

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan (*Archipelagic country*) memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang melimpah. Lebih dari 70% wilayah Indonesia merupakan laut dengan keanekaragaman yang tinggi. Laut inilah yang menghubungkan lebih dari 17.000 daratan pulau-pulau besar dan kecil. Potensi lestari ikan laut Nasional sekitar 6,4 juta ton per tahun (Mulyadi, 2005).

Ikan adalah bahan pangan hewani yang sangat berguna untuk kesehatan dan juga banyak mengandung protein yang tinggi. Keutamaan protein ikan yaitu mengandung komposisi asam amino yang lengkap, mudah dicerna dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan umur. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan ikan sehingga disimpan lebih lama dan awet. Salah satu usaha diversifikasi produk perikanan adalah pempek dengan menggunakan bahan ikan tenggiri. Adapun beberapa manfaat dari omega 3, 6, dan 9 pada ikan diantaranya yaitu mempercepat proses pertumbuhan, meningkatkan kecerdasan, serta meningkatkan kekebalan sistem imun tubuh.

Kandungan gizi yang terdapat pada ikan tenggiri sangatlah baik bagi tubuh manusia, terutama kandungan proteinnya yang cukup tinggi sehingga menghasilkan berbagai macam asam amino. Asam amino yang terdapat dalam ikan tenggiri yaitu *lysin, triptophan, histidine, phenylalanin, leucine, isoleucine, threonine, methionine cystein* dan *valine* (Safta, 2006). Ikan tenggiri mengandung kurang lebih 18% - 22% protein, 0,2% - 5% lemak, karbohidrat kurang kurang dari 5%, air 60% - 80% (Sudarias, 2012). Daging ikan tenggiri sebagai produk pangan sangat banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan krupuk (Nurtitus, 2009). Selain krupuk, olahan ikan tenggiri dapat berupa pempek, fillet, surimi amplang, siomay dan lain-lain.

Pempek merupakan makanan tradisional masyarakat Palembang yang terbuat dari bahan dasar daging ikan giling dan tepung tapioka dengan citarasa khas yang disukai masyarakat serta memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi utama pempek adalah protein dan karbohidrat dengan sedikit lemak, vitamin dan mineral yang diperoleh dari

ikan, air, tepung tapioka dan garam sangat berpengaruh terhadap nilai gizi, citarasa, warna, kekenyalan serta karakteristik lainnya (Murtado *et al.*, 2013).

Salah satu perusahaan yang mengolah pangan olahan berbahan dasar ikan, yakni pempek ikan, adalah PT Primaboga Nusantara Inti. perusahaan pengolahan ikan ini menghasilkan produk pangan olahan ikan tenggiri yang terjamin kualitasnya. PT Primaboga Nusantara Inti merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan ikan yang menghasilkan pempek berkualitas di daerah Jawa Timur. Pempek dijual dalam berbagai bentuk pada PT Primaboga Nusantara Inti seperti pempek lenjer yang berbentuk bulat panjang, pempek kapal selam dan diisi dengan telur, pempek adaan yang diberi bumbu bawang putih berbentuk bulat, pempek keriting seperti mi dan lain-lain. Jenis pempek yang diproduksi terbuat dari ikan tenggiri yang diolah dengan tahap penggilingan ikan, pencampuran, pembentukan, pemasakan dan pengemasan sehingga pempek yang dihasilkan mempunyai umur simpan yang relatif lama dan baik untuk kesehatan bagi yang mengkonsumsinya.

Dasar dari pemilihan pabrik ini karena adanya kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Pangan yaitu tentang pengolahan ikan tenggiri menjadi pempek sehingga diperoleh aplikasi dan strategi praktis dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan pempek. Oleh karenanya, PT Primaboga Nusantara Inti dipilih sebagai tempat pelaksanaan praktik kerja lapangan. Diharapkan dengan dilakukannya kegiatan ini dapat menambah pengalaman dan pengetahuan tentang proses pengolahan pempek ikan tenggiri.

1. Tujuan

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pengolahan pempek Farina, Bujang Tuo, dan Cuplis di PT Primaboga Nusantara Inti.
2. Membandingkan teori-teori yang didapatkan selama kuliah dan praktikum dengan penerapan nyata dalam industri pengolahan pangan.

