

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang merupakan jenis komoditi hortikultura kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia. Indonesia termasuk dalam negara penghasil pisang terbesar di dunia. Data Badan Pusat Statistik (BPS) tentang produksi pisang di Indonesia menunjukkan bahwa produksi pisang di Indonesia pada tahun 2021 mencapai 8,74 ton. Jumlah tersebut mengalami kenaikan 6,85% dibandingkan pada tahun sebelumnya. Salah satu daerah penghasil pisang terbesar di Jawa Timur adalah Kabupaten Malang. Beberapa jenis pisang yang ada di Kabupaten Malang antara lain Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Candhi, Pisang Susu, Pisang Barlin, Pisang Ambon, Pisang Raja Nangka, Pisang Raja Awak, dan Pisang Raja Molo. Pisang lokal tersebut merupakan jenis pisang yang secara lokal ditanam dan dimanfaatkan oleh masyarakat desa setempat secara turun temurun (Mukhoyyaroh dan Hakim, 2020).

Pisang (*Musa sp.*) merupakan salah satu komoditas buah yang dapat dibudidayakan di daerah tropis seperti Indonesia. Buah pisang termasuk dalam kelompok buah klimaterik, yaitu buah yang mengalami laju respirasi dan proses pematangan meski telah melewati proses pemanenan. Laju respirasi yang terus meningkat tersebut menyebabkan buah pisang lebih cepat mengalami pembusukan (Widjanarko, 2012). Penanganan pascapanen buah pisang perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpannya. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan buah pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi produk melalui proses pengeringan. Beberapa hasil produk olahan buah pisang yang diproses dengan metode pengeringan antara lain keripik pisang, sale pisang, kue kering, dll.

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan buah khususnya buah pisang. Perusahaan yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur ini telah berdiri sejak tahun 2015. Produk unggulan dari CV. Sahabat Pangan adalah rambak pisang (*Banana Crunch*). Rambak pisang merupakan produk buah yang

dibuat dari buah pisang yang dipotong menjadi beberapa bagian dan digoreng tanpa penambahan perisa. Produk unggulan tersebut memiliki beberapa kelebihan diantaranya tanpa penambahan gula, tanpa menggunakan pemanis buatan, tanpa bahan pengawet, dan tanpa pewarna buatan. Keunggulan tersebut menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. CV. Sahabat Pangan telah memiliki beberapa sertifikasi mutu seperti sertifikasi CPPOB/GMP, Halal MUI, dan HACCP, dengan adanya legalitas pangan tersebut maka produk yang dihasilkan oleh CV. Sahabat Pangan terjamin keamanan dan kualitasnya. Hingga saat ini CV. Sahabat Pangan terus berinovasi mengembangkan pemasaran usahanya tidak hanya di dalam negeri tetapi juga telah berhasil menembus pasar ekspor.

B. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu:

1. Mengidentifikasi tahapan proses pengolahan produk rambak pisang di CV. Sahabat Pangan
2. Membandingkan proses pengolahan produk rambak pisang dalam skala industri dengan literatur

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari PKL di CV. Sahabat Pangan, sebagai berikut.

1. Bagi Perguruan Tinggi
Terjalinnnya hubungan kerja sama antara CV. Sahabat Pangan dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur
2. Bagi Perusahaan
Dapat memberikan saran atau masukan yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada CV. Sahabat Pangan
3. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang produksi rambak pisang yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.
 - b. Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan dalam industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.

D. Sejarah Perusahaan

CV. Sahabat Pangan merupakan industri pengolahan buah yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang. Industri ini berdiri pada tahun 2015 di bawah kepemimpinan Bapak Zainal Efendi. Pada awalnya CV. Sahabat Pangan berfokus pada pengolahan hasil perikanan, yaitu memproduksi abon lele. Seiring berkembangnya waktu, CV. Sahabat Pangan mencoba mengembangkan bisnisnya ke industri pengolahan buah dengan memanfaatkan buah yang ada di sekitar. Hal ini dilatar belakangi oleh melimpahnya hasil panen buah pisang di Kabupaten Malang, akan tetapi pengolahan pisang masih belum optimal, terutama untuk jenis pisang lokal yang ada di Kabupaten Malang. Potensi bahan baku pisang yang cukup melimpah tersebut memunculkan ide untuk mengolah buah pisang menjadi produk yang unik dan berbeda dari yang lain, yaitu rambak pisang.

