

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia. Jumlah konsumsi roti di Indonesia meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan data Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS, 2018) pada tahun 2018 tentang tingkat konsumsi makanan per kapita per tahun, jumlah konsumsi roti tawar dan roti manis mengalami peningkatan dari tahun 2014 hingga tahun 2018. Industri *bakery* merupakan usaha yang dinilai sangat menjanjikan di Indonesia. Faktor pola konsumsi produk *bakery* di Indonesia juga sangat berpengaruh.

Roti termasuk kelompok *bakery* yang paling lama dikenal dan paling populer di dunia hingga saat ini. Roti biasa dikonsumsi bersamaan dengan susu, teh dan es krim. Roti juga mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Salah satu jenis roti yang banyak berkembang adalah roti manis. Menurut Astuti (2015) dalam penelitiannya, roti manis merupakan salah satu jenis roti yang mempunyai cita rasa manis serta bertekstur empuk dengan atau tanpa tambahan isian dan topping.

PT Bintang Indo Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri pangan khususnya produk bakery sejak tahun 2004. *Rotiboy* menjadi salah satu produk unggulan yang sangat digemari oleh Masyarakat karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. *Rotiboy* adalah jenis roti *Mexican Bun* yang berasal dari Malaysia. Jenis roti ini termasuk pengembangan dari roti manis. Pengolahan roti *Mexican Bun* pada PT Bintang Indo Jaya dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penimbangan bahan baku, pencampuran (*mixing*), pembagian dan pencetakan adonan (*dividing*), pengisian (*filling*), penyimpanan suhu dingin, dan pengemasan.

Hygiene dan sanitasi pada makanan dan minuman sangat diperlukan sebagai tindakan pencegahan terjadinya *food borne disease*. Penerapan sanitasi menjadi persyaratan mutlak bagi industri pangan karena hal tersebut dapat mempengaruhi mutu dan kualitas produk akhir. Menurut pernyataan Hermawan (2016), sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor

lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi yang diterapkan PT Bintang Indo Jaya dimulai dari penerimaan bahan baku hingga penanganan limbah yang dihasilkan.

Beberapa proses pengolahan tersebut menjadi daya tarik bagi mahasiswa untuk bisa lebih memahami proses produksi *Rotiboy Mexican Bun* dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Sehingga dengan demikian, mahasiswa dapat membandingkan antara teori dengan implementasi pada industri pangan. Dalam pelaksanaannya mahasiswa siap belajar secara mandiri dalam mendapatkan pengalaman kerja dan mengembangkan keterampilan khusus yang dimiliki sesuai dengan bidang masing-masing di lapangan (industri).

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan pada PT Bintang Indo Jaya adalah sebagai berikut.

- a. Mempelajari proses produksi adonan beku roti merek *Rotiboy Mexican Bun* di PT Bintang Indo Jaya dan membandingkan dengan teori.
- b. Mengetahui dan mempelajari penerapan sanitasi dan *hygiene* yang dilakukan oleh PT Bintang Indo Jaya dan membandingkan dengan literatur.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktik Kerja Lapangan pada PT Bintang Indo Jaya adalah

- a. Mendapatkan pengetahuan tentang proses produksi adonan beku roti merek *Mexican Bun Rotiboy* serta mendapatkan pengalaman untuk terjun langsung ke dalam ranah industri guna mengaplikasikan pembelajaran yang selama ini sudah dilakukan.
- b. Mengetahui proses sanitasi produksi *Rotiboy* di PT Bintang Indo Jaya.
- c. Menambah wawasan dan pengalaman industri dan mampu membandingkan secara teori dengan dilapangan.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

Rotiboy didirikan pada April tahun 1988, merek roti ini terinspirasi dari seorang kemenakan Hiro Tan yang memiliki panggilan "*Naughty Boy*" dari ayahnya saat usianya 8 tahun. Nama *Rotiboy* terlintas begitu saja Ketika Hiro Tan mendengar panggilan tersebut. Dengan pengawasan yang ketat dan terfokus untuk menjaga kesegaran roti yang terpajang di rak penjualan, *Rotiboy* berkembang menjadi merek terdepan di Bukit Mentajam. Pada akhir tahun 2001, *Rotiboy* memindahkan pusat pengolahannya ke Subang Jaya. Dengan misi untuk menyebarkan pasar yang lebih luas. *Rotiboy* mendirikan outlet pertamanya di Wisma Central, Jalan Ampang, Kuala Lumpur.

