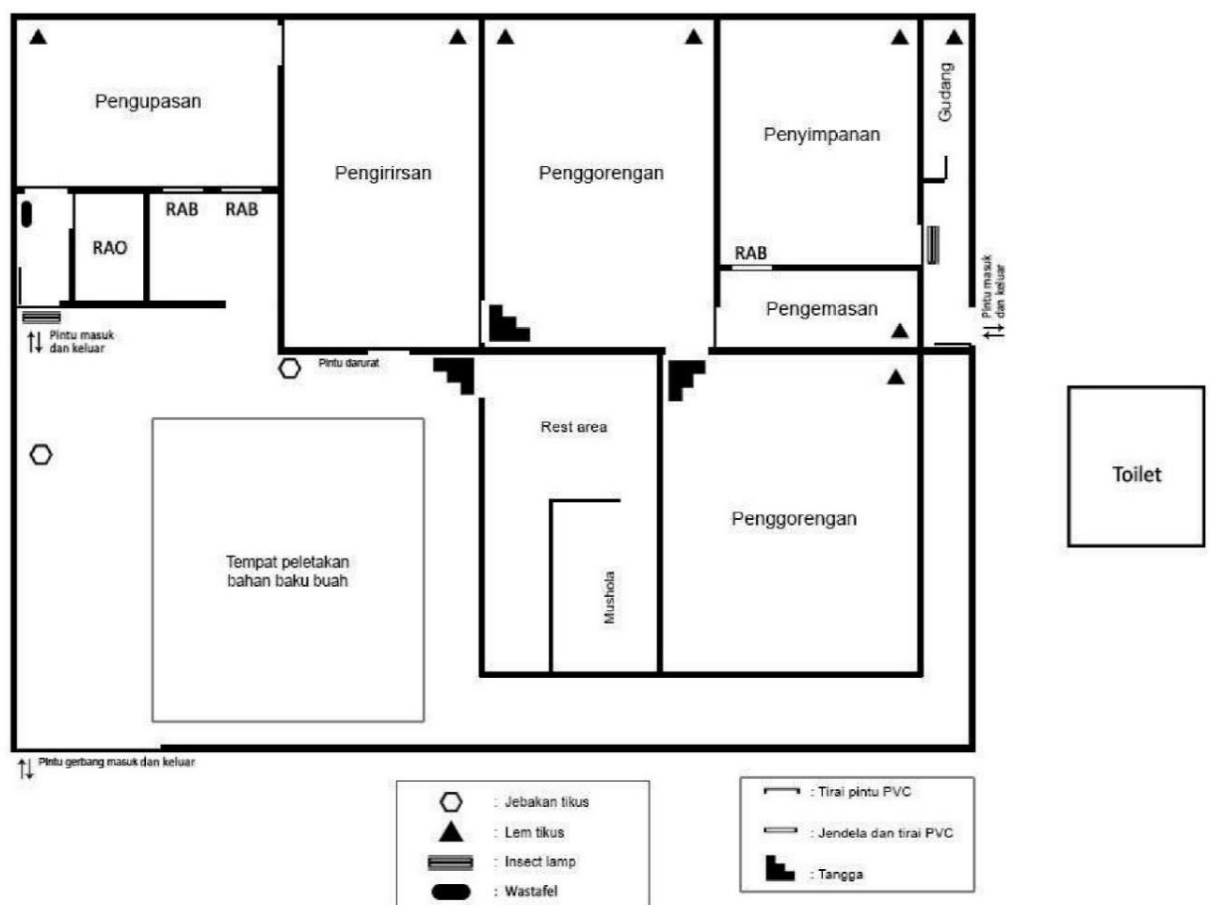
Batas-batas wilayah yang berada di sekitar CV. Sahabat Pangan adalah sebagai berikut.

