

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bidang Teknologi Hasil Perikanan saat ini sangat berkembang. Banyak produk yang dihasilkan pada bidang ini, hal ini berdasarkan banyaknya permintaan dari pasar yang memenuhi keutuhan konsumen. Produk-produk hasil perikanan yang diolah juga bermacam-macam mulai dari ikan, kerang, kepiting, udang, cumi-cumi hingga gurita. Salah satu sumber daya perikanan yang sudah dikenal ekonomis penting adalah dari kelas *Crustaceae* yang jenisnya terdiri dari kepiting, rajungan, dan udang. (Maryam dkk., 2014).

Rajungan merupakan hasil laut yang bernilai ekonomi tinggi, yang dapat menjadi komoditas ekspor (Prabowo, 2021). Salah satu komoditas perikanan yang berpotensi di pasar internasional adalah rajungan (*Portunus palagicus*). Di bidang ekspor rajungan, Indonesia merupakan eksportir ke berbagai negara seperti Malaysia, Singapura, Jepang, China dan negara-negara Eropa termasuk Amerika Serikat. Amerika Serikat adalah pengimpor ikan dan produk ikan terbesar di dunia (ALFIANI, 2021). Rajungan biasa diekspor beku atau kemasan daging kalengan. Karena nilainya yang tinggi, banyak faktor risiko yang harus dipertimbangkan oleh perusahaan agar produknya dapat diterima oleh konsumen dan menghasilkan keuntungan yang optimal, terutama pada proses pengolahan yang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas produk dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian (Haz, 2021).

Rajungan termasuk produk ikan yang mudah rusak atau busuk (*perishable food*). Penurunan mutu daging rajungan dapat disebabkan oleh aktivitas enzim dan bakteri. Perubahan tekstur daging rajungan akan terjadi setelah hewan mati dan penanganan serta pengolahan pasca panen tidak dilakukan dengan baik (Siregar, 2020). Salah satu teknik pengawetan yang banyak dilakukan adalah pengalengan dengan pemanasan suhu tinggi. Pasteurisasi merupakan proses pemanasan dengan suhu tinggi bertujuan untuk inaktivasi bakteri patogen yang ada dalam produk kaleng. Pengalengan rajungan merupakan metode pengawetan bahan makanan yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan

(Pandelaki, 2016).

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik adalah industri hasil perikanan maklon dan telah bekerjasama dengan berbagai perusahaan sejak tahun 2012, menghasilkan produk yang aman karena mempunyai sertifikasi HACCP, FDA, BRC, dan SKP. PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik sudah menerapkan standar pasteurisasi dan pengalengan rajungan yang dipersyaratkan sehingga menjadi pertimbangan bagi penulis untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan. Selain itu penulis juga ingin membandingkan dengan teori yang didapat di mata kuliah Proses Thermal Pangan.

B. Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan sebagai berikut:

- a. Mempelajari proses produksi pengalengan daging rajungan pasteurisasi di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.
- b. Membandingkan proses produksi pengalengan daging rajungan pasteurisasi secara teori dengan proses produksi yang dilakukan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik.

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan, sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antara perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
- b. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan.

2. Bagi Perusahaan

- a. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
- b. Hasil Analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu

mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.

- b. Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang ada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.

D. Sejarah Perusahaan

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik merupakan anak cabang perusahaan PT. Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo yang bergerak dalam bidang perikanan. PT. Grahamakmur Ciptapratama juga merupakan bagian dari Indokom Group yang meliputi PT. Indokom Citra Persada (1996) bergerak di bidang eksportir kopi, PT. Indokom Samudra Persada (2000) bergerak di bidang pengolahan pembekuan udang, PT. Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo (2008) bergerak di bidang pengalengan pasteurisasi rajungan, dan PT. Bangun Papan Selaras (2009) bergerak di bidang *developer real estate*.

PT. Grahamakmur Ciptapratama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan produk perikanan yaitu pengalengan daging rajungan pasteurisasi. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Haji Saimin Saleh pada tanggal 20 November 1990 dengan produksi awal teri nasi bertempat di Madura. Akan tetapi industri tersebut terdapat hambatan dan terhenti selama dua tahun. Pada tahun 2008, PT. Grahamakmur Ciptapratama mengalami perubahan pemilikan dan mulai mendirikan industri pengolahan perikanan baru dengan memproduksi udang beku dan telah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP).

