

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah merupakan salah satu makanan yang memiliki berbagai macam manfaat yang baik untuk kesehatan dalam tubuh, dengan harga yang terjangkau buah dan sayuran menjadi makanan yang baik untuk dikonsumsi. Negeri Indonesia merupakan negeri yang agraris, Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam yang sangat melimpah, contohnya seperti komoditas buah-buahan, contoh tersebut adalah salah satu potensi terbesar yang terdapat di dalam negeri Indonesia. Negara Indonesia merupakan produsen buah segar yang terbaik di dunia, Sebagai negara terbaik penghasil buah-buahan dan sayuran dapat memberikan hal bermanfaat untuk masyarakat Indonesia, bermacam-macam buah yang telah dihasilkan dalam Negeri Indonesia, salah satunya yaitu buah pisang.

Buah pisang merupakan komoditas yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia, buah pisang juga termasuk ke dalam buah unggulan di Indonesia karena produksi dan panen buah pisang sangat luas di Negara Indonesia. Produksi buah pisang di Indonesia pada tahun 2022 sebesar 9.245.427 ton. Produksi buah pisang di Indonesia mengalami peningkatan 5,77% atau sebesar 504 ribu ton dari tahun 2021 dengan jumlah produksi sebesar 8.741.147 ton (Nisa dkk, 2024). Contoh beberapa daerah dengan penghasil pisang yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia antara lain yaitu meliputi Jawa Barat (Sukabumi, Cianjur, Bogor), Jawa Tengah (Demak, Pati, Banyumas), Jawa Timur (Banyuwangi, Malang), Sumatera Utara (Padangsidempun, Tarutung), Sumatera Barat (Sungyang, Pasaman), Sumatera Selatan, Lampung (Kayu Agung, Metro), Sulawesi Selatan, Bali, dan Nusa Tenggara Timur. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), daerah Jawa Timur telah menjadi penghasil pisang paling besar dengan berkontribusi sebesar 28,41% terhadap produksi nasional dengan jumlah produksi 2,63 juta ton pada tahun 2022. Sedangkan penghasil buah pisang terkecil terdapat pada DKI Jakarta hanya 2.962 ton.

Seiring dengan kemajuan zaman yang serba cepat masyarakat akan cenderung menyukai produk pangan yang instan atau praktis untuk sehari-

harinya. Hal tersebut dikarenakan dengan menggunakan produk yang instan atau praktis menjadi telah gaya hidup masyarakat. Aktifitas masyarakat di masa modern akan mempengaruhi, dimana masyarakat sangat sibuk dengan pekerjaan, sementara waktu sangat sedikit bahkan untuk sekedar mengolah masakan sendiri (Na'im dkk, 2020). Sedangkan pada buah pisang yang memiliki umur simpan yang tidak panjang atau gampang rusak sehingga perlu dilakukan proses pengolahan buah pisang dengan tidak merubah nutrisinya, hal tersebut membuat muncul inovasi seperti produk rambak pisang. Produk rambak pisang merupakan produk *healthy food* yang menggunakan metode penggorengan *vaccum frying*.

CV Sahabat Pangan merupakan suatu industri yang menginovasi pengolahan rambak pisang. Industri CV Sahabat Pangan terletak di kota Malang yang berdiri sejak tahun 2015 yang telah menciptakan inovasi yang akan mempermudah masyarakat untuk mengonsumsi buah dalam bentuk produk yang dihasilkan yaitu rambak pisang. Rambak buah pisang menjadi produk unggulan dalam industri hingga dapat memproduksi 240-400 kg hanya dengan 1 hari, tidak hanya rambak buah terdapat rambak buah lain serta rambak dari sayuran. Industri CV Sahabat Pangan memiliki keunggulan yaitu mengolah produksinya dengan tidak menggunakan bahan tambahan lain, rasa yang digunakan merupakan rasa alami dari buah dan sayur tersebut. Industri CV Sahabat Pangan juga memiliki sertifikat dari pemerintah seperti P-IRT, BPOM, dan Halal. Serta sertifikat keamanan pangan seperti GMP dan HACCP. Sertifikat tersebut dapat memberikan rasa kepercayaan pada konsumen untuk mengonsumsi produk CV Sahabat Pangan.

Berdasarkan penjelasan diatas pemilihan topik proses produksi rambak pisang dikarenakan rambak pisang dalam CV Sahabat Pangan merupakan produk unggulan dibandingkan jenis produk lainnya dan rambak pisang CV Sahabat Pangan memiliki peminat yang tinggi sehingga para mahasiswa melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk mengetahui secara langsung pada proses produksi rambak pisang.

B. Tujuan

1. Mempelajari proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan.
2. Membandingkan antara proses produksi rambak pisang secara teori dengan yang ada di industri CV Sahabat Pangan.

C. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa:
 - Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa dan mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 - Menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang terdapat di dalam dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang diperoleh saat perkuliahan nantinya dapat di terapkan di dunia industri.
 - Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi, dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajarinya,
2. Bagi perguruan tinggi:
 - Mendekatkan perguruan tinggi dengan industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan industri.
 - Memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan
3. Bagi perusahaan:
 - Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan atau industri.
 - Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

D. Sejarah Pabrik

CV Sahabat Pangan merupakan Perusahaan yang memproduksi makanan ringan sehat dari olahan buah dan sayur. CV Sahabat Pangan telah berdiri sejak tahun 2015, dengan hasil produksi yang berfokus pada bidang buah kering dan sayur dapat menghasilkan produk pertama yaitu rambak pisang. Terciptanya produk makanan ringan yang sehat, CV Sahabat Pangan tidak menggunakan bahan tambahan akan tetapi bahan baku ayang akan diolah memiliki kondisi yang sangat matang dan segar kemudian dilakukan

proses pengolahan dengan menggunakan metode vacuum frying dan ditambahkan dengan minyak kelapa, selain itu CV Sahabat Pangan memiliki konsisten untuk dapat menjaga ke higienisan saat proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses packing serta proses distribusinya. Lokasi industri CV Sahabat Pangan terletak di Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur. Kemudian CV Sahabat Pangan telah membuat identitas yang bertujuan untuk dapat dikenal dengan mudah oleh para konsumen. CV Sahabat Pangan telah membuat logo produk yang mempunyai banyak makna yang tersirat sehingga dapat untuk kemajuan atau peningkatan CV Sahabat Pangan. Warna merah yang terdapat dalam logo CV Sahabat Pangan memiliki makna yaitu keberanian dan tekad yang kuat untuk maju dan mengambil tantangan. Sedangkan pada logo daun yang berwarna hijau memiliki makna bahwa setiap proses pengolahan rambak pisang telah menggunakan bahan yang alami, dan dengan terdapatnya logo yang berbentuk huruf 'B' merupakan inisial dari pemilik atau owner yaitu Bang Zainal.



Gambar 1. Logo Perusahaan CV Sahabat Pangan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Seiring berjalannya waktu terdapat peningkatan dari minat konsumen terkait produk rambak pisang yang semakin banyak dikenal oleh masyarakat. Hal tersebut mempengaruhi kegigihan serta komitmen dari Bapak Zainal selaku pemilik untuk mengembangkan produknya dengan mengikuti berbagai event dan kompetisi UMKM. Puncaknya pada tahun 2018 CV Sahabat Pangan mulai telah mencapai kesuksesannya dengan menjadi UMKM Terbaik di Jawa Timur. Tahun 2019 CV Sahabat Pangan kembali mengikuti kompetisi pameran UMKM dan mendapatkan gelar UMKM Terbaik Jawa Timur di tahun 2019 tersebut dengan kategori Perikanan dan Perkebunan. Kemudian perusahaan PT Dua Kelinci melakukan kerjasama dengan CV Sahabat Pangan sebagai UMKM binaan selama 2 tahun pada tahun 2019-2021. Hal tersebut membuat pemilik CV Sahabat Pangan yaitu Bang Zainal semakin dikenal oleh publik, sehingga terdapat penggunaan nama merek yang baru

yaitu dengan menggunakan nama Bangzay. Nama tersebut merupakan serapan dari nama sang pemilik yaitu Bang Zainal.



Gambar 2. Logo Produk CV Sahabat Pangan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Awal mulanya CV Sahabat Pangan hanya berfokus dalam produksi rambak pisang saja, dimana pisang yang digunakan merupakan jenis pisang raja awak. Seiring dengan berjalannya waktu, CV Sahabat Pangan menghasilkan inovasi produk lain contohnya seperti keripik nangka, mangga, salak, apel, brokoli, dan juga jamur tiram. Progres perusahaan CV Sahabat Pangan tersebut terbilang cukup maju, dengan jangka waktu yang tidak begitu lama, perusahaan dapat menghadirkan atau menciptakan varian produk baru dengan berbagai jenis komoditas buah dan sayuran. Perusahaan juga memfasilitasi mesin seperti vacuum frying, mesin pengering (spinner), dan peralatan lain yang menunjang proses produksi sejak awal didirikannya perusahaan, sehingga perusahaan dapat menghasilkan produk dengan kapasitas produksi sebesar 600kg/hari atau 5 ton/bulan, akan tetapi produksi tersebut tergantung dari jenis bahan baku dan ketersediaan bahan baku. Dengan perkembangan yang semakin maju dan inovasi produk yang semakin banyak atau bermacam-macam, CV Sahabat Pangan memiliki beberapa perusahaan industri pangan yang mengajak CV Sahabat Pangan bekerja sama dengan keperluan pemasok bahan baku, industri yang bekerja sama tersebut yaitu PT Wahana Mutiara Agro medica, PT Niceso Sukses Indonesia, CV Tiga Ratu Ayu, House of Durian Bali, PT Gemilang Berkat Nusantara, CV Empu Keripik Batu, PT Duta Indah Abadi, PT Myfood Indonesia, dan PT Taman Safari Indonesia.



