

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan pangan yang terkenal tinggi akan kandungan protein. Kandungan protein pada daging ayam memiliki sifat yang lengkap karena mengandung semua asam amino essensial dan terdapat pada masing-masing susunan seimbang. Afiyah (2022) menjelaskan bahwa kandungan protein pada daging ayam tersusun atas tiga bagian, yaitu protein yang terdapat pada miofibril yang mana gabungan dari aktin dan miosin, protein yang terdapat pada sarkoplasma yaitu albumin dan globulin, dan protein yang terdapat pada jaringan ikat yaitu kolagen dan elastin. Mengacu pada BPS (2024), jumlah produksi daging ayam di Indonesia pada rentang waktu tahun 2021 – 2023 mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2021 produksi daging ayam di Indonesia mencapai 3.185.698,48 ton, kemudian pada tahun 2022 meningkat menjadi 3.765.573,09 ton, dan pada tahun 2023 mengalami peningkatan menjadi 3.997.652,7 ton. Peningkatan tersebut memang tidak terlalu signifikan, tetapi dengan adanya data tersebut menunjukkan bahwa tingkat konsumsi daging ayam di Indonesia mengalami peningkatan sehingga diperlukan adanya keberagaman produk yang dihasilkan dengan bahan baku daging ayam, salah satunya yaitu produk *nugget*.

Nugget merupakan olahan pangan yang berasal dari daging yang umumnya berasal dari daging ayam dan dapat dikonsumsi setiap saat dengan penyimpanan pada suhu rendah. Dalam pengolahannya, proses pembuatan *nugget* menggunakan teknologi restrukturasi daging, yaitu teknologi dengan memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar. Hal tersebut bertujuan untuk melekatkan kembali potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan menjadi olahan daging berukuran lebih besar dan meningkatkan nilai tambah daging tersebut (Purnomo, 2012). *Nugget* terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan tersebut kemudian dilapisi dengan tepung berbumbu. Formulasi *nugget* ayam meliputi campuran daging ayam dan tepung terigu yang menyusun kira-kira 84% dari total adonan, 16% lainnya merupakan bumbu dan bahan lain; 1% garam, 0,6% bawang putih, 0,4 % lada hitam dan 14% air (Taus dkk., 2022). Proses pengolahan daging ayam menjadi

produk *nugget* memiliki beberapa keunggulan, diantaranya: produk yang dihasilkan tidak menghilangkan rasa khas dari daging ayam, produk yang dihasilkan dapat bertahan lama dengan proses pembekuan, dan proses pengolahan *nugget* dengan bahan baku daging ayam dapat memanfaatkan bagian daging yang bernilai ekonomis rendah (misalnya daging cacat, tetapi tidak rusak dan segar) (Asrawaty dan If'all, 2018).

PT Raja Jeva Nisi yang berlokasi di Karawang, Jawa Barat dipilih sebagai tempat dilaksanakannya PKL. Perusahaan ini bergerak dalam bidang proses pengolahan daging ayam menjadi produk *frozen food*, seperti *nugget*, sosis, *chicken wing*, *chicken karaage*, dsb. *Frozen food* atau makanan yang dibekukan itu sendiri merupakan produk makanan yang hampir seluruh kandungan air dalam produk berubah menjadi es sehingga produk memiliki daya simpan lebih lama. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Pembekuan bertujuan memperlambat dekomposisi dengan mengubah kadar air yang tersisa menjadi es dan menghambat pertumbuhan sebagian besar spesies bakteri (Nessianti dan Dewi, 2015). Pemilihan PT Raja Jeva Nisi menjadi tempat dilaksanakannya PKL didasari pada proses pengolahannya yang sudah cukup baik dimana dalam proses produksinya dilakukan dengan bantuan beberapa mesin sehingga meminimalisir kontak langsung antara karyawan dengan produk yang dihasilkan.

1. Tujuan

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

- a. Mempelajari proses pengolahan *nugget* ayam di PT Raja Jeva Nisi
- b. 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 Raja Jeva Nisi 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 Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.

c. Bagi Mahasiswa

- 1) Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri
- 2) Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa dan melakukan observasi terhadap kegiatan yang berlangsung di perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.

B. Sejarah Perusahaan

Tjandra Srimulianingsih dan Hilwan Setiawan mendirikan PT Intertama Trikencana Bersinar (ITB) pada tahun 2005 yang bergerak di bidang peternakan unggas dan memiliki *Grand Parent Stick* (GPS), *Parent Stock* (PS), *Final Stock* (FS), *hatchery*, rumah potong unggas, dan proses selanjutnya. Perusahaan tersebut selanjutnya berkembang lebih lanjut dan berubah nama menjadi PT Raja Jeva Nisi di bawah unit bisnis Taat Bersinar Group. PT Raja Jeva Nisi ini kemudian terbagi menjadi 2 lokasi yang mana keduanya bergerak dalam bidang yang berbeda. PT Raja Jeva Nisi yang berlokasi di Karawang bergerak dalam bidang pengolahan daging ayam menjadi produk *frozen food* seperti *nugget*, sosis, *chicken wing*, dan *chicken karaage*, dsb. Adapun PT Raja Jeva Nisi yang lain berlokasi di Bogor dan bergerak dalam bidang peternakan unggas.