Perusahaan ini berawal dari pembelian pabrik perikanan PT. Naga Mas yang berada di daerah Buduran, Sidoarjo yang dipindahtanggankan menjadi milik PT. Grahamakmur Ciptapratama pada tanggal 2008. Pada tahun 2012, PT. Grahamakmur Ciptapratama membuka anak cabang perusahaan yang bertempat di Jalan Veteran Madya 1 no. 1 Kelurahan Gending, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan produk hasil perikanan yaitu *Canned Pasteurized Crab Meat* (Pengalengan Daging Rajungan Pasteurisasi) dimana produksinya bersifat *make to order*. Maka dari itu perusahaan harus memproduksi sesuai dengan jadwal yang

telah ditentukan oleh *buyer*. Perusahaan ini pertama kali beroperasi pada tanggal 04 Juni 2012. Pada tahun tersebut kapasitas produksi pengalengan daging rajungan pasteurisasi hanya 200 hingga 400 kg perhari. Peningkatan kapasitas produksi dilakukan secara bertahap setiap tahunnya hingga pada tahun 2018 produksi meningkat menjadi 1 ton perhari dan pada tahun 2023 ini telah mencapai 1,5 ton perhari. Produk olahan yang dihasilkan adalah *canned pasteurized crab meat* yang menggunakan merek dagang “Blue Star”, “Harbor Banks” “Gulf Shore”, “Day Boat”, dan “Crab Boss” yang akan diekspor oleh *buyer* ke Amerika, Canada, Singapura, dan Jepang. Produk *Canned Pasteurized Crab Meat* dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Produk *Canned Pasteurized Crab Meat*
Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik memiliki visi dan misi perusahaan sebagai berikut:

Visi Perusahaan:

- a. Menjadi perusahaan perikanan terbesar yang berkomitmen atas kualitas terbaik dalam pemenuhan order tepat waktu serta sesuai regulasi negara tujuan ekspor untuk kepuasan pelanggan.
- b. Menjaga kesinambungan *supply* bahan baku yang berkualitas terbaik demi menghasilkan produk yang berkualitas prima dan memperhatikan kelestarian sumber bahan baku.

- c. Berkomitmen atas produksi yang sesuai prosedur standar operasional dan direkomendasikan oleh pelanggan, guna menghasilkan mutu produk yang memuaskan pelanggan.

Misi Perusahaan:

- a. Mengoptimalkan pengolahan sumber daya hasil perikanan Indonesia yang berlimpah secara bertanggung jawab untuk memproduksi makanan berprotein yang sehat bergizi, berkualitas, dan asli.
- b. Berkomitmen menjaga kelestarian sumber daya hayati perikanan rajungan/*blue swimming crab* di area pengambilannya sesuai dengan program rencana pemanfaatan pengolahan perikanan rajungan oleh pemerintah Republik Indonesia.
- c. Membangun dan meningkatkan kesejahteraan seluruh karyawan serta lingkungan sekitar pabrik.

E. Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

PT. Grahamakmur Ciptapratama terletak di Jalan Veteran Madya 1 No. 1 Kelurahan Gending, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur dengan luas tanah sebesar 4.593 m². Batas-batas lokasi PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik adalah sebagai berikut:

Sebelah Utara : SMA Semen Gresik
Sebelah Selatan : SPBU Segoromadu
Sebelah Barat : Pemukiman Penduduk
Sebelah Timur : Stadion Gelora Joko Samudro

Dalam perencanaan industri, penentuan lokasi merupakan salah satu faktor utama dalam menentukan keberhasilan suatu pabrik. Adapun alasan pemilihan lokasi pabrik adalah sebagai berikut:

1. Bahan Baku

Sumber bahan baku merupakan faktor yang paling penting dalam pemilihan lokasi pabrik terutama pada pabrik yang membutuhkan bahan baku dalam jumlah besar. Sehingga dalam pemilihan lokasi didasarkan atas jarak terdekat dengan bahan baku dan akses jalan saat pengiriman, mudah. Hal ini dapat menekan biaya

transportasi selama pengiriman bahan baku. PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik bekerja sama dengan beberapa *supplier* bahan baku yang ada di wilayah Tuban, Madura, Probolinggo, Pasuruan, Rembang, dan Cirebon.