2. Manfaat

Manfaat yang diperoleh saat pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Primaboga Nusantara Inti sebagai berikut:

a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian yang dilakukan selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.

b. Bagi Universitas

1. Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
2. Menjalin kerja sama antara Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT Primaboga Nusantara Inti dalam pelatihan kerja lapang.

c. Bagi Mahasiswa

1. Menambah ilmu pengetahuan terkait proses pengolahan pempek ikan tenggiri dan pengawasan mutu pada awal hingga akhir proses.
2. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa dan melakukan observasi terhadap kegiatan yang berlangsung di perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
3. Dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan mampu mengaplikasikannya di dunia kerja yang sesuai dengan pendidikan akademik yang didapat di bangku kuliah.

B. Sejarah Perusahaan

PT Primaboga Nusantara Inti merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang kuliner, terutama produk-produk perikanan. Awalnya pemilik perusahaan PT Primaboga Nusantara Inti memulai usaha berjualan pempek yang diberi nama dagang “Pempek Farina” dengan gerobak kaki lima di pinggir Jalan Tidar, Surabaya. Hal ini berlangsung selama 13 tahun, dari tahun 1994 sampai tepatnya tahun 2007, Pempek Farina mulai membuka outlet di beberapa mall yang ada di Surabaya. Beberapa tahun kemudian Pempek Farina berhasil melebarkan usahanya dengan membangun pabrik sendiri yakni PT Primaboga Nusantara Inti dan juga menerapkan Sistem Manajemen Mutu. Perkembangan ini semakin memacu para karyawan untuk selalu mengutamakan kualitas produk dan pemilihan bahan baku yang melewati proses sortasi ketat. Pempek Farina sudah berdiri lebih dari 28 tahun

dan memiliki 23 cabang tersebar di daerah Surabaya, Sidoarjo dan sekitarnya. Memiliki 3 jenis outlet yaitu tipe ruko, tipe resto, dan yang paling dominan adalah tipe Foodcourt.

Sejarah berdirinya PT Primaboga Nusantara Inti secara rinci dapat dilihat pada Tabel 1.

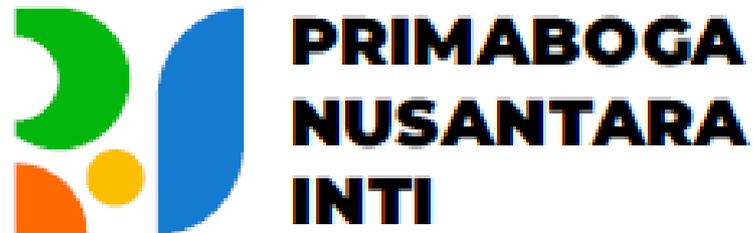
Tabel 1. Sejarah PT Primaboga Nusantara Inti

Tahun	Keterangan
1994	Awal Karir Pemilik usaha Pempek Farina berjualan dengan gerobak kaki lima di pinggir Jalan Tidar, Surabaya, Jawa Timur.
2007	Pembukaan Outlet Berkembang dengan mulai membuka outlet atau cabang di mall-mall yang ada di Surabaya.
2009	Menerapkan konsep Resto Mulai memperluas pasar Pempek Farina dengan konsep Resto yang dibuka pertama kali di Ruko Cabang Jalan Nginden No. 86 Surabaya.
2016	Membuka dan Menjalinkan Kerjasama Bersama Mitra Pempek Farina membuka peluang Franchise produk yang telah terjamin kualitasnya dengan pengalaman selama lebih dari 25 tahun.
2017	Pembangunan Pabrik Melakukan proses pembangunan pabrik, yakni PT Primaboga Nusantara Inti dengan menerapkan Sistem Manajemen Mutu.
2019	Berkembang Menjadi Perusahaan Waralaba Mengembangkan Pempek Farina <i>Go Gobar Franchise Company</i> .
2020	Membuka Outlet Mandiri Graha Farina
2022	Membuka 100 Outlet “Virtual Kitchen Outlet”

Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)

Pempek Farina sudah berdiri lebih dari 28 tahun dan memiliki 23 cabang tersebar di daerah Surabaya, Sidoarjo dan sekitarnya. Memiliki 3 jenis outlet yaitu tipe ruko, tipe resto, dan yang paling dominan adalah tipe Foodcourt. Dengan perkembangan yang terjadi dan membuat tingkat produksi pempek semakin meningkat karena tingginya permintaan konsumen, PT Primaboga Nusantara Inti mulai menjalin kerjasama dengan mitra pemasok bahan baku utama. Tidak hanya di Rembang, pasokan ikan tenggiri juga berasal dari daerah Kenjeran Surabaya, dan Sidoarjo.

