

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keripik atau kripik merupakan sejenis makanan ringan berupa irisan dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang selanjutnya digoreng didalam minyak nabati yang panas sampai mendapatkan tekstur kriuk. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya akan dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum, keripik diolah melalui proses penggorengan, akan tetapi juga ada yang diolah melalui proses penjemuran, atau pengeringan. Keripik memiliki rasa yang dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semua rasa tersebut (Sucianti dkk., 2021). Terdapat berbagai macam keripik yang beredar di kalangan masyarakat yang menjadi kegemaran untuk dimakan saat bersama keluarga maupun saat dalam acara.

Keripik sebagai produk olahan memiliki kandungan air yang rendah sehingga tahan untuk disimpan dibandingkan dengan menyimpan bahan baku keripik dalam bentuk segar. Bahan dalam bentuk segar biasanya memiliki kandungan air yang relatif tinggi dan proses metabolismenya masih terus berlangsung yang akan menyebabkan terjadinya perubahan baik secara fisiologis, kimia, maupun mikrobiologis sehingga bahan akan menjadi cepat rusak dan tidak dapat disimpan untuk waktu yang cukup lama (Jamaluddin, 2018). Salah satu keripik yang disukai oleh konsumen adalah keripik singkong, memiliki tekstur yang renyah dan harga yang ditawarkan relatif terjangkau menjadikan keripik singkong sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai. Seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya tingkat konsumsi masyarakat maka kini keripik singkong mulai diinovasikan dengan berbagai macam varian rasa. Banyak produsen keripik singkong memilih beralih jalur dengan menambahkan varian rasa yang diminati masyarakat ataupun menginovasikan bentuk dari produk (Mardhiyah dan Safrin, 2020).

CV Miracle Agro Spices (CV MAS) yang berlokasi di Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industry pengolahan pangan khususnya mi instan dan keripik. CV MAS diketahui memproduksi keripik singkong dengan bahan baku singkong sebanyak 20 kilogram singkong dalam 1

hari produksi. Dalam proses pembuatan keripik singkong, pemilihan dan kualitas bahan baku serta teknik penanganan dan *quality control* yang tepat merupakan faktor yang sangat penting dalam menghasilkan keripik singkong yang aman dan bermutu baik khususnya terkait kadar air, kontaminasi fisik (kotoran), dan kontaminasi mikrobiologis. Oleh karena itu, dilakukan praktik kerja lapangan oleh mahasiswa Teknologi Pangan di CV MAS untuk dapat mengidentifikasi proses produksi dan mengidentifikasi tahap-tahap kritis pada proses produksi keripik singkong di CV MAS serta menganalisis penerapan GMP oleh perusahaan.

Seiring dengan perkembangan industri makanan yang ada, maka kualitas produk sangat diutamakan dalam memenuhi standar keinginan konsumen. Dalam memilih produk, konsumen cenderung melihat dari segi kualitas dan harga yang juga berpengaruh terhadap proses pemasaran produk bagi suatu industri pangan. Pemberian jaminan mutu yang pasti dari perusahaan harus dicantumkan pada produk dalam rangka menjamin kualitas produk dan meningkatkan daya saing produk. Pemberian jaminan mutu dilakukan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* di CV Miracle Agro Spices.

Good Manufacturing Practices merupakan suatu sistem atau pedoman dalam memproduksi makanan yang baik pada skala industri. GMP dapat mengontrol mutu dengan pengendalian yang dilakukan saat proses pengolahan pangan berlangsung hingga pada saat penyimpanan produk. Tujuan dari penerapan GMP adalah menghasilkan produk pangan yang bermutu, layak untuk dikonsumsi, dan aman secara konsisten.

1.2. Tujuan

1. Mempelajari secara langsung proses pengolahan umbi singkong menjadi keripik singkong dari mulai proses penerimaan bahan baku, pencampuran bahan baku, hingga menjadi produk yang siap didistribusikan.
2. Membandingkan antara proses produksi keripik singkong secara teori dengan yang ada di CV Miracle Agro Spices.
3. Mempelajari sejauh mana penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* di CV Miracle Agro Spices
4. Menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa terkait penerapan GMP khususnya di CV Miracle Agro Spices.