1. Sebelah barat berbatasan dengan Balai Desa Bangelan
2. Sebelah timur berbatasan dengan Bangelan Village Park
3. Sebelah utara berbatasan dengan jalan Dusun Krantil
4. Sebelah selatan berbatasan dengan jalan Desa Kromengan

Pemilihan lokasi pabrik di Desa Bangelan didasarkan atas beberapa pertimbangan sebagai berikut.

1. Sumber air melimpah, karena berada di sekitar gunung Kawi
2. Udara di desa tersebut masih segar dan terhindar dari polusi karena jauh dari jalan raya.
3. Lokasi pabrik dekat dengan sumber bahan baku sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi.
4. Kemudahan mencari sumber daya manusia karena mayoritas warga sekitar tidak memiliki pekerjaan
5. Tenaga kerja di Desa Bangelan lebih murah dibandingkan dengan tenaga kerja di kota.

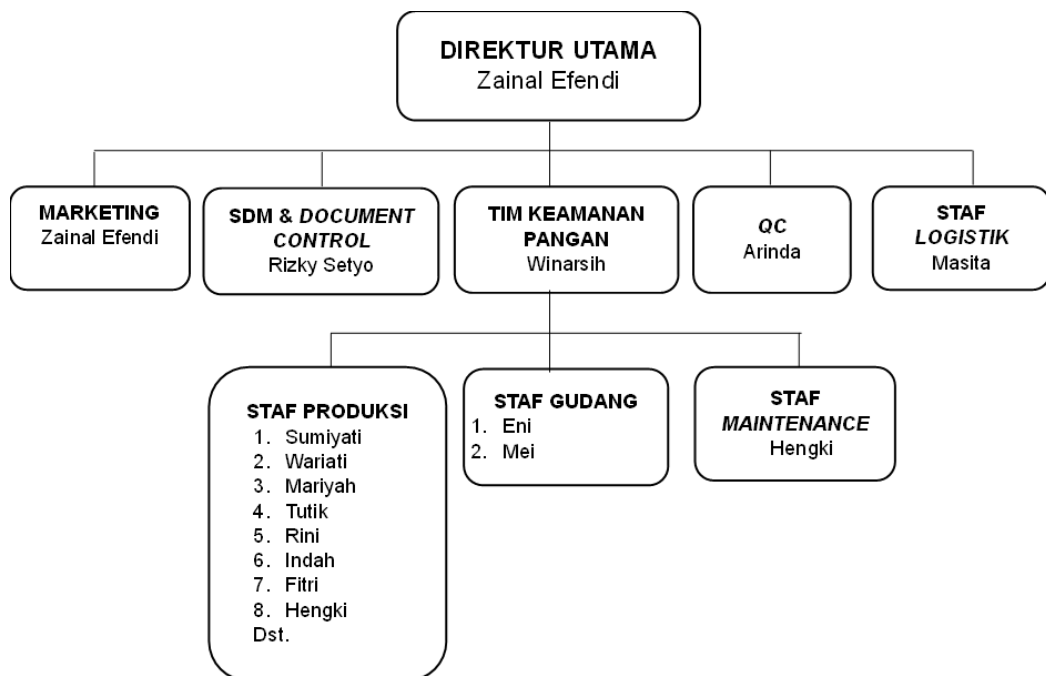
Tata letak pabrik atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Perencanaan tata letak bertujuan untuk menunjang kelancaran proses produksi. Kelancaran proses produksi dapat meminimalkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Pada sebuah pabrik pengolahan makanan, desain fasilitas produksi sangat penting karena bahan baku yang digunakan mudah terkontaminasi dan diperlukan penanganan sehingga pengelolaan bahan baku yang lebih higienis (Al Haq *et al.*, 2015). Perencanaan tata letak fasilitas juga bertujuan untuk menjamin kenyamanan, kesehatan, dan keselamatan kerja karyawan. Tata letak pabrik CV. Sahabat Pangan dapat dilihat pada gambar 4. berikut.



