

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebuah kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan teori yang diterima saat proses pembelajaran di perkuliahan ke dalam dunia kerja, menambah pengetahuan mahasiswa, serta mengembangkan cara berpikir. Dalam dunia Pendidikan hubungan antara teori dan praktik merupakan hal penting untuk membandingkan serta membuktikan sesuatu yang telah dipelajari dalam teori dengan keadaan sebenarnya di lapangan. Universitas yang ada di Indonesia mewajibkan adanya program Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di instansi pemerintah, perusahaan swasta, serta perusahaan berbadan hukum. Salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan pendidikan S1 Teknologi Pangan di UPN "Veteran" Jawa Timur yaitu mengantarkan mahasiswanya untuk turut aktif melaksanakan PKL di industri pangan, industri pengolahan makanan siap saji, makanan kaleng, minum serbuk, dan lain sebagainya.

Usaha kuliner berbasis olahan daging khususnya bakso sapi, menjadi salah satu jenis bisnis yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Populasi bakso sebagai makanan khas yang praktis, lezat, dan mudah ditemukan di berbagai tempat menjadikannya peluang bisnis yang menarik, terutama bagi pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Selain itu, ragam variasi bakso, seperti bakso halus, bakso urat, hingga bakso campur memungkinkan pelaku usaha untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas (Prasetyo et al., 2025).

Bakso daging menurut SNI 01-3818-1995 adalah produk makanan berbentuk bulatan atau bentuk lain yang diperoleh dari campuran daging lemak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan. Dalam pembuatan bakso, digunakan bahan pengental dan pengisi yang ditambahkan. Fungsi penambahan bahan pengisi dan pengental adalah memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki sidat irisan, meningkatkan citarasa, bahan ini dapat mengabsorpsi air dua atau tiga kali lipat dari berat semua, sehingga adonan bakso menjadi lebih besar (Herlambang & Ahmad., 2019).

PT. Massa Makmor Food and BV dengan brand bakso kepala sapi dipilih sebagai tempat praktik kerja lapang, khususnya dalam produksi bakso, karena produk ini merupakan produk utama yang diproduksi dalam skala besar. Hal tersebut menjelaskan bahwa PT. Massa Makmor Food and BV berkompeten dalam mengolah makanan mulai dari bahan baku, proses pengolahan, sampai menjadi suatu produk jadi yang siap untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, melalui kegiatan praktik kerja lapang ini diharapkan menjadi ajang mendapatkan ilmu dan pengalaman baru di tempat kerja, meningkatkan wawasan penulis terkait penerapan ilmu, serta dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh penulis selama pelaksanaan praktik kerja lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Membandingkan proses pengolahan bakso dengan literatur dan teori yang telah diperoleh di lingkup perkuliahan Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Mengetahui dan memahami secara langsung tahapan-tahapan serta persyaratan administrasi yang diperlukan dalam proses pengajuan izin edar produk bakso sapi halus.

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang

1. Manfaat Bagi Perusahaan
 - a. Dapat menambah masukan berupa saran atau inovasi yang bernilai positif dan bermanfaat bagi perusahaan.
 - b. Perusahaan dapat membangun hubungan dengan lembaga pendidikan, menciptakan kemitraan yang berkelanjutan untuk pertukaran pengetahuan dan sumber daya.
 - c. Perusahaan yang terlibat dalam praktik kerja lapang dapat menciptakan citra yang positif dengan menunjukkan komitmen terhadap pengembangan sumber daya manusia serta kontribusinya pada pendidikan.
2. Manfaat Bagi Universitas
 - a. Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga dapat terjalin kemitraan serta kerja sama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.

- b. Meningkatkan relevansi program pendidikan dengan kebutuhan industri.
 - c. Meningkatkan adanya peluang penelitian dan proyek bersama antara perguruan tinggi dan industri.
3. Manfaat Bagi Mahasiswa
- a. Dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh di dalam dunia industri.
 - b. Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi, dan diharapkan mampu memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan ilmu yang telah dipelajari.
 - c. Meningkatkan pengetahuan dan menambah pengalaman mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja, dan pengamatan secara langsung.
 - d. Memberikan gambaran kepada mahasiswa ketika terjun langsung dalam dunia kerja setelah lulus.
 - e. Membangun jaringan profesional yang berharga.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT. Massa Makmor Food and BV merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan siap saji. Perusahaan ini berlokasi di Pergudangan Tanrise Southgate Blok B2-B3, Jl. Nangka, Desa/Kelurahan Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur yang dipimpin oleh Bapak Purwantoro sebagai direksi. Awalnya perusahaan ini berdiri pada tahun 1979 dengan nama UD. Massa Makmor yang bergerak di bidang elektronik yang menghasilkan barang-barang elektronik seperti jam dan kalkulator. Nama Massa Makmor memiliki arti yang ditujukan sebagai doa bagi orang-orang yang terlibat di perusahaan yaitu ingin menciptakan produk dengan harga yang terjangkau namun mempunyai kualitas yang baik, sehingga dapat memakmurkan atau memberikan kebaikan pada konsumen maupun karyawan. Seiring berjalannya waktu, perusahaan mulai terjun dalam bidang makanan pada tahun 2008 dan berganti nama menjadi PT. Massa Makmor Food and BV.