Gambar 3. Varian Produk CV Sahabat Pangan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

CV Sahabat Pangan juga memiliki izin edar dan sertifikat jaminan mutu di antaranya adalah HACCP, P-IRT, Halal MUI, BPOM dan ISO 22000, hal tersebut digunakan untuk menjamin mutu produk CV Sahabat Pangan. CV Sahabat Pangan melakukan berbagai macam jenis sertifikasi tujuannya yaitu untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dipasarkan atau diproduksi oleh CV Sahabat Pangan telah melewati serangkaian uji yang bertujuan untuk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Kemudian terdapat itu sertifikasi yang dilakukan oleh CV Sahabat Pangan menjadikan bukti bahwa CV Sahabat Pangan telah mematuhi regulasi atau peraturan pemerintah yang berlaku di negara Indonesia.

Produk CV Sahabat Pangan tersebut telah dipasarkan secara lokal maupun internasional (ekspor). Pasar dalam produk CV Sahabat Pangan telah tersebar di seluruh wilayah Indonesia yang meliputi wilayah Malang, Surabaya, Blitar, Pati, Solo, dan Jabodetabek. Sedangkan pasar internasional meliputi ekspor ke negara Singapura, Malaysia, Korea, Canada dan masih banyak lagi. Beberapa tahun kemudian CV Sahabat Pangan membuat toko offline yang terletak di Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur, CV Sahabat Pangan juga memasarkan produknya melalui secara online dengan marketplace atau belanja online seperti Shopee dan Tokopedia sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen. Serta CV Sahabat Pangan juga memiliki media sosial seperti Tiktok dan Instagram yang dapat menyebarkan luaskan informasi mengenai CV. Sahabat Pangan tersebut.

E. Visi dan Misi Perusahaan

- Visi

“Menjadi Salah Satu Perusahaan Snack Sehat Terbesar Di Indonesia”, Visi Perusahaan tersebut memberikan makna bahwa snack buatan atau

produksi dari CV Sahabat Pangan akan menjadi snack terbesar di Indonesia dengan kategori snack yang sehat.

- **Misi**

“Menciptakan Banyak Lapangan Kerja Bagi Masyarakat”, Misi dalam Perusahaan memberikan makna bahwa industri CV Sahabat Pangan juga ingin memanfaatkan atau memberikan lapangan pekerjaan pada Masyarakat.

F. Jumlah Produksi

CV Sahabat Pangan merupakan perusahaan yang mengolah brambak buah dimana seharusnya dapat mendapat jumlah produksi sebesar 500 kg dan bahkan bisa lebih dari berat tersebut karena CV Sahabat Pangan melakukan produksi sesuai dengan pesanan atau permintaan konsumen. Jika terdapat produksi yang tersisa maka akan disimpan dalam gudang penyimpanan produk jadi sehingga jika terdapat konsumen untuk memesan akan tidak menunggu dengan lama serta dapat mempercepat waktu dan tidak menumpuk pesanan.

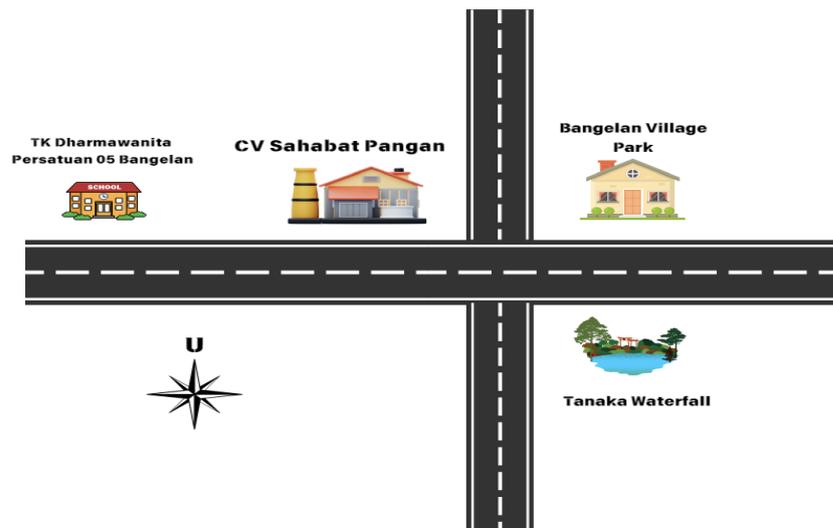
G. Pemasaran Produksi

CV Sahabat Pangan umumnya terdapat dua metode pemasaran yaitu secara *online* dan *offline*, CV Sahabat Pangan juga mengikuti beberapa pameran UMKM untuk dapat memasarkan produknya secara luas di semua masyarakat. Pemasaran *offline* pada CV Sahabat Pangan yaitu terdapat sebuah *showroom* atau toko *offline* yang terletak di lokasi perusahaan dan lokasinya terletak kabupaten malang.