Logo PT Primaboga Nusantara Inti dan pempek farina dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Logo PT Primaboga Nusantara Inti
Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)



Gambar 2. Logo brand Pempek Farina
Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)

1. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi di PT Primaboga Nusantara Inti bergantung pada permintaan pembeli dan tidak semua jenis produk yang ada diproduksi setiap hari. Apabila terdapat permintaan dari pembeli, pabrik hanya melihat stok yang tersedia sehingga produksi hanya dilakukan untuk melengkapi kekurangan jumlah permintaan dan membuat produk sebagai stok di *cold storage*.

Rata-rata permintaan produk pempek Farina, Bujang Tuo, dan Cuplis sebanyak 400 biji per harinya. Pabrik selalu menyimpan produk jadi dalam *cold storage* sebagai stok dengan memberlakukan sistem FIFO atau *First In First Out*.

2. Pemasaran

Hal lain yang harus diperhatikan selain kualitas dan mutu produk yang dibutuhkan oleh perusahaan dalam menjajakan produknya ke pasaran adalah metode pemasarannya. Strategi pemasaran yang tepat penting untuk diperhitungkan agar keberlangsungan perusahaan dapat tetap berjalan.

Selain mendistribusikan ke outlet, strategi pemasaran PT Primaboga Nusantara Inti juga melakukan kerjasama dengan beberapa *franchise* dan yang terbaru adalah dengan mengembangkan *Farina Mobile*. Mengingat banyaknya outlet di beberapa mall yang tutup pada awal tahun 2020 akibat dampak dari virus covid-19 maka memperluas mitra adalah hal yang perlu dilakukan. PT Primaboga Nusantara Inti juga melakukan pemasaran secara *online* yang menjangkau seluruh wilayah Indonesia. Pemasaran *online* ini dilakukan di media sosial yaitu Instagram dan jejaring sosial berupa Facebook serta website resmi Pempek Farina. Konsumen juga dapat memesan produk melalui *e-commerce* atau aplikasi pemesanan makanan. Melalui strategi pemasaran ini, PT Primaboga Nusantara Inti telah berhasil mendapatkan lebih banyak konsumen maupun *reseller*.

3. Visi dan Misi Perusahaan

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 PT Primaboga Nusantara Inti yang memiliki visi dan misi sebagai berikut:

a) Visi

Menjadikan PT Primaboga Nusantara Inti sebagai sebuah Perusahaan kuliner yang terkemuka di Indonesia dan menjadi pilihan utama pelanggan. Mendedikasikan dirinya untuk memajukan dan mensejahterakan kehidupan bangsa, dengan mengangkat kekayaan kuliner lokal Indonesia sampai ke tingkat Internasional.

b) Misi

PT Primaboga Nusantara Inti memfokuskan diri pada 5 lini kerja utama, yakni:

1. Produk yang berkualitas
2. Marketing Support System yang efektif
3. Finance yang sehat
4. SDM yang berkompetensi
5. Kepuasan Pelanggan

4. Produk dan Sertifikasi

Beberapa penghargaan didapatkan oleh PT Primaboga Nusantara Inti, diantaranya adalah lulus sertifikasi Sistem Manajemen ISO 9001:2015 dan sertifikasi halal dengan nomor sertifikat 1023/SPKP/IX/2021. Kemudian berhasil mendapatkan penghargaan sebagai *“Most Favorite Food and Best Service Excellent”* dari *Indonesia Business Development Award* pada tahun 2017. Penghargaan lainnya adalah sebagai “Merek Bisnis Terpercaya dalam Bidang Kuliner” pada tahun 2018, serta mendapatkan sertifikat sebagai *“Creative and Innovative Product of The Year”* pada tahun yang sama.

Selain Pempek Farina, PT Primaboga Nusantara Inti memiliki beberapa merk dagang lain yang diantaranya adalah:

- a. Pempek Cuplis
- b. Pempek Bujang-Tuo
- c. Petisan
- d. Rawon Wongso
- e. Rawon Ireng
- f. Tori-chi

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**1. Lokasi**

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. Pertimbangan pemilihan lokasi suatu usaha akan berbeda sesuai dengan bidang bisnis yang akan dijalankan. Perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur akan menerapkan strategi biaya minimal untuk

meminimalkan biaya sehingga salah satu faktor pemilihan lokasi suatu usaha didasarkan pada kedekatan dengan supplier atau bahan baku.