Sejak saat itulah sebuah perkembangan fenomenal terjadi terhadap *Mexican Bun* (yang sekarang menjadi *Rotiboy* bun atau Rotibuy). Penjualan roti Bun tersebut melonjak hingga 20.000 unit per hari yang awalnya hanya 100 unit per hari. Dalam waktu tiga tahun berikutnya *Rotiboy* telah membuka 11 outlet di seluruh Malaysia. Permintaan untuk mendapatkan peluang waralaba meningkat tajam sejak Mei 2002 dan Ketika gerai *Rotiboy* dibuka di KLCC dan Mid Valley banyak investor internasional yang berminat pada produk *Rotiboy*.

Sejak Juni 2003, program waralaba mulai dirancang di Malaysia yang akhirnya diluncurkan pada akhir tahun 2004. Sementara untuk memasuki pasar internasional dibuka outlet di China Square dan Singapura. Pada tahun berikutnya perluasan pasar regional ini mencakup Singapura, Jakarta dan Hongkong. Pada akhir tahun 2004 pula di bawah pengelolaan PT Bintang Indo Jaya, *Rotiboy* masuk ke Indonesia khususnya wilayah Surabaya dan Bali, sehingga konsumen Indonesia dapat menikmati *Rotiboy* yang populer di negeri jiran, yakni Singapura dan Malaysia.

PT Bintang Indo Jaya sebagai pemegang STPW lanjutan (Surat Tanda Pendaftaran Waralaba lanjutan) berdiri pada tahun 2004. Di Indonesia terdapat 2 produsen *Rotiboy*, yaitu PT Pangan Boga Makmur yang berada di Jakarta dan PT Bintang Indo Jaya yang berada di Surabaya. Area pemasaran dari PT Bintang Indo Jaya adalah Surabaya-Bali, sedangkan PT Pangan Boga Makmur meliputi seluruh wilayah di Indonesia selain Surabaya-Bali. Pengelolaan manajemen PT Bintang Indo Jaya tidak terikat dengan PT Pangan Boga Makmur, melainkan langsung kepada produsen Malaysia. Perusahaan ketika

akan melakukan suatu inovasi harus meminta persetujuan pihak produsen Malaysia.

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

Setelah 1 tahun berada di Golden City Mall, produk *Rotiboy* masuk ke Tunjungan Plaza. Produk bakery yang dipasarkan pada tempat ini adalah jenis roti *Mexican Bun* dan Oriental Pizza. Karena mendapatkan banyak respon positif dari masyarakat, PT Bintang Indo Jaya mulai memperluas pasar dengan merambah ke pusat keramaian lain, yaitu Bandara Juanda. Setelah pembukaan outlet pada lokasi ini, terjadi perkembangan yang pesat sehingga *Rotiboy* semakin dikenal oleh masyarakat, terbukti dengan adanya antrian panjang konsumen. Hal yang membuat menarik dari produk ini adalah aroma roti yang khas. Sayangnya pada tahun kedua, outlet pertama di Golden City Mall ditutup karena pengunjung dari mall tersebut sepi, menyebabkan penurunan penjualan *Rotiboy* pada lokasi tersebut.

