

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya era globalisasi menjadikan makanan tidak hanya sebagai kebutuhan pokok, melainkan juga sebagai gaya hidup. Aktivitas perekonomian yang padat khususnya di perkotaan menjadikan masyarakat terbiasa dengan hal-hal praktis, salah satunya dalam pemilihan makanan. Perubahan pola konsumsi pangan mengakibatkan produk *bakery* menjadi tren di kalangan masyarakat karena selain mudah dibawa, produk *bakery* juga dapat dijadikan sumber karbohidrat alternatif pengganti nasi. Disamping itu, perkembangan teknologi juga memicu kemudahan akses informasi dan budaya kuliner dari daerah atau negara lain yang dapat meningkatkan minat masyarakat Indonesia untuk mencoba berbagai jenis produk pangan yang baru, khususnya pada produk *bakery*.

Jenis produk yang termasuk produk *bakery*, yaitu biskuit, *cake*, *pastry*, dan roti. Roti sudah ada di Indonesia sejak zaman penjajahan Belanda sekitar tahun 1930. Awalnya, roti merupakan makanan utama masyarakat di negara-negara Eropa dan Amerika yang memanfaatkan gandum sebagai bahan baku utamanya. Budaya mengonsumsi roti mulai dikenalkan pada warga Indonesia dengan cara diperjual-belikan. Saat itu, roti masih memiliki tekstur yang agak kasar dan keras, akan tetapi seiring perkembangan zaman, roti banyak mengalami modifikasi dan variasi yang dibuat dengan berbagai bentuk, rasa, dan tekstur.

Menurut Iriyanti (2012), umumnya roti dibedakan menjadi dua, yaitu roti tawar dan roti manis atau roti isi. Roti manis merupakan roti yang memiliki rasa manis yang lebih menonjol, bertekstur empuk dan dapat ditambahkan dengan berbagai macam isian (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Perbedaan roti manis dan roti tawar terletak pada penggunaan gula. Pada pembuatan roti manis, gula yang digunakan sebanyak 10%-30% dan optimum pada kisaran 15%-25% dari berat tepung, sedangkan gula yang digunakan pada pembuatan roti tawar jumlahnya lebih sedikit (kurang dari 10%) karena gula tersebut tidak untuk memberikan rasa manis, melainkan hanya sebagai bahan nutrisi *yeast* (Iriyanti, 2012). Roti manis merupakan jenis produk *bakery* yang populer di Indonesia, mulai dari kalangan anak-anak, remaja, hingga lansia. Roti manis diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi menggunakan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan

dipanggang. Bahan utama dalam pembuatan roti manis terdiri dari tepung terigu berprotein tinggi, gula, ragi roti (*yeast*), *shortening*, dan garam, sedangkan bahan pendukung lainnya adalah susu (bubuk maupun cair), telur, dan *bread improver* (Koswara, 2009).

Pada tahun 2017, semakin banyak usaha toko roti di Indonesia baik dari skala besar maupun skala kecil yang terdiri atas 60% usaha tradisional UMKM, 20% produsen besar, dan 12% produsen roti dari kalangan artis. Menurut data dari Euromonitor, rata-rata tingkat pertumbuhan penjualan roti periode tahun 2014 hingga 2020 sebesar 10%, dengan peluang industri roti di Indonesia pada tahun 2020 mencapai Rp20,5 triliun per tahun (Jumantara, 2017). Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan masyarakat terhadap produk *bakery* khususnya roti secara tidak langsung mempengaruhi tingkat konsumsi roti di masyarakat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2021), rata-rata konsumsi roti manis di Indonesia mengalami kenaikan setiap tahunnya yang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Rata-rata Konsumsi dan Pengeluaran per Kapita Seminggu Roti Manis

Tahun	Kuantitas (Pcs)	Nilai (Rupiah)
Maret 2017	0,367	440
Maret 2018	1,122	1.562
Maret 2019	1,156	1.713
Maret 2020	1,129	1.776
Maret 2021	1,061	1.790

Sumber: BPS (2021)

PT Bintang Indo Jaya merupakan salah satu produsen roti manis yang berdiri sejak tahun 2004. Perusahaan ini memiliki banyak outlet di Surabaya-Bali, dan telah memproduksi beragam jenis roti dengan produk unggulan, yaitu roti manis berisikan mentega (*butter*) yang diberi *topping* dengan flavor kopi yang khas dengan merek Rotiboy. Rotiboy telah berkembang pesat dan dikenal oleh banyak kalangan di masyarakat karena produknya unik serta memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Oleh karenanya, penulis tertarik untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang di PT Bintang Indo Jaya, dengan harapan penulis dapat mengetahui proses produksi *bakery*, khususnya pada produk roti manis.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT Bintang Indo Jaya adalah mempelajari dan memahami proses pengolahan roti manis

mulai dari bahan baku hingga produk akhir di PT Bintang Indo Jaya dan dibandingkan dengan literatur.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT Bintang Indo Jaya adalah:

a. Bagi Perusahaan

- 1) Hasil pengamatan yang dilakukan selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.
- 2) Perusahaan dapat menjalin hubungan kerja sama yang baik dengan institusi pendidikan.
- 3) Mahasiswa dapat membantu pekerjaan-pekerjaan di perusahaan atau industri terkait, yang disesuaikan dengan kemampuannya sehingga dapat meringankan beban pekerjaan di perusahaan.

