

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk pangan berbahan dasar hasil perikanan pada saat ini sangat berkembang pesat. Hal ini didukung dengan letak strategis Indonesia yang memiliki kawasan perairan yang sangat luas, selain hal tersebut bahan pangan hasil perikanan memiliki kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Hasil laut yang melimpah dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dengan melakukan pengolahan yang tepat. Terdapat berbagai hasil perikanan laut diantaranya adalah beragam ikan, udang, kerang, dan lain sebagainya.

Hasil perikanan memiliki nilai jual yang sangat tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat baik dalam maupun luar negeri sehingga memiliki pangsa pasar yang sangat luas. Berdasarkan hal tersebut penanganan dan pengolahan hasil perikanan untuk dimanfaatkan sebagai produk pangan harus sangat diperhatikan sehingga kualitas serta gizi yang terkandung didalamnya dapat dipertahankan hingga sampai di tangan konsumen.

Menurut Adawiyah (2017), dengan perairan darat yang luas kaya akan sumber – sumber perikanan, 2 juta atau 5% dari tenaga kerja seluruh Indonesia mendapat penghidupan dari hasil perikanan. Tingkat perekonomian Indonesia sangat tergantung pada sumber – sumber alami, salah satunya adalah perikanan yang perannya semakin besar dalam pembangunan perekonomian Indonesia. dewasa ini selalu mendapat perhatian pemerintah.

Industri pengolahan ikan pada saat ini juga telah mengalami perkembangan seiring dengan kesukaan masyarakat yang lebih menyukai produk yang instan dan praktis. Salah satu jenis ikan yang memiliki peluang baik untuk dilakukan pengembangan karena digemari oleh masyarakat dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi adalah ikan kakap merah. *Fillet* ikan kakap merah merupakan salah satu produk hasil perikanan yang mulai dikenal dan disukai oleh masyarakat.

Fillet ikan merupakan irisan daging ikan tanpa tulang, tanpa sisik, bahkan tanpa kulit. *Fillet* diperoleh dengan metode penyayatan pada ikan utuh di sepanjang tulang belakang, dimulai dari belakang hingga ekor ikan akan tetapi,

tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dengan badan ikan tidak terpotong waktu penyayatan.

Dalam upaya mempertahankan kesegaran dan mutu ikan serta memperpanjang masa simpannya maka dilakukan pengolahan dan pengawetan ikan dengan tujuan menghambat hingga menghentikan aktivitas mikroorganisme yang memicu terjadinya kerusakan atau pembusukan pada ikan. Penanganan ikan yang baik sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk khususnya menjamin kepuasan konsumen.

Salah satu cara untuk mempertahankan mutu ikan adalah pembekuan. Pembekuan merupakan suatu proses pengolahan dengan cara menurunkan suhu bahan pangan atau produk di bawah titik beku (Melina dan Djunaidah, 2020). Proses pembekuan bertujuan untuk menjaga kesegaran ikan, menghambat kerja enzim, dan menghentikan pertumbuhan bakteri (Nusaibah, dkk., 2020). Salah satu metode dari pembekuan adalah metode *Air Blast Freezing*. Metode *Air blast freezing* (ABF) dilakukan dengan cara mengalirkan udara dingin ke permukaan produk atau bahan pangan secara kontinu. Produk atau bahan pangan ditata di atas rak, lalu udara dingin tersebut dihembuskan ke sekitar produk atau bahan pangan yang ada di dalam rak-rak tersebut (Melina dan Djunaidah, 2020).

