

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia industri saat ini berjalan semakin pesat sehingga menciptakan persaingan yang semakin ketat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Industri makanan dan minuman di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke 2021 sebesar 2,54 persen menjadi Rp. 775,1 triliun (Rambunga dkk, 2023). Sehingga perusahaan dituntut harus kreatif melakukan inovasi dan memiliki keunggulan kompetitif dibanding dengan para pesaingnya. PT. Massa Makmor Food And BV merupakan salah satu industri makanan yang selalu berinovasi untuk menciptakan produk sesuai kebutuhan konsumen dan mengikuti trend masa kini, sehingga PT. Massa Makmor Food And BV dapat bersaing dengan produsen lainnya. PT. Massa Makmor Food And BV memproduksi berbagai macam produk *frozen food* dengan merek bakso kepala sapi dan *kitchen point*. PT. Massa Makmor Food And BV mempunyai produk andalan, salah satunya siomay yang tersedia dalam bentuk beku. Hal tersebut mendorong PT. Massa Makmor Food And BV menjadi pilihan mahasiswa untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Pemilihan PT. Massa Makmor Food And BV sebagai tempat PKL khususnya dalam produksi siomay didasarkan pada reputasinya yang baik dalam industri dan komitmennya mendukung pendidikan dan pengembangan kompetensi mahasiswa. Melalui PKL di PT. Massa Makmor Food And BV, mahasiswa S1 Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dapat mempelajari dan terlibat langsung dalam proses produksi produk siomay mulai dari bahan baku, proses pengolahan, sampai menjadi suatu produk jadi yang siap didistribusikan. Mahasiswa juga mempelajari inovasi produk dan strategi pemasaran yang diterapkan perusahaan. Secara keseluruhan, PKL di PT. Massa Makmor Food And BV memberikan kesempatan berharga bagi mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman praktis, mengaplikasikan pengetahuan akademik dalam industri nyata, dan mempersiapkan diri menjadi profesional kompeten yang siap bersaing di pasar kerja.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai oleh penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi “Siomay” di PT. Massa Makmor Food And BV mulai dari bahan baku hingga proses pengemasan.
2. Membandingkan antara ilmu yang didapat diperkuliahan dengan proses produksi yang ada di PT. Massa Makmor Food And BV.
3. Meningkatkan ilmu pengetahuan, sikap kemampuan profesi, serta menambah pengalaman penulis melalui penerapan ilmu, latihan kerja dan pengamatan.
4. Mengetahui dan mempelajari alur pengajuan izin edar BPOM pada produk Bumbu Kuah Bakso mulai dari persiapan dokumen hingga penerbitan izin edar.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) juga harus memperhatikan efisiensi kebermanfaatan bagi 3 pihak yaitu perguruan tinggi, perusahaan dan mahasiswa yang bersangkutan. Berikut beberapa manfaat menurut bidangnya masing-masing :

1. Bagi Perguruan Tinggi
 - a) Meningkatkan relevansi program pendidikan dengan kebutuhan industri.
 - b) Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan serta kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
 - c) Meningkatkan peluang penelitian dan proyek bersama antara perguruan tinggi dan industri.
2. Bagi Perusahaan
 - a) Perusahaan dapat membangun hubungan dengan lembaga pendidikan, menciptakan kemitraan yang berkelanjutan untuk pertukaran pengetahuan dan sumber daya.
 - b) Perusahaan yang terlibat dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat menciptakan citra yang positif dengan menunjukkan komitmen

terhadap pengembangan sumber daya manusia serta kontribusinya pada pendidikan.

- c) Dapat menambah masukan berupa saran atau inovasi yang bernilai positif dan bermanfaat bagi perusahaan.

3. Bagi Mahasiswa

- a) Dapat mengetahui secara mendalam terkait kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh di dalam dunia industri.
- b) Meningkatkan 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.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT. Massa Makmor Food and BV merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku (*frozen food*) dan pangan siap saji (*kitchen point*). PT Massa Makmor Food and BV 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 dalam bidang elektronik yang menghasilkan barang-barang elektronik seperti jam dan kalkulator. Arti dari nama Massa Makmor ditunjukkan sebagai doa bagi orang-orang yang terlibat di perusahaan yaitu ingin menciptakan produk dengan harga terjangkau namun mempunyai kualitas yang baik, sehingga dapat memakmurkan. Lebih jelasnya yaitu sebagai harapan bagi semua orang yang bergabung (massa) dengan PT. Massa Makmor akan lebih makmur dari sebelumnya. 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 merek dagang “Bakso Kepala Sapi” yang sampai saat ini masih menjadi ikon perusahaan, hal tersebut dikarenakan pada tahun 2010

produk bakso tersebut menembus pasar nasional Sabang hingga Merauke. Sistem penjualan di PT Massa Makmor Food and BV tidak sekedar menjual produk, namun juga membuka franchise, sehingga masyarakat dapat menjual produk bakso dengan harga mitra, serta akan diberikan pelatihan oleh pihak perusahaan.