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, sumber daya alam lain. Selain faktor-faktor tersebut, berbagai faktor lainnya 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 (Handoko, 2000).

PT Primaboga Nusantara Inti terletak di Komplek Industri dan Pergudangan Bisspark B yang berada di desa Tambak sawah, Waru, Sidoarjo, Jawa Timur. Luas lahan perusahaan adalah sekitar 1629,2 m² yang terdiri dari lantai dasar untuk keperluan produksi seluas 1353,6 m² dan lantai atas untuk keperluan kantor pemasaran dan HRD seluas 273,6 m². Untuk batas-batas wilayah PT Primaboga Nusantara Inti adalah sebagai berikut:

- a. Sebelah timur (depan) berbatasan dengan CV Arkamaya
- b. Sebelah utara (samping kiri) berbatasan dengan aliran sungai desa Tambaksawah serta lahan kosong.
- c. Sebelah selatan (samping kanan) berbatasan dengan PT Kirana Elektrik serta beberapa pabrik dan area pergudangan lainnya.
- d. Sebelah barat (belakang) berbatasan dengan TPS B3R desa Tambak sawah, Waru.

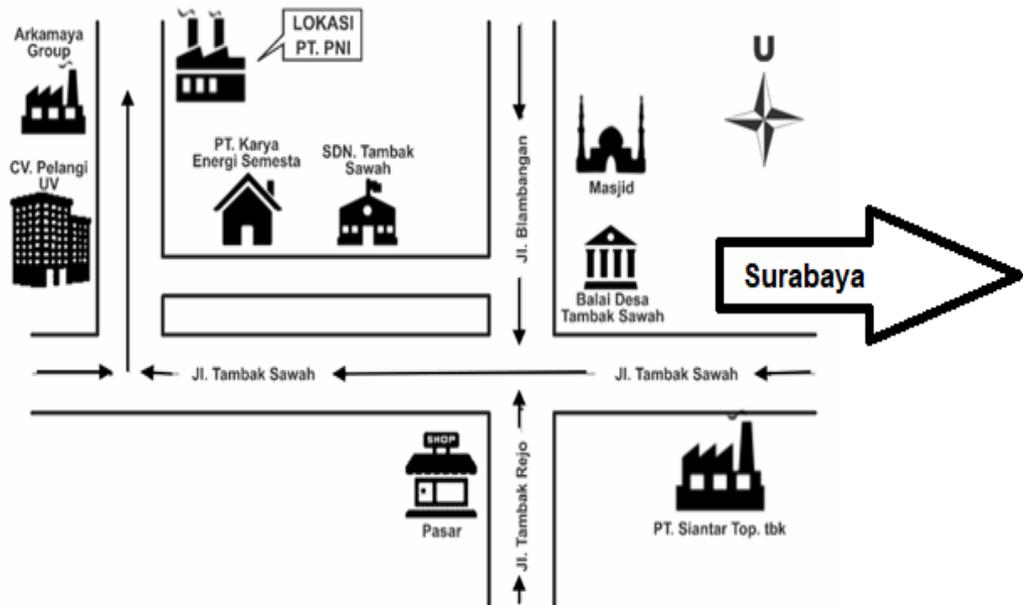
Untuk pemilihan lokasi PT Primaboga Nusantara Inti didasarkan atas beberapa pertimbangan, yaitu:

- a. Lokasi pabrik yang berada pada kompleks industri memudahkan untuk jalur transportasi seperti pengiriman bahan baku dan distribusi produk jadi ke outlet dan konsumen.
- b. Lokasi pabrik yang berdekatan dengan pemukiman penduduk sekitar yang mayoritas adalah pendatang atau masyarakat dengan pendidikan rendah sehingga dengan adanya PT Primaboga Nusantara Inti diharapkan dapat

membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi angka tingkat pengangguran di wilayah tersebut.

- c. Lokasi berdekatan dengan sumber listrik dan sumber air yang memadai.