Sedangkan pemasaran *online* yang terdapat di CV Sahabat Pangan yaitu melalui sosial media dan *e-commerce*, sosial media yaitu dilakukan pada *Instagram* dengan membuat konten-konten menarik untuk dapat menarik daya tarik konsumen dan memberikan informasi terkait promo-promo oleh produk CV Sahabat Pangan. Untuk *e-commerce* CV Sahabat Pangan memiliki seperti Shopee, TikTok dan Tokopedia. Tujuan terdapatnya menggunakan *e-commerce* yaitu untuk dapat menjangkau para konsumen yang jaraknya jauh dari toko *offline* sehingga para konsumen tersebut dapat merasakan rasa dari produk CV Sahabat Pangan dengan mudah.

H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

CV Sahabat Pangan terletak di dua daerah yang berbeda untuk lokasi 1 terdapat pada daerah bangelan yang alamat nya Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur, berikut terdapat denah dalam lokasi inudstri yang pertama.

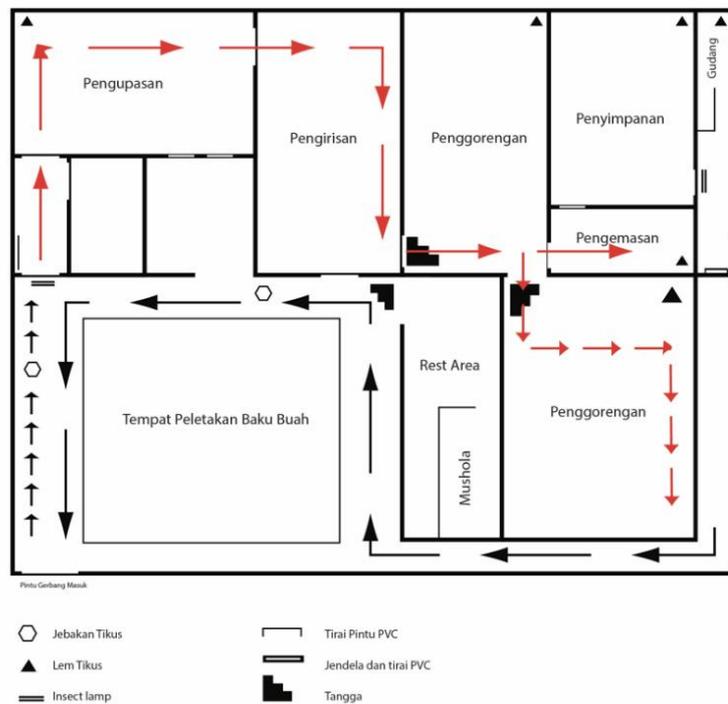


Gambar 4. Denah Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan di Bangelan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Batas-batas lokasi yang terdapat pada pabrik CV Sahabat Pangan, sebagai berikut:

- Batas sebelah utara : Lahan Kosong
- Batas sebelah selatan : Jalan
- Batas sebelah timur : Rumah Warga
- Batas Sebelah Barat : Rumah Warga

Selanjutnya terdapat tata letak dan alur yang terdapat didalam perusahaan CV Sahabat Pangan atau di dalam pabrik produksinya, gambar dari tata letak dan alur tersebut dapat dilihat dibawah ini:



Gambar 5. Tata letak Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan di Bangelan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Keterangan:

→ : Jalur Produksi Primer

→ : Jalur Produksi Sekunder

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1) Area Penerimaan Bahan Baku | 6) Area Penyimpanan |
| 2) Area Pengupasan | 7) Mushola |
| 3) Area Pengirisan | 8) Rest Area |
| 4) Area Penggorengan | 9) Toilet |
| 5) Area Pengemasan | |

Dalam penjelasan diatas merupakan termasuk perancangan industri, penentuan lokasi dan tata letak perusahaan menjadi salah satu aspek penting dalam menentukan keberhasilan serta dapat mempengaruhi kelancaran aktivitas industri, terdapat beberapa faktor-faktor yang menjadi alasan industri menentukan lokasinya, berikut terdapat penjelasan faktor-faktor tersebut.

1) Bahan Baku

Bahan baku menjadi faktor penting dalam sebuah pabrik dan pemilihan lokasi pabrik terutama pabrik yang sangat membutuhkan bahan baku dengan jumlah yang besar, sehingga dipilih lokasi dengan jarak yang terdekat serta akses jalan yang mudah untuk proses pengiriman bahan baku. Faktor tersebut akan dapat menekan biaya transportasi selama proses pengiriman bahan baku. Kebutuhan bahan baku pabrik CV Sahabat Pangan bekerja sama dengan pemasok atau supplier dari berbagai wilayah Indonesia contohnya seperti daerah Malang Selatan, Wonogiri, Blitar, Lumajang Situbondo.