PT Raja Jeva Nisi melakukan ekspor *nugget* ayam ke Bangladesh, tepatnya pada bulan September 2021 dan Mei 2022. Dalam proses ekspor memerlukan persiapan dokumen dan koordinasi dengan ekspedisi yang mana biasanya membutuhkan waktu selama satu bulan. Perusahaan sedang dalam proses negosiasi mengenai ekspor produk dengan berbagai negara Asia lainnya seperti Jepang, Hongkong, Arab Saudi, Qatar, Myanmar, dan Vietnam.

PT Raja Jeva Nisi memiliki visi dan misi dalam menjalankan sebuah perusahaan. Visi dan misi tersebut tentu saja merupakan sebuah acuan bagi perusahaan agar dapat menjalankan perusahaan dengan baik. Berikut merupakan visi dan misi dari PT Raja Jeva Nisi:

a. Visi

Menjadi perusahaan dalam negeri yang berdaya saing internasional, terutama berlandaskan Tuhan Yang Maha Esa dan dirahmati menjadi berkah, menyinari setiap karyawan di dalamnya, pemegang saham dan orang-orang di sekitar mereka: pelanggan, pemasok, bankir, dan bangsa.

b. Misi

1. Dengan ayam dan telur, mencerdaskan bangsa melalui kecukupan protein hewani.
2. Menciptakan hasil produksi yang berkualitas, sesuai SNI.
3. Menciptakan lapangan kerja, menjalin kemitraan dengan petani mitra untuk saling menguntungkan.
4. Menjadi perusahaan dalam negeri yang berdaya saing internasional dan mengharumkan nama Indonesia di pasar internasional.

Logo PT Raja Jeva Nisi dan kemasan produk *nugget* ayam dengan merek Perfectio dan Van Food dapat dilihat pada **Gambar 1** dan **Gambar 2** berikut:



Gambar 1. Logo PT Raja Jeva Nisi

Sumber: PT Raja Jeva Nisi



Gambar 2. Kemasan Produk *Nugget* Ayam di PT Raja Jeva Nisi

Sumber: PT Raja Jeva Nisi

C. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi *nugget* ayam di PT Raja Jeva Nisi biasanya berada pada kisaran 500 – 800 kg, dimana kapasitas tersebut merupakan jumlah produksi untuk dua merek *nugget* ayam yang berbeda, yakni merek Perfectio dan Van Food. Perbedaan antara keduanya terdapat pada kelas ekonominya dimana merek Perfectio dijual dengan harga Rp19.000 untuk ukuran 250 gram dan merek Van Food dijual dengan harga Rp12.000 untuk ukuran yang sama.

Pada saat PKL dilakukan, PT Raja Jeva Nisi sedang tidak melakukan proses produksi seperti biasanya. Kapasitas produksi yang biasanya berada pada angka 500 – 800 kg per hari mengalami penurunan menjadi 200 – 300 kg per hari. Hal ini dilakukan karena gudang penyimpanan telah penuh oleh produk sebelumnya yang belum terdistribusi akibat adanya pandemi selama 1 – 2 tahun sebelumnya.

D. Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu hal penting setelah kualitas dan mutu produk. Tujuan dari pemasaran ini yaitu untuk meningkatkan permintaan dari konsumen sehingga akan berpengaruh pada pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Metode dan strategi pemasaran yang tepat penting untuk diperhitungkan agar keberlangsungan perusahaan dapat tetap berjalan.

Pemasaran PT Raja Jeva Nisi dilakukan dengan mendistribusikan produk ke outlet-outlet yang menjual produk *frozen food* di Jakarta hingga Jawa Barat. Untuk saat ini, PT Raja Jeva Nisi masih memfokuskan pendistribusian produknya di wilayah sekitaran tempat produksi, seperti Jakarta dan beberapa kota di Jawa Barat. Hal ini dilakukan karena adanya kendala dalam pengiriman dimana perusahaan tidak dapat menjamin kualitas produk apabila dilakukan pengiriman dengan jarak yang terlalu jauh dan waktu yang lama, tetapi tidak menutup kemungkinan produk dari perusahaan tersebut akan dapat didistribusikan ke luar daerah Jakarta dan Jawa Barat. Selain itu, PT Raja Jeva Nisi telah sukses melakukan ekspor produknya ke negara Bangladesh pada September 2021 dan Mei 2022.

E. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan bagian penting dalam melaksanakan suatu perusahaan dimana di dalamnya terdapat pembagian posisi dengan disertai tugas dan tanggung jawab masing-masing, tetapi tetap dengan tujuan yang sama, yakni

meningkatkan kemajuan perusahaan. Struktur organisasi dapat didefinisikan sebagai suatu sistem atau jaringan kerja terhadap tugas-tugas, sistem pelaporan dan komunikasi yang menghubungkan secara bersama pekerjaan individual dengan kelompok (Imam, 2022). Struktur organisasi yang teratur dan rapih akan memperjelas pembagian tugas yang dilakukan pada perusahaan tersebut sehingga proses produksi dalam suatu perusahaan akan berjalan dengan baik. Dengan begitu dapat disimpulkan bahwa struktur organisasi memiliki peran penting dalam keberhasilan perusahaan dalam menjalankan suatu usaha.