b. Bagi Universitas

- 1) Menjalinkan kerja sama yang saling menguntungkan antara Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan PT Bintang Indo Jaya.
- 2) Menjadi tolak ukur atau sarana untuk menilai sejauh mana Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur berhasil memberikan pemahaman teori mengenai dunia kerja kepada para mahasiswanya.
- 3) Menghasilkan lulusan yang berkualitas dan siap menghadapi dunia kerja baik di instansi pemerintah maupun swasta.

c. Bagi Mahasiswa

- 1) Melatih kemampuan pola pikir mahasiswa dalam menganalisa dan melakukan observasi terhadap kegiatan yang berlangsung di industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
- 2) Menambah wawasan, pengetahuan, serta menumbuhkan dan memantapkan sikap profesionalisme sebagai bekal di dunia kerja yang sesuai dengan pendidikan akademik di perkuliahan.

B. Sejarah Perusahaan

PT Bintang Indo Jaya merupakan *franchise* dari perusahaan Rotiboy di Malaysia dengan pendirinya, yaitu Hiro Tan pada bulan April 1998. PT Bintang Indo Jaya sebagai pemegang STPW lanjutan (Surat Tanda Pendaftaran Waralaba lanjutan) berdiri pada tahun 2004. Di Indonesia terdapat 2 produsen Rotiboy, yaitu PT Pangan Boga Makmur yang berada di Jakarta dan PT Bintang Indo Jaya yang berada di Surabaya. Area pemasaran dari PT Bintang Indo Jaya adalah Surabaya-Bali, sedangkan PT Pangan Boga Makmur meliputi seluruh wilayah di Indonesia selain Surabaya-Bali. Pengelolaan manajemen PT Bintang Indo Jaya tidak terikat dengan PT Pangan Boga Makmur, melainkan langsung kepada produsen Malaysia. Perusahaan ketika akan melakukan suatu inovasi harus meminta persetujuan pihak produsen Malaysia.

Pada awal berdirinya, industri ini masih dalam bentuk industri kecil yang beralamat di Jemursari No. 91, Surabaya. Pada Bulan Desember tahun 2004, PT Bintang Indo Jaya membuka *outlet* pertamanya di Golden City Mall Surabaya dengan memperkenalkan 50 varian produk *bakery* dengan produk unggulan, yaitu Rotiboy. Sehubungan dengan pembukaan *outlet* pertamanya, PT Bintang Indo Jaya mulai menciptakan produk dalam bentuk adonan beku atau *frozen dough* untuk didistribusikan ke *outlet*, dimana pendistribusian *frozen dough* menuju *outlet* dilakukan menggunakan mobil berpendingin. Alasan PT Bintang Indo Jaya memproduksi *frozen dough* adalah agar proses pemanggangan adonan dapat dilakukan di outlet karena konsep dari produk Rotiboy adalah *Fresh from The Oven* yang artinya produk dapat dinikmati langsung setelah 20 menit dikeluarkan dari oven sehingga roti dalam kondisi masih hangat. Selain itu, produk Rotiboy juga menerapkan konsep *Take away* dimana produk yang dibeli langsung dibawa pulang sehingga pada beberapa *outlet* tidak disediakan ruangan dan tempat duduk.

Setelah 1 tahun berada di Golden City Mall, produk Rotiboy masuk ke Tunjungan Plaza. Produk *bakery* yang dipasarkan pada tempat ini adalah jenis roti *Mexican Bun* dan *Oriental Pizza*. Pembukaan *outlet* kedua ini memberikan peningkatan penjualan dan menjadikan Rotiboy dikenal oleh masyarakat. Karena mendapatkan banyak respon positif dari masyarakat, PT Bintang Indo Jaya mulai memperluas pasar dengan merambah ke pusat keramaian lain, yaitu Bandara Juanda. Setelah pembukaan *outlet* pada lokasi ini, terjadi perkembangan yang

pesat sehingga Rotiboy semakin dikenal oleh masyarakat, terbukti dengan adanya antrian panjang konsumen. Hal yang membuat menarik dari produk ini adalah aroma roti yang khas. Sayangnya pada tahun kedua, *outlet* pertama di Golden City Mall ditutup karena pengunjung dari *mall* tersebut sepi, menyebabkan penurunan penjualan Rotiboy pada lokasi tersebut.

Pada Bulan September tahun 2009, PT Bintang Indo Jaya memindahkan lokasi kantor dan tempat produksi ke Rungkut Industri III/34B untuk menyesuaikan dengan kebutuhan pasar dan kapasitas produksi yang terus meningkat seiring dengan bertambahnya *outlet*.

Outlet Rotiboy yang sebelumnya hanya terletak di *Mall* dan Bandara, akhirnya pada tahun 2010 Rotiboy membuka *outlet* baru di Terminal Bungurasih untuk memenuhi permintaan pasar yang mulai meningkat. Pada tahun yang sama, Rotiboy mulai memperluas daerah pemasaran ke Bali dan Timor Leste. Hingga saat ini varian produk yang dipasarkan oleh PT Bintang Indo Jaya berupa *Mexican Bun*, *Stick Pastry*, *Oriental Pizza*, dan Lidah Kucing dengan 40 *outlet* yang tersebar di wilayah Surabaya, Bali, Gresik, Mojokerto, dan Sidoarjo dengan total rata-rata produksi bulanan mencapai 430.000 *dough*, atau sekitar 17.000 *dough* per hari. Kualitas produk Rotiboy dapat dibuktikan dengan adanya sertifikat kesehatan BPOM RI, sertifikat HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), dan sertifikat HALAL dengan Nomor 00160068230214.