1.3. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Miracle Agro Spices, Kabupaten Sidoarjo adalah:

a. Bagi perguruan tinggi

Membangun kerjasama antara perguruan tinggi (UPN “Veteran” Jawa Timur) dengan CV Miracle Agro Spices dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri pangan olahan dan memperkenalkan Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dalam dunia industri.

b. Bagi CV Miracle Agro Spices

Hasil pengamatan dan *problem solving* yang dilakukan oleh mahasiswa selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat dijadikan bahan masukan untuk perusahaan menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

c. Bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai kenyataan di dunia industri pangan dan dapat mengaplikasikan keilmuan yang didapatkan selama proses perkuliahan di kampus. Mahasiswa juga dapat melatih kemampuan analisis, observasi dan diharapkan akan mampu membawa sebuah solusi atas permasalahan-permasalahan yang ada di dalam suatu industri. Mahasiswa juga akan memperoleh gambaran langsung terkait penerapan aspek GMP di CV Miracle Agro Spices, serta mahasiswa dapat menambah wawasan secara langsung dan membandingkan dengan teori serta mengetahui kenyataan di lapangan terkait proses penerapan GMP di CV Miracle Agro Spices.

1.4. Sejarah Perusahaan

CV Miracle Agro Spices (CV MAS) merupakan sebuah perusahaan F&B yang didirikan oleh M. Ridam Fuady dan Hana Beladina Lutfifi pada tanggal 25 Mei tahun 2021 di Kabupaten Sidoarjo. Perusahaan ini berfokus pada rempah-rempah dengan produk yang pertama adalah kemiri utuh. Perusahaan CV MAS pada mulanya berlokasi di wilayah pergudangan dan industri Meiko Abadi 5 hingga kemudian berpindah ke Pergudangan Tritan Hub Blok AA18, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo. CV MAS juga memiliki kantor pemasaran dan

galeri produk tersendiri yang berlokasi di Jalan Valencia Icon Blok EE2 No. 31, Desa Gemurung, Kec. Gedangan, Kab. Sidoarjo.

Seiring berjalannya waktu, CV MAS telah menghasilkan berbagai macam produk inovasi yang berhubungan dengan rempah-rempah yang menjadi focus utama dari perusahaan. Atas keberhasilan tersebut, CV MAS dipercayai dan bekerjasama dengan investor asing dari India pada tahun 2023 untuk mengembangkan produk mi instan dan keripik singkong dengan berbagai macam varian rasa yang memperhatikan selera atau minat konsumen yang ada di India. Progres perusahaan dalam membentuk sebuah inovasi produk tergolong sangat cepat, hal ini dibuktikan dengan jangka waktu yang singkat selama kurang dari satu tahun perusahaan dapat menghadirkan varian produk baru dengan mesin mesin baru dan memadai guna menunjang proses produksi sehingga perusahaan dapat mengolah sebanyak 20 kilogram singkong selama sehari.

Produk CV MAS sendiri dipasarkan secara local maupun internasional (ekspor). Di Indonesia sendiri, pasar produk CV MAS meliputi wilayah Jabodetabek, Solo, Semarang, Sidoarjo, Surabaya, Tulungagung, dan Tuban. Sedangkan pasar internasional dari produk CV MAS meliputi ekspor ke Negara India, Timor Leste, Malaysia, dan masih banyak lagi. Untuk menunjang proses distribusi tersebut, maka CV MAS bekerja sama dengan mitra logistik, yaitu PT. TAM Cargo. Seiring dengan perkembangan teknologi maka pemasaran dari perusahaan ini juga mengalami perubahan dari yang mulanya hanya menerima pesanan secara *offline* ataupun hanya dari mitra selanjutnya dikembangkan dengan pemasaran secara *online* melalui *platform* belanja *online* Shopee dan Tokopedia sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

1. Visi Perusahaan

Untuk menjadi produsen rempah bubuk yang berbasis natural produk dengan mengoptimalkan sumber daya alam Indonesia untuk bisa menjangkau pasar Internasional.

2. Misi Perusahaan

Menggunakan rempah-rempah alami khas Indonesia, meningkatkan produktivitas, dan menggunakan teknologi yang efisien untuk melakukan proses produksi.