2) Fasilitas Pabrik

Kawasan kondisi dalam lokasi pabrik memiliki kelebihan dan kekurangannya tersendiri dikarenakan pada pabrik satu terdapat di daerah pedesaan, sarana fasilitas dalam lokasi pabrik satu kawasan akses jalan Bangelan memiliki akses yang mudah dijangkau akan tetapi jauh dari jalan utama, dekat dengan pasar, sarana kesehatan yang baik (Puskesmas), sarana pendidikan yang kurang lengkap.

3) Kapasitas Produksi

Jumlah produksi CV Sahabat Pangan setiap harinya tidak menentu dikarenakan bahan baku yang juga terbatas serta industri mengikuti permintaan yang diberikan oleh konsumen, umumnya jika terdapat bahan baku tersebut 60-80 kg/hari.

4) Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang aktif dalam CV Sahabat Pangan diketahui berasal dari domisili kabupaten malang atau daerah sekitar dekat dengan industri, lokasi industri yang berdekatan dengan wilayah pemukiman dan sarana pendidikan SMA dan SMK Kabupaten Malang akan memungkinkan mendapatkan SDM yang berkualitas dan baik.

5) Pemasaran

Produk CV Sahabat Pangan dipasarkan secara lokal dan internasional (ekspor), untuk daerah yang terdapat dalam Indonesia yaitu mencakupi seluruh Indonesia sedangkan untuk pasar internasional meliputi Korea, Malaysia, Singapura, Kanada. Akan tetapi Industri CV Sahabat Pangan tidak bekerja sama dengan mitra logistik. Seiring dengan

berjalanannya waktu telah dibukakan sebuah showroom (toko offline) dan dengan perkembangan teknologi juga pemasaran dapat dilakukan dengan online melalui platform belanja contohnya seperti Tokopedia dan Instagram sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

6) Persediaan Listrik

Fasilitas dan peralatan pabrik menggunakan listrik yang bersumber dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik, CV Sahabat Pangan memiliki genset sebagai alat bantu dan pekerja bagian pemeliharaan mesin yang siap membantu memperbaiki masalah terhadap kelistrikan dalam industri sehingga kegiatan pabrik akan dapat kembali berjalan dengan lancar.

7) Sarana Pembuangan Limbah

Limbah CV Sahabat Pangan terdapat limbah padat dan limbah cair, untuk limbah padat yang berupa kulit dari buah-buahan akan diambil oleh pekerja peternak yang akan dijadikan pakan ternak. Sedangkan untuk limbah cair yang merupakan bekas pencucian bahan baku buah akan langsung disalurkan ke pembuangan air (selokan) dan terdapat juga minyak kelapa, limbah minyak tersebut setelah digunakan akan dicampur dengan minyak kelapa yang baru akan tetapi setiap beberapa bulan sekali akan dibagikan kepada masyarakat sekitar industri.

I. Struktur Organisasi

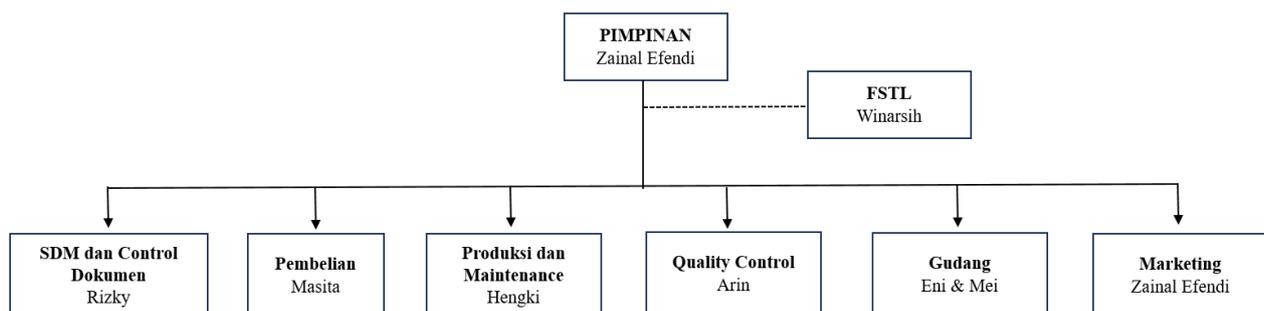
Struktur organisasi pasti sangat dibutuhkan dalam semua perusahaan, karena dengan adanya struktur organisasi akan dapat membantu untuk kelancaran kegiatan suatu perusahaan dimana pada setiap komponen memiliki tugas serta tanggung jawab masing-masing dengan tujuan yang sama, yaitu untuk mengembangkan suatu Perusahaan. Struktur organisasi dibuat untuk keperluan pembagian kerja, fungsi, tanggung jawab dan wewenang untuk perusahaan, dengan adanya hal tersebut akan dapat berjalaa dengan jelas, efesiensi, dan terstruktur.