Perusahaan yang bergerak di bidang perikanan khususnya pembekuan ikan adalah PT. Alam Jaya Seafood. Komoditas utama dari perusahaan ini adalah ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*). Produk lain yang diolah selain kakap merah antara lain bekutak (sotong) (*Sepia sp.*), gurita (*Octopus sp.*), ikan layur (*Trichiurus spp.*), ikan bandeng (*Chanos chanos*), ikan kerapu macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) dan ikan betet (*Scarus sp.*). Berbagai produk yang dihasilkan meliputi *frozen fillet*, *frozen steak*, *rozen portion cut*, *frozen whole round* (ikan utuh), *frozen whole gutted* (utuh tanpa isi perut), *frozen whole gill gutted* (utuh tanpa insang dan isi perut), *frozen whole gutted scale* (utuh tanpa sisik dan isi perut), *frozen whole gill gutted scaled off* (utuh tanpa insang, isi perut, dan sisik), *frozen headless*, *frozen beak off* dan *whole scale off* (Febriana dan Prayogo, 2019).

Pemilihan PT Alam Jaya sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dikarenakan perusahaan ini memiliki keeksistensian sejak tahun 1998 hingga saat ini. Mampu tetap berdiri diantara banyaknya perusahaan-perusahaan pesaing dan mampu menembus pasar ekspor. PT Alam Jaya lebih focus di dalam pemasaran secara ekspor sehingga nantinya akan membantu keuangan negara dalam

pemasukan hasil ekspor. Tidak hanya itu, wilayah perairan yang sangat luas menyebabkan Indonesia kaya akan biota laut dan hasil perikanan, dengan adanya PT Alam Jaya mampu memanfaatkan kekayaan SDA tersebut sehingga dapat membantu perekonomian negara nantinya.

1. Tujuan

- a) Mempelajari proses pembekuan ikan kakap merah (*Red snapper*) di PT. Alam Jaya Seafood dan membandingkannya dengan ilmu yang didapatkan dibangku kuliah.
- b) Meningkatkan pemahaman dan menambah pengalaman mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan

2. Manfaat

a) Bagi Mahasiswa

- 1) Menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh didalam dunia industri
- 2) Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industry berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari

b) Bagi Perusahaan

- 1) Menambah masukan (*input*) berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi PT. Alam Jaya Seafood dalam usaha meningkatkan kualitas produk
- 2) Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan dapat dijadikan sebagai masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang

c) Bagi Universitas

- 1) Menjalin kerjasama yang baik antara Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan PT. Alam Jaya Seafood
- 2) Mewujudkan program tridarma perguruan tinggi yang terintegasi dengan peningkatan daya saing industri pangan

B. Sejarah Perusahaan

PT. Alam Jaya adalah perusahaan eksportir dan pengolah pembekuan seafood terkemuka di Indonesia, terutama ikan kakap merah (*Lutjanus spp.*). Perusahaan ini mulai beroperasi pada tahun 1998 sebagai Usaha Dagang (UD) dan diresmikan pada tahun 2001 tepatnya pada tanggal 18 November oleh Lie Stecia Juwita sehingga bentuk usahanya berubah menjadi sebuah Perseroan Terbatas (PT) dengan nama PT. Alam Jaya Seafood. Perusahaan ini didirikan bertujuan untuk menyajikan produk seafood dengan kualitas terbaik siap diolah.

Berbagai bentuk produk beku yang dihasilkan PT. Alam Jaya seperti *fillet*, *whole round (WR)*, *whole gutted (WG)*, *whole gillet and gutted (WGG)*, *whole gutted and scaled (WGS)*, *whole gutted, gillet, and scaled (WGGS)*. Produk yang diolah selain kakap merah yang dijadikan komoditas ekspor utama antara lain seperti gurita (*Octopus sp.*), cumi-cumi (*Loligo sp.*), ikan lele (*Clarias sp.*), ikan kakap tua (*Scaridae sp.*), ikan kerapu (*Epinephelus sp.*), ikan remang (*Myxini sp.*), ikan sukang (*Oligoplites sp.*), ikan betet, dll. Pemasaran produk ke berbagai Negara di belahan dunia seperti Korea, Cina, Jepang, Eropa, Perancis, dan Amerika, sedangkan di Indonesia meliputi Jakarta, Prigi, Surabaya, dan Papua.