2. Tenaga Kerja

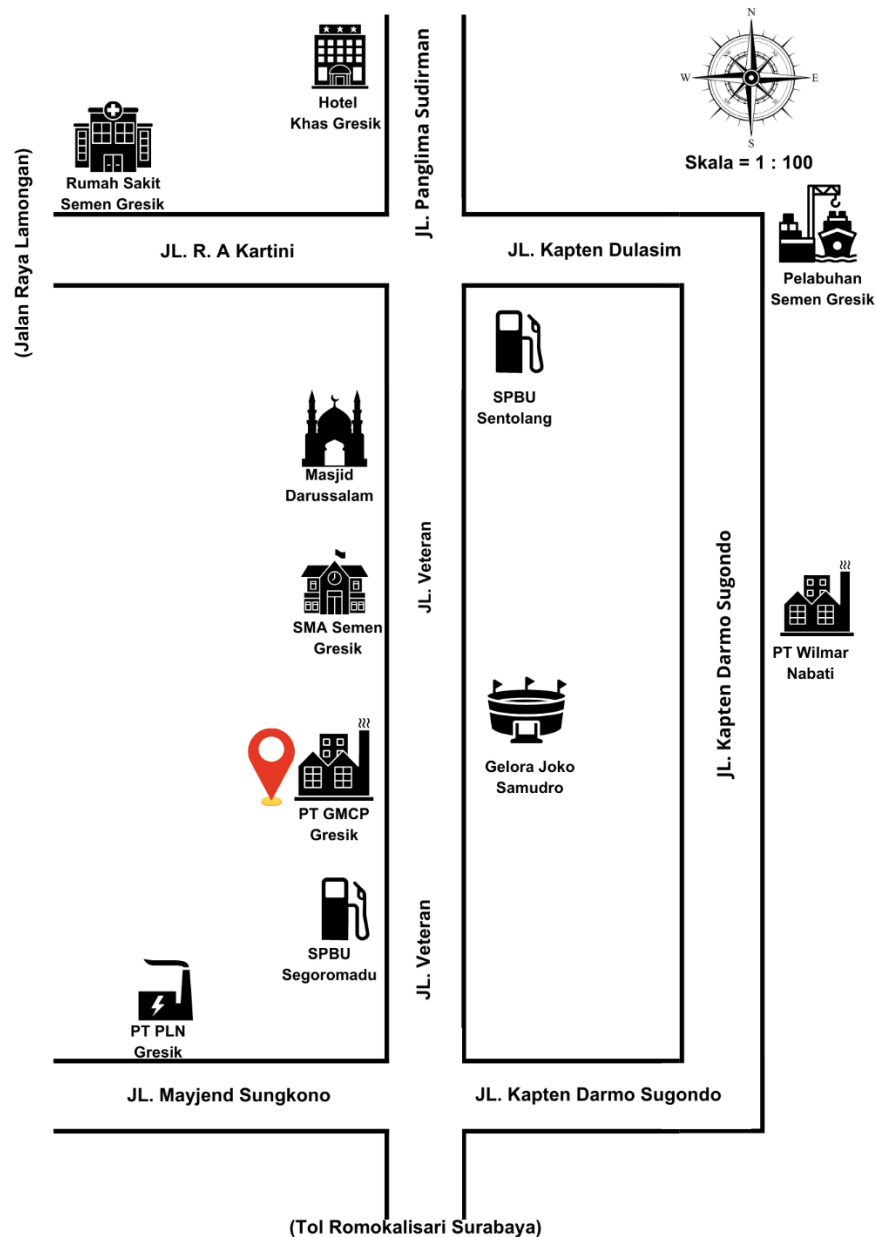
Tenaga kerja yang diutamakan adalah penduduk daerah yang dekat dengan lokasi pabrik yaitu penduduk Gresik dan sekitarnya. Tenaga kerja daerah dan tenaga kerja ahli dapat dipenuhi karena PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dekat dengan sarana pendidikan baik SMA (Sekolah Menengah Atas) / SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) dan perguruan tinggi seperti Universitas Internasional Semen Indonesia sehingga berpeluang untuk mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Umumnya tenaga kerja dapat dengan mudah dipenuhi dari daerah sekitar lokasi pabrik dengan ongkos buruh yang cukup murah dan hal ini merupakan langkah positif untuk mengurangi angka pengangguran.