CV. Sahabat Pangan cukup aktif dalam pengembangan kanal sosial, dengan mengikuti berbagai seminar serta pameran mengenai UMKM. Puncaknya pada tahun 2018, CV. Sahabat Pangan berhasil mendapatkan penghargaan sebagai UMKM terbaik di Jawa Timur, tak hanya puas sampai disitu, CV. Sahabat Pangan kembali mengikuti kompetisi pameran UMKM dan berhasil menjadi UMKM terbaik Jawa Timur di tahun 2019 dengan kategori Perikanan dan Perkebunan. Setelah mendapatkan penghargaan sebagai UMKM terbaik di Jawa Timur, pada tahun 2019 akhir, CV. Sahabat Pangan melakukan kerjasama dengan PT. Dua Kelinci dalam program "Pembinaan UMKM" yang berlangsung selama 2 tahun yaitu mulai tahun 2019-2021.

CV. Sahabat Pangan tidak hanya sekedar menjual produk, tetapi juga menjaga kualitasnya dengan memenuhi syarat layak edar dengan legalitas hukum, diantaranya adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) atas nama Zainal Effendi dengan P-IRT No. 5143573011903-26 dan Nomor Izin Edar BPOM dengan nomor registrasi BPOM RI MD 053727000200353. Produk rambak pisang milik CV. Sahabat Pangan juga telah memiliki *Nutrition Fact*, penomoran *barcode* sebagai *supply chain* yang diterima diseluruh dunia (*GS1 System*), sertifikat CPPOB, dan HACCP.

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 bertambah apabila terdapat permintaan dari distributor meningkat atau saat menjelang lebaran.



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 melambangkannya 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 pelanggan. 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 alam yaitu buah-buahan. Hal ini sekaligus melambangkan bahwa CV. Sahabat Pangan lebih menekankan pada produk alami tanpa tambahan bahan lainnya. Lambang huruf “b” yang bersambung dengan gambar daun memiliki arti “Bangzay”.

Sebuah perusahaan memiliki tujuan yang harus dicapai. Visi dan Misi merupakan sebuah tolak ukur untuk mencapai kesuksesan dan kemajuan perusahaan sehingga dalam praktiknya, perusahaan memiliki dasar dalam membuat kebijakan dan aturan untuk kepentingan perusahaan maupun karyawan begitu pula dengan CV. Sahabat Pangan yang memiliki visi dan misi sebagai berikut.

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

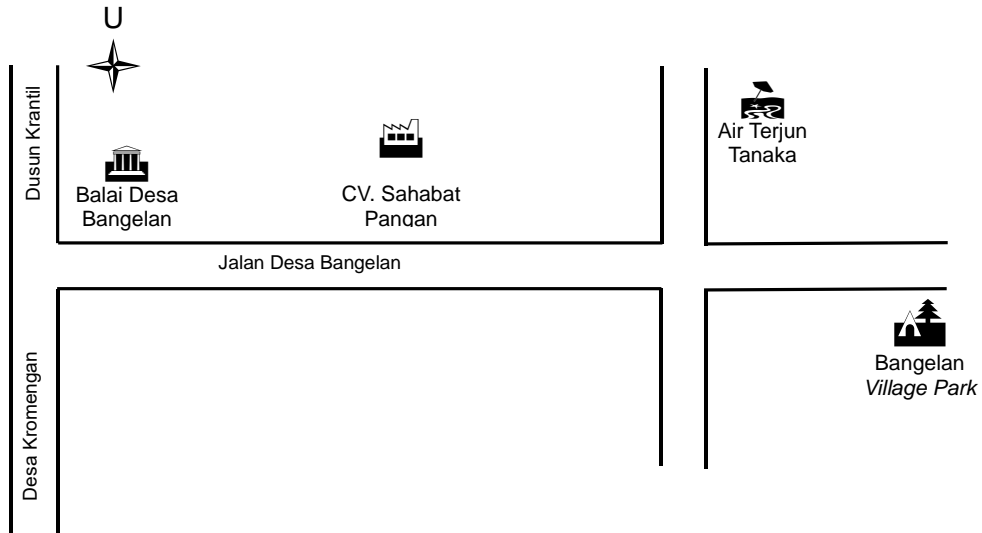
CV. Sahabat Pangan menjunjung tinggi produk pangan yang sehat tanpa bahan tambahan pangan apapun dan hanya mengandalkan kandungan bahan alami dari buah yang diolah. CV. Sahabat Pangan menyadari akan kebutuhan konsumen terhadap pangan yang lezat, tetapi tetap sehat dikonsumsi. Beberapa keunggulan produk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

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

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 (Heizer dan Render, 2015). 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 CV. Sahabat Pangan adalah sebagai berikut.