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

Outlet *Rotiboy* yang sebelumnya hanya terletak di Mall dan Bandara, akhirnya pada tahun 2010 *Rotiboy* membuka outlet baru di Terminal Bungurasih

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

a. Visi Perusahaan

Visi *Rotiboy* adalah menjadi merek global terkemuka yang berhasil menyentuh kehidupan setiap manusia di pelosok dunia dengan produk, layanan dan nilai-nilai yang ditawarkan

b. Misi Perusahaan

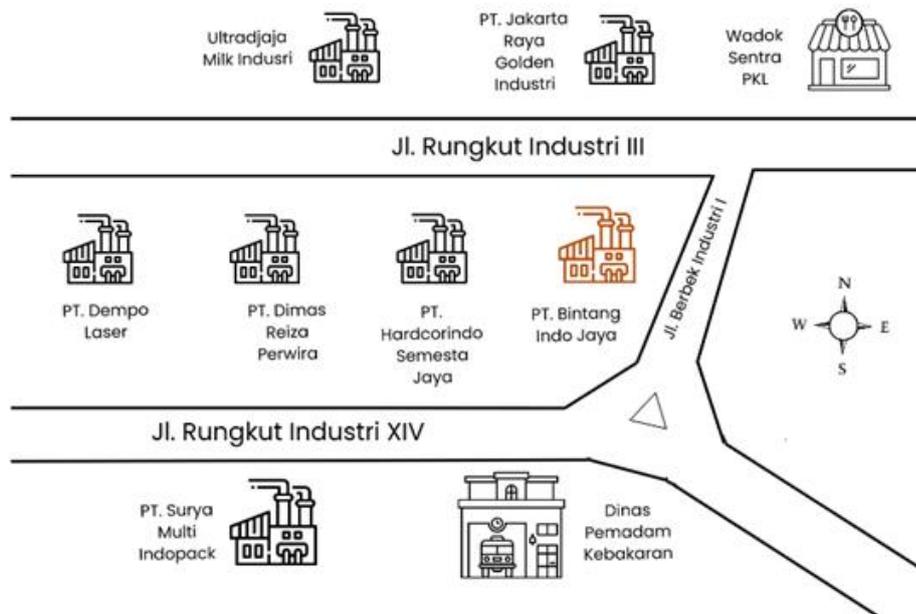
1. Mengembangkan produk dalam lingkungan yang efisien dengan menggunakan teknologi terdepan yang memastikan biaya terendah, sumberdaya minimal tetapi dengan standard tertinggi dalam higienitas dan kualitas.
2. Menyampaikan produk pada pelanggan dengan layanan tingkat tinggi penuh keramahan dan kehangatan layaknya layanan pribadi.
3. Meningkatkan kesejahteraan para karyawan agar memiliki penghidupan yang layak melalui pendapatan yang sehat dan lingkungan yang nyaman bagi keluarga sehingga karyawan mampu memberikan kontribusi nyata bagi Perusahaan dan Masyarakat.
4. Membantu rekan bisnis untuk mewujudkan mimpi dan visi menjadi nyata. Komitmen *Rotiboy* adalah untuk selalu bersama mereka di setiap Langkah untuk berbagi tantangan dan keuntungan.
5. Mengambil peran dalam memelihara alam dan lingkungan.
6. Menyatakan akan tetap ramah lingkungan di segala aspek terutama dalam kebijakan dan keputusan manajemen.
7. *Rotiboy* atas berkah Tuhan memberikan komitmen untuk menjadi teladan bagi dunia dalam menjaga nilai-nilai kejujuran, integritas, tanggungjawab dan moralitas.

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

a. Lokasi Perusahaan

PT Bintang Indo Jaya yang bertempat di Jl. Rungkut Industri III No.34B, Kutisari, Kec. Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur.