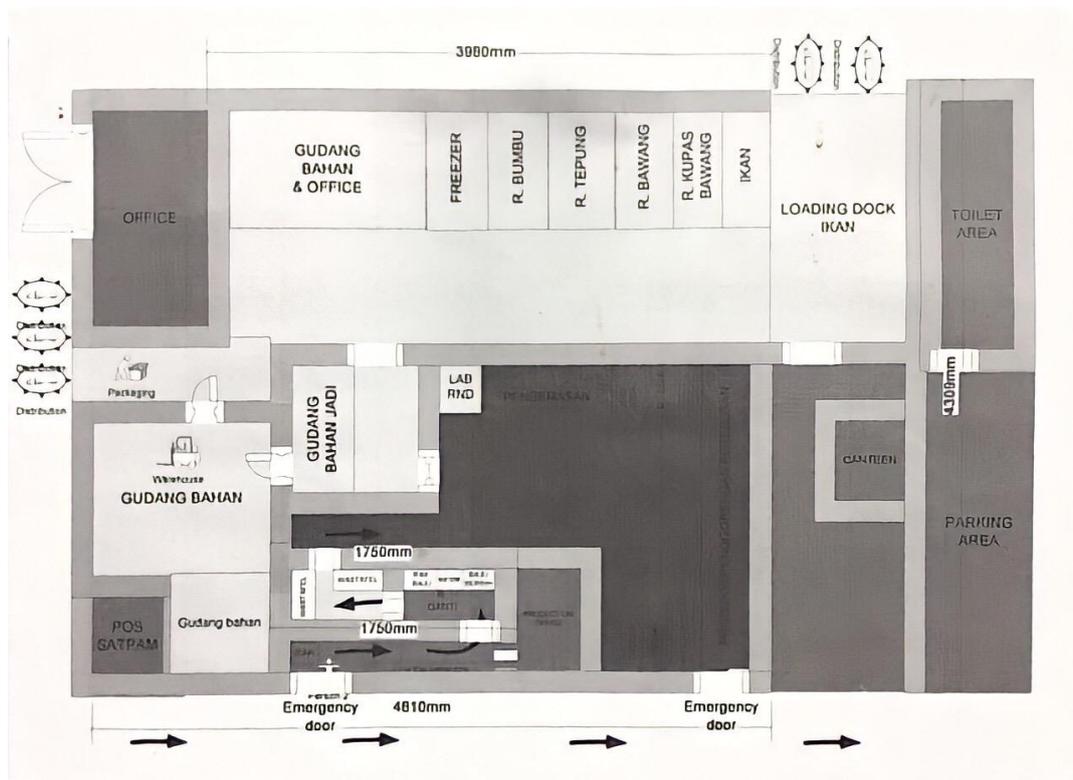
Lokasi PT Pimaboga Nusantara Inti dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Denah Lokasi PT Primaboga Nusantara Inti
Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022).

2. Tata Letak

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). Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak pabrik yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu perusahaan berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau layout PT Primaboga Nusantara Inti dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tata Letak PT Primaboga Nusantara Inti
Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)

Keterangan:

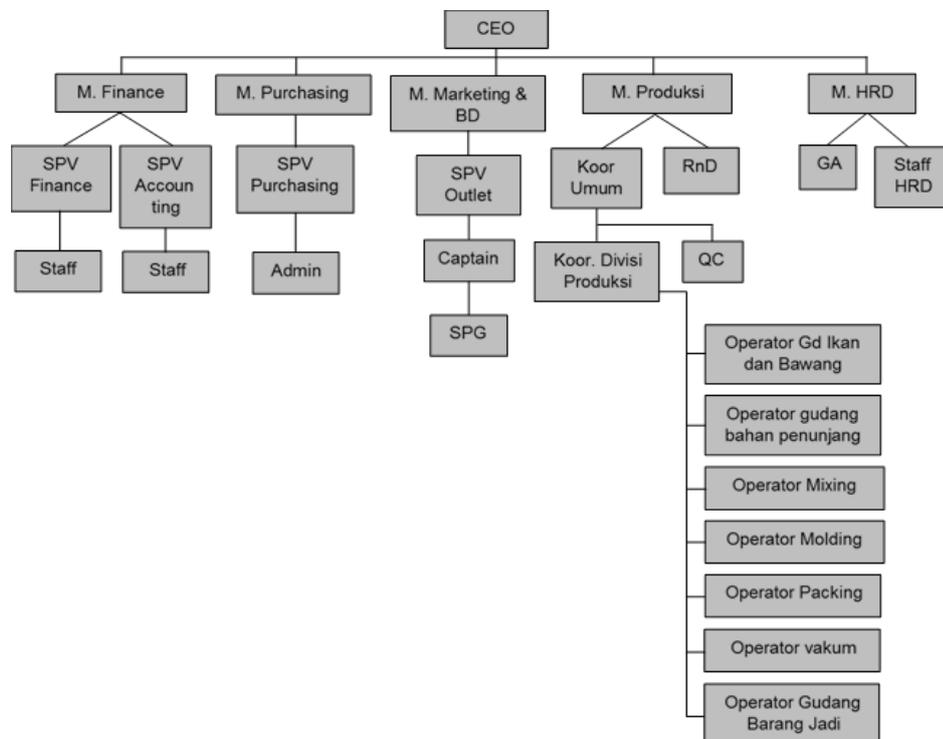
1. Kantor CEO
2. Gudang bahan 1
3. Ruang penyimpanan Ikan segar/giling (Freezer)
4. Ruang penyimpanan bumbu
5. Ruang penyimpanan tepung
6. Ruang penyimpanan bawang
7. Ruang pengupasan bawang
8. Ruang sortasi, fillet dan penggilingan ikan
9. Loading dock ikan
10. Ruang Packaging/pemaketan
11. Gudang bahan penunjang
12. Gudang bahan jadi (*cold storage*)
13. Laboratorium RnD
14. Ruang Produksi meliputi: mixing, molding, vakum, perebusan, pengukusan, penggorengan, dan pengemasan