1. Visi dan Misi

Visi merupakan alasan utama keberadaan PT Bintang Indo Jaya guna memenuhi keinginan dan harapan para *stakeholder*-nya. Misi menjadi pedoman bertindak bagi semua pihak yang terdapat di dalam perusahaan untuk selalu melakukan yang terbaik demi kemajuan bersama. Adapun visi dan misi PT Bintang Indo Jaya sebagai berikut:

a. Visi

Menjadi merek global terkemuka yang berhasil menyentuh kehidupan setiap manusia di pelosok dunia dengan produk, layanan, dan nilai-nilai yang ditawarkan.

b. Misi

1. Rotiboy berkeinginan untuk mengembangkan produk dalam lingkungan yang efisien dengan menggunakan teknologi terdepan yang memastikan biaya terendah, sumber daya

mineral, tetapi dengan standar tertinggi dalam higienitas dan kualitas.

2. Rotiboy berkeinginan untuk menyampaikan produk pada pelanggan dengan layanan tingkat tinggi penuh keramahan dan kehangatan layaknya layanan pribadi.
3. Rotiboy bertujuan meningkatkan kesejahteraan para karyawan agar memiliki kehidupan yang layak melalui pendapatan yang sehat dan lingkungan yang nyaman bagi keluarga sehingga karyawan mampu memberikan kontribusi nyata bagi perusahaan dan masyarakat.
4. Rotiboy berkomitmen untuk membantu para rekan bisnis untuk mewujudkan mimpi dan visi menjadi nyata. Komitmen Rotiboy adalah untuk selalu bersama mereka di setiap langkah untuk berbagai tantangan dan keuntungan.
5. Rotiboy memiliki komitmen untuk mengambil peran dalam memelihara alam dan lingkungan.
6. Rotiboy menyatakan akan tetap ramah lingkungan di segala aspek terutama dalam kebijakan dan keputusan manajemen.
7. Rotiboy atas berkat Tuhan memberikan komitmen untuk menjadi teladan bagi dunia dalam menjaga nilai-nilai kejujuran, integritas, tanggung jawab, dan moralitas.

2. Pemasaran Produk

Pemasaran merupakan aspek penting bagi perusahaan untuk memaksimalkan penjualan sehingga dapat memperoleh keuntungan bagi perusahaan. Menurut Sudaryono (2016), pemasaran adalah fungsi dari organisasi dan serangkaian suatu proses penciptaan, mengkomunikasikan dan menyampaikan nilai bagi para konsumen, serta mengelola hubungan antara konsumen dengan perusahaan untuk memberikan manfaat bagi konsumen dan produsen. Dalam hal ini, pemasaran dilakukan bukan hanya semata-mata memperoleh keuntungan dari peningkatan penjualan, melainkan juga menjalin hubungan yang loyal dengan konsumen. Untuk melancarkan keberlangsungan proses pemasaran, perusahaan memerlukan strategi pemasaran.

Promosi merupakan salah satu cara untuk mengenalkan secara luas produk ke lingkungan masyarakat. Promosi oleh PT Bintang Indo Jaya dilakukan secara *offline* dan *online*. Promosi secara *offline* dilakukan dengan pemberian *free merchandise* ataupun diskon bagi pelanggan pada waktu tertentu, juga dengan penyebaran brosur yang disebarluaskan kepada masyarakat. Sementara promosi secara *online* dilakukan dengan menggunakan laman resmi, yaitu www.rotiboy.com serta sosial media lainnya, yaitu Instagram. Penggunaan Instagram dilakukan agar dapat menjangkau seluruh kalangan masyarakat sehingga penyebaran informasi terbaru terkait produk Rotiboy akan mudah tersampaikan ke seluruh pelanggan. Selain itu, Rotiboy melakukan kerjasama dengan beberapa perusahaan jasa media pembayaran seperti OVO dan ShopeePay untuk mempermudah pembayaran.

Penjualan secara *offline* dilakukan di *outlet*, *sub-outlet* (satelit), *bakeshop*, dan mobil *bakeshop*. Proses pemanggangan dilakukan di *outlet* dan *bakeshop* sementara mobil *bakeshop* dan satelit hanya menjual produk roti dan *pastry* yang sudah dipanggang dan dikemas dalam *paperbag*. Jumlah *outlet* dan satelit yang tersebar di Surabaya-Bali, yaitu 40 *outlet* antara lain di Tunjungan Plaza, Galaxy Mall, Delta, Grand City, Royal Mall, Pakuwon Trade Center, dan lainnya. Pendistribusian *frozen dough* menuju *outlet* dilakukan dengan menggunakan mobil berpendingin, sementara beberapa produk yang sudah dipanggang didistribusikan menggunakan mobil *bakeshop*. Penjualan secara *online* dilakukan melalui kerjasama dengan beberapa perusahaan lain seperti Gojek (GoFood), Grab (GrabFood), dan Shopee (ShopeeFood).

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

Pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

Pemilihan lokasi usaha yang tepat akan mengurangi kemungkinan risiko negatif yang akan dihadapi perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat juga akan berpengaruh terhadap biaya-biaya yang ditimbulkan akibat pemilihan lokasi tersebut.