Denah lokasi PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Lokasi PT Bintang Indo Jaya
Sumber: PT Bintang Indo Jaya

Penentuan lokasi merupakan salah satu aspek utama dalam menentukan keberhasilan suatu Perusahaan industry. Batas-batas lokasi PT Bintang Indo Jaya adalah sebagai berikut:

- Batas sebelah utara : PT Jakarta Raya Golden Industri
- Batas sebelah timur : Lahan kosong
- Batas sebelah Selatan : Dinas Pemadam Kebakaran
- Batas sebelah barat : PT Hardcorindo Semesta Jaya

Pemilihan lokasi pabrik dapat ditentukan berdasarkan beberapa factor seperti ketersediaan bahan baku, fasilitas pabrik, pemasaran, tenaga kerja, persediaan listrik dan sarana pembuangan limbah. PT Bintang Indo Jaya berada di Kawasan Industri Rungkut dengan luas wilayah 7.188 m². Pabrik juga berada tidak jauh dari pasar, jalan tol, rumah sakit, pusat pengolahan limbah industri, infrastruktur jalan yang baik serta terintegrasi dengan akses cepat ke pelabuhan Tanjung Perak dan bandara Internasional Juanda

sehingga dapat meningkatkan efisiensi produktivitas. Di area pabrik sendiri terdapat mushola, wastafel cuci tangan, toilet, air minum, kotak obat, dan alat pelindung diri.

b. Tata Letak Perusahaan

Bangunan pabrik *Rotiboy* memiliki tata letak pabrik yang digunakan untuk mempermudah proses produksi, perpindahan barang, efisiensi energi listrik dan motor, serta mengurangi benturan arus kerja. Tata letak yang digunakan pada pabrik *Rotiboy* adalah tipe tata letak proses (*functional layout*) dimana mesin atau peralatan yang sama ditempatkan pada satu wilayah. PT Bintang Indo Jaya menghadap ke arah utara, dibagian depan terdapat pos satpam untuk akses keluar masuk wilayah pabrik dan *office security guard* yang aktif untuk pelaporan tamu, pelaporan angkutan bahan baku dan bahan kemas yang masuk. Pos satpam juga berada di area sebagai akses keluar masuk. Pabrik ini memiliki dua pintu masuk utama yang ditandai dengan gerbang. Salah satu pintu masuk tersebut, yang berada di sebelah kiri denah, langsung mengarah ke area parkir untuk sepeda motor. Area parkir ini dikhususkan untuk karyawan yang menggunakan sepeda motor sebagai sarana transportasi mereka. Area ini cukup luas untuk menampung sejumlah besar kendaraan.

Letak ruang produksi di PT Bintang Indo Jaya berdekatan dengan Gudang logistik. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pemberian bahan baku yang telah di sortir dan siap untuk di produksi. Sebelum memasuki area produksi juga terdapat clean room yang digunakan untuk menyimpan sepatu, penutup kepala dan baju khusus produksi, serta wastafel untuk mencuci tangan sebelum memasuki area produksi.

Pada area produksi terdapat ruang yang langsung terhubung dengan *storage* yang ada di Gudang logistik yaitu ruang ayak tepung dan ruang pecah telur. Terdapat beberapa *working table* yang berfungsi sebagai stasiun kerja untuk proses tertentu. Penataan yang sistematis ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan alur kerja di dalam pabrik. Di dalam area produksi juga terdapat *chiller room* dan *cold freezing room* untuk penyimpanan *frozen dough* sebelum penyerahan ke logistik. Di sekitar area produksi juga terdapat beberapa ruang khusus seperti ruang *meeting*, ruang peralatan, ruang mesin dan ruang penyimpanan dokumen. Selain itu, terdapat panel listrik (*Electrical*