1.5. Lokasi Perusahaan

CV MAS menjalankan operasional perusahaannya di jalan Raden Paku Nomor 99, Desa Gemurung, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Lokasi pabrik memiliki luas tanah sebesar 450 m².

Batas-batas lokasi CV MAS adalah sebagai berikut:

Batas sebelah utara	: Lahan kosong
Batas sebelah timur	: Perumahan Griya Buana
Batas sebelah selatan	: Jalan desa
Batas sebelah barat	: Rumah warga

Dalam perancangan suatu industri, penentuan lokasi dan tata letak perusahaan merupakan salah satu aspek penting dalam menentukan keberhasilan dan kelancaran aktivitas produksi. Faktor-faktor yang menjadi alasan penentuan lokasi perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku

Sumber bahan baku menjadi sebuah faktor yang penting dalam pemilihan lokasi pabrik terutama pabrik yang membutuhkan pasokan bahan baku dalam jumlah yang besar. Sehingga, dipilihlah lokasi yang memiliki jarak terdekat dengan akses jalan yang mudah untuk dilalui. Hal ini dilakukan guna menekan biaya transportasi selama pengiriman bahan baku. Untuk kebutuhan bahan baku berupa singkong, maka digunakan singkong dari petani lokal yang dekat dengan area pabrik dengan melihat kualitas dan kuantitas singkong yang dapat diolah pabrik. CV MAS juga bekerja sama dengan pemasok bahan baku tepung dari PT. Bogasari *Flour Mills*.

2. Fasilitas pabrik

Kawasan Jalan Raden Paku, Desa Gemurung memiliki akses yang mudah dijangkau dan dekat dengan area pasar, sarana pendidikan, sarana kesehatan (puskesmas dan rumah sakit), serta perumahan modern.

3. Kapasitas produksi

Jumlah produksi CV MAS untuk setiap satu kali *batch* produksi yaitu menggunakan 10 kilogram singkong dan akan diolah menjadi 150 bungkus keripik singkong. Dalam satu hari, tercatat bahwa CV MAS memproduksi keripik singkong sebanyak 2 *batch*, sehingga total jumlah produksi keripik singkong per hari sebanyak 300 bungkus.

4. Tenaga kerja

Semua tenaga kerja aktif CV MAS diketahui berasal dari domisili Kabupaten Sidoarjo dan banyak diantaranya merupakan warga sekitar area pabrik yang artinya bahwa pabrik memberikan kemudahan untuk warga sekitar memperoleh pekerjaan akan tetapi dengan mengedepankan kualitas sumber daya manusia yang ada.

5. Pemasaran

Produk CV MAS dipasarkan secara internasional (ekspor) ke Negara India. Permintaan keripik singkong juga merupakan hasil dari kerja sama dengan investor asing sehingga rasa yang diciptakan untuk keripik singkong tersebut juga harus menyesuaikan dengan selera konsumen asing. Untuk menunjang proses distribusi pengiriman produk maka CV MAS bekerja sama dengan perusahaan mitra logistic, yaitu PT TAM Cargo.

6. Persediaan Listrik

Semua fasilitas dan peralatan pabrik memerlukan listrik untuk penggunaannya dan listrik tersebut bersumber dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). CV MAS juga memiliki pekerja pada bagian kelistrikan dan pemeliharaan mesin yang siap membantu apabila terjadi permasalahan pada baguan listrik pabrik.