CV Sahabat Pangan telah memiliki struktur yang tersusun dengan baik, pimpinan setara direktur merupakan tertinggi yang terdapat pada CV Sahabat Pangan, setelah posisi pimpinan terdapat FSTL (*Food Safety Team Leader*), setelah FSTL terdapat bagian untuk mengontrol Sumber Daya Manusia (SDM)

dan Dokumen, Pembelian, Produksi dan Maintenance, QC (Quality Control), Mengontrol Gudang, dan bagian Marketing.

Struktur Organisasi dari industri CV Sahabat Pangan ini termasuk dalam struktur organisasi lini dan staff, struktur industri tersebut berasas komando akan tetapi tugas pimpinan dibantu oleh beberapa staff. Staff dalam industri dapat memberikan bantuan yang baik seperti memberikan saran-saran, membantu memberikan data dan informasi, serta memberikan pelayanan kepada pimpinan yang digunakan untuk bahan pertimbangan untuk menetapkan keputusan dan kebijakannya (Nurlia, 2019).

Berikut terdapat gambar yang meliputi posisi dan penanggung jawab yang terdapat dalam CV Sahabat Pangan dapat dilihat pada gambar bagian berikut ini:



Gambar 6. Jabatan dan Penanggung Jawab Jabatan CV Sahabat Pangan
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024).

Tanggung jawab dan wewenang dari masing-masing jabatan yang terdapat pada struktur organisasi diatas adalah, sebagai berikut:

a. Pemimpin

- 1) Menyiapkan sarana dan prasarana (fasilitas) yang diperlukan dalam implementasi kebijakan mutu, keamanan pangan, serta visi misi untuk perusahaan.
- 2) Merumuskan suatu kebijakan mutu manajemen pangan, halal dan isi perusahaan.
- 3) Merencanakan strategi jangka panjang perusahaan untuk pertumbuhan dan keberhasilan jangka panjang. Hal tersebut meliputi analisis pasar, identifikasi peluang bisnis, dan pengembangan rencana tindakan untuk mencapai tujuan

perusahaan.

b. FSTL (*Food Safety Team Leader*)

- 1) Bertanggung jawab atas pemantauan secara berkala terhadap operasi produksi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, termasuk inspeksi sanitasi dan pengawasan langsung terhadap proses produksi.
- 2) Memimpin dalam pengembangan, implementasi, dan pemeliharaan kebijakan, prosedur, dan standar keamanan pangan perusahaan sesuai pada regulasi yang berlaku dan praktik terbaik industri.
- 3) Melakukan investigasi terhadap pelanggaran atau insiden terkait keamanan pangan, menetapkan tindakan korektif yang akan diperlukan, dan dapat mengambil langkah-langkah preventif untuk mencegah terulangnya masalah tersebut.

c. SDM Dan Control Dokumen

- 1) Mengatur dan menangani proses perekrutan dan seleksi karyawan baru dengan keahlian yang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan dalam industri.
- 2) Melakukan evaluasi kinerja secara teratur serta dapat membantu karyawan untuk dapat mencapai standar kinerja yang telah ditetapkan.
- 3) Melatih atau mengadakan program pelatihan untuk karyawan agar dapat memahami prinsip-prinsip keamanan pangan, dan prosedur sanitasi saat pengolahan produk.
- 4) Menciptakan dokumen-dokumen seperti prosedur operasional standar (SOP), rencana keamanan pangan, catatan dalam proses produksi, dan dokumentasi lain yang diperlukan untuk dapat memastikan kepatuhan terhadap regulasi dan standar keamanan pangan.
- 5) Memperbarui dokumen-dokumen tersebut secara teratur sesuai dengan perubahan regulasi atau kebijakan perusahaan yang terbaru.
- 6) Memastikan bahwa dokumen-dokumen yang diperlukan tersedia untuk personel yang tepat dan mereka dapat memiliki akses yang sesuai serta melakukan audit internal dan eksternal secara berkala

untuk dapat memastikan bahwa dokumen-dokumen tersebut telah lengkap, akurat, dan sesuai dengan persyaratan hukum dan regulasi.

d. Pembelian

- 1) Mengatur persediaan bahan baku dan berkoordinasi dengan jabatan produksi sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku.
- 2) Memastikan bahwa bahan baku yang telah diambil telah memenuhi persyaratan standar kualitas dan keamanan yang telah ditetapkan.
- 3) Memantau kondisi pasar dan tren harga untuk bahan baku dan bahan penolong, serta memilih pemasok bahan baku yang tepat untuk memastikan ketersediaan pasokan yang stabil dan berkualitas.