Struktur organisasi di PT Raja Jeva Nisi berbentuk lini dan staff dimana di bawah pimpinan terbagi menjadi dua bagian, yakni divisi keuangan & akuntansi serta divisi produksi, *marketing & sales*. Kedua bagian tersebut kemudian masing-masing tersusun atas manager dan staff. Dengan struktur organisasi yang berbentuk lini dan staff, kelancaran tugas pemimpin dapat dibantu oleh staff dalam bentuk masukan, bantuan, pikiran, saran, dan data informasi yang dibutuhkan sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Struktur organisasi PT Raja Jeva Nisi dapat dilihat pada **Gambar 3**. Struktur organisasi yang terdapat pada PT Raja Jeva Nisi cukup tertata dengan baik. Pimpinan tertinggi membawahi langsung berbagai posisi di bawahnya, posisi tersebut antara lain *Human Resource Development* (HRD), divisi keuangan & akuntansi serta divisi produksi, *marketing & sales*. Berikut merupakan rincian lengkap dari tugasnya:

1. **Pemimpin**

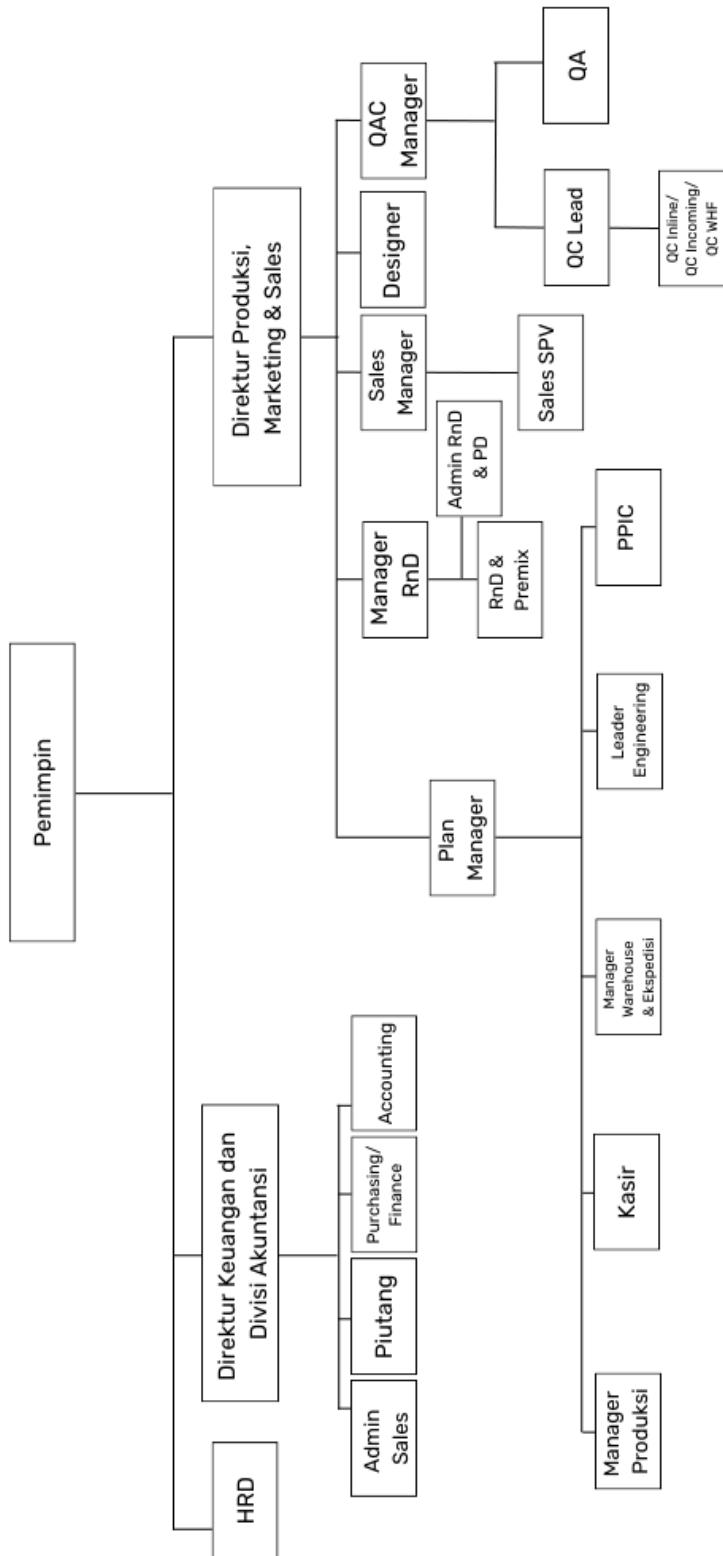
Pemimpin memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Meninjau dan berkomunikasi dengan pemangku kepentingan utama dan bisnis
- b. Menentukan ke arah mana bisnis akan berjalan
- c. Mengambil keputusan utama dalam perusahaan

2. **Human Resource Development (HRD)**

HRD memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

- a. Melakukan perencanaan program dan tenaga kerja
- b. Menyelenggarakan rekrutmen dan seleksi
- c. Memberikan pelatihan dan pengembangan pada karyawan
- d. Menyediakan kompensasi dan memberikan keuntungan bagi karyawan
- e. Menghimpun administrasi data
- f. Mengadakan evaluasi karyawan