C. Jumlah Produksi

Jenis produk yang dihasilkan di PT. Alam Jaya Seafood Pada awalnya hanya Ikan Layur *Whole Round* dengan total produksi kurang dari 10 ton/ hari dengan negara tujuan adalah negara China. Saat ini produk yang dihasilkan perusahaan telah berkembang dengan memproduksi berbagai macam yaitu *frozen fish*, *frozen cephalopoda*, dan *fresh fish* dengan total produksi 20-30 ton per hari. Bahan baku untuk proses produksi tidak datang setiap hari, sama halnya dengan bahan baku ikan kakap merah. Proses produksi ikan kakap merah biasanya 10 –15 ton per hari dalam bentuk utuh maupun tidak utuh (*fillet*, *WGGS*, *WGG*). Proses produksi di PT. Alam Jaya Seafood 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 serta 1 unit mesin *ice flaker* yang mampu menghasilkan *ice flake* sebanyak 10 ton per hari.

D. Pemasaran Produksi

Pemasaran produk *seafood* di PT. Alam Jaya Seafood dominan *ekspor* yaitu ke Korea sebanyak 40%, 40% ke China, 20% ke Jepang, Taiwan, Malaysia, Singapura, Hongkong, Eropa, dan Amerika Serikat. Hal ini dikarenakan prospek dan harga jual diluar negeri relatif lebih tinggi jika dibandingkan dengan dalam negeri. Sedangkan untuk pemasaran pada pasar lokal sendiri yaitu di Jakarta, Prigi, dan Surabaya. Sistem pemasaran produk di PT. Alam Jaya Seafood 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 Seafood memiliki *brand* yang diberi nama "*Mount Brand*". Kapasitas produksi PT. Alam Jaya Seafood sebanyak 20-30 ton ikan per hari.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Alam Jaya berlokasi di Jalan Rungkut Industri II No. 25 Surabaya. Perusahaan ini dibangun di atas tanah seluas 5000 m² di kawasan Surabaya Industries Estate Rungkut (SIER). Sebelumnya, PT. Alam Jaya berlokasi di Jln. Rungkut Industri III tetapi karena kontraknya telah selesai, lokasi perusahaan dipindahkan ke lokasi saat ini. Batas-batas disekitar PT. Alam Jaya adalah :

- Batas Utara : Areal pemakaman umum "Kedung Sari"
- Batas Selatan : Perusahaan minyak "Harco Mas"
- Batas Timur : PT. Teja Sekawan Cocoa
- Batas Barat : Gudang Perusahaan

Kantor dan tempat produksi PT. Alam Jaya Seafood berada dalam satu lokasi di Jalan Rungkut Industri II No. 25 Surabaya. Lokasi tersebut berada dalam kompleks pengelolaan kawasan Industri Rungkut atau SIER (*Surabaya Industries Estate Rungkut*). Beberapa hal yang menjadi pertimbangan untuk memilih lokasi tersebut adalah:

1. Transportasi untuk bahan baku mudah dan lancar, karena dekat dengan jalan raya yang menghubungkan pelabuhan Lamongan, Probolinggo dan Pulau Madura.
2. Transportasi produk akhir untuk *eksport* mudah dan lancar karena dekat dengan jalan raya dan jalan tol yang menghubungkan dengan pelabuhan Tanjung Perak dengan jarak sekitar 35 km.
3. Lokasi PT. Alam Jaya Seafood terletak di daerah kawasan industri.
4. Perusahaan berdekatan dengan daerah pemukiman penduduk, sehingga mudah untuk mendapatkan tenaga kerja, tempat kost dan rumah makan.