e. Produksi dan Maintenance

- 1) Mengembangkan jadwal produksi berdasarkan ketersediaan bahan baku dan permintaan pelanggan.
- 2) Mengawasi alur produksi dan pengemasan produk hingga produk jadi yang siap untuk dipasarkan.
- 3) Melatih staff atau karyawan produksi tentang prosedur operasional yang aman dan efisien.
- 4) Berkoordinasi dengan jabatan gudang untuk dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat pada saat yang tepat untuk menjaga kelancaran produksi.
- 5) Merencanakan dan melaksanakan jadwal perawatan rutin untuk memastikan bahwa peralatan produksi beroperasi dengan baik.
- 6) Memantau kinerja peralatan produksi untuk mengidentifikasi potensi masalah atau peningkatan efisiensi yang mungkin diperlukan.

f. Quality Control (QC)

- 1) Memeriksa dan menguji bahan baku yang baru datang dan kemudian masuk ke fasilitas produksi, memastikan bahwa bahan baku yang baru datang telah memenuhi standar kualitas yang ditetapkan sebelum digunakan dalam proses produksi.
- 2) Melakukan pengujian terhadap kualitas produk jadi sebelum dilepaskan ke pasar untuk dapat memastikan bahwa mereka telah

memenuhi standar keamanan pangan, kualitas organoleptik yang sesuai dengan ketentuan yang telah ditentukan, dan persyaratan lain yang ditetapkan.

- 3) Melakukan pengawasan dan pengujian selama proses produksi untuk memastikan bahwa produk berada dalam batas-batas kualitas yang diinginkan dan dapat memperhatikan setiap penyimpangan yang mungkin terjadi.

g. Gudang

- 1) Merencanakan tata letak produksi yang akan dimasukkan ke dalam gudang agar produk menjadi mudah di akses.
- 2) Menjaga kebersihan dan keamanan gudang atau pemeliharaan gudang, untuk dapat memenuhi standar keamanan pangan.
- 3) Melakukan kontrol secara teratur atas ketersediaan produk dan berkoordinasi dengan bagian produksi jika ketersediaan bahan baku telah habis, serta berkoordinasi pada bagian marketing untuk mengetahui bahwa produk apa saja yang telah tersedia.

h. Marketing

- 1) Bertanggung jawab atas penerimaan order kemudian dilanjutkan kepada pimpinan.
- 2) Bertanggung jawab atas pembukuan hasil penjualan yang kemudian dilanjutkan kepada pimpinan.
- 3) Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal pelaksanaan order produksi, dan penyusunan jadwal produksi.
- 4) Menerima dan melakukan evaluasi dari keluhan konsumen yang berkaitan dengan produk terjual.

J. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan atau tenaga kerja yang paling penting untuk dimiliki dalam dunia perindustrian adalah Sumber Daya Manusia (SDM). Sumber Daya Manusia merupakan salah satu faktor yang sangat penting bahkan tidak dapat dilepaskan dari sebuah organisasi, baik institusi maupun perusahaan. SDM juga merupakan kunci yang dapat untuk menentukan perkembangan perusahaan (Susan, 2019). SDM dalam suatu perusahaan dapat disebut dengan pekerja atau karyawan, tanpa dengan partisipasi atau bantuan dari pekerja dalam aktivitasnya perusahaan tidak akan mencapai pada titik

keberhasilannya. Dengan terdapatnya SDM yang digunakan dalam perusahaan, maka perusahaan dapat memperhatikan kondisi para pekerja atau karyawan untuk mendapatkan rasa yang nyaman dan tenang saat melakukan pekerjaannya. Perusahaan harus mengerti akan kondisi ini karena akan mempengaruhi seluruh kinerja organisasi sehingga tujuan-tujuan sulit dicapai. Selain itu juga penyebab lain dari penurunan kinerja karyawan dapat disebabkan karena sikap kerja yang tidak baik dan kurangnya rasa persaudaraan. Salah satu cara untuk menciptakan rasa persaudaraan, perusahaan dapat membuka komunikasi dan saling mengobrol serta berinteraksi dengan para karyawan lainnya saat istirahat atau menjelang pulang kerja (Febriyani dkk, 2022).

a. Klasifikasi Tenaga Kerja

Industri pengolahan rambak pisang yang diolah oleh CV Sahabat Pangan terletak di desa Bangelan Kabupaten Malang, daerah tersebut memiliki tingkat penduduk yang sangat tinggi, dengan lokasi industri di daerah tersebut maka industri menggerakkan potensi tenaga kerja masyarakat yang terdapat di daerah tersebut. Tujuannya yaitu untuk dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di daerah tersebut serta mengurangi angka pengangguran. Berikut terdapat data karyawan di industri CV Sahabat Pangan berdasarkan bagian pekerjaan, jabatan, dan jenis kelamin.