Gambar 3. Struktur Organisasi PT Raja Jeva Nisi

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

3. Divisi Keuangan dan Akuntansi

Divisi keuangan dan akuntansi terbagi menjadi empat posisi yang mana masing-masing dilakukan oleh satu karyawan. Posisi tersebut yaitu admin *sales*, piutang, *purchasing/finance*, dan *accounting*. Berikut merupakan tugas dan tanggung jawab dari masing-masing posisi:

a. Admin *sales* :

- 1) Melakukan pekerjaan administrasi tim sales, seperti menangani invoice penjualan, melakukan penagihan pembayaran, memeriksa kelengkapan input pemesanan, menyimpan catatan penjualan serta data pelanggan
- 2) Membantu penjualan di perusahaan
- 3) Menjaga hubungan baik dengan pelanggan melalui pelayanan yang diberikan
- 4) Menyusun laporan dari setiap target penjualan yang telah dicapai
- 5) Mengatur kebutuhan tim penjualan

b. Piutang :

- 1) Mencatat semua data piutang pelanggan berdasarkan seluruh faktur yang tercetak
- 2) Melakukan penagihan kepada pelanggan via telepon/ e-mail
- 3) Menyiapkan daftar tagihan serta kelengkapannya untuk ditagihkan sesuai dengan tanggal cetak
- 4) Melakukan pantauan terhadap akun pelanggan baik yang melakukan pembayaran lancar dan maupun yang terhambat
- 5) Membuat laporan piutang mingguan dan bulanan
- 6) Melakukan pengarsipan dokumen penagihan dengan rapih

c. *Purchasing/finance* :

- 1) Memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli
- 2) Memastikan setiap pembelian sudah disetujui oleh manajemen eksekutif
- 3) Memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik dan tiba tepat waktu
- 4) Menjaga hubungan baik dengan vendor
- 5) Mediasi pembayaran dan memastikan pembayaran tepat waktu
- 6) Dokumentasi invoice, faktur, purchase order

d. *Accounting* :

- 1) Mencatat transaksi keuangan perusahaan secara akurat dan menyajikan informasi keuangan dalam bentuk yang relevan

- 2) Mengendalikan keuangan dengan menyediakan system pengawasan internal yang memastikan bahwa transaksi dilakukan dengan benar
- 3) Merencanakan keuangan dan menyusun anggaran
- 4) Melibatkan pemenuhan kewajiban perpajakan dan kepatuhan hukum
- 5) Menyediakan alat dan Teknik analisis keuangan untuk mengevaluasi kinerja keuangan perusahaan
- 6) Melibatkan audit dan pemeriksaan internal dan eksternal untuk memastikan keandalan dan keabsahan informasi keuangan
- 7) Melakukan perhitungan gaji karyawan perusahaan

4. Divisi Produksi, *Marketing & Sales*

Divisi produksi, marketing & sales terbagi atas lima posisi, yakni *Plan Manager*, *Manager Research and Development*, *Sales Manager*, *Designer*, dan *Quality Assurance and Control (QAC) Manager*. Dari kelima posisi tersebut masing-masing memiliki staff yang dapat membantu berlangsungnya tugas. Adapun berikut merupakan tugas dan tanggung jawab dari masing-masing posisi:

- a. *Plan Manager* :
 - 1) Menyusun strategi dalam pelaksanaan proyek perusahaan
 - 2) Pengambil keputusan kedua setelah pemimpin
 - 3) Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan kinerja karyawan perusahaan kepada pemimpin
 - 4) Bertanggung jawab terhadap semua proses di pabrik mulai dari proses penerimaan, proses produksi, penyimpanan, maupun pengeluaran barang
 - 5) Menetapkan tujuan yang jelas dan terukur untuk tim atau departemen yang dipimpin.
- b. *Manager RnD* :
 - 1) Merencanakan, melaksanakan, dan melaporkan semua aktifitas *research and development* untuk tujuan perbaikan dan pengembangan produk perusahaan
 - 2) Mengembangkan produk baru dan proses produksi yang lebih baik
 - 3) Melakukan riset produk dan riset pasar untuk keperluan *RnD*
 - 4) Bertanggung jawab terhadap solusi dari keluhan dan tren keinginan konsumen
 - 5) Menyiapkan dokumen pendaftaran perizinan yang diperlukan
 - 6) Merekruit, mengarahkan, melatih, dan mentoring staff jika diperlukan