3. Persediaan Listrik

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dekat dengan sumber listrik PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik oleh PLN akibat suatu gangguan, PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik telah menyediakan generator dan karyawan *Electrical* siap membantu masalah pemadaman. Dengan demikian pabrik diharapkan dapat berjalan dengan lancar.

4. Sarana Pembuangan Limbah

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik memiliki unit kecil pengolahan limbah yang akan dikumpulkan dan dibuang di dinas Pengelolaan Limbah Cair Domestik Gresik.



Gambar 2. Denah Lokasi PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik
Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

2. Tata Letak Fasilitas Perusahaan

Tata letak pabrik adalah salah satu hal utama yang penting dalam sebuah industri. Penentuan tata letak pabrik bermanfaat untuk mempergunakan lokasi pabrik dengan seefektif mungkin, meminimalkan biaya operasional produksi, memberikan keleluasaan pada pekerja yang dapat meningkatkan kinerja

karyawan. Tata letak pabrik yang tepat dapat memberikan keamanan karyawan, produk dan semua barang dalam proses termasuk bahan dan alat produksi yang digunakan. PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik menghadap ke timur, bagian depan ruang utama pabrik terdapat *lobby* dan laboratorium. Bagian depan pabrik juga terdapat pintu akses keluar masuk menuju kantor, penerimaan gudang bahan baku, dan gudang penyimpanan bahan kemas karton. Pengolahan limbah juga terdapat di bagian selatan pabrik, menghadap ke utara. Pada lantai 1 bagian dalam terdapat fasilitas toilet untuk karyawan proses dan juga ruang produksi. Selain itu, disamping pabrik juga terdapat pos satpam keamanan 24 jam mengawasi dan untuk melapor terkait distribusi produk bahan jadi. Bagian samping pabrik terdapat fasilitas mushola untuk karyawan perusahaan. Fasilitas toilet untuk karyawan kantor berbeda dengan karyawan produksi karena untuk mencegah kontaminasi yang masuk. Pada lantai 2 bagian depan terdapat ruang kantor, ruang *meeting*, ruang makan, musholla, dan toilet untuk karyawan kantor. Tata letak PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dapat dilihat pada **gambar 2**.



Gambar 3. Tata Letak PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik
Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

Keterangan:

1. Zona Merah

Zona merah merupakan area bukan produk di mana tidak ada kontak langsung dengan bahan baku dan produk. Zona merah dibawah pengawasan HRD (*Human Resource Development*) & GA (*General Affair*).

2. Zona Kuning

Zona kuning merupakan area produk tertutup di mana semua produk telah terkemas oleh kemasan primer dan sekunder. Oleh karena itu, tidak rentan terjadi kontaminasi silang. Zona kuning meliputi *antee room* dan *chill storage*.

3. Zona Hijau

Zona hijau merupakan area berisiko rendah di mana terdapat produk tetapi tidak ada yang terpapar ke lingkungan, sehingga perlu diperhatikan aspek-aspek *hygiene* dan sanitasi secara ketat untuk mencegah kontaminasi terhadap produk yang dihasilkan. Persyaratan wajib yang harus dilakukan secara konsisten dan berkesinambungan meliputi pelaksanaan sanitasi lingkungan, *hygiene* pribadi, dan penggunaan perlengkapan kerja. Zona hijau meliputi ruang produksi dan *warehouse*.

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan pembagian tugas pekerjaan yang dapat dikoordinasikan. Struktur organisasi berfungsi untuk menunjukkan adanya pembagian kerja dan bagaimana kegiatan yang berbeda dikoordinasikan. Menggambarkan kejelasan kedudukan, tanggung jawab, dan alur koordinasi dalam sebuah perusahaan. Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat antara lain mengetahui tugas dan tanggung jawab masing-masing sesuai posisi dalam organisasi, mempertegas hubungan antara anggota satu dengan yang lain dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota organisasi untuk tercapainya tujuan bersama.