Produk pertama yang diproduksi oleh PT. Massa Makmor Food and BV adalah bakso dengan brand Bakso Kepala Sapi, hingga saat ini produk tersebut masih di produksi karena masih digemari oleh konsumen. Di tahun 2010 produk dengan brand Bakso Kepala Sapi menembus pasar nasional dari sabang hingga merauke. Sistem penjualan bakso kepala sapi di PT. Massa Makmor Food and BV tidak sekedar menjual produk, namun juga membuka *franchise*.

PT. Massa Makmor Food And BV mengalami kemunduran pada tahun 2020, hal tersebut dikarenakan adanya sebaran virus corona yang mengakibatkan produksi harus dihentikan. Selain itu, pada waktu tersebut seluruh perizinan harus diperpanjang namun karena adanya kendala corona menyebabkan sertifikat halal dan izin edar milik perusahaan mati. Pada tahun 2022 PT. Massa Makmor Food And BV mulai berkembang kembali dengan memproduksi berbagai produk *frozen food*. Sehingga, saat ini PT. Massa Makmor Food And BV telah mempunyai 2 brand yaitu Bakso Kepala Sapi dan Kitchen Point. Selain itu, pada tahun 2024 PT. Massa Makmor Food And BV akan melakukan legalitas ulang terhadap produknya yang 5 telah mencapai 99 produk agar produknya dapat diedarkan di pasaran. Pemasaran produk dari PT. Massa Makmor Food And BV telah mencapai di beberapa wilayah seperti Jombang, Mojokerto, Sidoarjo, Surabaya, dan lain-lain. Selain itu, setiap harinya produk dari perusahaan ini akan didistribusikan untuk kebutuhan restaurant yang berada di Surabaya dan memenuhi beberapa permintaan untuk acara besar. Setiap harinya PT. Massa Makmor Food And BV melakukan produksi pangan olahan yang berbeda-beda, hal ini dikarenakan atas dasar permintaan dari pihak kepala bagian gudang dan penjualan. Salah satu produk yang menjadi *best seller* saat ini adalah ayam teriyaki dan cumi pedas yang dikemas 100 gram/pack. Kedepannya PT. Massa Makmor Food And BV akan membuat produk-produk siap saji yang melalui sistem *retort* atau *sterilisasi* sehingga mempunyai umur simpan yang panjang dan memiliki target pasar yang luas.

PT. Massa Makmor Food And BV memiliki logo perusahaan yang dirancang dalam bentuk bulat, dengan gambar seorang koki yang terletak

ditengah. Berikut adalah logo dari PT. Massa Makmor Food And BV yang dapat dilihat pada **Gambar 1** dibawah ini.



Gambar 1 Logo PT. Massa Makmor Food and BV

Logo PT. Massa Makmor Food And BV adalah representasi visual yang mencerminkan identitas dan nilai-nilai perusahaan dalam industri makanan. Desain logo ini menggabungkan elemen yang mencerminkan kualitas, kepercayaan, dan inovasi, yang merupakan dasar dari setiap produk yang diproduksi. Dengan desain yang menggambarkan adanya gambar *chef* mencerminkan komitmen perusahaan untuk menyediakan makanan yang berkualitas dan unggul serta warna hijau mencerminkan sebagai pertumbuhan perusahaan untuk terus berinovasi dalam industri pangan. Sementara untuk tulisan “Massa Makmor” mempunyai arti produk yang dijual oleh PT Massa Makmor Food And BV dapat memakmurkan setiap orang baik penjual maupun konsumen, sehingga logo ini menunjukkan komitmen perusahaan terhadap penyediaan makanan berkualitas tinggi dan aman bagi masyarakat.