- 7) Menghitung dan mengefisiensikan cost produk baru maupun produk yang sudah ada
- c. *Sales Manager*
 - 1) Membuat perencanaan untuk mencapai target yang ditetapkan perusahaan
 - 2) Mengawasi semua kegiatan aktivitas penjualan dari tim sales
 - 3) Memberikan motivasi dan program pelatihan berkelanjutan kepada tim
 - 4) Koordinasi dengan tim penjualan dan produk untuk menyamakan aktivitas penjualan
 - 5) Membuat laporan penjualan
 - 6) Membuat metode baru untuk menjangkau pelanggan
- d. *Designer* :
 - 1) Menyiapkan material untuk diubah ke dalam bentuk visual
 - 2) Membuat rencana dan konsep dari segala informasi dan material yang diberikan
 - 3) Membuat ilustrasi atau gambar yang mengidentifikasi pesan dari sebuah produk
 - 4) Membuat bentuk-bentuk grafis seperti ilustrasi produk, kemasan, logo, dan website
 - 5) Memilih warna, gambar, font, dan layout untuk semua konsep ilustrasi yang dibuat
 - 6) Mempresentasikan hasil ilustrasi yang sudah dibuat kepada klien
- e. *Sales Manager* :
 - 1) Membuat perencanaan untuk mencapai target yang ditetapkan perusahaan
 - 2) Memetakan potensial pelanggan berdasarkan analisis data, untuk mencari peluang baru
 - 3) Mengawasi semua kegiatan aktivitas penjualan dari tim sales
 - 4) Memberikan motivasi dan program pelatihan berkelanjutan kepada tim
 - 5) Memahami siapa calon pelanggan yang tepat bagi produknya
 - 6) Koordinasi dengan tim penjualan dan produk untuk menyamakan aktivitas penjualan
 - 7) Membuat laporan penjualan
 - 8) Membuat metode baru untuk menjangkau pelanggan
- f. *Quality Assurance and Control (QAC) Manager* :

- 1) Melakukan perencanaan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi proses kendali mutu (*quality control*) dan penjaminan mutu (*quality assurance*) untuk memastikan terpenuhinya parameter kualitas dan keamanan pangan mulai dari bahan baku, proses produksi dan hasil produksi sampai diterima oleh pelanggan.
- 2) Melakukan monitoring dan inspeksi terhadap bahan baku dan proses produksi sehingga dapat dipastikan bahwa produk aman.
- 3) Melakukan monitoring ketersediaan bahan kimia, spare part, dan peralatan uji lab mikrobiologi dan kimia.
- 4) Melakukan monitoring terkait ketepatan release produk, ketepatan penanganan klaim, pelaksanaan mock recall dan tersedianya dokumen untuk keperluan audit.
- 5) Menyusun program dan pengelolaan sistem *Quality Management System (QMS)/Food Safety Management System (FSMS)*, ISO 22000, HACCP, BRC, Sistem Jaminan Halal (HAS 23000) dan Kosher.

F. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan merupakan segala hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Hal tersebut harus diatur demi terwujudnya keadilan bagi pekerja/buruh sehingga dapat menciptakan kondisi yang kondusif bagi perusahaan. Dalam ketenagakerjaan ini setidaknya terdapat lima poin yang perlu diperhatikan, yakni sebagai berikut:

1. Tenaga Kerja

Menurut Undang-Undang No. 13 Tahun 2003, tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat. Klasifikasi tenaga kerja di PT Raja Jeva Nisi dibagi menjadi tiga bagian berdasarkan fungsinya, yaitu manajemen, pengawas, dan pelaksana/produksi. Jumlah tenaga kerja di perusahaan tersebut sebanyak 55 orang, dimana 5 orang sebagai manajemen yang berstatus pegawai tetap, 5 orang sebagai pengawas yang berstatus pegawai kontrak, dan 45 lainnya sebagai pelaksana/produksi yang juga berstatus pegawai kontrak.

2. Gaji

Gaji adalah suatu imbalan yang berhak diterima oleh para pekerja atau karyawan dari pemberi kerja untuk suatu pekerjaan atau jaga yang telah dilakukan. Tingkat kesejahteraan karyawan juga dapat diukur dengan banyaknya gaji yang diterima oleh karyawan. Sistem penggajian setiap perusahaan berbeda tergantung dari kebijakan masing-masing perusahaan (Sulaeman, 2014). Pemberian gaji untuk seluruh karyawan dilakukan setiap satu bulan sekali. Gaji para karyawan juga bergantung pada kemampuan masing-masing karyawan. Adapun golongan gaji karyawan sesuai dengan jabatan dan pendidikan terakhirnya. Penggolongan ini juga sesuai dengan golongan divisi yang ada. Jika terdapat kerja lembur untuk karyawan maka karyawan tersebut akan mendapat uang tambahan untuk kerja kerasnya dalam bekerja lembur, juga mendapat insentif dan uang makan selama bekerja, tetapi jika tidak masuk kerja maka tidak mendapatkan insentifnya. Sistem kompensasi yang diterapkan pada PT Raja Jeva Nisi mengacu pada Upah Minimum Regional (UMR) Kabupaten Karawang.

3. Pembagian Jam Kerja

Pembagian jam kerja dilakukan berbeda untuk bagian manajemen dan produksi. Karyawan bagian manajemen jam kerjanya telah ditentukan datang dan pulangnya, tetapi untuk bagian produksi jam kerja dihitung berdasarkan proses produksi yang dilakukan dimana apabila produksi telah selesai lebih awal karyawan dipersilahkan untuk pulang. Pembagian jam kerja karyawan di PT Raja Jeva Nisi dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Jam Kerja PT Raja Jeva Nisi

Posisi	Hari	Jam Kerja (WIB)
Manajemen	Senin – Jumat	08:00 s/d 16:00
Produksi	Senin – Sabtu	06:00 s/d selesai