Gambar 4. Tata Letak Ruang Produksi CV. Sahabat Pangan
(Sumber: CV. Sahabat Pangan, 2023)

G. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menjadi alat bagi suatu perusahaan untuk mencapai tujuan dari perusahaan. Dalam struktur organisasi memberikan penjelasan mengenai bagaimana pembagian kerja, pengelompokan serta pengoordinasian yang dilakukan secara formal. Nurhayati dan Ahmad (2013) menyatakan bahwa fungsi dari struktur organisasi yaitu sebagai alat digunakan untuk menciptakan efisiensi terhadap penggunaan tenaga kerja serta seluruh sumber daya yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan dari organisasi. Gambar 5. berikut menunjukkan struktur organisasi yang terdapat di CV. Sahabat Pangan.



Gambar 5. Struktur Organisasi CV. Sahabat Pangan
(Sumber: CV. Sahabat Pangan, 2023)

Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di CV. Sahabat Pangan adalah sebagai berikut.

1. Direktur Utama

Tugas:

1. Melakukan pengontrolan terhadap sistem keamanan pangan yang diterapkan
2. Melakukan mengontrolan pada setiap bagian/bidang
3. Memberikan pengarahan pada bawahan

4. Melakukan kerjasama dengan pihak berkepentingan

Wewenang:

1. Berhak mengambil keputusan yang berkaitan dengan perusahaan
2. Berhak menentukan kebijakan perusahaan

2. Marketing

Tugas:

1. Melakukan perluasan pemasaran produk
2. Bertanggung jawab terhadap proses penjualan produk
3. Bertanggung jawab terhadap proses distribusi produk ke *customer*
4. Melakukan evaluasi dan memberikan informasi dari pangsa pasar
5. Menentukan pesaing dan pangsa pasar
6. Menerima setiap keluhan, *complain* dari *customer* dan meneruskan ke perusahaan untuk ditindak lanjuti

Wewenang:

1. Melakukan proses penjualan produk
2. Melakukan uji market / pasar
3. Berhak menentukan strategi untuk memasarkan produk
4. Berhak untuk melakukan evaluasi produk

3. SDM & Document Control

Tugas:

1. Bertanggung jawab terhadap penerimaan karyawan baru
2. Bertanggung jawab terhadap proses evaluasi karyawan
3. Bertanggung jawab terhadap peningkatan kompetensi karyawan melalui program *training* / pelatihan
4. Melaporkan hasil pelatihan/*training* karyawan
5. Melakukan pengaturan dan penatausahaan dokumen termasuk didalamnya penyimpanan
6. Membuat dokumen baru, revisi dokumen, dan penarikan dokumen
7. Bertanggung jawab mengenai hal dokumentasi PRP, Halal, HACCP, dll.
8. Menjaga kerahasiaan semua informasi yang ada pada perusahaan.

Wewenang:

1. Melakukan proses penerimaan karyawan sesuai kebutuhan perusahaan

2. Melakukan uji kompetensi karyawan
3. Mengeluarkan surat peringatan bagi karyawan yang melanggar peraturan perusahaan.
4. Berhak memecat karyawan yang tidak sesuai dengan aturan perusahaan
5. Berhak menentukan posisi karyawan pada bidang yang sesuai dengan kemampuan
6. Berhak melakukan penarikan dokumen

4. Tim Keamanan Pangan atau *Food Safety Team Leader (FSTL)*

Tugas:

1. Membentuk dan mengatur tugas dan wewenang tim keamanan pangan
2. Memastikan bahwa anggota tim keamanan pangan sudah mendapatkan edukasi dan pelatihan yang relevan dengan bidangnya masing-masing
3. Melakukan koordinasi dengan bagian terkait dalam pelaksanaan sistem keamanan pangan
4. Memantau kesesuaian regulasi-regulasi yang terkait dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan
5. Membuat jadwal *internal audit*
6. Mengkoordinir pelaksanaan *management review*

Wewenang:

1. Menentukan dan membagi tugas yang harus dilakukan oleh setiap anggota
2. Mengganti atau menghentikan anggota tim
3. Memberikan keputusan terkait pelepasan produk akhir yang terindikasi berpotensi tidak aman.