Setiap perusahaan pasti mempunyai tujuan yang harus dicapai, visi dan misi tersebut menjadi pedoman untuk mencapai sebuah keberhasilan dan kemajuan dari suatu perusahaan, sehingga memungkinkan terciptanya kebijakan dan peraturan yang bermanfaat bagi perusahaan dan karyawan, seperti di PT. Massa Makmor Food and BV yang juga mempunyai visi dan misi tersendiri.

a. Visi

Visi dari PT. Massa Makmor Food And BV adalah “Menjadi produsen makanan olahan ternama di Indonesia yang menghasilkan

produk olahan nusantara dengan mengedepankan prosedur mutu kesehatan dan cita rasa khas.”

b. Misi

- 1) Menyediakan makanan olahan yang berkualitas dan higienis, dan bermutu untuk semua lapisan masyarakat.
- 2) Membangun jaringan kerja sama yang luas dalam pemasaran produk-produknya dengan cara offline, maupun online.
- 3) Berpartisipasi meningkatkan asupan gizi masyarakat sebagai konsumsi sumber protein yang sehat dan bergizi.

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

a. Lokasi Perusahaan

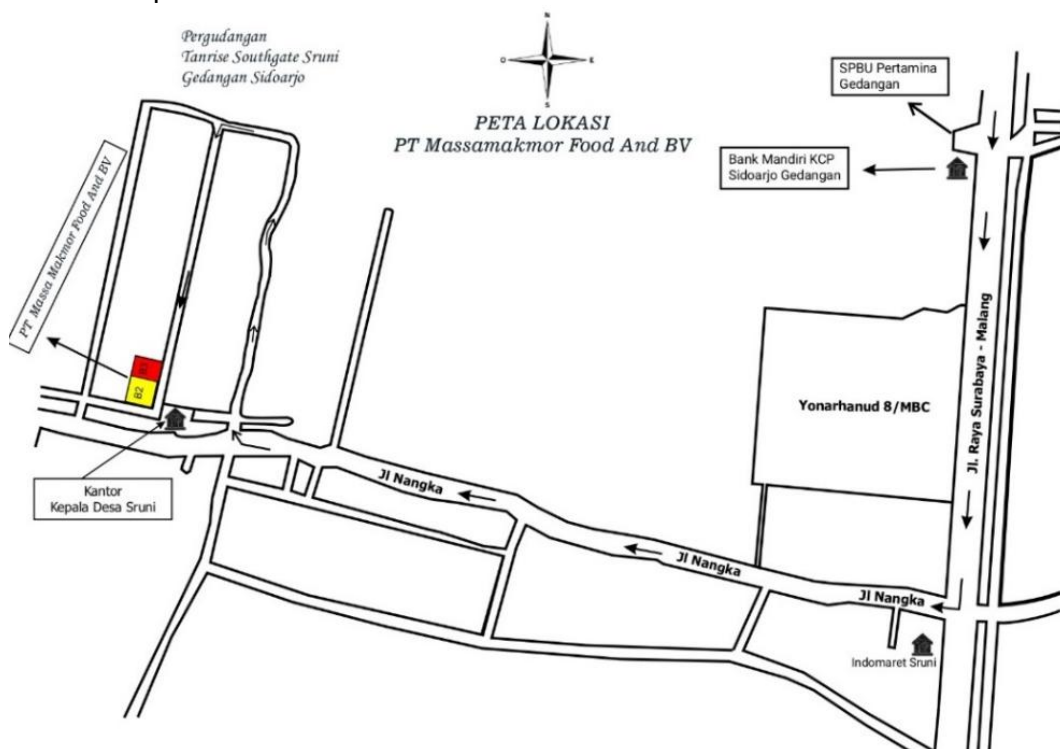
Pilihan lokasi bisnis yang strategis sangat penting untuk meningkatkan efisiensi operasional dan meningkatkan aksesibilitas pasar. Ini memungkinkan bisnis untuk berkembang dan menjadi lebih kompetitif di industri yang semakin kompetitif. Perusahaan dapat mengurangi biaya logistik dan mempercepat waktu pengiriman karena lokasinya dekat dengan jalur transportasi utama dan pusat distribusi. Menurut pernyataan dari chelviani, et al (2017), lokasi perusahaan merupakan kunci bagi efisiensi dan efektivitas bagi keberlangsungan perusahaan jangka panjang. Dari pernyataan tersebut di dukung oleh Rosiana (2024) yang menyatakan bahwa menentukan lokasi yang strategis sangat penting bagi pelaku usaha, karena lokasi yang baik dapat meningkatkan aksesibilitas pelanggan dan efisiensi operasional. Kesalahan dalam pemilihan lokasi dapat berdampak *negative* pada keberlangsungan usaha.