Pada tahun 2020 PT Massa Makmor Food and BV mengalami ketidakstabilan proses produksi dan distribusi akibat adanya wabah virus COVID-19, sehingga selama pandemi proses produksi dan distribusi dihentikan. Selain itu, di masa pandemi juga terdapat kendala untuk memperpanjang surat dan perizinan perusahaan. Sehingga menyebabkan perusahaan kehilangan sertifikat halal dan izin edar. Kemudian pada tahun 2022 PT Massa Makmor Food and BV mulai berkembang kembali dengan memproduksi berbagai 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 sudah melakukan legalitas ulang terhadap produknya sejumlah 99 produk. Pemasaran produk dari PT Massa Makmor Food and BV telah mencapai di beberapa wilayah seperti Jombang, Mojokerto, Sidoarjo, Surabaya, dan lain-lain. Setiap harinya PT. Massa Makmor Food and BV melakukan produksi pangan olahan yang berbeda- beda, hal ini didasarkan oleh permintaan dari pihak kepala bagian dan penjualan. Selain itu, produk dari perusahaan ini di distribusikan ke restoran yang berada di Surabaya, restoran ini dikelola oleh direksi yang sama dengan PT. Massa Makmor Food and BV.

Dengan adanya inovasi dan perluasan pasar yang terus dilakukan, PT Massa Makmor Food and BV berkomitmen untuk menjadi pelopor dalam industri makanan olahan di Indonesia. Perusahaan terus berupaya menghadirkan produk-produk inovatif yang sesuai dengan selera konsumen, serta memperluas jaringan distribusi dan kemitraan untuk meningkatkan jangkauan pasarnya ke tingkat yang lebih luas.

PT. Massa Makmor Food And BV memiliki logo perusahaan yang berbentuk bulat dengan gambar koki di tengah. Berikut logo PT. Massa Makmor Food And BV yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 1. Logo PT Massa Makmor Food And BV
Sumber : PT Massa Makmor Food And BV (2025)

Logo perusahaan memiliki peran penting dalam membentuk identitas dan citra merek sebuah produk. PT. Massa Makmor Food And BV menjadikan logo perusahaan ini menjadi elemen visual yang mencerminkan komitmen perusahaan terhadap kualitas produknya. Dengan desain yang menggambarkan adanya *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 itu, 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 mampu mempermudah masyarakat dalam mendapatkan makanan yang berkualitas dan enak.

PT. Massa Makmor Food And BV memiliki tujuan dalam menjalankan perusahaan dan pelayanannya di bidang industri pangan. Pastinya dalam mencapai suatu tujuan tersebut diperlukan adanya visi dan misi yang kuat demi mencapai suatu target secara bersama. Adapun visi dari PT. Massa Makmor Food & BV adalah “Menjadi produsen Makanan Olahan ternama di Indonesia yang menghasilkan produk olahan nusantara dengan mengedepankan prosedur mutu kesehatan dan cita rasa khas.”. Sementara, misi perusahaan yaitu :

1. Menyediakan Makanan Olahan yang berkualitas, 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

1.4.2.1 Lokasi Perusahaan

Ketepatan pemilihan lokasi merupakan salah satu faktor yang dipertimbangkan oleh pengusaha sebelum membuka bisnisnya. Hal ini terjadi karena pemilihan lokasi yang sesuai seringkali menentukan kesuksesan suatu usaha (Mutianisa & Cahyani, 2024). Dengan pemilihan lokasi yang tepat akan mengurangi kemungkinan resiko negatif yang akan dihadapi perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat juga sangat berpengaruh terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan (Jamlean dkk, 2022). Perusahaan melakukan perencanaan lokasi hingga pada akhirnya dilakukan pengambilan keputusan yang bertujuan untuk memilih lokasi yang akan dijadikan tempat produksi. Perancangan lokasi adalah suatu kegiatan yang strategis yang memiliki tujuan untuk memaksimalkan keuntungan lokasi bagi suatu perusahaan sehingga suatu perusahaan, bidang usaha atau sebuah pabrik dapat mengoperasikan usahanya dengan lancar dengan biaya yang rendah (Sandopart dkk, 2023).