Bentuk struktur organisasi PT. Grahamakmur Ciptapratama merupakan organisasi linier dan *staff*, karena pelimpahan wewenang dalam organisasi ini berlangsung secara vertikal dari seorang atasan pimpinan hingga pimpinan

dibawahnya. Struktur organisasi yang terdapat di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik yaitu dipimpin oleh direktur perusahaan. Direktur PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik membawahi *Operation General Manager*. Kepala bagian produksi membawahi kepala bagian mutu dan laboratorium, kepala bagian umum dan personalia, dan kepala bagian *mechanical technology and building*. Kepala bagian akan dibantu oleh supervisi dan juga *quality control* (QC) pada setiap bidang. Struktur organisasi PT. Grahamakmur Ciptapratama dapat dilihat pada **gambar 3**.

Tanggung jawab dan wewenang dari masing-masing bidang adalah:

1. Perwakilan Perusahaan

Perwakilan perusahaan bertanggung jawab pada pengembangan bisnis pasteurisasi daging rajungan di Indonesia. Mereka bertanggung jawab untuk meningkatkan produksi dan membuat produk yang bermutu tinggi, aman dan menguntungkan secara legal. Di bawah perwakilan perusahaan adalah Operasional *Manager*, Kepala Bagian Mutu dan Laboratorium, Kepala Bagian Umum dan Personalia, Kepala Bagian MTB (*Mechanical Technic Building*), Kepala Bagian Produksi, Kepala Bagian *Purchasing*.

2. Operasional Manager

Operasional *Manager* bertanggung jawab untuk mengatur aktifitas pabrik secara keseluruhan. Bawahan langsung Operational *Manager* adalah Kepala Bagian Mutu dan Laboratorium, Kepala Bagian Umum dan Personalia, Kepala Bagian MTB (*Mechanical Technic Building*), Kepala Bagian Produksi, Kepala Bagian *Purchasing* serta staff yang lain merupakan bawahan tidak langsung.

3. Kepala Bagian Produksi

Kepala Bagian Produksi bertanggung jawab keseluruhan terhadap pelaksanaan tahapan proses produksi mulai penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai dihasilkan produk yang berkualitas dan diserahkan ke gudang produk jadi, melakukan pencapaian target produksi yang dibebankan agar tercapai efisiensi dan produktifitas. Kepala bagian produksi membawahi supervisi produksi secara langsung. Kepala bagian produksi juga melakukan pengawasan terhadap kebersihan dan sanitasi sebelum dan selama produksi, termasuk kebersihan peralatan produksi dan karyawan sehingga terhindar kontaminasi.

4. Kepala Bagian Mutu dan Lab

Kepala Bagian Mutu dan Laboratorium bertanggung jawab untuk menjaga mutu produk dan memastikan semua produk di proses sesuai HACCP plan dan meloloskan produk. Tanggung jawab Kepala Bagian Mutu dan Laboratorium meliputi keamanan pangan, implementasi HACCP, GMP, SSOP, tes mutu produk, pelaporan dan audit. Kepala Bagian Mutu dan Laboratorium didukung oleh tim supervisi/staff QC.

5. Kepala Bagian Umum dan Personalia

Kepala Bagian Umum dan Personalia bertanggung jawab untuk menyediakan bahan pendukung untuk aktifitas produksi dan kantor, serta pengembangan sumber daya manusia, *recruitment*, *training* dan hal – hal yang berhubungan dengan karyawan.

6. Supervisi Produksi

Supervisi produksi bertanggung jawab membantu Kepala Bagian Produksi untuk mengawasi dan memastikan bahwa produksi berjalan dengan lancar dan efisien serta memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan mulai dari tahap penerimaan bahan baku, sortasi dan *grading*, pengecekan akhir, penimbangan berat bersih, pencampuran, pengisian, penimbangan akhir, penutupan kaleng, pemberian kode, pasteurisasi, pendinginan, pengemasan, penyimpanan dingin, dan pengangkutan. Supervisi Produksi didukung oleh asisten supervisi *Receiving*, *Filling* *Mixing*, *Panelis & Final Checking*, Sanitasi, *QC Can*, dan *Pasteurize & Pack*.