15. Ruang ganti dan loker karyawan
16. Ruang manajer factory
17. Kantin
18. Ruang HRD, Finance, dan Musholla
19. Tempat parkir
20. Toilet
21. Jalur distribusi ikan
22. Pos satpam
23. Check lock area + jalur parkir karyawan

D. Struktur Organisasi

Dalam pengertian sederhana organisasi sering diartikan sebagai kelompok orang yang bekerja sama dan ingin mencapai tujuan bersama. Organisasi didirikan karena beberapa tujuan tertentu yang hanya dapat dicapai melalui tindakan yang harus dilakukan bersama-sama.

Struktur organisasi PT Primaboga Nusantara Inti dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Struktur Organisasi PT Primaboga Nusantara Inti
Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)

Deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing jabatan di PT Primaboga Nusantara Inti Sidoarjo sebagai berikut:

1. Chief Executive Officer (CEO)

Tugas dari seorang CEO adalah merencanakan, mengelola dan mengawasi seluruh pelaksanaan operasional dan sumber daya perusahaan. Selain itu, CEO juga sebagai pembuat keputusan besar terkait perusahaan.

2. Finance Manager

Finance manager atau manajer keuangan memiliki tanggung jawab untuk membantu perencanaan bisnis yang berkaitan dengan keuangan. Dalam menjalankan tugasnya, *Finance Manager* dibagi menjadi dua bagian, yaitu:

a. Supervisor Finance

Bertugas untuk mengelola akuntansi dalam memproses data dan informasi keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan perusahaan.

b. Supervisor Accounting

Memiliki tugas untuk mengkalkulasi, menangani, mencatat, bahkan menganalisa dan membuat strategi perpajakan sehubungan dengan perekonomian (transaksi) perusahaan.

3. Purchasing Manager

Purchasing manager bertugas untuk memfasilitasi segala keperluan terkait bahan baku, bahan penunjang, dan keperluan non produksi yang dibutuhkan perusahaan.

4. Marketing and Business Development Manager

Bagian ini memiliki tanggung jawab untuk merencanakan, mengarahkan, atau mengkoordinasikan kebijakan dan program pemasaran dengan melihat permintaan atau melakukan riset pasar untuk produk dan jasa yang ditawarkan oleh perusahaan dan pesaingnya serta mengidentifikasi pelanggan potensial.

a. Supervisor Outlet (SPV)

Tugas dari SPV adalah memastikan konsumen mendapatkan pelayanan yang baik dan sesuai serta memberikan arahan untuk mencapai target penjualan dan melakukan promosi secara langsung.

5. *Production/Factory Manager*

Factory Manager memiliki tugas mengontrol dan mengawasi segala aktivitas yang berhubungan dengan produksi. Dalam melaksanakan tugasnya dibantu oleh:

a. Koordinator Umum

Bertugas dalam menangani dan mengawasi jalannya proses-proses produksi, mulai dari penyiapan bahan baku, bahan penunjang, mixing, molding, packing, vakum, dan penyimpanan.

1. *Quality Control (QC)*

Bertugas untuk melakukan pengecekan dan analisa mulai dari bahan baku hingga produk jadi. Setiap proses produksi akan melalui pengecekan tim QC dan akan mendapatkan label “*QC Passed*” untuk dapat melanjutkan proses ke tahap berikutnya. Hal ini dilakukan agar meminimalisir adanya kesalahan dalam proses yang mengakibatkan kerusakan pada produk jadi.