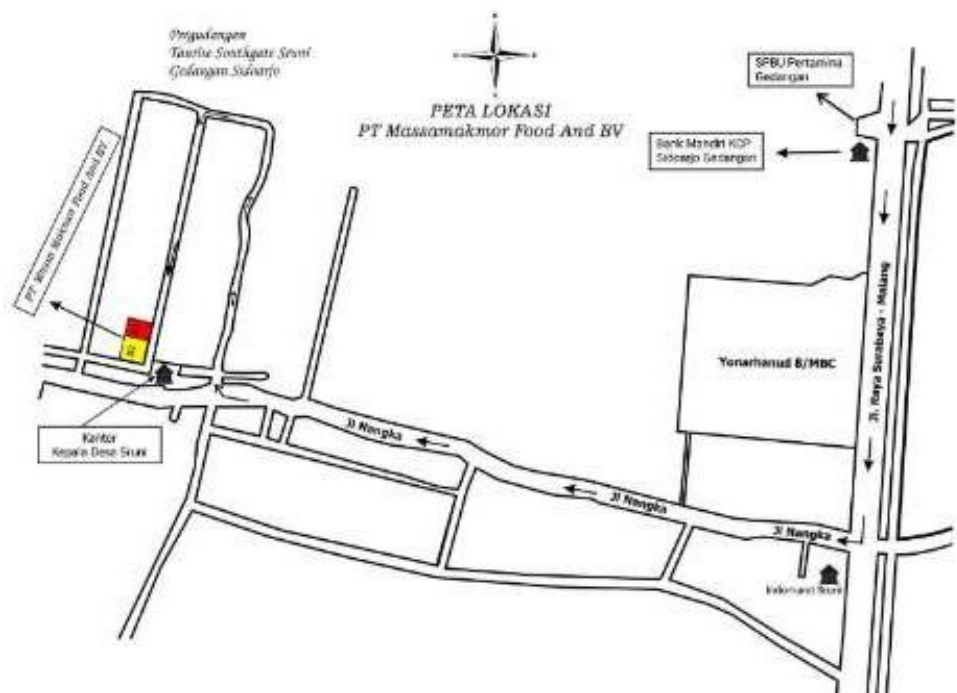
PT. Massa Makmor Food And BV berlokasi di Pergudangan Tanrise Southgate Blok B2-B3, Jl. Nangka, Desa/ kelurahan Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Perusahaan ini terdiri atas lahan seluas 1.170m². Batas- batas wilayah PT. Massa Makmor Food And BV adalah sebagai berikut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

- a. Sebelah utara berbatasan dengan PT. Yoel Tricitra
- b. Sebelah selatan berbatasan langsung dengan Jalan Nangka No. A-37 dan bersebrangan dengan kantor kepala Desa Sruni.
- c. Sebelah timur berbatasan dengan PT. Wahana Kreasindo Utama.
- d. Sebelah barat berbatasan dengan PT. Kimia Farma Tbk.

Berikut beberapa faktor pemilihan lokasi PT. Massa Makmor Food And BV :

- Tersedianya fasilitas penunjang pabrik yang tidak jauh dari perusahaan seperti sarana air, sarana transportasi dan sarana listrik.
- Kemudahan dalam mobilitas dan mendapatkan bahan baku dari supplier dengan jalur transportasi darat maupun laut.
- Kemudahan dalam pengurusan perizinan untuk pendirian bangunan industri serta usaha perdagangan.
- Kemudahan dalam pengolahan limbah produksi sehingga tidak mengganggu masyarakat sekitar.

Hal ini didukung dengan pernyataan Rosiana & Cahyani (2024) bahwa pertimbangan saat proses pemilihan lokasi perusahaan meliputi beberapa faktor yaitu akses yang digunakan, lalu lintas sekitar perusahaan, luas lokasi dan lingkungan yang ada disekitar lokasi. Lokasi PT. Massa Makmor Food And BV dapat dilihat pada **Gambar 2**. berikut:



Gambar 2. Denah Lokasi PT. Massa Makmor Food And BV
Sumber : PT. Massa Makmor Food And BV (2025)