7. Supervisi Laboratorium

Supervisi Laboratorium bertanggung jawab membantu Kepala Bagian Laboratorium untuk melakukan tes mutu produk, pelaporan, dan audit sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.

8. Supervisi Umum dan Personalia

Supervisi Umum dan Personalia bertanggung jawab membantu Kepala Bagian Umum dan Personalia untuk *recruitment*, pengembangan sumber daya manusia, dan hal - hal yang berhubungan dengan karyawan.

9. Asst. Supervisi Receiving

Asisten supervisi *Receiving* bertanggung jawab membantu supervisi produksi

untuk melakukan pengecekan dan penerimaan bahan baku datang sesuai dengan invoice dan *purchasing*, penimbangan awal, pengecekan suhu pusat, dan melakukan uji organoleptik di setiap bahan baku datang, serta membuat laporan wastage mingguan divisi produksi.

10. Asst. Supervisi *Filling Mixing*

Asisten supervisi *Filling Mixing* bertanggung jawab membantu supervisi produksi untuk melakukan pengecekan pada proses *filling* dan *mixing* yang meliputi pengecekan *grading* dan berat akhir produk serta mencatat laporan harian.

11. Asst. Supervisi Panelis & *Final Checking*

Asisten supervisi Panelis & *Final Checking* bertanggung jawab membantu supervisi produksi untuk melakukan pengecekan pada tahap sortasi serta mencatat laporan harian.

12. Asst. Supervisi Sanitasi

Asisten supervisi sanitasi bertanggung jawab membantu supervisi produksi untuk melakukan pengecekan pada peralatan dan bahan untuk melakukan sanitasi, pengecekan kebersihan ruang produksi serta mesin dan peralatan.

13. Asst. Supervisi QC Can

Asisten supervisi QC Can bertanggung jawab membantu supervisi produksi untuk melakukan pengecekan jumlah kaleng, kelayakan, dan kebersihan kaleng serta mencatat laporan harian.

14. Asst. Supervisi *Pasteurize & Pack*

Asisten supervisi *Pasteurize & Pack* bertanggung jawab membantu supervisi produksi untuk melakukan pengecekan pada tahap pasteurisasi, pendinginan, dan pengemasan dengan cara *controlling* suhu dan waktu dari tahap pasteurisasi dan pendinginan serta mencatat laporan harian.

15. Operator Laboratorium

Operator laboratorium bertanggung jawab untuk mengoperasikan mesin dan peralatan dalam laboratorium, mencatat hasil uji test produk, menginformasikan hasil uji test produk., dan membuat laporan kerja harian.

16. Staff *Purchasing*

Staff *Purchasing* bertanggung jawab terhadap pembelian bahan baku meliputi

harga, jumlah dan mutu bahan baku. Kepala bagian *Purchasing* barat dan timur di dukung oleh tim Staff Area.