2. Koordinator dan Operator Gudang Bahan Baku (Ikan, Tepung)

Koordinator Gudang Bahan Baku merupakan jabatan yang bertanggung jawab dalam menerima, melakukan sortasi, pengecekan, dan penyimpanan bahan baku dari supplier. Dalam menjalankan tugasnya, koordinator Gudang Bahan Baku dibantu oleh operator yang bertugas menangani langsung jalannya proses penerimaan hingga penyimpanan bahan baku.

3. Koordinator dan Operator Gudang Bahan Penunjang

Koordinator Gudang Bahan Penunjang merupakan jabatan yang bertanggung jawab dalam membeli, melakukan sortasi, pengecekan, dan penyimpanan bahan penunjang dari pasar atau supplier. Dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh operator yang bertugas menangani langsung jalannya proses pembelian hingga pengiriman bahan penunjang ke bagian produksi.

4. Koordinator dan Operator *Mixing*

Bagian ini bertanggung jawab dalam proses pencampuran bahan baku serta bahan penunjang. Koordinator mixing juga berkoordinasi dengan bagian *Research and Development (RnD)* apabila terdapat menu atau

resep terbaru yang akan digunakan untuk produk. Koordinator dibantu oleh operator mixing dalam melaksanakan tugasnya.

5. Koordinator dan Operator *Molding*

Bagian *Molding* bertugas dalam pembentukan produk pempek hingga proses pemasakan. Koordinator memastikan tidak ada kesalahan dalam proses yang dibantu oleh operator *molding*.

6. Koordinator dan Operator *Packing*

Bagian *packing* atau pengemasan bertanggung jawab atas jalannya proses pendinginan produk pempek hingga pengemasan dalam plastik. Koordinator dibantu oleh operator yang menangani langsung jalannya proses.

7. Koordinator dan Operator Vakum

Bagian vakum bertanggung jawab atas jalannya proses *sealing* kemasan hingga vakum. Koordinator dibantu oleh operator yang menangani langsung jalannya proses.

8. Koordinator dan Operator Gudang Barang Jadi/Penyimpanan

Bagian gudang barang jadi atau penyimpanan hasil akhir bertanggung jawab atas penyimpanan produk pempek dan proses pengemasan kedua untuk didistribusikan ke konsumen. Koordinator dibantu oleh operator yang menangani langsung jalannya proses.

b. *Research and Development* (RnD)

Menciptakan inovasi produk, menjaga kualitas dan konsistensi produk. RnD juga berkoordinasi dengan koordinasi produksi bagian *mixing* untuk merealisasikan inovasi baru produk.

6. *Human Resources Development Manager* (HRD)

HRD adalah bagian dari manajemen sumber daya manusia yang secara khusus menangani pelatihan dan pengembangan karyawan dalam organisasi serta bertugas dalam segala pendataan dalam perusahaan.

a. *General Affair* (GA)

Tugas GA adalah mengurus inventaris dan fasilitas perusahaan serta membuat laporan anggaran dan pembayaran.

b. Staff HRD

Tugas HRD adalah mengurus segala perizinan terkait produk dan perusahaan. Selain itu juga membantu manajer dalam melakukan seleksi calon karyawan baru.

E. Ketenagakerjaan

a. Data Karyawan

Peraturan mengenai ketenagakerjaan sudah tercantum dalam Undang-Undang No. 13 Tahun 2003. Peraturan ini berhubungan dengan keterkaitan dua belah pihak yang melakukan kerja sama. Di Undang-Undang disebutkan bahwa pihak pertama disebut sebagai perusahaan atau individu yang memberi pekerjaan sedangkan pihak kedua adalah individu yang menerima pekerjaan dari pihak pertama atau pekerja.

Secara umum, karyawan terbagi menjadi dua, yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap atau kontrak. PT Primaboga Nusantara Inti memiliki tenaga kerja 98 orang, yang 25% diantaranya merupakan karyawan tidak tetap atau kontrak.