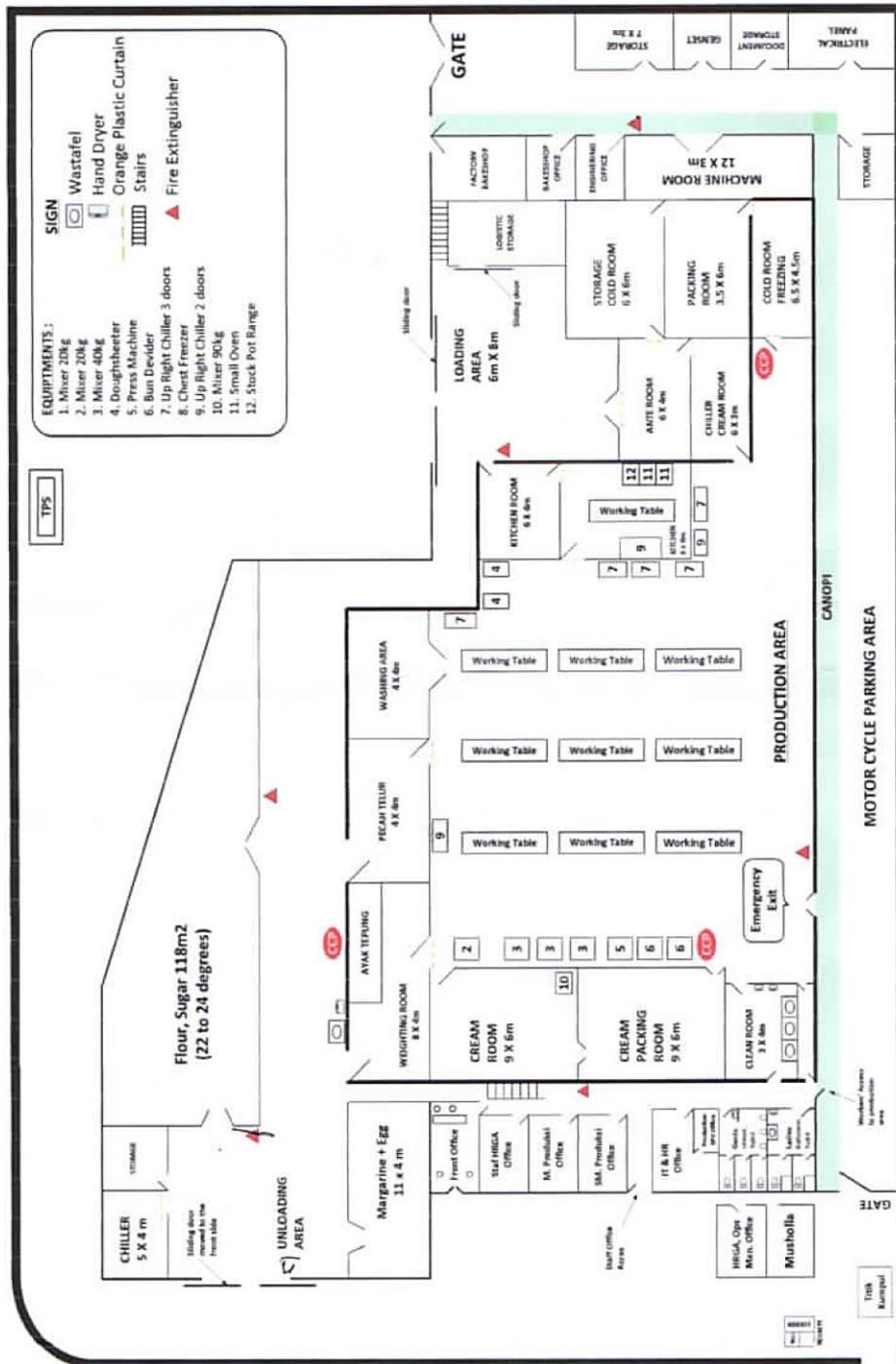
Panel) yang mengontrol distribusi listrik ke seluruh pabrik dan genset yang berfungsi sebagai sumber listrik cadangan saat terjadi pemadaman.

Area pemuatan (*Loading Area*) dan pembongkaran (*Unloading Area*) berada di sebelah kanan denah, berdekatan satu sama lain. Lokasi strategis dari kedua area ini memungkinkan proses pemuatan dan pembongkaran barang dilakukan dengan cepat dan efisien, meminimalkan waktu henti dan memastikan kelancaran alur keluar masuk barang. Beberapa ruang kantor penting terletak di bagian atas tengah denah. Ruang direksi (*Director Room*) dan ruang administrasi (*Admin Room*) terletak di sini, menunjukkan pentingnya fungsi manajerial dan administratif dalam operasional pabrik.