Tabel 1. Data karyawan CV Sahabat Pangan

Uraian	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)										
	Produksi	Lainnya	Pendidikan						S1	S2	S3
			SD	SMP	SMA	D1-D3					
Laki-laki	5	2			7						
Perempuan	19	2			20	1					
Jumlah	24	4			27	1					

Sumber: CV Sahabat Pangan

b. Hari dan Jam Kerja

Industri CV Sahabat Pangan memberikan ketentuan untuk jam kerja karyawan, hari kerja tersebut dilaksanakan selama senin hingga minggu. Namun untuk jam kerja tersebut bersifat kondisional bergantung pada ada

tidaknya bahan baku yang akan di proses. Setiap karyawan tersebut memiliki jam kerja yang berbeda, karyawan yang bekerja dibagian pengupasan dan pemotongan bahan baku beroperasi pada pukul 07.00 – 15.00 WIB dengan terdapat jeda waktu istirahat selama 1 jam pada pukul 12.00 – 13.00 WIB, sedangkan yang terdapat pada bagian penggorengan terbagi menjadi dua shift, yaitu shift pertama terdapat pada pukul 03.00 – 11.00 WIB kemudian untuk shift kedua dilaksanakan pada pukul 12.00 – 19.00 WIB.

c. Sistem Penggajian

Penggajian karyawan CV Sahabat Pangan memiliki sistem dengan diberikannya selama 2 minggu sekali. Nominal gaji diberikan dengan didasarkan pada bagian yang digeluti atau dijalani oleh masing-masing karyawan tersebut. Bagian pengupasan dan pengirisan mendapat nominal gaji sebesar Rp. 40.000,00 dengan durasi kerja selama 8 jam sedangkan untuk bagian penggorengan mendapatkan nominal gaji yang dieberikan sebesar Rp. 8.000,00 per penggorengan. Pemberian gaji tambahan bagi karyawan yang lembur juga diberikan sebagai apresiasi atas hasil kerja karyawan, untuk karyawan pada bagian pengupasan dan pengirisan diberikan gaji tambahan sebesar Rp. 5.000,00 per jam.

d. Tunjangan dan Fasilitas

Tunjangan dan fasilitas diberikan kepada karyawan CV Sahabat Pangan yang bertujuan untuk meningkatkan kinerja, meningkatkan loyalitas pada tugasnya atau meningkatkan produktivitasnya dan dapat menjaminkan keselamatan para karyawan dalam CV Sahabat Pangan. Hal tersebut juga disampaikan oleh Sundari dkk (2023) bahwa memberikan perhatian kepada karyawan melalui pemberian tunjangan dan fasilitas, karena fasilitas kerja memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan kepuasan kerja. Tunjangan dan fasilitas yang diberikan oleh CV Sahabat Pangan untuk karyawannya yaitu;

1) Uang Lembur

Karyawan CV Sahabat Pangan jika melanjutkan pekerjaan sehingga melebihi jam atau jadwal yang ditetapkan maka akan mendapatkan uang lembur tambahan, uang lembur tersebut sebesar Rp 5.000/jam.

2) *Gathering*

Gathering atau kumpul bersama dilakukan rutin setelah selesai melakukan proses sertifikasi pada produk CV Sahabat Pangan.

3) Transportasi Perusahaan

CV Sahabat Pangan telah menyediakan transportasi untuk dapat memenuhi kebutuhan atau keperluan untuk industri, contoh keperluan tersebut seperti pengambilan bahan baku pada supplier, pembelian mesin dan alat, dan lain-lain. Transportasi tersebut berupa mobil *pick up*.

4) Seragam Kerja

Industri CV Sahabat Pangan memberikan seragam kerja berupa APD (Alat Perlindungan Diri) contohnya seperti sepatu produksi, dan penutup kepala (untuk karyawan laki-laki dan perempuan yang tidak berhijab), dan jas lab. Pemberian seragam APD tersebut memiliki tujuan tersendiri yaitu sebagai identitas pekerja dan dapat untuk menerapkan personal hygiene.

5) Presensi atau Daftar Kehadiran

Daftar kehadiran yang terdapat pada industri CV Sahabat Pangan menggunakan alat *fingerprint*, penggunaan alat tersebut untuk memastikan bahwa karyawan yang hadir dengan jujur.

6) Jadwal Hari Cuti

Pemberian hari cuti dalam industri CV Sahabat Pangan untuk karyawan tidak terdapat ketentuan atau pihak industri memberikan kebebasan untuk cuti, akan tetapi pihak industri akan menggantikan dengan karyawan yang baru jika karyawan yang cuti tersebut melebihi 12 hari dan tidak terdapat konfirmasi atau izin dengan jelas. Saat karyawan cuti maka karyawan tersebut tidak mendapatkan gaji, pada hari lebaran pihak CV Sahabat Pangan memberikan libur 2 minggu. Karyawan perempuan diberikan fasilitas jadwal cuti hamil dan melahirkan bagi karyawan perempuan CV Sahabat Pangan.