1. Karyawan Tetap

Karyawan tetap seperti yang tercantum dalam peraturan Dirjen pajak nomor 31/PJ/2009 merupakan pekerja yang bekerja berdasarkan kontrak jangka panjang sesuai yang didiskusikan di awal kontrak kerja. Karyawan tetap di PT Primaboga Nusantara Inti yang menempati bagian *office* minimal berpendidikan SMA Sederajat dengan spesifikasi yang telah memenuhi kualifikasi dari perusahaan. Sedangkan karyawan tetap pada bagian produksi dapat ditempati oleh pekerja berpendidikan minimal SD dengan syarat harus memenuhi kriteria dan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

2. Karyawan Kontrak

Karyawan kontrak merupakan pekerja yang bekerja pada suatu perusahaan dengan waktu pekerjaan tidak ditentukan secara pasti serta berjangka waktu singkat. Perjanjian kontrak kerja yang diberikan perusahaan dapat berbentuk perjanjian secara lisan maupun tertulis, sesuai dengan kebijakan yang ditentukan perusahaan. Karyawan kontrak ini biasanya ditempatkan pada bagian operator produksi dan petugas keamanan perusahaan.

Informasi terbaru yang didapatkan dari perusahaan PT Primaboga Nusantara Inti yang memiliki karyawan kontrak sebanyak 25% dari jumlah

keseluruhan karyawan, bahwa tahun ini sudah tidak lagi memberlakukan karyawan kontrak dan akan dijadikan sebagai karyawan tetap keseluruhan. Namun karyawan kontrak yang dinaikkan *title* nya sebagai karyawan tetap harus memiliki *record* kerja serta sikap yang baik. Perbedaan jumlah jenis karyawan yang bekerja di PT Primaboga Nusantara Inti dijelaskan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Jenis Karyawan di PT Primaboga Nusantara Inti

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	74
Karyawan Kontrak	24
Total	98

Sumber: PT Primaboga Nusantara Inti (2022)

b. Jam Kerja

Para karyawan di PT Primaboga Nusantara Inti memiliki 9 jam kerja, yakni dari jam 08.00-17.00 WIB dan waktu istirahat untuk sholat dan makan siang selama 1 jam dari jam 12.00-13.00 WIB. Dalam satu minggu terdapat 5 hari kerja untuk para karyawan serta terdapat pula jam untuk lembur apabila pesanan produk meningkat dibandingkan biasanya. Absensi atau data kehadiran para karyawan di PT Primaboga Nusantara Inti dilakukan dengan metode *check lock* yang dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. Metode absensi karyawan dengan *check lock* ini sangat memudahkan untuk mengawasi dan menghindari manipulasi jam kerja para karyawan. Namun selain pemberlakuan *check lock*, dilakukan juga absensi secara manual oleh staff dengan memastikan kehadiran masing-masing karyawan melalui para koordinator divisi dan mencatatnya pada buku absensi. Dua metode ini dilakukan untuk mencocokkan pendataan absensi karyawan yang dilakukan setiap bulannya. Keterlambatan 5 menit akan dihitung *alpha* atau tidak masuk.

c. Gaji

Sistem pembayaran gaji karyawan dibayarkan setiap awal bulan. Besaran gaji tergantung pada tingkat jabatan karyawan serta lama periode karyawan bekerja pada perusahaan. Bonus penambahan gaji juga terkadang dilakukan oleh perusahaan ketika mengharuskan tenaga kerja untuk bekerja *overtime* atau lembur. Perhitungan tambahan gaji dihitung per jam sebanyak

Rp. 5000. Sedangkan untuk pemotongan gaji juga dapat terjadi apabila terdapat tenaga kerja yang bolos kerja tanpa alasan atau menggunakan waktu cuti melebihi batas yang telah ditentukan.

d. Kesejahteraan Karyawan

Terdapat beberapa upaya untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan yang dilakukan oleh di PT Primaboga Nusantara Inti, diantaranya adalah:

a. Tunjangan Sosial

Tunjangan sosial yang diberikan kepada karyawan adalah berupa BPJS Ketenagakerjaan

b. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan ini diberikan pada karyawan menjelang hari raya.

c. Rekreasi

Liburan atau rekreasi karyawan yang dulu diadakan secara rutin satu kali dalam satu tahun. Namun sejak adanya pandemi, periode masa rekreasi karyawan menjadi tidak rutin dan hanya dilakukan pada kondisi tertentu saja.

e. Fasilitas

Fasilitas yang diberikan oleh PT Primaboga Nusantara Inti juga sebagai upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan karyawan. Beberapa fasilitas tersebut diantaranya:

a. Mushola

b. Pakaian kerja

c. Istirahat makan siang dan beribadah