Faktor-faktor yang secara umum perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan adalah: lingkungan masyarakat, kedekatan dengan pasar, ketersediaan tenaga kerja, kedekatan dengan bahan mentah dan supplier, fasilitas dan biaya transportasi, serta sumber daya alam lain. Selain faktor-faktor tersebut, berbagai faktor berikut ini perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi: harga tanah, dominasi masyarakat, peraturan-peraturan tenaga kerja (*labor laws*) dan relokasi, kedekatan dengan pabrik-pabrik dan gudang-gudang lain perusahaan maupun para pesaing, tingkat pajak, kebutuhan untuk ekspansi, cuaca atau iklim, keamanan, serta konsekuensi pelaksanaan peraturan tentang lingkungan hidup (Swastha *et al.*, 2000).

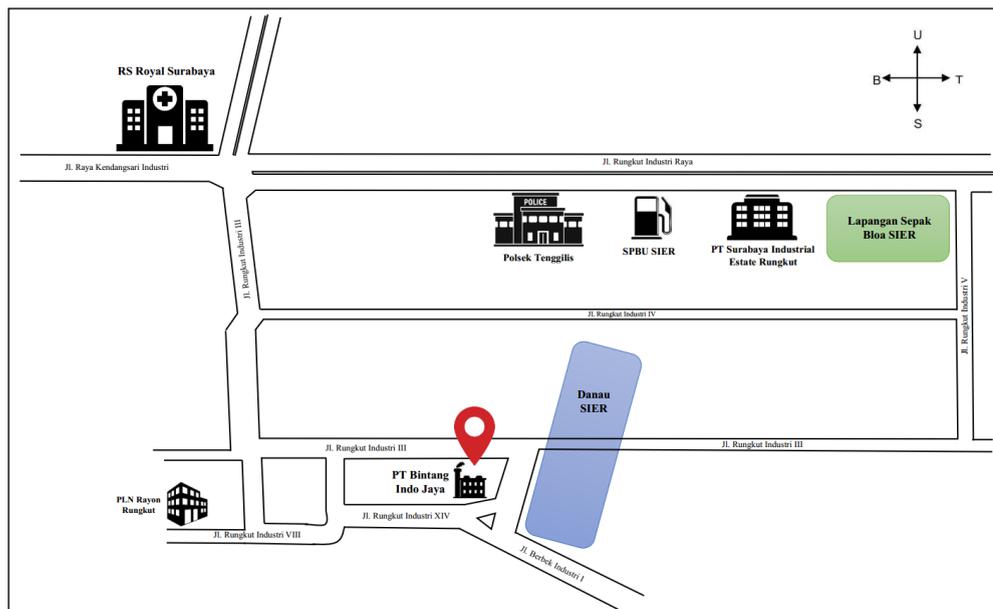
Lokasi PT Bintang Indo Jaya berlokasi di Jalan Rungkut Industri III/34B, Kota Surabaya. Perusahaan ini memiliki total wilayah seluas 3.000 m² menghadap utara dimana di dalamnya terdapat area kantor dan non kantor yang masing-masing memiliki luas 1.500 m². Perusahaan ini berada di kompleks industri sehingga berdekatan dengan perusahaan-perusahaan lainnya. Batas-batas wilayah PT Bintang Indo Jaya adalah sebagai berikut :

- a. Barat : Sorum Factory Outlet of Carpet
- b. Timur : Danau SIER
- c. Selatan : PT Surya Multi Indopack
- d. Utara : Percetakan Kertas Tulis

PT Bintang Indo Jaya memiliki beberapa pertimbangan dalam penentuan lokasi perusahaan. Faktor-faktor yang mempengaruhi penentuan lokasi perusahaan adalah sebagai berikut:

- a. Berada di Kota dengan intensitas penduduk yang tinggi sehingga mudah dalam penyerapan tenaga kerja.
- b. Dekat dengan stasiun kereta, bandara, terminal, pelabuhan untuk pengiriman produk ke *outlet* yang berada di Bali, dan pusat perbelanjaan yang menjadi target pemasaran Rotiboy.
- c. Berada di kawasan industri yang dikelola oleh PT SIER (*Surabaya Industrial Estate Rungkut*) sehingga memiliki fasilitas yang

mendukung berupa pengolahan limbah yang terpusat, administrasi yang terpusat, keamanan yang terjamin, lingkungan yang mendukung kegiatan industri seperti jalan lebar yang sudah terpaving block, dan tidak mengganggu aktivitas penduduk dalam proses produksinya. Lokasi PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Bintang Indo Jaya
Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

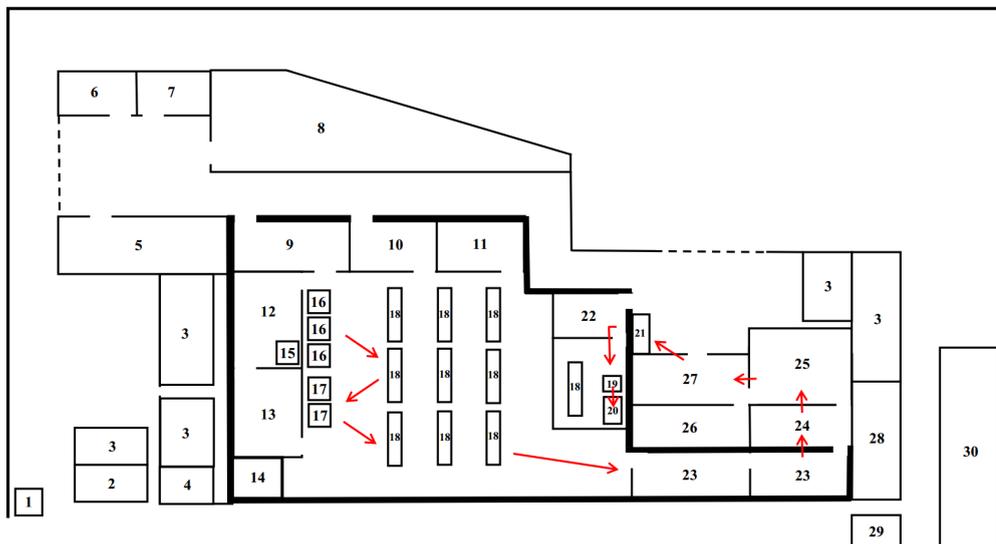
2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik (*plant layout*) atau tata letak fasilitas (*facilities layout*) adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi (Wignjosoebroto, 2009). Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh.