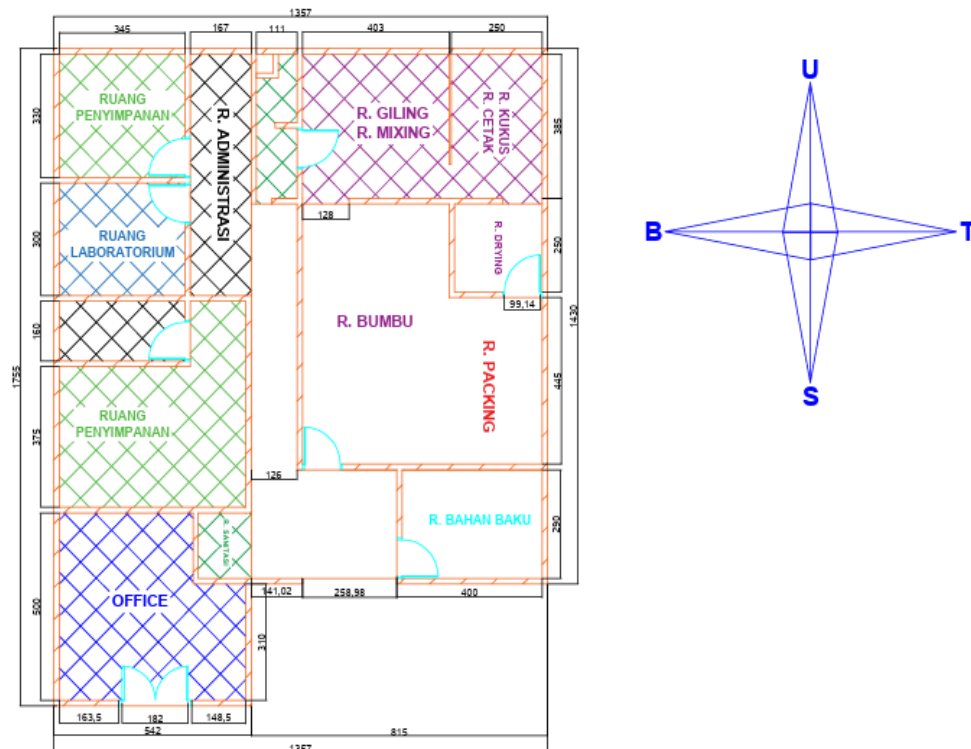
7. Sarana pembuangan limbah

Setiap industri pengolahan pangan selalu menghasilkan limbah baik yang merupakan limbah padat, limbah cair, maupun limbah gas. Limbah padat dalam proses pembuatan keripik singkong umumnya berupa kulit singkong dan ceceran dari adonan keripik singkong dan adonan gagal produksi yang akan dikumpulkan terlebih dahulu di pembuangan limbah padat. Setiap minggu, pihak ketiga yang bertanggung jawab akan mengambil limbah tersebut. Dan untuk limbah cair dari proses produksi keripik singkong berupa air bekas pencucian bahan baku, air bekas pengukusan singkong, pencucian alat produksi, pembersihan lingkungan produksi, dan air dari kamar mandi. Air bekas tersebut akan dibuang melalui aliran air yang menuju ke saluran pembuangan limbah cair.

1.6. Tata Letak Perusahaan

Untuk menjaga aliran proses produksi dan pemindahan bahan dan hasil produk agar tetap lancar dan sesuai tanpa adanya kontaminasi silang, maka perusahaan harus menetapkan tata letak atau *layout* ruang produksi dari keripik singkong. Tata letak merupakan pemilihan secara optimum penempatan mesin-mesin, peralatan-peralatan pabrik, tempat kerja, tempat penyimpanan dan fasilitas servis, bersama dengan penentuan bentuk pabriknya guna menunjang proses produksi yang optimal dan efisien (Rauan dkk., 2019).

Tipe tata letak yang digunakan pada CV MAS adalah tipe tata letak produk *layout* atau *layout* garis. Tipe tata letak ini dilakukan berurutan sesuai dengan tahapan dari proses produksi. Dengan tipe *layout* ini aliran bahan baku dapat berjalan dengan lancar dan sederhana.



Gambar 1.1 Tata letak area pabrik CV MAS

Sumber : CV Miracle Agro Spices (2024)