Secara keseluruhan, denah pabrik ini menunjukkan desain yang sangat terorganisir dan efisien, dengan penempatan strategis dari berbagai area dan fasilitas yang mendukung kelancaran operasi pabrik. Setiap bagian dari pabrik ini, mulai dari area produksi hingga fasilitas pendukung dan ruang kantor, dirancang untuk memastikan efisiensi, keselamatan, dan kenyamanan bagi semua karyawan yang bekerja di sana. Dengan penataan yang baik ini, pabrik dapat beroperasi dengan optimal, memenuhi kebutuhan produksi, serta menjaga kualitas dan keselamatan kerja.

Tata letak PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada Gambar 2.

FACTORY SKETCH OF PT. BINTANG INDO JAYA - APAR

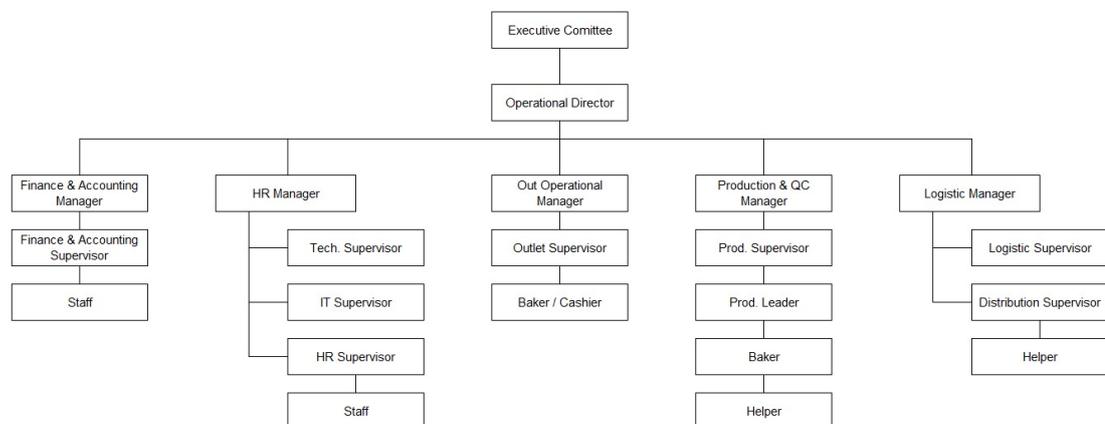


Gambar 2. Tata Letak PT Bintang Indo Jaya
 Sumber: PT Bintang Indo Jaya

1.4.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan faktor penting dalam kelancaran kegiatan suatu perusahaan di mana setiap komponennya memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing dengan satu tujuan yang sama, yaitu memajukan perusahaan. Struktur organisasi dibuat untuk keperluan yang terkait dengan masalah pembagian kerja, fungsi, tanggung jawab, dan wewenang agar dapat berjalan dengan, jelas, efisien dan terstruktur.

Struktur organisasi di PT Bintang Indo Jaya memiliki tipe lini dan staf dimana jenis organisasi ini terdapat satu atau lebih tenaga staf yang terdiri dari seorang ahli pada bidang tertentu yang bertugas untuk memberikan saran kepada bidangnya masing-masing. PT Bintang Indo Jaya dipimpin oleh seorang *Executive Comitee* yang dibantu oleh *Operational Director*. Dalam pelaksanaan operasional perusahaan, *Operational Director* juga dibantu oleh *Finance Manager*, *HR Manager*, *Out Operational Manager*, *Production & QC Manager*, dan *Logistic Manager*. Bagan struktur organisasi dapat dilihat pada **gambar 3**.



