

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Frozen food atau makanan yang dibekukan merupakan proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. *Frozen food* dapat diolah dengan cepat dan praktis serta memiliki kandungan nutrisi yang sesuai dengan jenis makanannya sehingga banyak orang tertarik untuk mengonsumsinya. Proses pembekuan yang dilakukan pada *frozen food* tidak akan mempengaruhi jumlah serat, kalori, gula, protein dan mineral dalam produk tersebut (Murniyati & Sunarman, 2000). Saat ini, pengembangan produk *frozen food* telah cukup luas, salah satu produk *frozen food* yang biasa ditemukan di pasaran yaitu nugget.

Nugget dapat diartikan sebagai produk olahan daging dengan menggunakan teknologi *restructured meat*, dimana teknologi tersebut memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah daging tersebut. Peningkatan nilai tambah daging tersebut dengan cara memperbaiki karakteristik produknya seperti bentuk, tekstur, kekuatan ikatan dan kandungan lemak. Selain itu, juga dapat meningkatkan kebutuhan dan kenyamanan konsumen (Purnomo, 2012). Pada dasarnya, semua daging dapat digunakan untuk proses produksi nugget, tetapi nugget yang umum ditemukan di pasaran menggunakan daging ayam sebagaibahan baku pembuatannya.

Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2014) menjelaskan secara khusus mengenai nugget ayam yang mana merupakan produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan. Pada dasarnya nugget merupakan suatu produk olahan daging berbentuk emulsi, yaitu emulsi minyak di dalam air, seperti halnya produk sosis dan bakso. Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, dikukus, dipotong, dan diselimuti perekat tepung (*batter*) dan dilumuri

tepung roti (*breadding*). Selanjutnya digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2008).

Salah satu perusahaan yang mengolah produk nugget dengan bahan dasar daging ayam yaitu PT Raja Jeva Nisi. Perusahaan tersebut memiliki rumah potong ayam secara mandiri yang telah bersertifikat halal dan HAACP sehingga dapat menjamin produk nugget yang dihasilkan memiliki kualitas mutu yang baik. Pembuatan nugget terdiri dari beberapa tahap, yakni pengecilan ukuran daging (*grinding*), penimbangan, penggilingan daging (*chopping*) dan pencampuran daging dengan bumbu, pembekuandaging, pencetakan, *battering* dan *breadding*, penggorengan, penirisan, pendinginan, pengemasan, dan pengecekan menggunakan *metal detector*. Proses pengolahan nugget ayam di PT Raja Jeva Nisi telah dilakukan dengan sebaik mungkin demi terciptanya produk nugget ayam yang sehat dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Dasar dari pemilihan pabrik ini karena adanya kesesuaian antara bidang studi yang dipelajari di Jurusan Teknologi Pangan yaitu tentang pengolahan biskuit sehingga diperoleh aplikasi dan strategi praktis dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan nugget. Oleh karena itu, PT Raja Jeva Nisi dipilih sebagai tempat pelaksanaan praktik kerja lapangan. Diharapkan dengan dilakukannya kegiatan ini dapat menambah pengalaman dan pengetahuan tentang proses pengolahan nugget.

1. Tujuan

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

- a. Mempelajari mengenai 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 praktik kerja lapang yang dilakukan selama kegiatan dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan dimasa 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

PT Raja Jeva Nisi didirikan pada tahun 2005 oleh Tjandra Srimulianingsih dan Hilwan Setiawan. Perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan daging ayam menjadi produk *frozen food* seperti nugget, sosis, *chicken wing*, dan *chicken karaage* ini berada di bawah unit bisnis Taat Bersinar Group. Perkembangan perusahaan ini diawali dengan didirikannya PT Intertama Trikencana Bersinar (ITB) yang merupakan usaha di bidang peternakan unggas dan memiliki *Grand Parent Stock* (GPS), *Parent Stock* (PS), *Final Stock* (FS), hatchery, rumah potong unggas, dan proses selanjutnya.

PT Raja Jeva Nisi mengembangkan rumah potong unggas yang berada di daerah Bogor dan pengolahan lebih lanjut (proses produksi berada di daerah Karawang. Pabrik pengolahan yang berlokasi di Karawang, Jawa Barat, Indonesia, mendukung unit usaha terpadu dalam memproduksi sosis, nugget, karage, sayap pedas, ayam pedas, dan lain sebagainya.