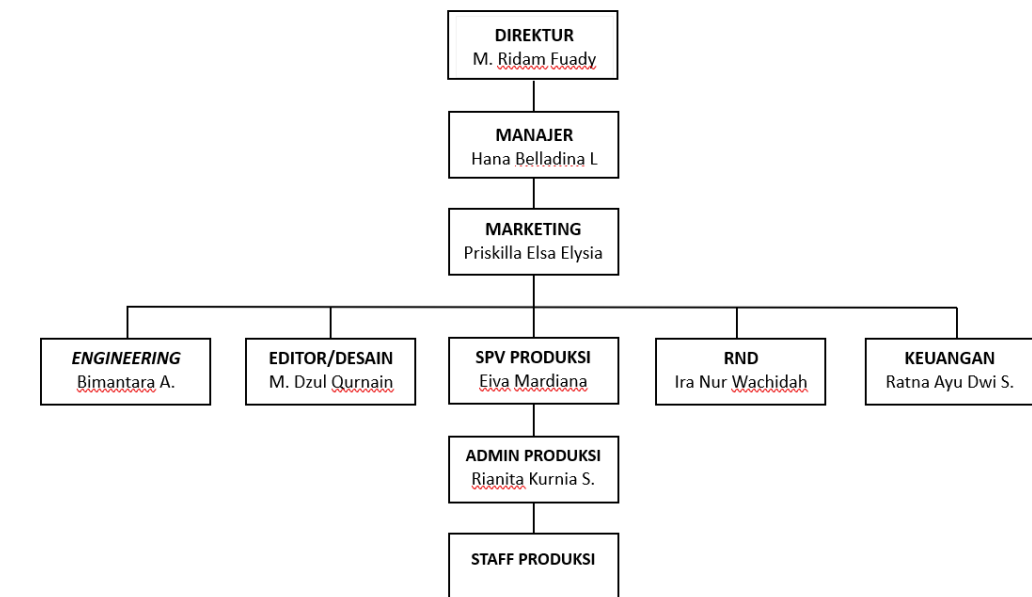
1.7. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan suatu factor yang penting guna mengendalikan dan melancarkan sistem kegiatan suatu perusahaan dimana setiap komponennya akan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing dengan tujuan yang sama, yaitu untuk memajukan perusahaan dan membawa perusahaan mencapai visi dan misinya. Struktur organisasi dibuat untuk keperluan yang terkait dengan masalah pembagian kerja, fungsi, tanggung jawab, dan wewenang agar dapat berjalan dengan baik, jelas, efisien dan terstruktur.

CV MAS menganut struktur organisasi lini dan *staff* dimana tugas pimpinan akan dibantu oleh beberapa *staff*. CV MAS memiliki struktur organisasi yang tersusun dengan baik. Pimpinan tertinggi dipegang oleh seorang direktur dan untuk jabatan dibawahnya adalah seorang manajer yang membawahi *marketing*. Selanjutnya *marketing* membentuk tim yang terdiri dari editor/desain, *engineering*, pembukuan/keuangan, RnD, dan kepala proses produksi. Kepala proses produksi akan membawahi tim produksi.

Bentuk struktur organisasi yang diterapkan CV MAS adalah lini dan *staff* dimana bentuk bagian ini terdiri dari unit organisasi lini, yang berhubungan satu sama lain menjadi garis komando lurus mulai dari manajer tingkat atas sampai dengan lini unit tingkat bawah. Tetapi di kiri atau kanan dari garis tersebut terdapat unit-unit organisasi yang dihubungkan dengan garis *staff* kepada unit-unit organisasi lini yang bertugas melayani kesatuan-kesatuan yang langsung menjalankan tugas pokok organisasi dalam memberikan nasehat atau bantuan. Bentuk struktur ini memiliki banyak kelebihan dimana pembagian tugas dan tanggung jawab akan tersusun dengan jelas dan memudahkan dalam pelaksanaan disiplin kerja (Sumitro, 2014).

Posisi dan penanggung jawab di CV MAS dapat dilihat pada bagan struktur gambar 1.2 sebagai berikut:



Gambar 1.2 Struktur organisasi CV MAS

Sumber : CV Miracle Agro Spices (2024)

Pembagian tanggung jawab dan wewenang masing-masing jabatan pada struktur organisasi diatas adalah sebagai berikut:

1. Direktur
 - a. Menjadi penanggung jawab atas keseluruhan aktivitas pabrik dalam rangka menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan halal.
 - b. Merumuskan suatu kebijakan mutu manajemen pangan, halal dan sistem perusahaan.
 - c. Menyiapkan sarana dan prasarana (fasilitas) yang diperlukan dalam implementasi kebijakan mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal dengan visi misi perusahaan.
2. Manajer
 - a. Melakukan *monitoring* pelaksanaan Sistem Manajemen Mutu, Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal di perusahaan dan mem-*follow up* temuan-temuan yang tidak sesuai.
 - b. Bertanggung jawab atas pelaksanaan audit mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal yang terjadwal.
 - c. Memastikan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen yang akan ditetapkan, diimplementasikan dan dipertahankan (kecuali keuangan/pembukuan/perpajakan).