Gambar 3. Struktur Organisasi
Sumber: PT Bintang Indo Jaya

Berikut merupakan penjelasan ranah kerja dari departemen-departemen tersebut:

1. *Executive Committee* merupakan penganggung jawab keseluruhan aktivitas pabrik dalam rangka menghasilkan produk yang berkualitas aman dan halal.

2. *Operational Director* bertanggung jawab merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi seluruh pelaksanaan operasional perusahaan.
3. *Finance and Accounting (FA)* merupakan departemen yang memiliki kebijakan dalam mengelola aliran keuangan perusahaan. Tugas yang dilakukan departemen *Finance and Accounting*, yaitu mengontrol keuangan yang masuk dan keluar, mengontrol penggajian karyawan, dan mengontrol semua stock raw material dan supporting di gudang. Selain itu, departemen ini bertugas membuat laporan penjualan di outlet, cross check data hasil penjualan serta penataan file pajak. Departemen ini juga melakukan input data laporan produksi dan raw material serta input data invoice.
4. *Human Resources (HR)* merupakan departemen yang mengatur kriteria maupun kebutuhan sumber daya manusia yang ada di perusahaan. Tugas yang dilakukan departemen human resource meliputi perekrutan karyawan baru, pelatihan terhadap karyawan perusahaan, melakukan pengawasan dan kontrol kedisiplinan kerja karyawan, serta pengawasan terhadap pelaksanaan SOP perusahaan.
5. *Production & Quality Control (QC)* merupakan departemen yang berkaitan langsung dengan operasional perusahaan. Departemen ini bertanggungjawab atas pelaksanaan proses produksi dan pengawasan terhadap mutu bahan baku, proses produksi, serta produk jadi. Selain itu, departemen produksi juga bertanggungjawab dalam melakukan pengembangan (uji coba) formulasi baru.
6. *Logistic* bertanggungjawab atas kesesuaian standar area penyimpanan yang akan digunakan pada bahan baku maupun bahan jadi dari aspek suhu maupun luas area dan kesesuaian standar distribusi bahan jadi untuk mempertahankan kualitas produk selama pengiriman
7. *Out Operational (Outlet)* merupakan departemen yang tersebar di berbagai wilayah di Surabaya dan Bali yang bertanggungjawab atas penjualan produk kepada customer. Pada setiap outlet terdapat supervisor outlet, *baker*, dan kasir yang melaksanakan operasional penyajian produk dan melakukan evaluasi terhadap keluhan konsumen berkaitan dengan produk yang terjual.

1.4.4 Ketenagakerjaan

Sumber daya manusia bukan hanya sebagai alat produksi tetapi juga sebagai penggerak dan penentu berlangsungnya proses produksi dan segala aktivitas organisasi (Subowo dan Setiawan, 2015). Sumber daya manusia memiliki andil besar dalam menentukan maju atau berkembangnya suatu organisasi. Oleh karena itu, kemajuan suatu organisasi ditentukan pula bagaimana kualitas dan kapabilitas SDM (Sumber Daya Manusia) didalamnya yang mempengaruhi kualitas kinerjanya. Disamping itu, apabila SDM di suatu perusahaan bertambah banyak maka perlu adanya peraturan yang mengatur ketenagakerjaan seperti mulai memiliki peraturan kepegawaian perusahaan, terdaftar di Dinas Tenaga Kerja setempat. Selain itu juga ketentuan mengenai hak-hak karyawan, jaminan kesehatan, lembur, dan lain-lain (Widjaja, 2018). Hal ini dilakukan agar sumber daya manusia didalamnya memiliki rasa aman dan terjamin jika apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.