Tata letak fasilitas yang diterapkan PT Bintang Indo Jaya adalah tipe *process layout*. Menurut Arif (2016), tata letak berdasarkan proses sangat tepat digunakan untuk proses produksi terputus dimana aliran kerjanya tidak bersifat standar untuk semua *output* yang dihasilkan. Hal ini sangat sesuai dengan sistem produksi yang ada di perusahaan dimana jumlah produksi yang dilakukan menyesuaikan dengan *stock* produk. Letak ruang produksi di PT Bintang Indo Jaya berdekatan dengan *storage* dan *warehouse* sehingga pemindahan bahan ataupun produk lebih mudah.

Salah satu pertimbangan dalam penerapan sistem tata letak adalah pola aliran bahan yang digunakan. PT Bintang Indo Jaya menggunakan pola aliran bahan berupa pola aliran zig-zag. Menurut Wignjosoebroto (2009), pola aliran berdasarkan garis-garis patah ini sangat baik diterapkan bilamana aliran proses produksi lebih panjang dibandingkan dengan luasan area yang tersedia. Aliran bahan akan dibelokkan untuk menambah panjangnya garis aliran yang ada dan secara ekonomis hal ini akan dapat mengatasi segala keterbatasan dari area dan ukuran bangunan dari pabrik yang ada.

Tata letak atau layout PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut:



Gambar 1.2 Denah Tata Letak PT Bintang Indo Jaya
Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

Keterangan:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Pos Satpam | 9. Ruang Penimbangan Bahan dan Ayak Tepung |
| 2. Musholla | 10. Ruang Pecah Telur |
| 3. Kantor | 11. <i>Washing Area</i> |
| 4. Toilet | 12. <i>Cream Room</i> |
| 5. Gudang Margarin dan Telur | 13. <i>Cream Packing Room</i> |
| 6. Gudang <i>Butter</i> | 14. <i>Clean Room</i> |
| 7. Gudang ATK | 15. <i>Mixer 90 kg</i> |
| 8. Gudang <i>Raw Material</i> | 16. <i>Mixer 40 kg</i> |

17. <i>Dough Divider</i>	25. <i>Storage Cool Room</i>
18. <i>Working Table</i>	26. <i>Storage Cream Room</i>
19. <i>Proofer</i>	27. <i>Ante Room</i>
20. Oven	28. Ruang Mesin
21. <i>Chiller</i>	29. Penyimpanan Alat
22. Dapur	30. Panel Elektrik dan Genset
23. <i>Blasting Room</i>	
24. <i>Packing Room</i>	

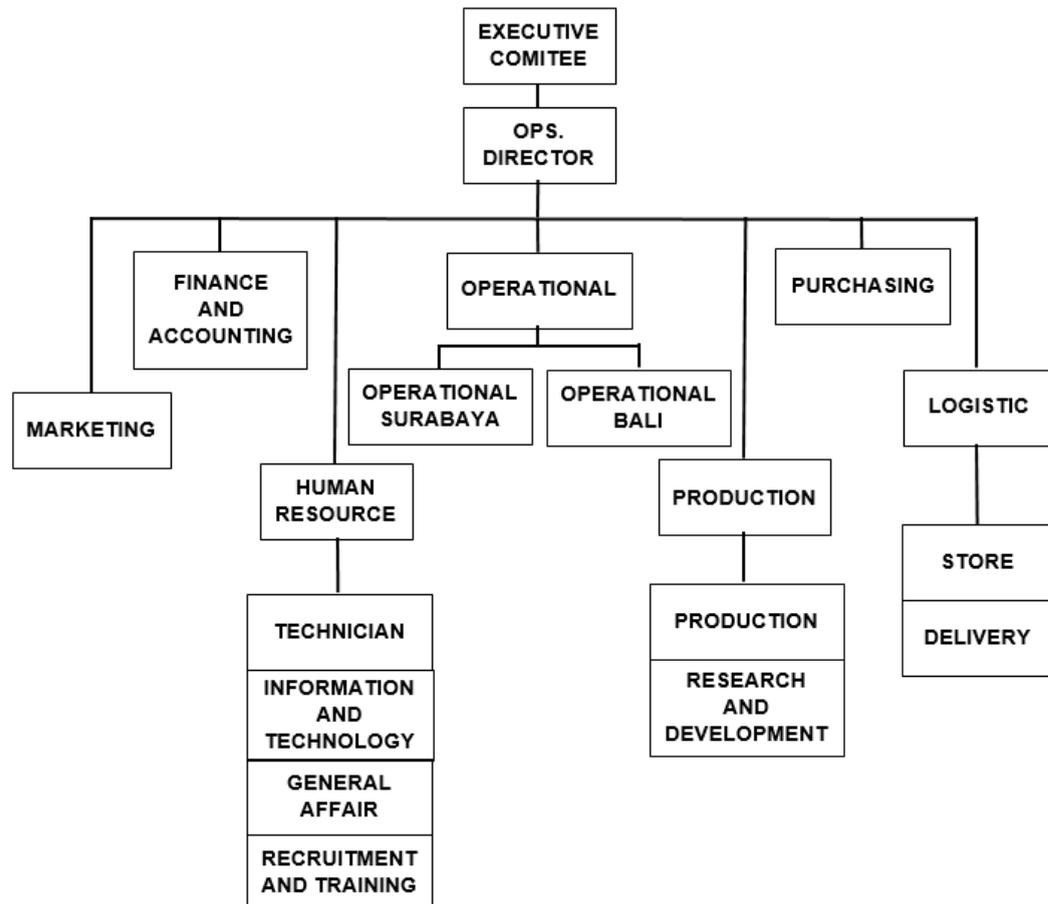
D. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai susunan dan hubungan antara komponen atau bagian dalam suatu organisasi (Suparjati, 2007). Menurut Umar (2007), struktur organisasi menjelaskan pembagian aktivitas kerja, serta memperhatikan hubungan fungsi dan aktivitas sampai batas-batas tertentu. Setiap perusahaan dapat menggunakan salah satu dari bentuk organisasi sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan perusahaan. Struktur organisasi sangat diperlukan di dalam suatu perusahaan untuk memudahkan pekerja dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab setiap pekerja, sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan.