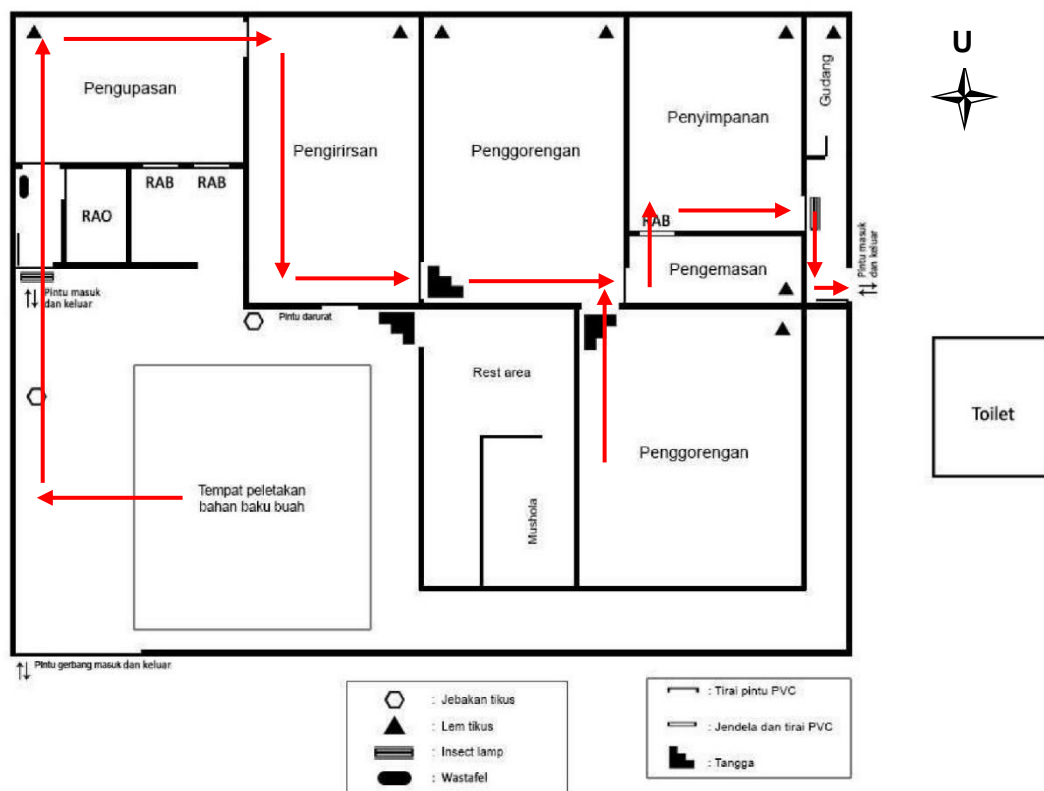
- a. Sebelah barat berbatasan dengan Balai Desa Bangelan
- b. Sebelah timur berbatasan dengan Bangelan *Village Park*
- c. Sebelah utara berbatasan dengan jalan Dusun Krantil
- d. Sebelah selatan berbatasan dengan jalan Desa Kromengan

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

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

2. Tata Letak Perusahaan

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.