17. Staff Admin MTB (*Mechanical Technic Building*)

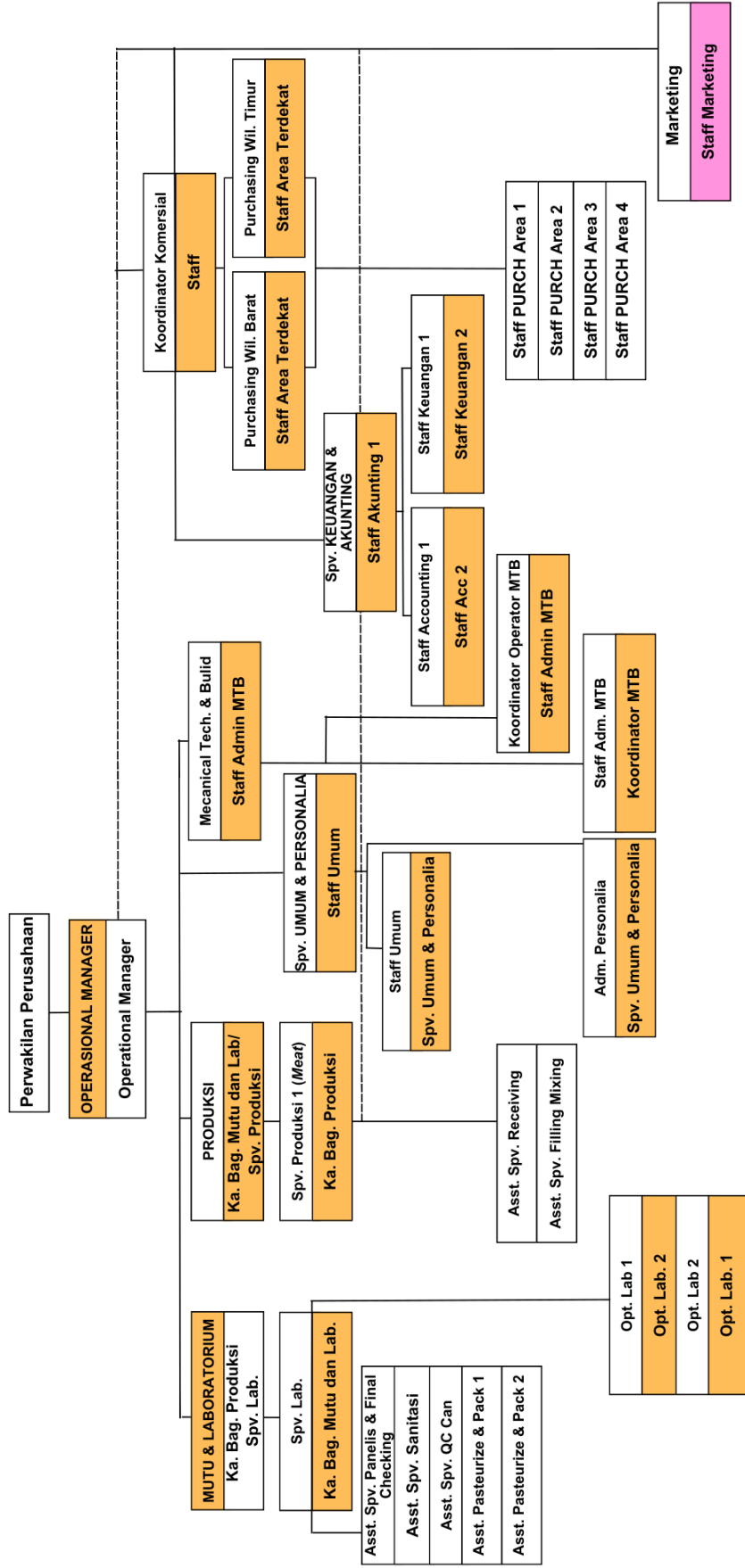
Staff admin MTB bertanggung jawab terhadap pemeliharaan mekanik, elektrik dan bangunan (fisik pabrik). Mesin proses, peralatan dan *cold storage* dijaga dalam kondisi baik.

18. Staff Keuangan

Staff keuangan bertanggung jawab terhadap hal-hal yang berhubungan dengan keuangan dan di pabrik dan mini plant yang meliputi *budget*, biaya per unit/kg, pengeluaran, pembayaran *supplier*, pelaporan dan audit.

19. Staff Marketing

Staff marketing bertanggung jawab untuk menganalisis data serta mengidentifikasi dan menentukan *buyer*, melakukan kegiatan promosi, mengelola dan mengembangkan kampanye pemasaran, meneliti dan menganalisis tren pasar dan informasi lain yang mempengaruhi strategi pemasaran.



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik
 Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

G. Ketenagakerjaan

1. Tenaga Kerja

Karyawan atau tenaga kerja dalam suatu perusahaan merupakan salah satu faktor terpenting agar perusahaan dapat berjalan dengan baik. Karyawan adalah orang yang melaksanakan pekerjaannya menurut perjanjian kerja.

Tenaga kerja di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik terdiri dari karyawan tetap dan borongan. Jumlah keseluruhan karyawan yaitu 150 meliputi karyawan tetap yang meliputi karyawan non-proses dan karyawan borongan yang meliputi karyawan proses. Jumlah karyawan secara rinci dapat dilihat pada **tabel 1**.