1.4.2.2 Tata Letak Perusahaan

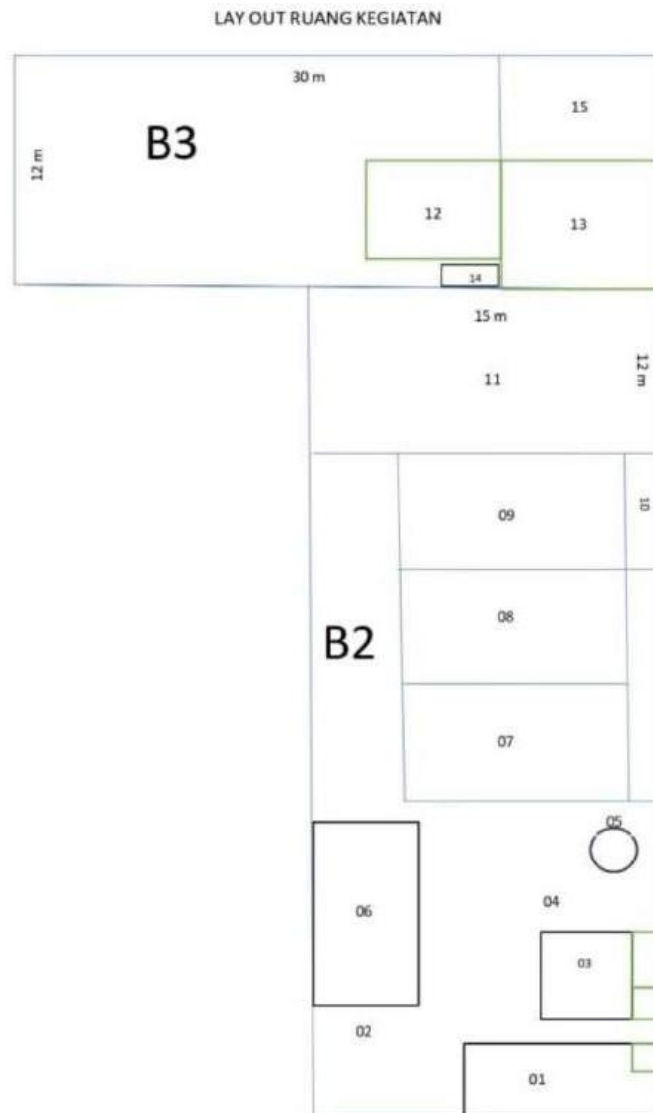
Penentuan tata letak suatu perusahaan merupakan hal yang penting sebelum dilakukan pendirian bangunan. Perusahaan harus selektif dan mengerti terhadap keadaan lokasi yang berdekatan dengan fasilitas penunjang agar memudahkan transportasi, keamanan karyawan, proses produksi, serta mobilisasi bahan dan alat yang digunakan dalam produksi. Tidak hanya itu, pemilihan lokasi yang tepat juga dapat meminimalkan biaya operasional perusahaan sehingga biaya operasional dapat terkontrol dengan lebih mudah.

Tata letak fasilitas dan penanganan bahan adalah salah satu faktor yang dapat memengaruhi kinerja dalam suatu industri. Tata letak yang tidak tepat dapat menyebabkan waktu pemindahan bahan menjadi tidak efektif karena jarak antar ruang yang jauh. Agar tercipta kegiatan yang saling mendukung sesuai aliran bahan dan keterkaitan kegiatan maka kegiatan dalam industri harus diatur dan didesain. Tata letak yang baik adalah tata letak yang mampu memanfaatkan ruang untuk proses secara efektif agar dapat meningkatkan kualitas ruang serta meminimalkan biaya penanganan bahan (Adiasa dkk, 2020).

Perencanaan tata letak juga harus mempertimbangkan fleksibilitas ruang dalam menanggapi perubahan kebutuhan produksi di masa depan. Industri makanan, misalnya, sering kali mengalami variasi dalam permintaan produk maupun perubahan pada teknologi peralatan. Oleh karena itu, tata letak yang fleksibel akan mempermudah adaptasi terhadap perubahan tersebut tanpa harus melakukan perombakan besar.

Selain fleksibilitas, aspek keselamatan kerja juga menjadi prioritas dalam perancangan tata letak. Jalur evakuasi, pencahayaan, ventilasi, serta penempatan alat pemadam kebakaran harus diperhatikan sejak awal. Penempatan mesin dan peralatan produksi pun harus mempertimbangkan ergonomi kerja agar dapat mengurangi risiko kecelakaan dan meningkatkan kenyamanan karyawan saat bekerja.