PT. Massa Makmor Food and BV terletak di Jl. Pergudangan Tanrise Southgate Blok B2-B3, Jl. Nangka, Desa/Kelurahan Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Perusahaan ini terdiri atas lahan seluas 1.170m². Batas-batas wilayah PT. Massa Makmor Food and BV adalah sebagai berikut :

- 1) Sebelah utara berbatasan dengan PT. Yoel Tricitra
- 2) Sebelah selatan berbatasan langsung dengan Jalan. Nangka No. A-37 dan bersebrangan dengan kantor kepala desa.

- 3) Sebelah barat berbatasan dengan PT. Kimia Farma Trading & Distribution.
- 4) Sebelah timur berbatasan dengan PT. Wahana Kreasindo Utama.

Pemilihan lokasi bangunan PT. Massa Makmor Food and BV ini sudah tepat karena terletak di wilayah industri pabrik, sehingga biaya transportasi bahan baku ke lokasi pabrik lebih efisien. Lokasi pabrik ini terletak di kawasan industri yang mayoritas penduduknya berpendidikan menengah hingga ke atas sehingga dapat dengan mudah mendapatkan pekerja dan meminimalisir angka pengangguran di perkotaan. Lokasi PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada **Gambar 2** berikut.

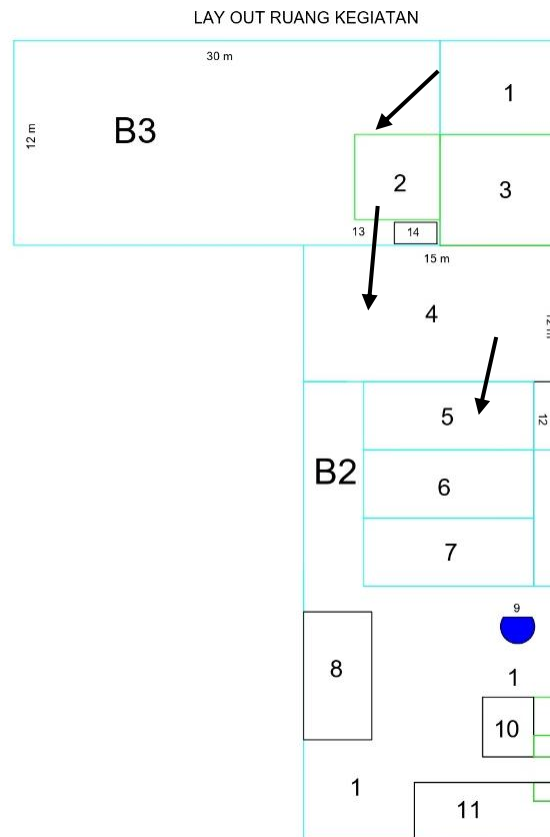


Gambar 2. Denah Lokasi PT. Massa Makmor Food and BV

b. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik adalah tata cara pengaturan fasilitas pabrik untuk menunjang kelancaran operasi proses produksi. Tujuan utama dari tata letak pabrik mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi yang paling ekonomis untuk operasi produksi, aman, dan nyaman sehingga akan dapat digunakan untuk menaikkan moral kerja dan performansi

kerja dari operator (Siagian, et al., 2022). Lay out fasilitas produksi PT. Massa Makmor Food and BV yang berlokasi di Blok B3 dan B2, Kawasan Industri Gedangan, Surabaya, dapat dilihat pada **Gambar 3**



Gambar 3. Lay Out PT. Massa Makmor Food and BV

Keterangan :