- d. Bertanggung jawab tentang dokumen manajemen produksi yang termasuk dokumen pengendalian produksinya.
- e. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan kegiatan audit internal dan eksternal serta berkoordinasi dengan bagian-bagian terkait dalam hal pelaksanaan audit tersebut.
- f. Berkoordinasi dengan bagian-bagian marketing dan produksi dalam hal penanganan keluhan pelanggan serta memastikan promosi kesadaran tentang persyaratan pelanggan di seluruh organisasi.
- g. Melaporkan kepada manajemen puncak mengenai kinerja sistem manajemen mutu.

3. *Marketing*

- a. Bertanggung jawab atas hasil penjualan produk kepada bagian keuangan (pembukuan).
- b. Bertanggung jawab dalam penerimaan order yang kemudian diteruskan kepada RnD dan bagian kasir.
- c. Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal pelaksanaan *order* produksi, dan penyusunan jadwal produksi.
- d. Menerima dan melakukan evaluasi terhadap keluhan konsumen berkaitan dengan produk yang terjual.

4. Keuangan

- a. Membuat tanda terima nota untuk pembelian dan penjualan.
- b. Bertanggung jawab atas data akan hutang piutang *customer* dan *supplier* ke perusahaan.
- c. Pembayaran pembelian bahan baku dalam skala besar.
- d. Pembukuan nota pembelian dan penjualan.
- e. Melaporkan omset penjualan.
- f. Pembayaran dan pelaporan SPT tahunan (Pajak).
- g. Pembayaran dan pengeluaran kas besar.
- h. Melaporkan kas besar harian.
- i. Bertanggung jawab dalam *input* data PO dan barang datang pada buku besar *supplier*.
- j. Melaporkan nilai hasil produksi.
- k. Melaporkan jumlah stok masuk dan keluar.
- l. Memantau ketersediaan stok.

5. Editor/Desain

- a. Desain kemasan produk sesuai spesifikasi BPOM, iklan logo produk, banner, web, dan video (video produk permintaan klien, produk untuk sosial media/promosi produk, kebutuhan pabrik) termasuk proses pencetakan.
- b. Melakukan revisi desain kemasan/*barcode* sesuai kebutuhan.
- c. Korektor desain kemasan cetak.

6. SPV produksi

- a. Melakukan pembagian *jobdesk* pekerja produksi untuk setiap harinya.
- b. Memantau jalannya proses produksi dari diterima bahan dan produk ke gudang bahan jadi.
- c. Melakukan pengawasan terhadap *hygiene* dan sanitasi sebelum dan selama proses produksi, termasuk kebersihan peralatan dan pekerja sehingga terhindar dari kontaminasi silang mikroba ataupun kontaminan lainnya.
- d. Melakukan pengawasan terhadap mutu bahan baku, proses produksi, dan produk jadi.
- e. Menyusun sistem perubahan bahan baku, bahan pembantu, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong dengan memperhatikan status kehalalannya.
- f. Membuat daftar formulasi baku untuk semua produk.
- g. Melaporkan hasil produksi ke top manajemen.

7. Admin Produksi

- a. Menyusun dan mencatat data produksi.
- b. Mengelola dokumen yang digunakan dan disiapkan dengan baik dan terorganisasi.
- c. Mengarsipkan dokumen produksi.
- d. Memberikan dukungan administrative ke berbagai departemen dan fungsi.
- e. Bertanggung jawab untuk melengkapi dan memelihara semua persyaratan terkait pengiriman.

8. Tim Produksi

- a. Bertanggung jawab atas pencampuran bahan untuk menjadikan sebuah produk sesuai dengan standar yang diberikan perusahaan.
- b. Bertanggung jawab atas pencampuran bahan untuk menjadikan produk yang telah ditetapkan sebagai produk yang bersertifikat halal sesuai dengan tata kerja Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) atau standar LPPOM MUI.
- c. Bertanggung jawab atas seluruh kebersihan pada mesin ataupun ruangan *mixing* bahwa telah terbebas dari barang haram maupun najis (fasilitas atau alat yang diperuntukkan memproduksi produk yang bersertifikat halal).
- d. Bertanggung jawab dalam menjaga higienitas lingkungan produksi.