5. *Quality Control*

Tugas:

1. Bertanggung jawab terhadap kualitas dan keamanan produk.
2. Bertanggung jawab terhadap penerapan GMP
3. Melakukan pengecekan secara berkala
4. Melakukan seleksi dan evaluasi
5. Mempertanggung jawabkan hasil pengecekan barang.

Wewenang:

1. Menolak bahan baku yang tidak sesuai standar.
2. Berhak mengembalikan barang kepada bagian produksi apa bila tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan
3. Menghentikan proses produksi bila terjadi ketidaksesuaian
4. Me *reject* produk jadi bila tidak sesuai standar
5. Berhak mengevaluasi berdasarkan hasil pengecekan

6. Staf Purchasing

Tugas:

1. Bertanggung jawab terhadap proses pendistribusian barang
2. Menjaga ketepatan waktu dan efisiensi waktu dalam proses pengiriman
3. Melakukan seleksi dan evaluasi terkait proses pendistribusian
4. Mempertanggung jawabkan terhadap kondisi barang selama proses pendistribusian.

Wewenang:

1. Berhak memutus relasi dengan logistic yang menghambat terhadap berjalannya perusahaan
2. Berhak mengambil keputusan demi kepentingan perusahaan yang berkaitan dengan logistik.

7. Staf Produksi

Tugas:

1. Bertanggung jawab terhadap proses produksi
2. Melakukan produksi sesuai dengan diagram alir
3. Bertanggung jawab menghasilkan produk yang sesuai standar
4. Bertanggung jawab menjalankan GMP

Wewenang:

1. Menghancurkan produk *defect*
2. Menolak bahan baku yang tidak sesuai standar.

8. Staf Gudang

Tugas:

1. Bertanggung jawab terhadap monitoring ketersediaan dan penyimpanan bahan baku, bahan kemas, dan produk jadi
2. Monitoring *First In First Out (FIFO) / First Expired First Out (FEFO)*
3. Bertanggung jawab terhadap proses pendistribusian barang

4. Menjaga ketepatan waktu dan efisiensi waktu dalam proses pengiriman

Wewenang:

1. Berhak menjaga keamanan barang digudang
2. Mengajukan pembelian bahan produksi ke bagian pembelian

9. Staf *Maintenance*

Tugas:

1. Membuat rencana *maintenance* wadah dan peralatan
2. Monitoring kondisi wadah dan peralatan di area produksi
3. Bertanggung jawab melakukan monitoring CCP.

Wewenang:

1. Menghentikan mesin bila ada kerusakan
2. Pengajuan perbaikan wadah dan peralatan.

H. Ketenagakerjaan

Keberhasilan suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh faktor kualitas orang-orang yang terlibat di dalamnya. Zainuddin (2018) menyatakan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan di dalam atau di luar hubungan kerja untuk tujuan menghasilkan suatu jasa. CV. Sahabat Pangan memiliki tiga puluh (30) karyawan dengan tingkat pendidikan yang bervariasi, mulai dari lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) hingga sarjana (S1). CV. Sahabat Pangan tidak memiliki kriteria tertentu dalam penerimaan karyawan, parameter utama yang diperhatikan adalah kemampuan untuk mengikuti pola kerja yang terdapat di perusahaan. Karyawan CV. Sahabat Pangan rata-rata berusia > 25 tahun dan mayoritas adalah ibu rumah tangga. Hal ini dikarenakan pemuda-pemuda yang berada di Desa Bangelan memilih untuk meneruskan pendidikan atau bekerja di kota besar.

1. Pembagian Tenaga Kerja

1) Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah departemen-departemen yang langsung berhubungan dengan proses produksi. Tenaga kerja langsung di CV. Sahabat Pangan meliputi bagian-bagian yang menangani proses produksi secara langsung. Bagian-bagian yang termasuk ke dalam tenaga kerja langsung berada pada bagian

produksi yang dikepalai oleh seorang kepala produksi. Bagian produksi terdiri dari beberapa sub bagian sebagai berikut.