PT Bintang Indo Jaya menerapkan struktur organisasi lini dan staf dengan mempertimbangkan banyaknya staf yang ada pada perusahaan tersebut. Jabatan tertinggi pada PT Bintang Indo Jaya, yaitu Eksekutif Komite yang membawahi seorang Direktur. Direktur dibantu oleh beberapa manajer, di antaranya adalah Manajer *Marketing*, Manajer *Finance and Accounting*, Manajer *Human Resource*, Manajer *Operational*, Manajer *Production*, Manajer *Purchasing*, dan Manajer *Logistic*. Masing-masing manajer dalam suatu departemen dibantu oleh beberapa supervisor untuk mengelola dan membantu mengawasi kinerja staf.

Menurut Nurlia (2019), organisasi lini dan staf menggunakan asas kesatuan komando yang tetap dipertahankan serta pelimpahan wewenang yang dilakukan secara vertikal dari pucuk pimpinan ke pimpinan di bawahnya. Pucuk pimpinan berwenang sepenuhnya untuk menetapkan keputusan, kebijaksanaan, dan merealisasikan tujuan perusahaan, sementara para staf bertugas membantu kelancaran tugas-tugas para pimpinan, berupa pemikiran saran-saran, data,

informasi, dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat keputusan. Tipe struktur ini memiliki kelebihan, yaitu efisiensi dan produktivitas dapat ditingkatkan karena adanya spesialisasi karyawan. Adapun struktur organisasi PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT Bintang Indo Jaya
Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

Berdasarkan struktur organisasi di PT Bintang Indo Jaya maka dapat diketahui tugas dan wewenang dari masing-masing departemen sebagai berikut:

1. *Executive Committee*

Executive Committee bertugas mendukung pelaksanaan tugas dan tanggung jawab Direktur dalam menetapkan strategi operasional perusahaan.

2. *Operational Director*

Operational Director bertugas merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi seluruh pelaksanaan operasional perusahaan.

3. Marketing

Departemen *marketing* bertanggung jawab terhadap kegiatan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian dalam bidang pemasaran. Selain itu, departemen ini juga bertugas mencari *partnership* untuk kerjasama, memperluas jangkauan pasar, dan menarik minat konsumen.

4. Finance and Accounting

Departemen *Finance and Accounting* bertanggung jawab dalam mengelola aliran keuangan perusahaan. Tugas yang dilakukan departemen *Finance and Accounting*, yaitu mengontrol keuangan yang masuk dan keluar, mengontrol penggajian karyawan, dan mengontrol semua *stock raw material* dan *supporting* di gudang. Selain itu, departemen ini bertugas membuat laporan penjualan di *outlet*, *cross check* data hasil penjualan serta penataan *file* pajak. Departemen ini juga melakukan *input* data laporan produksi dan *raw material* serta *input* data *invoice*.

5. Human Resource

Departemen *Human Resource* bertanggung jawab dalam segala hal yang berhubungan dengan karyawan. Tugas yang dilakukan departemen *human resource* meliputi perekrutan karyawan baru, pelatihan terhadap karyawan perusahaan, melakukan pengawasan dan kontrol kedisiplinan kerja karyawan, serta pengawasan terhadap pelaksanaan SOP perusahaan.

a. Technician

Teknisi bertugas mengontrol dan memperbaiki mesin produksi atau peralatan lainnya di perusahaan.

b. Information and Technology

Information and Technology bertugas memperbaiki dan meningkatkan kinerja dari komputer, *software*, dan sistem jaringan di perusahaan.

c. General Affair

General Affair bertugas memberikan pelayanan kepada seluruh unit kerja di perusahaan baik dalam hal administrasi hingga pengelolaan dan pelayanan rutin perusahaan.

d. *Recruitment and Training*

Recruitment and Training bertugas mempersiapkan, mengimplementasikan, dan mengevaluasi seluruh proses pelatihan yang ditujukan kepada karyawan untuk meningkatkan kompetensi dan kemampuan dalam bekerja.