9. *Engineering*

- a. Bertanggung jawab atas perawatan serta perbaikan mesin-mesin produksi.
- b. Melakukan pengecekan mesin-mesin yang digunakan selama proses produksi berlangsung secara rutin.
- c. Bertanggung jawab melakukan perbaikan dan penggantian suku cadang apabila terjadi kerusakan pada mesin.
- d. Melakukan pengecekan kelistrikan pada seluruh peralatan, termasuk listrik mesin-mesin yang digunakan selama proses produksi berlangsung secara rutin ataupun peralatan kelistrikan non produksi.
- e. Bertanggung jawab melakukan perbaikan dan penggantian suku cadang apabila terjadi kerusakan pada listrik.
- f. Melakukan pembelian suku cadang yang diperlukan.

10. *Research and Development (RnD)*

- a. Melakukan tes, membuat alat tes, dan mengembangkan teknologi baru untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan perusahaan.
- b. Memastikan kualitas performansi dalam perusahaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- c. Melakukan riset dan uji coba awal produk baru.
- d. Melakukan pengembangan tahap lanjut.

1.8. Ketenagakerjaan

Organisasi dalam sebuah perusahaan pada dasarnya merupakan kerja sama antara dua orang atau lebih dalam rangka mencapai suatu tujuan tertentu. Karyawan merupakan aset yang berharga bagi sebuah perusahaan dalam mencapai tujuannya. Agar produktifitas perusahaan berjalan lancar maka diperlukan tenaga kerja atau karyawan yang sesuai dengan prinsip "*the right man in the right place*" (Setiani, 2013). Dalam mengatur tenaga kerja maka diperlukan adanya manajemen sumber daya manusia sehingga pekerja akan mengerti goal dan sesuai dengan harapan perusahaan. Dalam pelaksanaannya, manajemen sumber daya manusia diganti dengan manajemen tenaga kerja yaitu pendayagunaan, pembinaan, pengetahuan, pengaturan, pengembangan, unsur tenaga kerja. Baik dan buruknya tenaga kerja untuk mencapai hasil guna dan daya guna yang sebesar-besarnya sesuai dengan perusahaan (Samsuni, 2017). Susunan terkait hal-hal ketenagakerjaan di CV MAS adalah sebagai berikut:

1. Klasifikasi tenaga kerja

Keseluruhan tenaga kerja yang bekerja di CV MAS adalah sebanyak 19 orang dengan latar belakang pendidikan yang berbeda-beda. Pendidikan bervariasi mulai dari lulusan SMA untuk tim produksi hingga sarjana untuk staff di bagian kantor. Perincian jumlah tenaga kerja dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1.1 Rincian Jumlah Tenaga Kerja CV MAS

Uraian	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	
	Produksi	Kantor
Laki-laki	6	2
Perempuan	6	5
Jumlah	12	7

Semua pekerja awal mulanya harus melalui tahap *training* yang dilakukan selama 3 bulan sebelum akhirnya akan diangkat menjadi pekerja tetap apabila kinerja yang diberikan untuk perusahaan memuaskan dan sesuai dengan keinginan dan visi misi perusahaan.

2. Hari dan Jam Kerja

Seluruh pekerja CV MAS baik pekerja tetap maupun tidak tetap memiliki peraturan jam kerja yang sama dan harus dipatuhi dan diikuti dalam

pelaksanaannya, yaitu pada hari senin-sabtu dengan perincian pada Tabel sebagai berikut:

Tabel 1.2 Rincian Waktu Kerja CV MAS

Hari	Jam masuk	Jam pulang	Keterangan		
Senin – Kamis	08.00	16.00	Istirahat	jam	12.00-13.00
Jum'at	08.00	16.00	Istirahat	jam	11.30-13.00
Sabtu	08.00	15.00	Istirahat	jam	12.00-13.00

3. Sistem Penggajian

Sistem penggajian di CV MAS dilakukan dalam satu bulanan. Gaji akan diberikan kepada karyawan pada tanggal 25 setiap bulannya. Besarnya gaji yang diberikan untuk pekerja tetap adalah sesuai UMK yang ada, sedangkan untuk pekerja yang masih dalam masa *training* mendapat gaji sebesar 75% dari UMK. Bonus akan berlaku untuk pekerja pada divisi *marketing* dan supervisor jika berhasil mencapai target atau jika ada pencapaian khusus.