- a. Bagian pengupasan, terdapat 6 (enam) orang karyawan;
- b. Bagian pengirisan, terdapat 9 (sembilan) orang karyawan;
- c. Bagian penggorengan, terdapat 5 (lima) orang karyawan; dan
- d. Bagian pengemasan, terdapat 2 (dua) orang karyawan.

2) Tenaga Kerja Tak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah bagian-bagian yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Tenaga kerja tidak langsung di CV. Sahabat Pangan, yaitu CEO (*Chief Executive Officer*), HRD (*Human Research and Development*), QC (*Quality Control*), dan *purchasing*.

2. Gaji

Gaji atau upah memegang peranan penting dalam hubungan kerja, bahkan dapat dikatakan bahwa tujuan utama seorang pekerja bekerja pada pengusaha adalah untuk memperoleh upah. Situmorang (2013) menjelaskan bahwa tujuan utama dari gaji adalah untuk menarik, mempertahankan, dan memotivasi serta memuaskan karyawan agar tetap bertahan dan berkarya di perusahaan. CV. Sahabat Pangan juga menyediakan tunjangan hari raya (THR) sebesar Rp 100.000 dan parcel kepada karyawan. CV. Sahabat Pangan memiliki sistem pemberian gaji yang dibayarkan setiap 1 (satu) bulan sekali untuk karyawan tidak langsung dan 2 (dua) minggu sekali untuk karyawan langsung. Rincian gaji yang diterima oleh karyawan CV. Sahabat Pangan sebagai berikut.

- 1) Gaji bagian pengupasan dan pengirisan sebesar Rp 40.000 / 2 minggu dan tambahan uang lembur sebesar Rp 5.000 / jam;
- 2) Gaji bagian penggorengan sebesar Rp 8.000 / mesin dan tambahan uang frekuensi penggorengan sebesar Rp 8.000 / frekuensi goreng.

3. Jam Kerja

Jam kerja merupakan waktu untuk melakukan pekerjaan, dapat dilaksanakan siang hari dan atau malam hari. Perencanaan pekerjaan yang akan datang merupakan langkah-langkah memperbaiki pengurusan waktu. Perencanaan untuk pekerjaan yang akan dilakukan adalah langkah menuju manajemen waktu yang lebih baik. Neksen *et al.*, (2021)

menyatakan bahwa risiko apabila rencana kerja tidak disusun dengan hati-hati, tidak dapat digunakan sebagai pedoman untuk menentukan apakah kegiatan yang dilakukan konsisten dengan tujuan yang ingin dicapai.

CV. Sahabat Pangan menetapkan jam kerja selama 8 jam yang dimulai dari pukul 07.00-15.00 WIB. Terdapat 6 hari kerja yaitu hari senin sampai sabtu. Akan diadakan jam kerja tambahan apabila bahan baku pisang tersedia dalam jumlah besar dan sudah matang. Jam kerja tambahan akan dilaksanakan pada pukul 15.00-17.00 WIB. Tingkat kehadiran para karyawan CV. Sahabat Pangan dapat diketahui dengan 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.

4. Fasilitas

CV. Sahabat Pangan menyediakan fasilitas pendukung yang diberikan oleh lembaga bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja/pegawai. Jufrizen dan Hadi (2021) mengungkapkan bahwa fasilitas yang memadai dapat menunjang kinerja pegawai, sedangkan bagi penerima layanan dapat memberikan rasa nyaman dan kepuasan ketika proses layanan berlangsung. Fasilitas yang terdapat di CV. Sahabat Pangan, yaitu:

- a. Sarana peribadatan berupa mushola;
- b. Pakaian kerja yang terdiri dari baju kerja, sepatu *boot*, jilbab, masker, sarung tangan, dan handuk (khusus bagi karyawan bagian penggorengan);
- c. Loker karyawan; dan
- d. Toilet karyawan.