TIB Group sudah mengekspor nugget ayam ke Bangladesh, tepatnya pada bulan September 2021 dan Mei 2022, proses ekspor memerlukan penyiapan dokumen, koordinasi dengan ekspedisi yang mana biasanya membutuhkan waktu selama satu bulan. Adapun untuk ekspor ke berbagai negara-negara Asia lainnya sedang dalam proses negosiasi 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 naget ayam di PT Raja Jeva Nisi biasanya berada pada kisaran 500 – 800 kg, dimana kapasitas tersebut merupakan jumlah produksi untuk dua merek naget ayam yang berbeda di PT Raja Jeva Nisi, yakni merek Perfectio dan Van Food.

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 menurun drastis 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 belum berfokus untuk mendistribusikan produknya di luar provinsi Jakarta dan Jawa Barat akibat efek pandemi kemarin, tetapi tidak menutup kemungkinan akan dapat melakukan distribusi 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. Hasibuan (2010) menjelaskan bahwa struktur organisasi yaitu struktur yang menunjukkan tipe organisasi, garis tanggung jawab, pemisah departemen, jabatan, dan sistem kepemimpinan yang dijalankan. 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 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 bagikaryawan
- e. Menghimpun administrasi data
- f. Mengadakan evaluasi karyawan

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:

1. Admin *sales*

:

- a. Melakukan pekerjaan administrasi tim sales, seperti menangani *invoice* penjualan, melakukan penagihan pembayaran, memeriksa kelengkapan *input* pemesanan, menyimpan catatan penjualan serta data pelanggan.
- b. Membantu penjualan di perusahaan

- c. Menjaga hubungan baik dengan pelanggan melalui pelayanan yang diberikan.
 - d. Menyusun laporan dari setiap target penjualan yang telah dicapai
 - e. Mengatur kebutuhan tim penjualan
2. Piutang :
- a. Mencatat semua data piutang pelanggan berdasarkan seluruh faktur yang tercetak
 - b. Melakukan penagihan kepada pelanggan via telepon/ *e-mail*
 - c. Menyiapkan daftar tagihan serta kelengkapannya untuk ditagihkan sesuai dengan tanggal cetak
 - d. Melakukan pantauan terhadap akun pelanggan baik yang melakukan pembayaran lancar dan maupun yang terhambat
 - e. Membuat laporan piutang mingguan dan bulanan
 - f. Melakukan pengarsipan dokumen penagihan dengan rapih
3. *Purchasing/finance* :
- a. Memastikan kebutuhan perusahaan yang harus dibeli
 - b. Memastikan setiap pembelian sudah disetujui oleh manajemen eksekutif
 - c. Memastikan bahwa barang tiba dengan kondisi baik dan tiba tepat waktu
 - d. Menjaga hubungan baik dengan vendor
 - e. Mediasi pembayaran dan memastikan pembayaran tepat waktu
 - f. Dokumentasi *invoice*, faktur, *purchase order*
4. *Accounting* :
- a. Mencatat transaksi keuangan perusahaan secara akurat dan menyajikan informasi keuangan dalam bentuk yang relevan
 - b. Mengendalikan keuangan dengan menyediakan system pengawasan internal yang memastikan bahwa transaksi dilakukan dengan benar
 - c. Merencanakan keuangan dan menyusun anggaran
 - d. Melibatkan pemenuhan kewajiban perpajakan dan kepatuhan hukum.

- e. Menyediakan alat dan Teknik analisis keuangan untuk mengevaluasi kinerja keuangan perusahaan
- f. Melibatkan audit dan pemeriksaan internal dan eksternal untuk memastikan keandalan dan keabsahan informasi keuangan
- g. Melakukan perhitungan gaji karyawan perusahaan

4. Divisi Produksi, *Marketing & Sales*

Divisi produksi, marketing & sales terbagi atas lima posisi, yakni *Plant Manager*, *Manager Research and Development*, *Sales Manager*, *Design*, 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:

1. *Plant Manager*

Posisi *plant manager* memiliki tugas antara lain:

- a. Menyusun strategi dalam pengerjaan proyek perusahaan
- b. Pengambil keputusan kedua setelah pemimpin
- c. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan kinerja karyawan perusahaan kepada pemimpin
- d. Bertanggung jawab terhadap semua proses di pabrik mulai dari proses penerimaan, proses produksi, penyimpanan, maupun pengeluaran barang
- e. Menetapkan tujuan yang jelas dan terukur untuk tim atau departemen yang dipimpin.