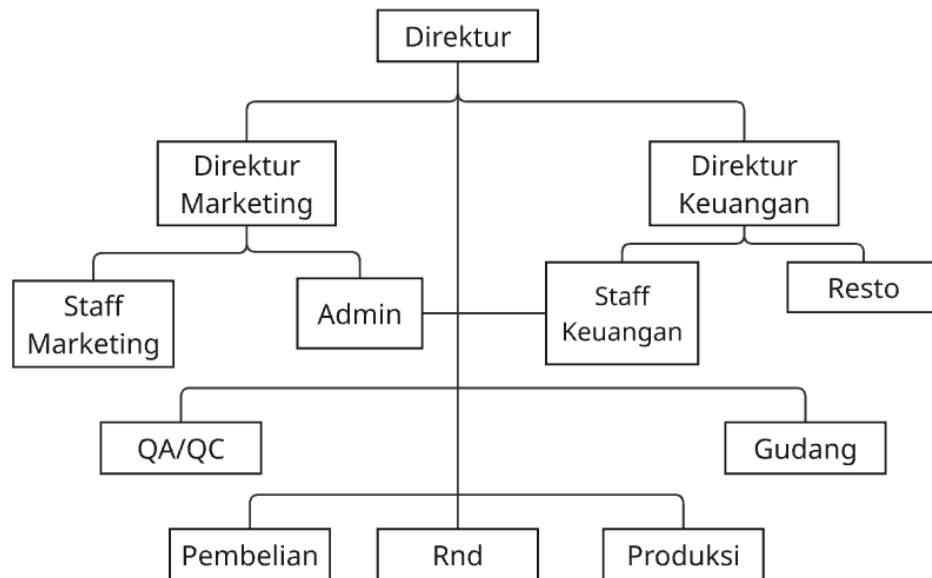
- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1) B2 : Lorong | 8) Ruang Bumbu |
| 2) B3 : Lahan | 9) Gudang Bahan Kering |
| 3) Loading Barang | 10) Cold Storage 2 |
| 4) Cold Storage 1 | 11) Boiler |
| 5) Ruang Admin | 12) Mushola |
| 6) Ruang Produksi | 13) Kantor |
| 7) Ruang Pendinginan dan Packaging | 14) Cuci Bahan |

1.4.3 Struktur Organisasi

Bentuk organisasi yang digunakan oleh PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo adalah organisasi tipe *line* (garis) dan staf. Gambar struktur organisasi di PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo dapat dilihat pada Gambar 4. aliran pembagian wewenang dan tugas dalam organisasi perusahaan PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo adalah dari atasan kepada bawahan dan akhirnya kepada pekerja lapangan atau *worker*. Bentuk struktur organisasi *line* (garis) berarti tugas dan wewenang tertinggi yang dapat ditugaskan langsung kepada karyawan yang ada di bagian struktural di bawahnya. Dengan diterapkannya bentuk struktur organisasi *line dan staf* pada PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo dapat memberikan dampak yang menguntungkan bagi perusahaan, yaitu :

- a. Dapat diperoleh manfaat yang sebesar-besarnya dari para ahli.
- b. Adanya koordinasi yang lebih baik
- c. Dapat menentukan tanggung jawab
- d. Adanya kesatuan perintah
- e. Adanya disiplin kerja yang lebih tinggi
- f. Dapat menempatkan para ahli dimana saja (fleksible)
- g. Tugas pimpinan menjadi lebih efisien
- h. Staff dapat mendidik para pekerja yang berada dibawahnya.

Untuk mewujudkan visi dan misi dari PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo dibentuklah struktur organisasi yang baik dari tiap bagian/departemen yang terdiri dari direktur, *accounting*, *marketing*, *administrasi*, bagian restoran, QA/QC, *purchasing*, R&D, produksi, PPIC. Pembagian tugas, wewenang, serta tanggung jawab masing-masing jabatan dalam struktur organisasi di PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo secara umum terdapat pada **Gambar 4** berikut :



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Massa Makmor Food and BV

a. **Direktur (*Director*)**

Direktur memiliki tugas dan bertanggung jawab untuk mengawasi, mengkoordinasikan semua kegiatan dijalankan sesuai dengan visi dan misi perusahaan serta memimpin rapat dengan manajemen dan karyawan.

b. **Bagian Keuangan (*Accounting*)**

Bagian Keuangan bertugas dan bertanggung jawab untuk mengelola, mengawasi, menyusun laporan anggaran dan pendapatan perusahaan.

c. **Pemasaran (*Marketing*)**

Pemasaran (*Marketing*) bertugas dan bertanggung jawab untuk merancang strategi pemasaran produk yang dihasilkan oleh PT. Massa Makmor Food and BV serta mempromosikan dan melakukan transaksi jual beli yang dilakukan oleh perusahaan.

d. **Administrasi (*Administration*)**

Administrasi (*Administration*) bertugas dan bertanggung jawab untuk mengelola, menyediakan dokumen dan arsip perusahaan serta melaporkan setiap proses produksi agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

e. Bagian Restoran

Bagian restoran bertugas dan bertanggung jawab untuk mengawasi operasional harian restoran, pengadaan bahan makanan, mengawasi kualitas makanan, dan biaya yang dikeluarkan seminim mungkin tanpa mengurangi kualitas produksi.

f. QA/QC (*Quality Assurance / Quality Control*)

QA/QC (*Quality Assurance / Quality Control*) bertugas dan bertanggung jawab untuk mengawasi mutu selama proses produksi agar produk yang dihasilkan berkualitas dan bermutu baik serta bertanggung jawab terhadap kualitas limbah produksi yang dibuang ke lingkungan.