4. Tunjangan dan Fasilitas

Tunjangan dan fasilitas yang diberikan kepada pekerja diharapkan akan meningkatkan kesejahteraan, produktivitas, dan menjamin keselamatan para pekerja yang bekerja di CV MAS. Tunjangan dan fasilitas bagi pekerja berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja pegawai yang berarti jika tunjangan kerja dan fasilitas meningkat maka akan meningkatkan kinerja pegawai (Oktavia, 2021). Tunjangan dan fasilitas yang diberikan oleh CV MAS pada pekerjanya adalah :

a. Bonus

Bonus terbagi menjadi dua jenis, yaitu bonus khusus yang hanya didapatkan oleh pekerja pada divisi *marketing* dan supervisor apabila berhasil mencapai atau melebihi target dan selanjutnya adalah bonus lembur yang dihitung per jam. Jika lembur dilakukan hingga hari minggu, maka bonus yang diberikan akan dua kali lipat.

- b. Uang makan (Jum'at Berkah)
CV MAS akan memberikan makanan gratis bagi karyawannya setiap hari jumat.
- c. Makan bersama
CV MAS juga akan melakukan makan bersama dengan seluruh karyawan setiap satu bulan sekali atau pada acara-acara tertentu seperti perayaan ulang tahun.
- d. *Outbound*
CV MAS akan mengadakan *outbound* yang dilakukan setiap satu tahun sekali pada pertengahan tahun yang dilakukan untuk merajut kebersamaan dan *refreshing* dari semua kegiatan perusahaan.
- e. THR (Tunjangan Hari Raya)
Tunjangan hari raya biasanya akan diberikan kepada karyawan satu minggu menjelang hari raya idul fitri.
- f. Uang transportasi
Diberikan kepada pekerja apabila melakukan kegiatan yang berhubungan dengan urusan perusahaan dan mengharuskan untuk berpergian ke luar dan menghabiskan uang untuk transportasi.
- g. Kendaraan perusahaan
Kendaraan ini disediakan oleh perusahaan guna keperluan yang berhubungan dengan urusan perusahaan seperti pengambilan bahan baku, pembelian mesin atau alat, ataupun pengiriman bahan jadi dalam skala kecil. Kendaraan berupa sepeda motor dan mobil.
- h. Jadwal Hari Cuti
CV MAS memberikan kesempatan kepada karyawan untuk mengambil cuti sebanyak maksimal 12 hari selama 1 tahun dan tidak termasuk hari libur atau tanggal merah. Syarat untuk mengajukan cuti adalah minimal telah bekerja di CV MAS selama 1 tahun. Selama cuti, pekerja masih akan tetap mendapatkan gaji.
- i. Seragam kerja
Seragam kerja di CV MAS berbeda untuk setiap harinya berdasarkan jadwal yang telah ditentukan. Penggunaan seragam bertujuan untuk memberikan identitas pada pekerja dan penerapan *personal hygiene*.

Jadwal penggunaan seragam di CV MAS dirinci dalam Tabel 1.3 sebagai berikut:

Tabel 1.3 Rincian seragam kerja CV MAS

Hari	Seragam
Senin	Merah muda
Selasa	Tosca
Rabu	Putih
Kamis	Orange
Jumat	Merah muda
Sabtu	Tosca

1.9. Produk Perusahaan

Berbagai produk telah dihasilkan dan diproduksi oleh CV Miracle Agro Spices, termasuk di dalamnya adalah produk rempah-rempah bubuk, rempah-rempah utuh, varian bumbu, mie instan, hingga keripik singkong.



(a) Varian rempah dan bumbu bubuk



(b) Produk mie instan dan keripik singkong

Gambar 1.3. Beberapa varian produk di CV Miracle Agro Spices