6. *Operational*

Departemen *Operational* bertanggung jawab terhadap pengelolaan dan pelaksanaan semua kegiatan di seluruh *outlet* yang dimiliki perusahaan.

a. *Operational Surabaya*

Operational Surabaya bertugas mengelola dan melaksanakan semua kegiatan di seluruh *outlet* di Surabaya, Sidoarjo, Gresik, dan Mojokerto.

b. *Operational Bali*

Operational Bali bertugas mengelola dan melaksanakan semua kegiatan di seluruh *outlet* di Bali.

7. *Production*

Departemen *Production* bertanggung jawab dalam seluruh kegiatan produksi yang dilakukan mulai dari bahan baku hingga menjadi produk setengah jadi, yaitu *frozen dough*.

a. *Production*

Produksi bertugas menangani proses produksi, mulai dari bahan baku awal sampai menjadi produk setengah jadi, yaitu *frozen dough*.

b. *Research and Development*

Research and Development bertugas melakukan riset atau penelitian dan pengembangan produk.

8. *Purchasing*

Departemen *Purchasing* bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan pembelian kepada *supplier* yang dilakukan perusahaan. Selain itu, departemen ini juga bertugas melakukan berbagai penawaran kepada *supplier*. Departemen lain apabila membutuhkan suatu barang yang memerlukan proses pembelian harus melalui departemen ini.

9. *Logistic*

Departemen *Logistic* bertanggung jawab dalam penyimpanan seluruh barang yang ada di perusahaan. Barang yang disimpan meliputi *raw* dan

supporting material, penyimpanan produk, hingga pendistribusian produk ke *outlet*.

a. Store

Store bertugas menangani segala kegiatan pemesanan, penerimaan, penyimpanan, hingga pengeluaran *raw* dan *supporting material*.

b. Delivery

Delivery bertugas menangani segala kegiatan penerimaan hingga pendistribusian produk setengah jadi (*frozen dough*).

E. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Ketenagakerjaan dalam pasal 1 angka 1 undang-undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Tenaga kerja di PT Bintang Indo Jaya dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Tenaga Kerja Tetap

Berdasarkan peraturan Dirjen pajak nomor 31/PJ/2009, pengertian pegawai tetap di antaranya adalah pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Tenaga kerja tetap di PT Bintang Indo Jaya meliputi Manajer dan beberapa Supervisor.

b. Tenaga Kerja Kontrak

Tenaga kerja kontrak merupakan tenaga kerja yang dipekerjakan pada suatu perusahaan dengan kurun waktu tertentu yang didasari oleh sebuah perjanjian atau kontrak (Mallu, 2015). Tenaga kerja kontrak di PT Bintang Indo Jaya memiliki jangka waktu bekerja selama 6 bulan hingga 1 tahun. Setelah masa kerja tersebut habis, pekerja diperkenankan mendaftar kembali setelah 7 hari berhenti bekerja. Jenis tenaga kerja di PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2 Jenis Tenaga Kerja di PT Bintang Indo Jaya

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	23
Karyawan Harian Lepas	177
Total	200

Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

Dalam kegiatan keseharian yang berkaitan dengan operasional maupun administrasi PT Bintang Indo Jaya didukung oleh tenaga kerja sebanyak 200 orang yang diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi atau mengubah bahan baku menjadi barang jadi (Rahman dan Suseno, 2008). Tenaga kerja langsung pada PT Bintang Indo Jaya berjumlah 153 orang. Tenaga kerja ini melakukan serangkaian proses mulai dari penerimaan bahan baku dari departemen logistik, pembuatan *dough*, penyerahan hasil produksi ke departemen logistik, hingga pemanggangan *dough*.

b. Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang tidak secara langsung mempengaruhi hasil produksi (Rahman dan Suseno, 2008). Jumlah tenaga kerja tidak langsung di PT Bintang Indo Jaya berjumlah 47 orang. Tenaga kerja tidak langsung meliputi beberapa departemen di antaranya *Marketing, Finance and Accounting, Human Resource, Operational, Purchasing, dan Logistic*. Klasifikasi Tenaga kerja di PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3 Klasifikasi Tenaga Kerja di PT Bintang Indo Jaya

No	Departemen	Jumlah (Orang)	Jenis Tenaga Kerja	
			Langsung	Tidak Langsung
1	<i>Director</i>	1		√
2	<i>Marketing</i>	3		√
3	<i>Finance and Accounting</i>	7		√
4	<i>Human and Resource</i>	19		√
5	<i>Operational</i>	124	√	
6	<i>Production</i>	29	√	
7	<i>Purchasing</i>	3		√
8	<i>Logistic</i>	14		√
	Total	200	153	47

Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

2. Jam Kerja

Setiap perusahaan memiliki sistem waktu kerja tertentu menyesuaikan kebutuhan perusahaan. Menurut Undang-Undang No. 13 tahun 2003 waktu kerja terbagi menjadi dua:

- a. Selama 5 hari dalam 1 minggu yang terbagi menjadi 8 jam dalam 1 hari atau 40 jam dalam 1 minggu.
- b. Selama 6 hari dalam 1 minggu yang terbagi menjadi 7 jam dalam 1 hari atau 40 jam dalam 1 minggu.