PT Bintang Indo Jaya memiliki jumlah karyawan sebanyak 148 orang termasuk *Executive Committee*. Perusahaan memiliki fokus pada pendidikan, lingkungan hidup, dan kesehatan yang menunjukkan bahwa perusahaan ini sangat peduli terhadap masyarakat dan lingkungan sekitarnya. Perusahaan mengharuskan karyawan memiliki pendidikan minimal SMA/SMK Sederajat.

a. Tenaga Kerja Tetap

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

b. Tenaga Kerja Kontrak

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

| Jenis Karyawan | Jumlah Karyawan |
|-----------------------|-----------------|
| Karyawan Tetap | 23 |
| Karyawan Harian Lepas | 125 |
| Total | 148 |

Pengaturan waktu kerja PT Bintang Indo Jaya untuk karyawan dibagi berdasarkan wilayah kerja. Jam kerja karyawan adalah 45 jam per minggu, Jadwal jam masuk kerja di PT Bintang Indo Jaya dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Waktu Kerja PT Bintang Indo Jaya

| Wilayah Kerja | Hari Kerja | Waktu Kerja |
|---------------|----------------|---------------------------|
| Office | Senin - Jumat | 08.00-17.00 WIB |
| Produksi | Senin – Jumat | 07.00-16.00 WIB |
| | Sabtu | 07.00-12.00 WIB |
| Logistik | Senin – Jumat | 07.00-16.00 WIB |
| | Sabtu | 07.00-12.00 WIB |
| Satpam | Setiap hari | 06.00-14.00 WIB (Shift 1) |
| | | 14.00-22.00 WIB (Shift 2) |
| | | 22.00-06.00 WIB (Shift 3) |
| Outlet | (Menyesuaikan) | (Menyesuaikan) |

Pemberian gaji untuk karyawan ditetapkan oleh pimpinan perusahaan mengikuti standar upah minimum regional (UMR) daerah Surabaya dan upah lembur sesuai dengan ketentuan. Setiap tanggal 20 dilakukan perhitungan gaji, laporan presensi, serta rekap data perusahaan. Besaran gaji tergantung pada tingkat jabatannya. Gaji diberikan pada tanggal 28 setiap bulannya.

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

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

- a. Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan oleh perusahaan setiap menjelang Hari Raya Idul Fitri.
- b. Tunjangan Jabatan yang diberikan sesuai dengan grade setiap tenaga kerja.

- c. Tunjangan Pensiun yang dilakukan sebesar 3% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 1% pekerja dan 2% perusahaan.
- d. BPJS Kesehatan yang diberikan sebesar 5% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 1% pekerja dan 4% perusahaan.
- e. BPJS Ketenagakerjaan yang diberikan sebesar 6,89% dari gaji setiap tenaga kerja dengan rincian 2% pekerja dan 4,89% perusahaan.
- f. Asuransi jiwa sebesar 20 kali dari saldo di dalam tabungan, karena perusahaan telah melakukan kerjasama dengan Maybank sebagai payroll yang digunakan untuk pembayaran gaji.

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

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

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. PT Bintang Indo Jaya memberikan beberapa fasilitas untuk karyawan baik fasilitas fisik maupun fasilitas non fisik.

- a. Fasilitas fisik meliputi fasilitas pribadi, fasilitas umum, dan fasilitas penunjang Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).
 - 1) Fasilitas pribadi yang diberikan berupa kaos untuk seluruh anggota perusahaan, kemeja untuk staf dan manajer, serta terdapat sepatu safety untuk seluruh anggota perusahaan. Kaos logo merah digunakan oleh staf hingga manajer, sedangkan logo kuning digunakan oleh karyawan. Kemeja

logo kuning digunakan oleh manajer sampai senior manajer, logo merah digunakan oleh staf sampai supervisor, sedangkan karyawan tidak menggunakan kemeja. Baker di outlet mendapatkan fasilitas yang berbeda, yaitu kaos, topi, dan apron.

- 2) Fasilitas umum yang disediakan perusahaan ini yakni 4 kamar mandi, tempat parkir motor dan mobil, mushola, dan rest area. Rest area didesain untuk beristirahat dan tempat menikmati makan siang.
- b. Fasilitas non fisik yang diberikan berupa tunjangan hari raya, tunjangan jabatan, tunjangan pensiun, BPJS kesehatan, BPJS ketenagakerjaan, dan asuransi jiwa.