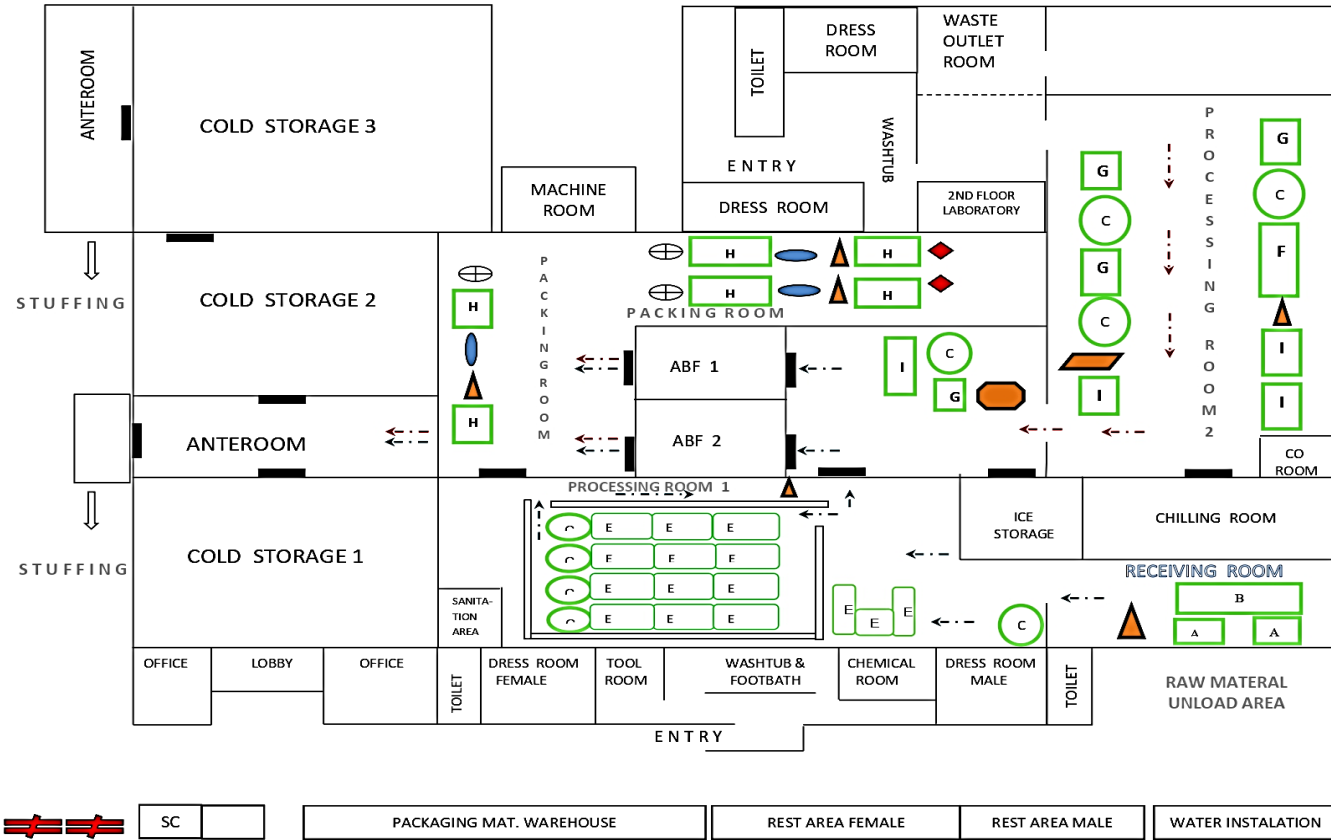
Pada bangunan pabrik PT. Alam Jaya yang dimaksud tata letak disini terkait ruangan yang digunakan untuk melakukan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai produk jadi dikirim kepada konsumen, kondisi bangunan harus cukup nyaman bagi pekerja saat melakukan aktivitasnya dan aman bagi produk dari berbagai faktor yang dapat menimbulkan kontaminasi.

Bangunan pada PT. Alam Jaya terdiri dari bangunan utama terdiri dari bangunan kantor, bangunan proses produksi dan bangunan tempat istirahat para buruh. Di bangunan kantor ini terdapat ruang direktur utama, ruang tamu untuk para client, ruangan accounting, pemasaran, control, ruangan HRD serta dapur, bangunan kantor juga dilengkapi ruang rapat. Bangunan ruang produksi terdapat pada sebelah bangunan kantor yang terdiri dari ruang penerimaan sortasi, ruang proses untuk penyiangan, steak room, ruangan *fillet*, ruangan packing, anteroom, loading dock serta *cold storage*.