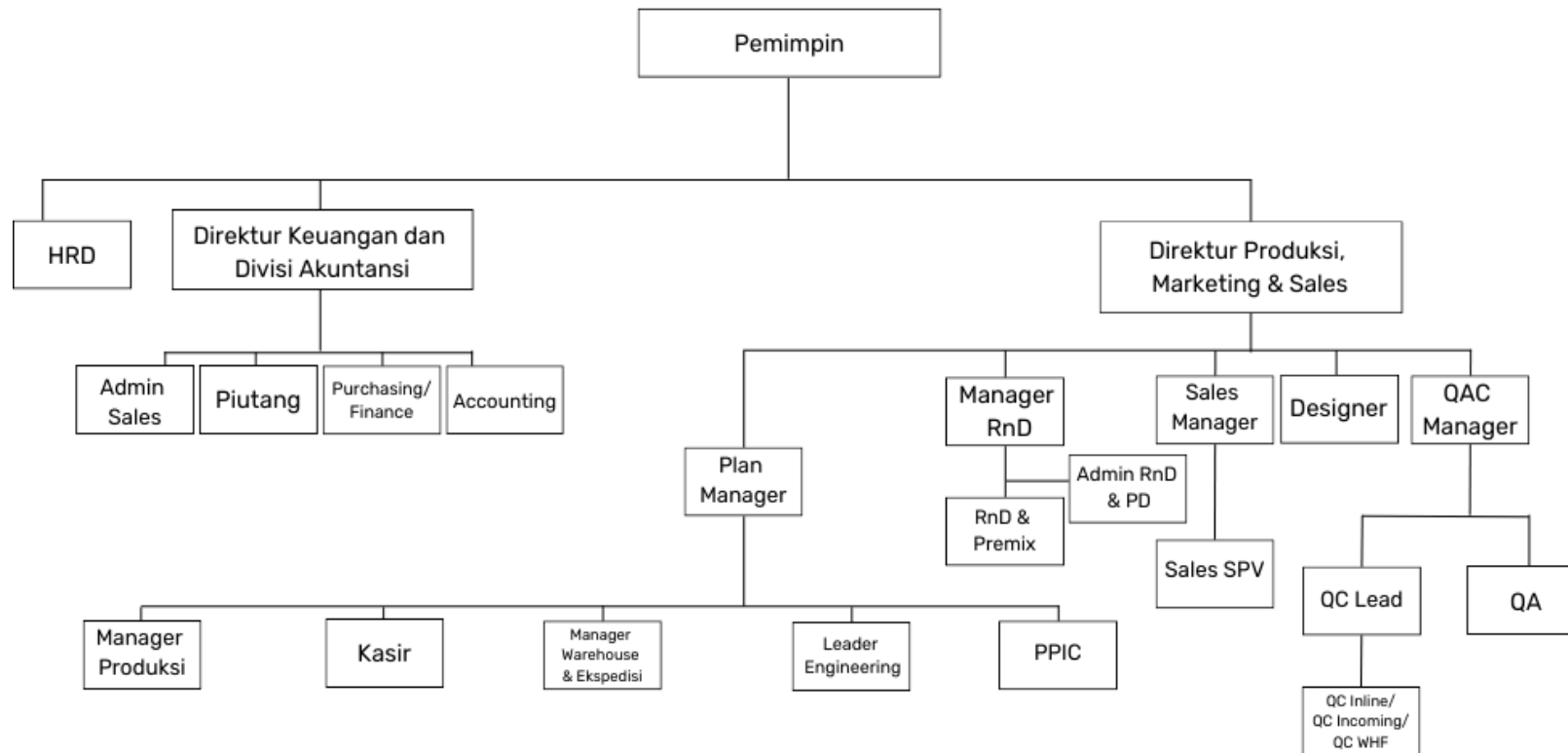
2. *Manager RnD*

Posisi *manager RnD* memiliki tugas antara lain:

- a. Merencanakan, melaksanakan, dan melaporkan semua aktifitas *research and development* untuk tujuan perbaikan dan pengembangan produk perusahaan
- b. Mengembangkan produk baru dan proses produksi yang lebih baik
- c. Melakukan riset produk dan riset pasar untuk keperluan *RnD*
- d. Bertanggung jawab terhadap solusi dari keluhan dan tren keinginan konsumen
- e. Menyiapkan dokumen pendaftaran perizinan yang diperlukan

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

- b. Melakukan monitoring dan inspeksi terhadap bahan baku dan proses produksi sehingga dapat dipastikan bahwa produk aman.
- c. Melakukan monitoring ketersediaan bahan kimia, *spare part*, dan peralatan uji lab mikrobiologi dan kimia.
- d. Melakukan monitoring terkait ketepatan release produk, ketepatan penanganan klaim, pelaksanaan mock recall dan tersedianya dokumen untuk keperluan audit.
- e. 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



Gambar 3. Struktur Organisasi di PT. Raja Jeva Nisi

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

b. 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 dua poin yang perlu diperhatikan, yakni sebagai berikut:

5. Tenaga Kerja

PT Raja Jeva Nisi memiliki karyawan sebanyak 55 orang. Pembagian posisinya yaitu terdiri dari 5 orang sebagai Manajemen, 5 orang sebagai Pengawas/*Security*, dan 45 orang sebagai Pelaksana/Produksi.

6. Pembagian Jam Kerja

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

Tabel 1. Pembagian Jam Kerja

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

Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

7. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

a. 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:

1. Lingkungan masyarakat
2. Kedekatan dengan pasar
3. Ketersediaan tenaga kerja
4. Kedekatan dengan bahan mentah dan supplier
5. Fasilitas dan biaya transportasi
6. Sumber daya alam lain.

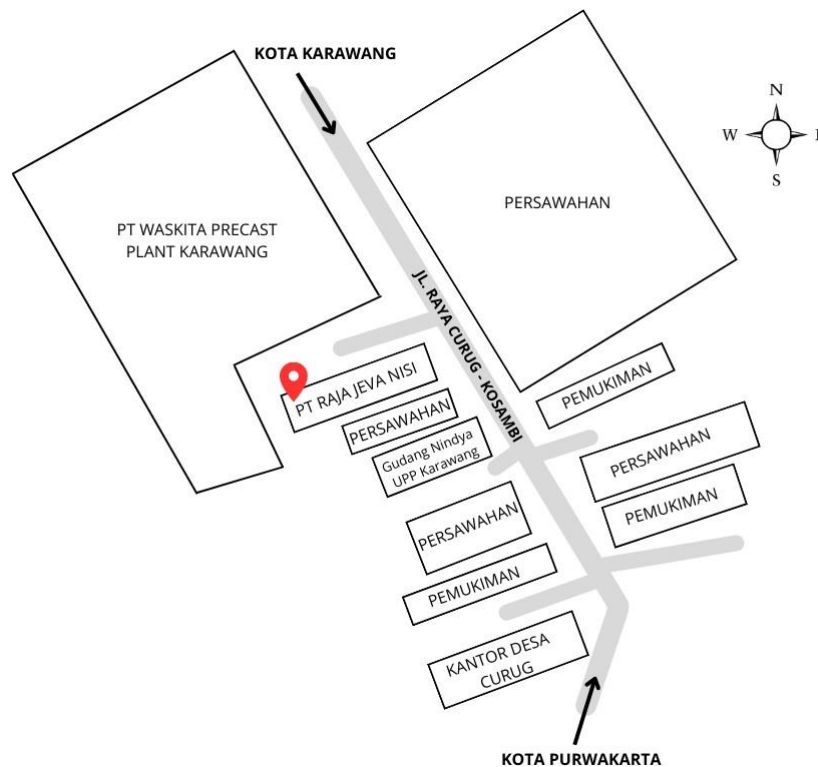
Lokasi PT Raja Jeva Nisi terletak di Jl. Kosambi Curug Km. 8, Dusun Krajan II RT. 015 / RW. 003, Desa Curug, Kecamatan Klari, Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Lokasi perusahaan tersebut dekat dengan pemukiman penduduk dan akses jalan raya sehingga dapat memudahkan dalam ketersediaan sumber daya manusia 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

b. Tata Letak

Tata letak pabrik merupakan suatu cara penempatan ataupun pengaturan terkait fasilitas-fasilitas dalam sebuah pabrik untuk menunjang ke-efisienan kinerja suatu proses produksi. Budi *et al.*, 2014 menjelaskan bahwa pengaturan tata letak pabrik perlu memperhatikan beberapa hal berikut:

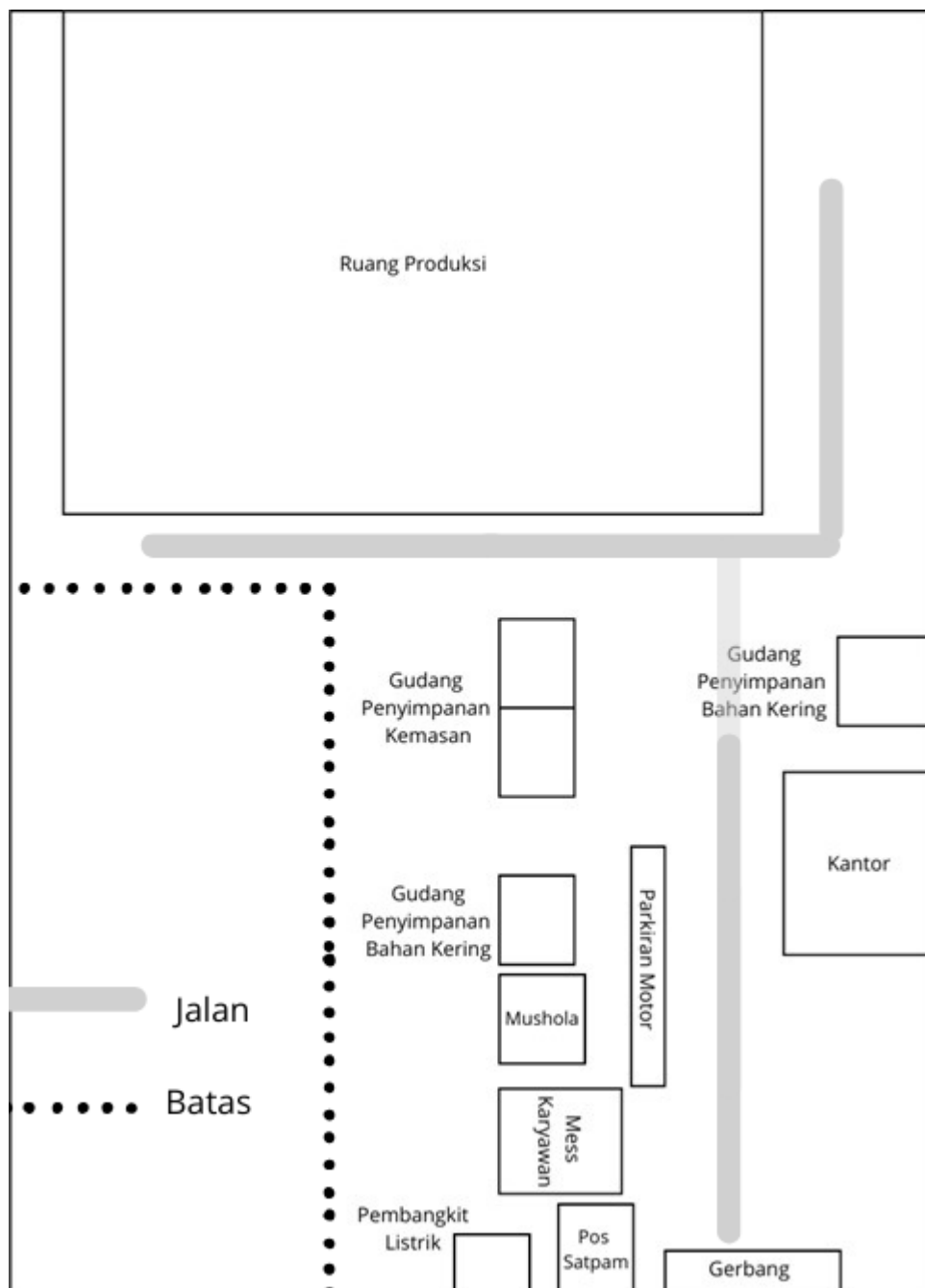
1. Luas dan bentuk bangunan
2. Area untuk penempatan mesin/fasilitas penunjang produksi lainnya
3. Ruang untuk pergerakan material
4. Area penyimpanan
5. Ruang pergerakan pekerja