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

4. Fasilitas

Fasilitas yang diberikan oleh PT Raja Jeva Nisi merupakan upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan karyawan. Fasilitas yang diberikan yaitu perlengkapan kerja seperti pakaian kerja, hair cap, sarung tangan, sepatu boots, dan masker. Beberapa fasilitas lain diantaranya:

a. Mushola

Terdapat 2 fasilitas mushola di PT Raja Jeva Nisi, yakni di halaman depan perusahaan tersebut dan di ruang produksi yang mana keduanya dapat digunakan oleh karyawan untuk beribadah.

b. Toilet Karyawan

Toilet tersedia di beberapa tempat, yakni kantor, mess karyawan, dan ruang produksi. Toilet yang terdapat di ruang produksi telah terbagi antara toilet pria dan toilet wanita sehingga karyawan dapat lebih nyaman untuk menggunakan toilet. Seluruh toilet yang tersedia di lingkungan perusahaan cukup bersih dan tidak bau, hal ini karena dilakukan pembersihan secara rutin oleh pegawai di perusahaan tersebut.

c. Loker Karyawan

Terdapat loker untuk karyawan melakukan persiapan sebelum masuk ke dalam ruang produksi. Loker telah terbagi antara pria dan wanita sehingga karyawan lebih nyaman untuk menggunakan loker tersebut.

d. Mess Karyawan

Terdapat mess yang dapat digunakan oleh karyawan yang memiliki tempat tinggal yang cukup jauh dari lokasi perusahaan. Terdapat 6 kamar mess yang mana seluruhnya diisi oleh karyawan pria. Mess tersebut terletak bersebelahan dengan pos satpam atau berada pada sisi sebelah timur pabrik.

e. Tempat Parkir

Tempat parkir yang tersedia tidak cukup luas tetapi dapat menampung semua kendaraan karyawan. Tempat parkir kendaraan karyawan menggunakan bahu jalan perusahaan dan terletak di depan mess karyawan. Tempat parkir dijaga oleh satpam dan dapat dipastikan kendaraan karyawan terparkir dengan aman.

5. Kesejahteraan

Sebagai usaha untuk membalas jasa karyawan, PT Raja Jeva Nisi memberikan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan dalam bentuk tanggungan kesehatan berupa:

a. Cuti melahirkan

Cuti melahirkan hanya berlaku untuk wanita hamil yang akan melahirkan selama 1 bulan.

b. Tunjangan Hari Raya

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

G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

Pemilihan lokasi usaha dapat mempengaruhi keberlangsungan perusahaan dimana pemilihan lokasi yang tepat akan mengurangi kemungkinan risiko negatif yang akan dihadapi perusahaan dan dapat berpengaruh terhadap biaya-biaya yang ditimbulkan akibat pemilihan lokasi tersebut. Pertimbangan pemilihan lokasi suatu usaha akan berbeda sesuai dengan bidang bisnis yang akan dijalankan. Faktor-faktor yang secara umum perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan, adalah:

- a. Lingkungan masyarakat
- b. Kedekatan dengan pasar
- c. Ketersediaan tenaga kerja
- d. Kedekatan dengan bahan mentah dan supplier
- e. Fasilitas dan biaya transportasi
- f. Sumber daya alam lain.

Lokasi PT Raja Jeva Nisi terletak di Jl. Kosambi Curug Km. 8, Dusun Krajan II Rt 015 / Rw 003, Desa Curug, Kecamatan Klari, Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Lokasi perusahaan tersebut dekat dengan pemukiman penduduk dan akses jalan raya sehingga dapat memudahkan dalam ketersediaan sumber daya manusia dan akses transportasi ke dalam dan ke luar pabrik, denah lokasi PT Raja Jeva Nisi dapat dilihat pada **Gambar 4**. Berikut merupakan batas lokasi PT Raja Jeva Nisi:

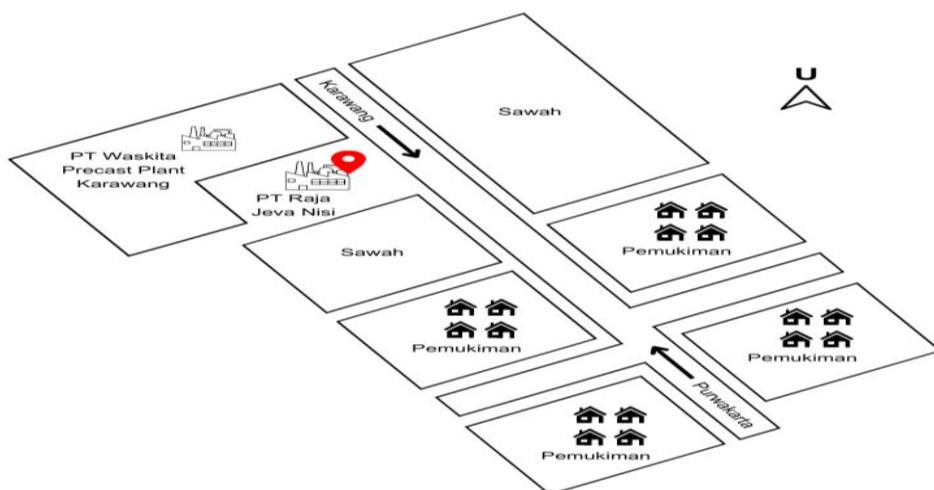
Sebelah Utara	: PT Waskita Precast Plant Karawang
Sebelah Timur	: Persawahan
Sebelah Barat	: PT Waskita Precast Plant Karawang
Sebelah Selatan	: Persawahan