g. Bagian Pembelian (*Purchasing*)

Bagian Pembelian (*Purchasing*) bertugas dan bertanggung jawab untuk mengontrol pengadaan barang mengawasi proses negosiasi transaksi pembelian bahan baku produksi.

h. R&D (*Research & Development*)

R&D (*Research & Development*) bertugas dan bertanggung jawab untuk melakukan uji coba terhadap sampel bahan baku dan riset atau penelitian dan pengembangan terhadap produk.

i. Bagian Produksi (*Production Department*)

Bagian Produksi (*Production Department*) bertugas dan bertanggung jawab untuk mengawasi, memastikan proses produksi setiap hari, mengawasi aktivitas karyawan agar sesuai dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP), memastikan bahwa proses berjalan dengan efisien dan efektif.

j. PPIC/Gudang (*Planning Production Inventory Control*)

PPIC/Gudang bertugas dan bertanggung jawab untuk merencanakan proses produksi serta mengelola stok bahan baku dan barang yang ada di gudang.

1.4.4 Kapasitas Produksi

PT. Massa Makmor Food and BV merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan, dimana dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, perusahaan ini menerapkan sistem produksi yang *fleksibel* dan disesuaikan dengan permintaan *customer*.

PT. Massa Makmor Food and BV memiliki produk lain selain produk dengan brand “Bakso Kepala Sapi”. Produk-produk selain brand “Bakso Kepala Sapi” tersebut antara lain sambal cumi, cumi hitam, dan beberapa produk olahan lainnya. Dalam setiap proses produksi, khususnya untuk produk bakso, perusahaan membutuhkan bahan baku utama berupa daging sapi segar sebanyak 120 kg untuk satu kali produksi, yang kemudian diolah menjadi bakso berkualitas tinggi sesuai standar perusahaan dan mampu memenuhi permintaan pasar yang terus mengalami peningkatan. Selain memproduksi bakso, PT. Massa Makmor Food and BV juga menjadi salah satu pemasok *kitchen poin* untuk restoran Senewen Time, dengan produk unggulan seperti sambal cumi, cumi hitam, dan beberapa menu lainnya. Pada proses produksi sambal cumi, perusahaan memerlukan cumi segar sebanyak 20 kg untuk sekali produksi, sementara untuk produk cumi hitam, dibutuhkan cumi sebanyak 10 kg per proses produksi.

1.4.5 Pemasaran Produksi

Wilayah pemasaran produk olahan makanan seperti bakso, somay, dan tahu bakso yang diproduksi oleh PT. Massa Makmor Food and BV, yang berlokasi di Gedangan, Sidoarjo, mencakup beberapa daerah strategis di Indonesia. Adapun wilayah pemasaran tersebut meliputi kota-kota besar maupun wilayah potensial lainnya seperti Makasar, Solo, Magelang dan Berau yang berada di Kalimantan. Pemilihan lokasi-lokasi tersebut tidak dilakukan secara sembarangan, melainkan didasarkan pada hasil analisis pasar dan potensi permintaan konsumen di masing-masing wilayah yang dinilai mampu memberikan kontribusi terhadap peningkatan volume penjualan serta pengembangan jaringan distribusi produk. Selain memasarkan produk olahan seperti bakso, somay, dan tahu bakso, PT. Massa Makmor Food and BV juga memproduksi berbagai jenis menu olahan dapur (*kitchen poin*) untuk kebutuhan restoran. Salah satu mitra usaha yang secara rutin menerima *suplai* produk-produk *kitchen poin* dari perusahaan adalah restoran senewen time, yang berlokasi di Jalan Menanggal V No. 78, Menanggal, Kecamatan Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60234. Restoran ini menjadi salah satu titik distribusi bagi produk olahan *seafood* seperti sambal cumi dan cumi hitam, serta beberapa

produk masakan lainnya, yang disiapkan langsung oleh PT. Massa Makmor Food and BV sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan dan permintaan spesifik dari pihak restoran.