Gambar 4. Denah Lokasi PT Raja Jeva Nisi, Karawang
Sumber: PT Raja Jeva Nisi, 2023

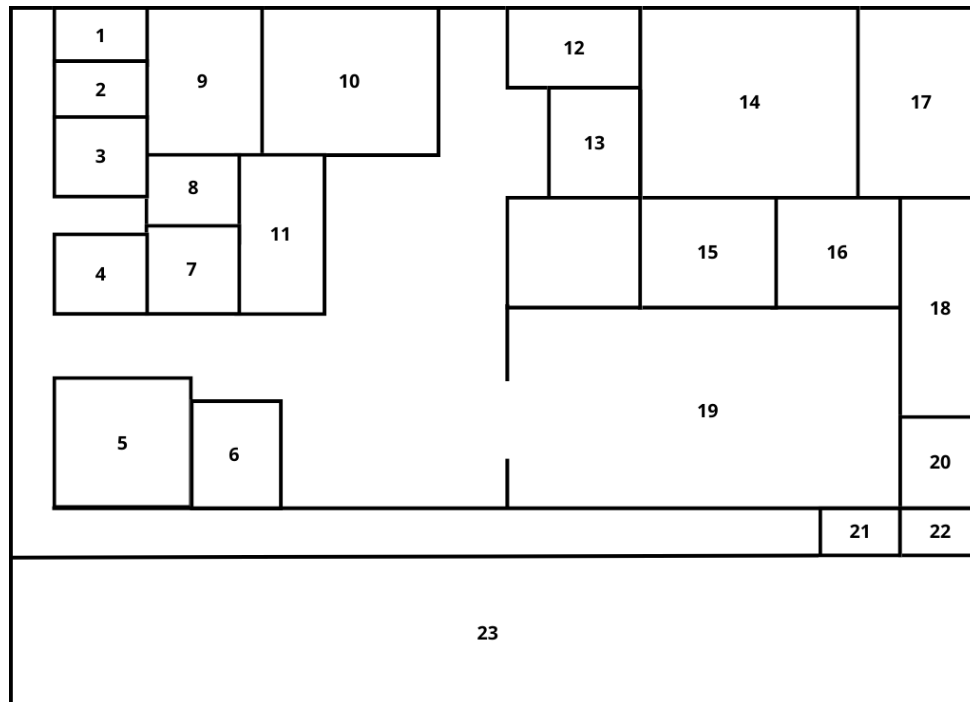
Susunan tata letak yang baik dan efektif dapat memberikan iklim kerja yang baik dan meningkatkan efisiensi proses produksi. Tata letak di PT Raja Jeva Nisi telah dilakukan dengan cukup baik dimana terpisahnya antara bangunan produksi dan kantor seperti yang terlihat pada **Gambar 5**.

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, parkir 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 seperti yang terlihat pada **Gambar 6**. Sebelah selatan pabrik terdapat mushola yang dapat digunakan karyawan muslim untuk beribadah dan juga terdapat gudang penyimpanan bahan kering dan gudang penyimpanan kemasan.



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. Toilet Wanita | 11. Ruang <i>Premix</i> | 21. Pembukaan Es |
| 2. Toilet Pria | 12. Packaging Box | 22. TPS |
| 3. Toilet Wanita | 13. Loading setelah ABF | 23. Ruang Teknisi |
| 4. Loker Pria | 14. <i>Cold Storage</i> (Produk) | |
| 5. Ruang Pengemasan | 15. <i>Chillroom</i> | |
| 6. ABF Room | 16. <i>Cold Storage</i> (Daging Ayam) | |
| 7. Kantor Produksi | 17. Penerimaan Daging Ayam | |
| 8. Mushola | 18. Ruang Penggilingan | |
| 9. <i>Seasoning Room</i> | 19. Ruang Produksi | |
| 10. <i>Dry Store Room</i> | 20. Ruang Sanitasi | |