2. Tata Letak

Tata letak pabrik merupakan suatu cara penempatan atau pengaturan terkait fasilitas-fasilitas dalam sebuah pabrik untuk menunjang ke-efisienan kinerja suatu proses produksi. Budi dkk. (2014) menjelaskan bahwa pengaturan tata letak

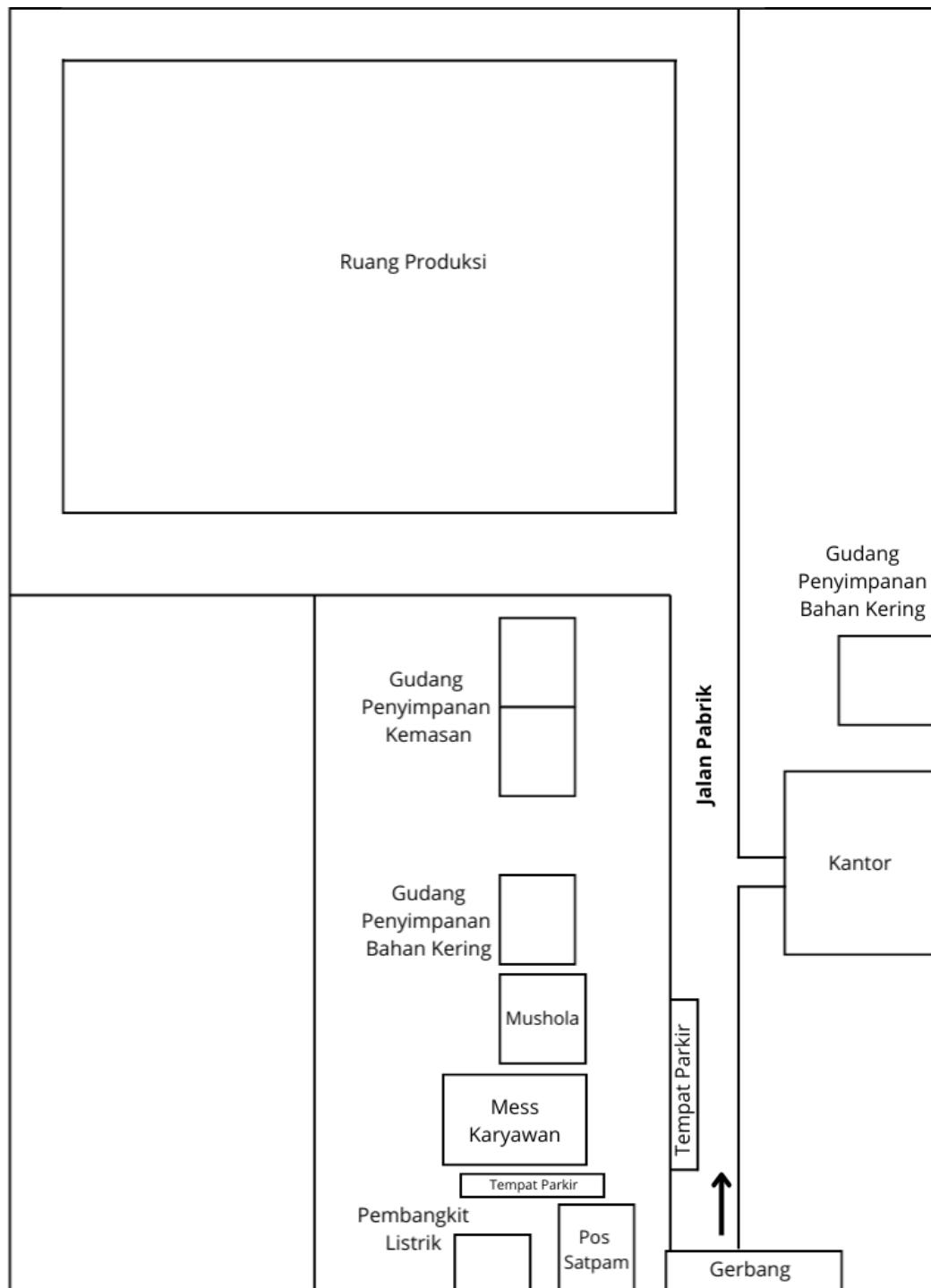
pabrik perlu memperhatikan beberapa hal berikut: luas dan bentuk bangunan, area penempatan mesin dan fasilitas penunjang produksi lainnya, ruang pergerakan material, area penyimpanan, dan ruang pergerakan pekerja.