1.4.6 Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan di perusahaan sangat penting karena tidak hanya mempengaruhi efisiensi dan produktivitas operasi, tetapi juga sangat penting untuk menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan berkelanjutan bagi semua karyawan. Tenaga kerja di PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo dibedakan berdasarkan :

a. Karyawan

PT. Massa Makmor Food and BV memiliki jumlah tenaga kerja tetap sebanyak 12 orang. Tenaga kerja tetap yang dimiliki oleh perusahaan merupakan karyawan yang memiliki status hubungan kerja resmi dengan perusahaan, dimana hubungan kerja tersebut tidak didasarkan atas jangka waktu tertentu maupun penyelesaian suatu pekerjaan tertentu, melainkan bersifat berkelanjutan sesuai dengan ketentuan peraturan ketenagakerjaan yang berlaku. Keberadaan tenaga kerja tetap ini memiliki peranan penting dalam menjaga stabilitas operasional perusahaan, karena mereka bertanggung jawab atas pelaksanaan berbagai aktivitas produksi, pengemasan, pengawasan kualitas produk, hingga distribusi hasil produksi ke berbagai wilayah pemasaran. Selain itu, tenaga kerja tetap juga memiliki tanggung jawab dalam mendukung pelaksanaan sistem kerja yang efisien dan memastikan setiap proses produksi berjalan sesuai standar prosedur operasional perusahaan, sehingga produk yang dihasilkan mampu memenuhi standar mutu dan kebutuhan konsumen secara optimal.

Tabel 1 Rincian Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja PT. Massa Makmor Food and BV

Tingkat Pendidikan	Jumlah
SMA	10
S1	2
Total	12
Laki-laki : 8 orang	
Perempuan : 4 orang	

Sumber : PT. Massa Makmor Food and BV (2025)

b. Jam Kerja

PT. Massa Makmor Food and BV menerapkan sistem jam kerja bagi karyawannya dengan total durasi selama 7 jam kerja aktif setiap harinya, ditambah dengan waktu istirahat selama 1 jam. Kebutuhan jam kerja ini berlaku mulai hari Senin hingga Jumat, dimana aktivitas operasional dimulai pukul 09.00 WIB dan berakhir pada pukul 17.00 WIB. Penerapan sistem jam kerja ini bertujuan untuk menciptakan rutinitas kerja yang teratur dan terstruktur bagi seluruh karyawan, sehingga setiap individu dapat menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dengan optimal tanpa mengabaikan waktu istirahat yang memadai. Selain itu, pengaturan jam kerja tersebut juga disesuaikan dengan kebutuhan proses produksi dan distribusi produk PT. Massa Makmor Food and BV, sehingga seluruh aktivitas dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Tabel 2 Jam Kerja Karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV

No	Karyawan	Shift	Jam Kerja	Jam Istirahat
1.	<i>Upper Office</i>	None	09.00-17.00	12.00-13.00
2.	Operational			

Sumber : PT. Massa Makmor Food and BV

PT. Massa Makmor Food and BV dalam menjalankan aktivitas operasional perusahaannya menerapkan sistem *check lock* sebagai metode pemantauan kehadiran karyawan yang dinilai efektif dan efisien. Sistem *check lock* ini dilakukan sebanyak dua kali dalam satu hari kerja, yaitu pada saat karyawan datang untuk memulai aktivitas kerja di pagi hari dan saat karyawan selesai menjalankan tugasnya di sore hari sebelum pulang. Penerapan sistem seperti ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi manajemen dalam melakukan pencatatan kehadiran secara otomatis dan *real time*, sehingga data absensi dapat dikelola dengan baik dan akurat. Melalui sistem ini, perusahaan dapat dengan mudah memonitor kedisiplinan karyawan terhadap waktu kerja yang telah ditetapkan, serta menjadi salah satu upaya pengendalian *internal* agar seluruh tenaga kerja mematuhi aturan jam kerja yang berlaku. Selain itu, keberadaan sistem *check lock* ini juga membantu perusahaan dalam proses administrasi ketenagakerjaan, seperti perhitungan kehadiran bulanan, lembur, serta

penilaian kedisiplinan karyawan yang nantinya dapat menjadi salah satu dasar dalam proses evaluasi kinerja.

c. Gaji

Sistem gaji karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV dibayarkan setiap bulannya. Untuk jumlah gaji tergantung pada tingkat jabatannya. Minimal gaji yang dibayarkan adalah UMK tenaga kerja di Sidoarjo.

d. Kesejahteraan Karyawan

Kesejahteraan karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV menjadi prioritas utama perusahaan, dengan berbagai program dan fasilitas yang dirancang untuk meningkatkan kualitas para karyawan. Berikut fasilitas kesejahteraan bagi karyawan :

- 1) Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) : Program BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan mendukung kesejahteraan karyawan PT Massa Makmor Food and BV.
- 2) Bingkisan Setiap Hari Raya : PT Massa Makmor Food and BV menunjukkan penghargaan kepada karyawannya setiap hari raya dengan memberikan bingkisan setiap hari raya.
- 3) Tunjangan Hari Raya (THR) : Tunjangan Hari Raya merupakan salah satu bentuk perhatian perusahaan kepada karyawan setiap menjelang hari raya.