Konstruksi yang dibangun oleh PT. Alam jaya telah memperhatikan tentang penataan di dalam pabrik konstruksi bangunan dimana di dalam pabrik yang dibuat sedemikian rupa untuk melancarkan proses produksi dari bahan baku sampai produk jadi. Seperti antara ruangan proses dengan ruang packing saling terpisah karena untuk menghindari adanya kontaminasi silang antara produk dengan bahan baku. Lantai pada bangunan kantor, laboratorium dan bangunan tempat istirahat buruh berbahan dasar keramik berwarna putih terang, memiliki permukaan yang rata dan mudah untuk dibersihkan. Dinding dan lantai pada bangunan kantor dan bangunan buruh tidak membentuk sudut.

Lantai yang digunakan pada ruang produksi berbahan dasar dari silika dan berwarna hijau cerah sehingga mudah untuk dibersihkan, bahan ini membuat lantai tidak licin, hal ini tentu sangat diperhatikan untuk keselamatan para pekerja. Serta lantai pada ruang produksi memiliki kemiringan 2° ke arah saluran pembuangan sehingga dapat meminimalisir adanya genangan air di lantai, serta untuk memudahkan petugas dalam membersihkan lantai. Ketahanan lantai tidak ada celah maupun retakan, karena jika terdapat celah dan retakan akan membahayakan para pekerja. *Layout* PT. Alam Jaya Seafood dapat dilihat pada gambar 1.

LAYOUT PROCESSING PLANT PT. ALAM JAYA

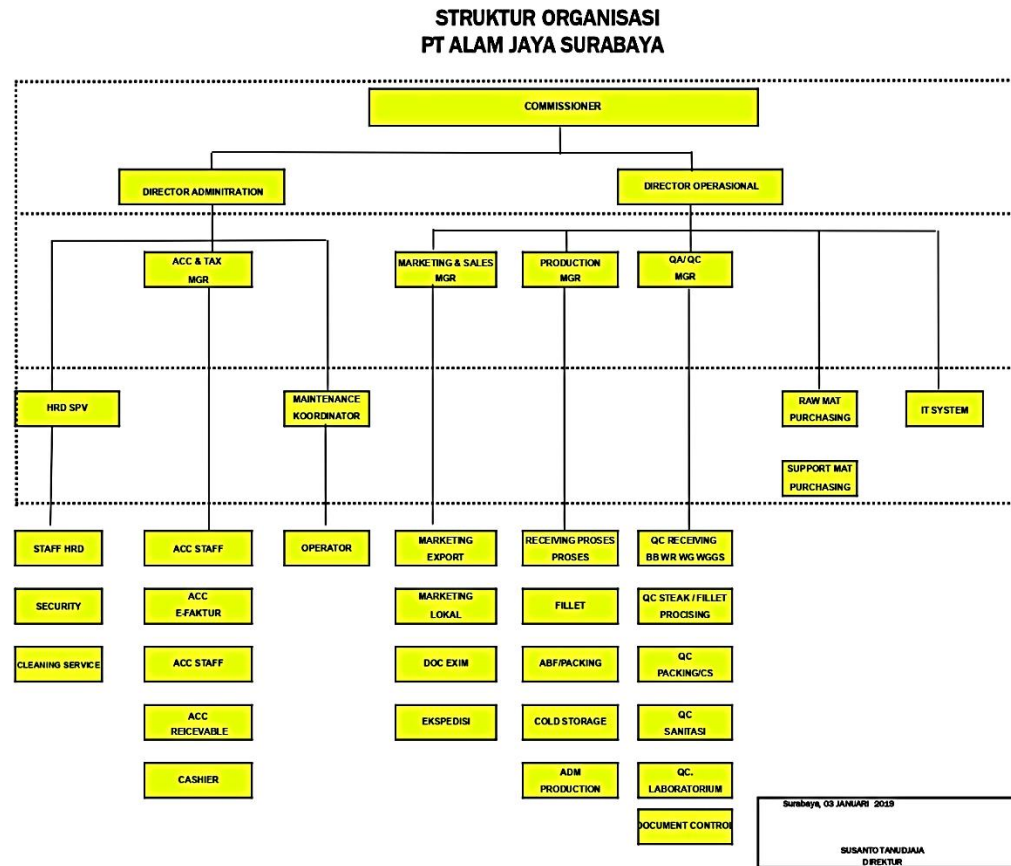


Gambar 1. Layout PT. Alam Jaya Seafood (Sumber: PT. Alam Jaya Seafood. 2022)

F. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi di PT. Alam Jaya Seafood merupakan struktur organisasi lini dan staf. Sistem Organisasi lini adalah suatu bentuk organisasi yang menghubungkan langsung secara vertical antara atasan dengan bawahan, sejak dari pimpinan tertinggi sampai dengan jabatan-jabatan yang terendah, antara eselon satu dengan eselon yang lain masing-masing dihubungkan dengan garis wewenang atau komando. Dimana tiap-tiap divisi atau tiap-tiap bagian bekerja sesuai dengan tanggung jawab dan bidangnya yang diberikan dan wewenang masing-masing untuk melakukan pekerjaan sesuai visi dan misi perusahaan.

Bentuk usaha dari PT. Alam Jaya Seafood 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.



Gambar 2. Struktur Organisasi PT Alam Jaya Seafood
(Sumber: PT. Alam Jaya Seafood. 2022)

Berikut ini merupakan tugas dan tanggung jawab tiap bagian :

1. Komisaris

- 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

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

3. Manager Umum

- 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. General Affair HRD

- a. Bertanggung jawab pada pengadaan barang
- b. Bertanggung jawab pada pembayaran tenaga kerja harian sesuai peraturan
- c. Bertanggung jawab pada pembayaran dan pembelian rutin

5. Engineering maintenance

- a. Memastikan proses produksi berjalan dengan lancar
- b. Melakukan pengawasan teknis
- c. Melakukan pengecekan secara rutin dan berkala

6. Marketing

- a. Merespons kebutuhan pelanggan
- b. Mengkomunikasikan pekerjaan dan nilai merek dengan tim

- c. Mendefinisikan dan mengelola merek perusahaan
- d. Melakukan riset pelanggan dan pasar
- e. Menyediakan website perusahaan

7. *Purchase dan production*

- a. Menganalisa penawaran yang diberikan *supplier*
- b. Melakukan negosiasi harga, fitur, serta biaya dan waktu pengiriman dari *supplier*
- c. Melakukan analisa *Total Cost of Ownership (TCO)*
- d. Membuat dan kirim dokumen pemesanan atau Purchase Order ke *supplier*
- e. Menyimpan semua dokumen terkait pengadaan

8. *QA (Quality Assurance)*

- a. Melakukan analisis terhadap keluhan konsumen dan ketidaksesuaian kualitas. Mencari akar masalah dan tindakan penyelesaian yang sesuai dengan pedoman perusahaan.
- b. Memastikan produk yang diproduksi memenuhi standar perusahaan dan kebutuhan konsumen
- c. Menyusun perencanaan Prosedur Operasi Standar (SOP) proses produksi produk atau layanan

9. *Production manager*

- a. Mengawasi proses produksi
- b. Bertanggung jawab untuk pemilihan dan pemeliharaan peralatan
- c. Mengawasi dan memotivasi tim pekerja
- d. Memantau standar produk dan melaksanakan program kontrol kualitas

10. *Quality Control*

- a. Memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap penerimaan bahan baku sampai dengan produk jadi
- b. Memeriksa setiap tahapan produksi dari awal hingga produk jadi
- c. Memastikan proses dan hasil produksi sesuai dengan standar perusahaan

11. *Kepala Produksi*

- a. Bekerja sesuai target
- b. Membuat laporan produksi
- c. Memastikan produk ke proses selanjutnya
- d. Menjaga kualitas produksi

12. Bagian Penerimaan Bahan Baku

- a. Bertanggung jawab atas jenis, mutu dan ukuran bahan baku (ikan) yang masuk serta membongkarnya.
- b. Membuat surat bukti penerimaan barang untuk pembayaran.