Susunan tata letak yang baik dan efektif dapat memberikan iklim kerja yang baik dan meningkatkan efisiensi proses produksi. Tata letak di PT Raja Jeva Nisi telah dilakukan dengan cukup baik dimana terpisahnya antara bangunan produksi dan kantor seperti yang terlihat pada **Gambar 5**. Sebelah utara pabrik terdapat gudang bahan kering dan kantor yang digunakan untuk ruang kerja karyawan dengan posisi QA, QC, RnD dan juga digunakan untuk melakukan rapat serta pertemuan dengan klien. Sebelah timur pabrik terdapat gerbang untuk akses masuk dan keluar pabrik. Di sekitar gerbang tersebut terdapat pos satpam, parkiran motor, pembangkit listrik, dan mess untuk karyawan yang memiliki rumah cukup jauh dari pabrik. Sebelah barat pabrik terdapat bangunan produksi yang mana di dalamnya telah terbagi menjadi beberapa ruang. Sebelah selatan pabrik terdapat mushola yang dapat digunakan karyawan muslim untuk beribadah dan juga terdapat gudang penyimpanan bahan kering dan gudang penyimpanan kemasan. Ruang produksi yang ada di PT Raja Jeva Nisi belum diatur secara baik dimana penggunaan ruangan di dalam gedung produksi belum sepenuhnya efisien ketika proses produksi berlangsung. Tata letak ruang produksi dapat dilihat pada **Gambar 6**. Pada gambar tersebut dapat terlihat bahwa alur produksi di PT Raja Jeva Nisi berjalan secara tidak efisien dimana perpindahan antar bahan yang terjadi selama proses produksi melewati jalur yang sama.



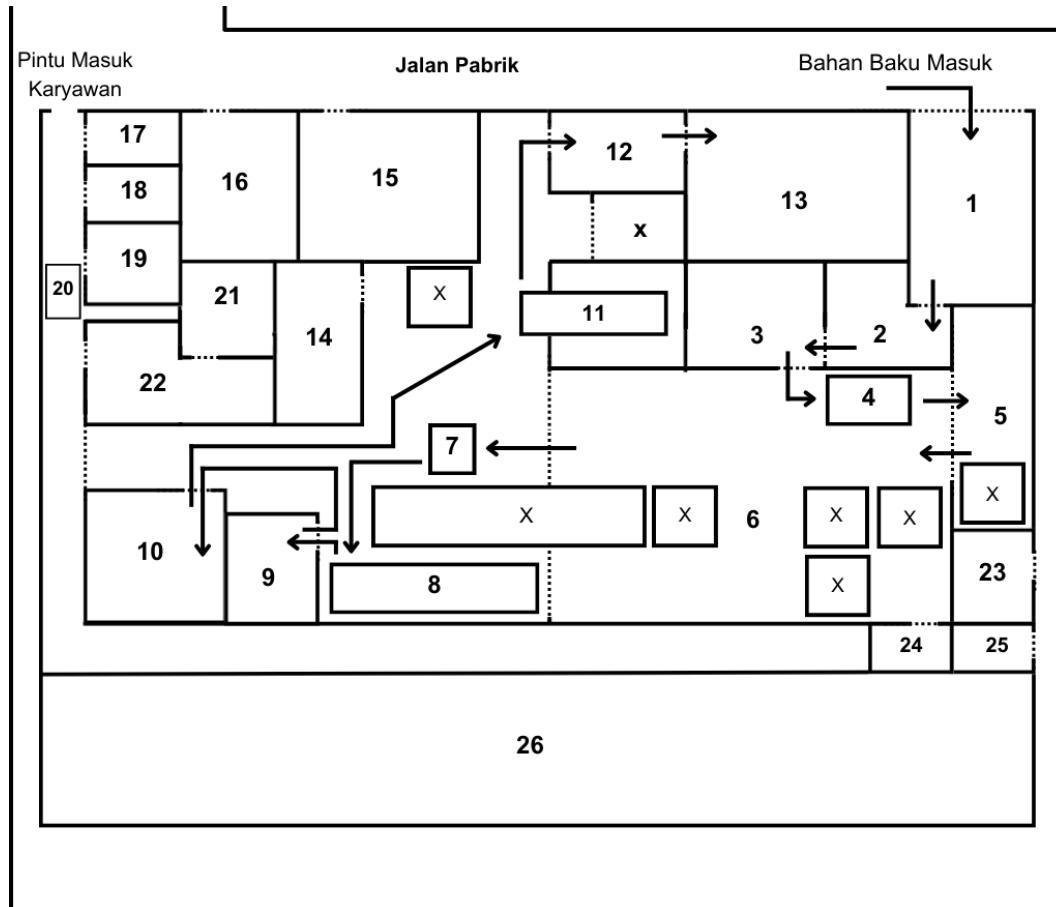
Gambar 4. Denah Lokasi PT Raja Jeva Nisi, Karawang

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023



Gambar 5. Tata Letak PT Raja Jeva Nisi, Karawang

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023



Gambar 6. Tata Letak Ruang Produksi PT Raja Jeva Nisi, Karawang

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

Keterangan Gambar:

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| 1. Penerimaan Daging Ayam | 11. Pendektsian Metal Detector | 21. Mushola |
| 2. Cold Storage (Daging Ayam) | 12. Ruang Cartoning | 22. Kantor Produksi |
| 3. Chillroom | 13. <i>Cold Storage</i> (Produk) | 23. Ruang Sanitasi |
| 4. Thawing | 14. Ruang Premix | 24. Pembukaan Es |
| 5. Ruang Penggilingan | 15. Ruang Dry Store | 25. TPS |
| 6. Ruang Produksi | 16. Ruang Seasoning | 26. Ruang Teknisi |
| 7. Pendinginan | 17. Toilet Wanita | X. Alat Produksi |
| 8. Loading setelah pendinginan | 18. Toilet Pria | |
| 9. Ruang ABF | 19. Loker Karyawan | |
| 10. Ruang Pengemasan | 20. Footbath | |