1.4.7 Fasilitas

Upaya meningkatkan kesejahteraan karyawan, perusahaan menyediakan fasilitas yang baik. Fasilitas-fasilitas yang ada di PT. Massa Makmor Food and BV, Gedangan Sidoarjo :

a. Mushola

Upaya memberikan kenyamanan bagi seluruh karyawan serta memenuhi kebutuhan spiritual di lingkungan kerja, PT. Massa Makmor Food and BV menyediakan fasilitas mushola yang bersih dan nyaman. Mushola yang disediakan perusahaan dilengkapi dengan perlengkapan ibadah seperti sajadah, mukena, sarung, dan tempat wudhu yang terjaga kebersihannya, sehingga karyawan dapat beribadah dengan tenang dan nyaman.

b. Ruang Ganti Karyawan

Fasilitas ini disediakan bagi seluruh karyawan produksi agar mereka dapat dengan mudah mengganti pakaian kerja sebelum memasuki area proses produksi, sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan pangan yang diterapkan perusahaan. Penyediaan ruang ganti ini juga menjadi salah satu fasilitas perusahaan dalam menjaga higienitas lingkungan produksi, sekaligus memastikan bahwa setiap karyawan berada dalam kondisi bersih dan rapi belum memulai aktivitas kerja.

c. Perlengkapan Kerja

PT. Massa Makmor Food and BV memperhatikan aspek kebersihan, keamanan, dan kenyamanan karyawan selama menjalankan aktivitas produksi, salah satunya dengan menyediakan perlengkapan kerja lengkap sebagai penunjang operasional di lingkungan perusahaan. Perlengkapan kerja ini diberikan kepada seluruh karyawan produksi dengan tujuan utama untuk mendukung kelancaran proses kerja sekaligus menjaga standar sanitasi dan higienitas sesuai ketentuan industri pangan yang berlaku. Adapun perlengkapan kerja yang disediakan meliputi seragam kerja khusus yang bersih dan nyaman digunakan, penutup kepala untuk mencegah rambut jatuh ke dalam produk makanan selama proses produksi, sarung tangan sebagai pelindung tangan saat menangani bahan makanan, serta sepatu kerja yang sesuai standar keamanan agar karyawan dapat bekerja dengan nyaman dan aman di area produksi.

d. Makan Siang

PT. Massa Makmor Food and BV menyediakan fasilitas makan siang bagi seluruh tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan operasional perusahaan. Makan siang yang disediakan oleh perusahaan ini disiapkan dengan bervariasi menu setiap harinya. Penyediaan makanan siang ini dilaksanakan pada waktu istirahat yang telah ditetapkan, yaitu sekitar pukul 12.00 – 13.00 WIB, sehingga karyawan dapat menikmati waktu istirahat sambil makan dengan nyaman tanpa perlu meninggalkan area perusahaan.

e. Loker

Menjaga keamanan barang pribadi karyawan sekaligus menerapkan standar higienitas di area produksi, PT. Massa Makmor Food and BV menyediakan fasilitas loker yang diperuntukkan bagi seluruh karyawan. Fasilitas ini digunakan sebagai tempat penyimpanan barang-barang pribadi seperti handphone, dompet, serta barang bawaan lainnya yang tidak diperbolehkan dibawa masuk ke dalam ruang produksi sesuai dengan ketentuan perusahaan. Setiap karyawan diberikan akses loker masing-masing yang bersih, aman dan tertata rapi, sehingga mereka dapat menyimpan barang-barang penting dengan nyaman dan terjamin keamanannya selama jam kerja berlangsung. Penyediaan fasilitas loker ini juga bertujuan untuk meminimalisir risiko kontaminasi, gangguan operasional, serta potensi kehilangan barang di lingkungan kerja, sekaligus mendukung terciptanya suasana kerja yang tertib, aman, dan professional di area produksi.

f. Toilet

PT. Massa Makmor Food and BV menyediakan fasilitas toilet yang bersih, layak, dan terawat di area perusahaan. Fasilitas toilet ini dilengkapi dengan wastafel serta sabun cuci tangan yang tersedia secara rutin, sehingga seluruh karyawan dapat membersihkan tangan sebelum dan sesudah menggunakan toilet. Dengan adanya fasilitas pendukung seperti wastafel dan sabun di area toilet, perusahaan berharap dapat membangun kebiasaan hidup bersih di kalangan karyawan serta menciptakan lingkungan kerja yang sehat, nyaman, dan sesuai dengan ketentuan standar kesehatan kerja yang berlaku.