PT Bintang Indo Jaya menerapkan waktu kerja sesuai dengan Undang-Undang dimana setiap karyawan bekerja sebanyak 40 jam dalam 1 minggu. Pembagian waktu kerja karyawan di PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Tabel 1.4.

Tabel 1.4 Jam Kerja di PT Bintang Indo Jaya

Bagian	Hari	Shift	Jam Kerja	Istirahat
Kantor	Senin-Kamis	-	08.00-17.00	12.00-13.00
	Jumat	-	08.00-17.00	11.30-13.00
Logistik	Senin-Kamis	-	08.00-16.00	12.00-13.00
	Jumat	-	08.00-16.00	11.30-13.00
	Sabtu	-	07.00-12.00	Tanpa Istirahat
Produksi	Senin-Kamis	-	08.00-17.00	12.00-13.00
	Jumat	-	08.00-17.00	11.30-13.00
Satpam	Setiap Hari	I	06.00-14.00	Bergantian setiap 1 jam
		II	14.00-22.00	Tanpa Istirahat
		III	22.00-06.00	Bergantian setiap 1 jam
Outlet	Setiap Hari	I	08.00-16.00	Tanpa Istirahat
		II	15.00-23.00	

Sumber: PT Bintang Indo Jaya (2022)

3. Gaji

Sistem gaji karyawan di PT Bintang Indo Jaya dibayarkan setiap bulannya pada tanggal 28. Setiap tanggal 20 dilakukan perhitungan gaji, laporan presensi, serta rekap data perusahaan. Besaran gaji tergantung pada tingkat jabatannya. Minimal gaji yang dibayarkan adalah UMK harian tenaga kerja terbaru di Surabaya.

4. Kesejahteraan Karyawan

Upaya PT Bintang Indo Jaya untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja adalah dengan memberikan kesempatan cuti sekali dalam 1 bulan atau 12 kali dalam 1 tahun melalui prosedur yang ditetapkan, yaitu membuat surat dan menyerahkan kepada supervisor atau manajer 1 minggu sebelum cuti.

Selain itu, perusahaan juga memberikan tunjangan sosial karyawan yang meliputi:

- a. Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan oleh perusahaan setiap menjelang Hari Raya Idul Fitri.
- b. Tunjangan Jabatan yang diberikan sesuai dengan *grade* setiap tenaga kerja.
- c. Tunjangan Pensiun yang dilakukan sebesar 3% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 1% pekerja dan 2% perusahaan.
- d. BPJS Kesehatan yang diberikan sebesar 5% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 1% pekerja dan 4% perusahaan.
- e. BPJS Ketenagakerjaan yang diberikan sebesar 6,89% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 2% pekerja dan 4,89% perusahaan.
- f. Asuransi jiwa sebesar 20 kali dari saldo di dalam tabungan, karena perusahaan telah melakukan kerjasama dengan Maybank sebagai *payroll* yang digunakan untuk pembayaran gaji.

Selain itu, sebelum pandemi Covid-19, PT Bintang Indo Jaya rutin mengadakan pelatihan dan pengembangan untuk karyawan yang sudah terjadwal dan dipersiapkan secara matang oleh bagian personalia. Pelatihan dilakukan rutin minimal satu kali dalam 1 bulan selama 1 tahun. Terdapat beberapa pelatihan yang diberikan di antaranya *management development team building, leadership training for supervisor, halal training, personal growth training, department training, HACCP training, ERP training, dan training satpam*.

Sebelum pandemi Covid-19, untuk meningkatkan keakraban setiap karyawan, perusahaan mengadakan *gathering* bagi seluruh departemen. Terlaksananya *gathering* ini dapat mempengaruhi hubungan antar karyawan menjadi lebih dekat dan lebih baik. Selain itu, *gathering* dapat memberikan semangat baru bagi karyawan yang mungkin saja merasakan kejenuhan selama bekerja. *Gathering* dilakukan secara rutin untuk menjalin kebersamaan bagi seluruh karyawan perusahaan.

5. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga

kerja. PT Bintang Indo Jaya memberikan beberapa fasilitas untuk karyawan baik fasilitas fisik maupun fasilitas non fisik.

- a. Fasilitas fisik meliputi fasilitas pribadi, fasilitas umum, dan fasilitas penunjang Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
 - 1) Fasilitas pribadi yang diberikan berupa kaos untuk seluruh anggota perusahaan, kemeja untuk staf dan manajer, serta terdapat sepatu *safety* untuk seluruh anggota perusahaan. Kaos logo merah digunakan oleh staf hingga manajer, sedangkan logo kuning digunakan oleh karyawan. Kemeja logo kuning digunakan oleh manajer sampai senior manajer, logo merah digunakan oleh staf sampai supervisor, sedangkan karyawan tidak menggunakan kemeja. Baker di *outlet* mendapatkan fasilitas yang berbeda, yaitu kaos, topi, dan apron.
 - 2) Fasilitas umum yang disediakan perusahaan ini yakni 4 kamar mandi, tempat parkir motor dan mobil, mushola, dan *rest area*. *Rest area* didesain untuk beristirahat dan tempat menikmati makan siang.
- b. Fasilitas non fisik yang diberikan berupa tunjangan hari raya, tunjangan jabatan, tunjangan pensiun, BPJS kesehatan, BPJS ketenagakerjaan, dan asuransi jiwa.