Tabel 1. Jumlah Karyawan

Karyawan			
Karyawan Tetap	Jumlah	Karyawan Borongan	Jumlah
<i>Management</i>	5	Bagian sanitasi	25
Kepala bagian produksi	1	Bagian <i>receiving</i>	10
Kepala bagian mutu dan laboratorium	1	Bagian sortasi & grading	30
Supervisor	4	<i>Bagian good meat weighing</i>	4
Assisten supervisi	8	Bagian <i>mixing</i>	4
Staff administrasi	4	Bagian <i>filling</i>	15
Staff <i>purchasing</i>	3	Bagian <i>final checking</i>	4
Staff <i>Mechanical Technic Build</i>	4	Bagian <i>seaming dan coding</i>	2
Staff marketing	2	Bagian pasteurisasi	5
Operator	4	Bagian <i>chilling</i>	5
		Bagian <i>packing dan stuffing</i>	10
Jumlah	36		110
Total	150		

Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

Berdasarkan sistem pengupahannya, ketenagakerjaan dapat dibagi atas karyawan tetap dan borongan. Karyawan tetap adalah karyawan yang menerima atau memperoleh penghasilan dalam jumlah tertentu secara teratur, termasuk anggota dewan komisaris dan anggota dewan pengawas yang secara teratur terus menerus ikut mengelola kegiatan perusahaan secara langsung, serta pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu tertentu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Sedangkan karyawan borongan adalah pekerja yang menerima upah harian. Upah tersebut dapat diterima secara mingguan atau bulanan berdasarkan hasil

kerjanya. Untuk pemberian gaji karyawan borongan dilakukan setiap dua minggu sekali. Jam kerja di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dapat dilihat sebagai berikut:

a. Hari senin-sabtu

Jam kerja di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dari hari senin-sabtu. Dimana untuk jam kerja kantor terdiri dari dua shift. Jam kerja di PT. Grahamakmur Ciptapratama dapat dilihat pada **tabel 2**. Sedangkan untuk karyawan proses hitungan jam maksimal 10 jam per hari tergantung jumlah *meat*.

Tabel 2. Jam kerja PT. Grahamakmur Ciptapratama

Karyawan non-proses		Karyawan proses
Hari	Senin - Sabtu	Senin - Sabtu
Shift 1	08.00 – 17.00	07.00 – 17.00 (<i>receiving</i>) 08.00 – 18.00 (sortasi)
Shift 2	12.00 – 21.00	11.00 – 20.00 (<i>mixing</i>)

Sumber: PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik (2023)

b. Hari raya dan libur nasional

Pada kegiatan nasional untuk jam kerja kantor dan produksi menyesuaikan kebijakan internal perusahaan dan diberikan dispensasi untuk melakukan ibadah.

2. Kesejahteraan Karyawan

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik menyediakan fasilitas atribut produksi karyawan, mushola, dan jaminan kesehatan ketenagakerjaan yang bekerjasama dengan BPJS, di mana setiap karyawan PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik memiliki kartu BPJS Kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan. Karyawan sudah tercover mulai dari berangkat hingga pulang bekerja, apabila karyawan mengalami musibah atau kecelakaan maka langsung dirujuk ke rumah sakit yang sudah bekerjasama dengan BPJS. Tim HACCP diberi pelatihan yang diselenggarakan oleh kementrian perikanan (KKP) setiap 6 bulan sekali.

PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik memberikan upah berdasarkan golongan karyawan, yang didasarkan atas penilaian dan masa kerja karyawan tersebut. Jika memiliki prestasi yang baik maka akan diberikan kepercayaan untuk naik tingkatan jabatan. Sebagai usaha untuk membalas jasa karyawan, PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik memberikan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan berupa:

a. Cuti Melahirkan

Cuti melahirkan hanya berlaku untuk wanita hamil yang akan melahirkan selama 3 bulan.

b. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan hari raya dibayarkan oleh perusahaan setiap tahunnya. Besar gaji yang diterima yaitu dua kali lipat dari gaji pokok.