13. Bagian Proses

- a. Memproses (sortasi) jenis ikan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan, misalnya jenis produk, bentuk produk dan kualitas produk.
- b. Membuat laporan hasil proses.

14. Bagian *Fillet*

- a. Mem*fillet* ikan sesuai dengan kebutuhan konsumen
- b. Melakukan *final check* pada produk *fillet* yang dihasilkan
- c. Memastikan produk bersih dari duri, sisik, serta kotoran lainnya
- d. Membuat laporan hasil proses

15. Bagian *packing*

- a. Bertanggung jawab mengemas semua jenis produk sesuai dengan spesifikasi pengemasan yang telah ditentukan, isalnya bahan pengemas, ukuran kemasan, jenis pengemas dan label kemasan.
- b. Membuat laporan hasil proses

16. Bagian Penyimpanan *Cold storage*

- a. Bertanggung jawab menyimpan semua jenis produk beku yang telah dikemas agar tidak terjadi penurunan mutu.
- b. Menyusun produk beku yang telah dikemas sesuai dengan jenis ikan.
- c. Membuat laporan tentang stock atau persediaan produk akhir sebelum dan sesudah proses pengiriman.

17. Keamanan

Menjaga keamanan dan ketertiban di lingkungan perusahaan dalam upaya melindungi aset serta lingkungan perusahaan dari berbagai gangguan baik dari luar maupun dari dalam perusahaan.

18. Kebersihan

Menjaga, mengelola dan merawat segala fasilitas pendukung di lingkungan perusahaan.

G. Ketenagakerjaan

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.

Karyawan PT. Alam Jaya Seafood berdasarkan jumlah dan umur dapat dilihat dari Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya Seafood memiliki tingkat pendidikan SMA/Sederajat hingga Diploma dan Sarjana. Jumlah karyawan tetap laki-laki adalah 24 dan perempuan 41. Untuk karyawan harian laki-laki berjumlah 51 dan perempuan berjumlah 23.

Tabel 1. Karyawan PT. Alam Jaya

Karyawan	Jumlah (orang)	Umur (tahun)
Staff	65	22-30
Harian	74	25-47
Borongan	52	25-47

Pemberian hasil kerja atau gaji untuk tenaga kerja harian dan borongan PT. Alam Jaya Seafood 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 Seafood bekerja 8 jam sehari dengan 6 hari kerja setiap minggu. Hari kerja di perusahaan PT. Alam Jaya Seafood yaitu dari hari senin hingga sabtu. Jam kerja karyawan disajikan dalam tabel 2.

Tabel 2. Hari dan Jam Kerja di PT Alam Jaya Seafood

Hari Kerja	Jam Kerja	Kegiatan
Senin – Kamis	09.00 – 12.00	Melakukan segala kegiatan produksi (Sortasi, Proses, <i>Fillet</i> , Packing, and Labelling)
	13.00 – 17.00	
Jum'at	09.00 – 11.30	Melakukan segala kegiatan produksi (Sortasi, Proses, <i>Fillet</i> , Packing, and Labelling) dan Pengujian Air Internal
	13.00 – 17.00	
Sabtu	09.00 – 12.00	Melakukan segala kegiatan produksi (Sortasi, Proses, <i>Fillet</i> , Packing, and Labelling)
	12.30 – 15.00	

Kondisi kesehatan karyawan selama bekerja merupakan tanggung jawab perusahaan dengan jaminan asuransi pekerja dari BPJS Kesehatan. 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 secara berkala.

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. Fasilitas lebih yang diberikan kepada karyawan bonus, THR dan cuti. Bonus yang diberikan berupa tambahan upah bila lembur. THR yang diberikan berupa uang. Cuti tahunan diberikan 12 hari dan cuti hamil diberikan 3 bulan. Bagi karyawan yang cuti tersebut tetap menerima gaji penuh.