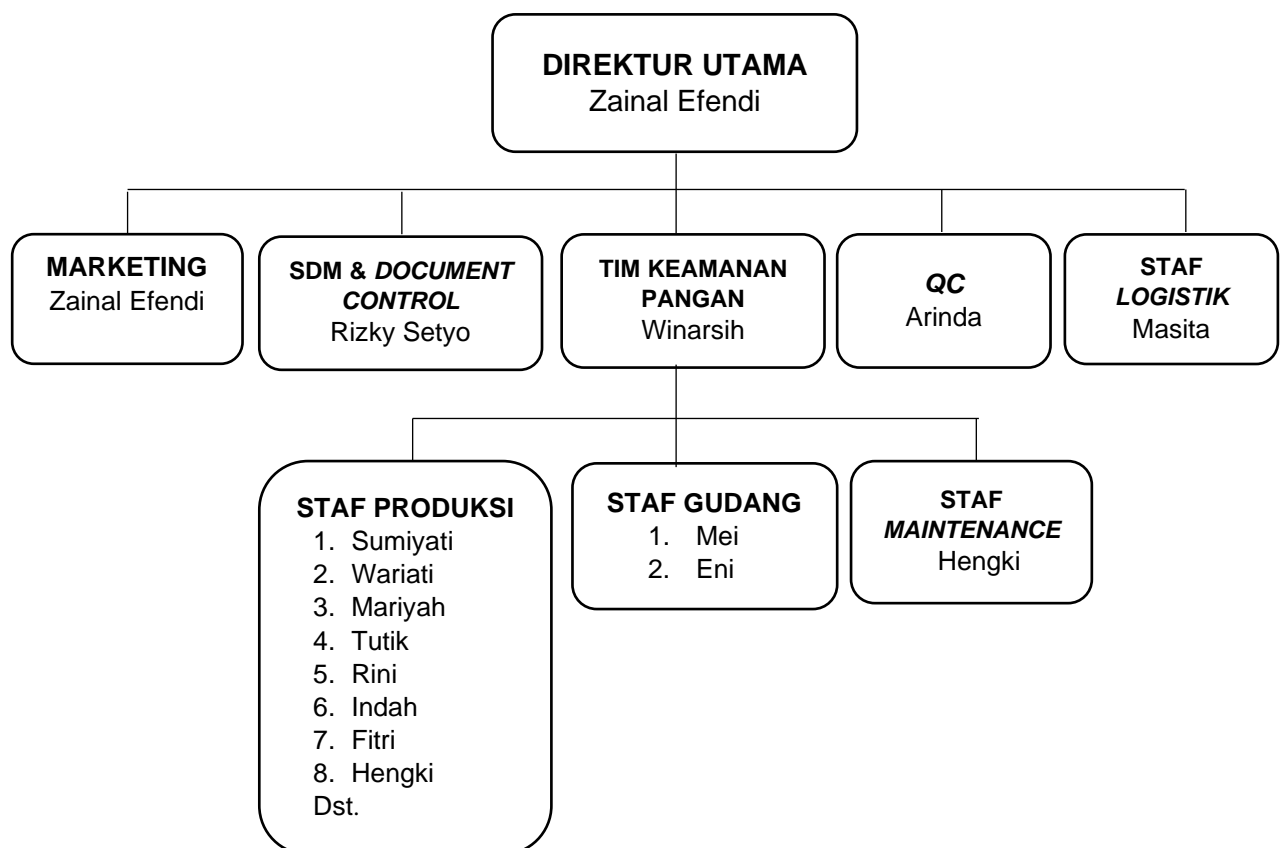


Gambar 4. Tata Letak Ruang Produksi CV. Sahabat Pangan

(Sumber: CV. Sahabat Pangan, 2023)

F. Struktur Organisasi

Sebuah organisasi dapat berjalan dengan baik apabila terdapat struktur organisasi yang jelas dan terstruktur. 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 (Nurhayati dan Ahmad, 2013). Struktur organisasi yang terdapat di CV. Sahabat Pangan dapat dilihat pada bagan berikut.



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. *Mereject* 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

G. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat (Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003). Keberhasilan suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh kualitas karyawannya. CV. Sahabat Pangan memiliki 25 karyawan dengan tingkat pendidikan yang bervariasi. Dalam penerimaan karyawan CV. Sahabat Pangan tidak ada kriteria Pendidikan tertentu, parameter utama yang diperhatikan adalah kepribadian dan etos kerja dalam menjalankan tugas yang diberikan.

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 (Ismail dan Zainuddin, 2018). Pemberian gaji memiliki tujuan utama 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.

- a. Gaji bagian QC sebesar Rp 3.750.000 / bulan
- b. Gaji bagian SDM *Control* sebesar Rp 3.000.000 / bulan
- c. Gaji bagian pengupasan dan pengirisan sebesar Rp 40.000 / 2 minggu dan tambahan uang lembur sebesar Rp 5.000 / jam;
- d. 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. 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 (Neksen *et al.*, 2021).

CV. Sahabat Pangan menetapkan jam kerja selama 8 (delapan) 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

Adanya fasilitas pendukung yang diberikan oleh lembaga bertujuan untuk katkan kesejahteraan tenaga kerja/pegawai. Menurut Jufrizen & Hadi (2021), 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 antara lain:

- a. Sarana peribadatan berupa mushola
- b. *Medical check up* setiap enam bulan sekali dan tes kesehatan setiap satu bulan sekali dari PUSKESMAS setempat
- c. Pakaian kerja yang terdiri dari baju kerja, sepatu *boot*, jilbab, masker, sarung tangan, dan handuk (khusus bagi karyawan bagian penggorengan)
- d. Loker karyawan
- e. Toilet karyawan