Secara keseluruhan tata letak PT. Massa Makmor Food And BV dapat dilihat pada **Gambar 3.** berikut ini:



Gambar 3. Tata Letak PT. Massa Makmor Food And BV
Sumber : PT. Massa Makmor Food And BV

Keterangan :

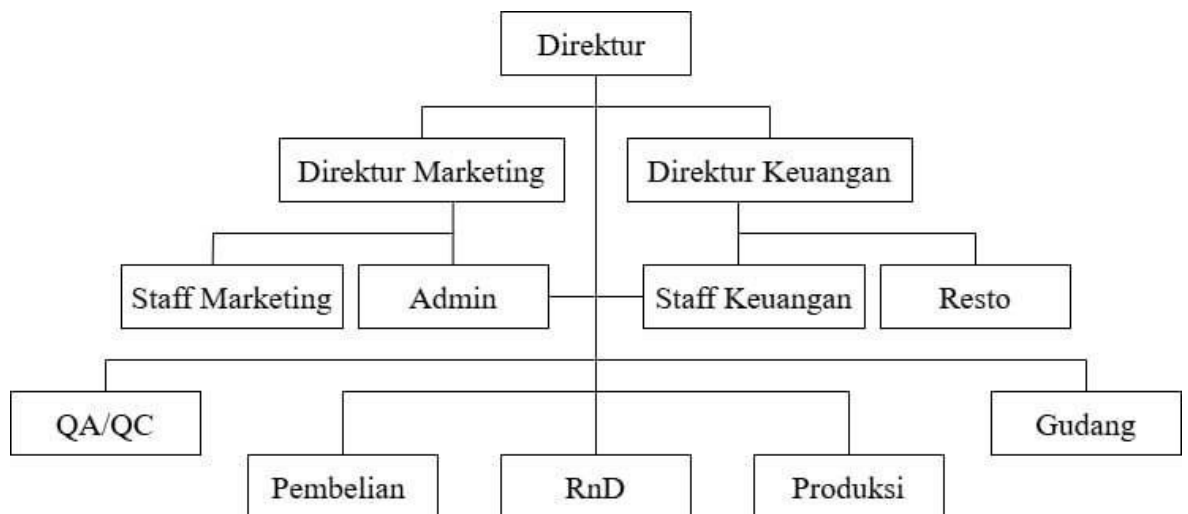
- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1) Kantor | 5) Boiler |
| 2) Loading Barang | 6) Cold Storage-2 |
| 3) Musholla | 7) Gudang Bahan Kering |
| 4) Loading Barang | 8) Ruang Bumbu |

- 9) Ruang Pendinginan & Packaging
- 10) Cuci Bahan
- 11) Ruang Produksi

- 12) *Cold Storage-1*
- 13) Ruang Admin
- 14) Kamar Mandi
- 15) Loading Barang

1.4.3 Struktur Organisasi

Bentuk organisasi yang digunakan oleh PT. Massa Makmor Food And BV Gedangan, Sidoarjo adalah organisasi tipe *line* (garis) dan staff. Aliran pembagian wewenang dan tugas dalam organisasi 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 dibagian struktural dibawahnya. Adapun struktur organisasi PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Massa Makmor Food And BV
Sumber : PT Massa Makmor Food And BV (2025)

Berdasarkan struktur organisasi di PT. Massa Makmor Food and BV, masing-masing jabatan memiliki tugas dan tanggung jawab. Berikut ini tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan :

1. Direktur (*Director*)

Direktur bertugas dalam pengambilan keputusan strategis, pengelolaan operasional perusahaan, serta memastikan bahwa perusahaan berjalan sesuai dengan visi misi, dan tujuan jangka panjang. Direktur bertanggung

jawab untuk merumuskan kebijakan, mengawasi kinerja manajemen, serta berkomunikasi dengan semua jajaran perusahaan (pemegang saham, karyawan, dan regulator).

2. Bagian Keuangan (*Accounting*)

Bagian keuangan bertugas dalam pengelolaan dan pengawasan aliran uang masuk dan keluar, penyusunan anggaran, serta perencanaan keuangan. Selain itu, bagian keuangan juga bertanggung jawab untuk membuat laporan keuangan, analisis profitabilitas, serta memastikan kepatuhan terhadap pajak dan regulasi keuangan.

3. Pemasaran (*Marketing*)

Bagian pemasaran bertugas untuk merancang pemasaran produk yang dihasilkan PT. Massa Makmor Food and BV serta bertanggung jawab untuk memahami kebutuhan pasar, mengidentifikasi target *audiens*, serta mengembangkan kampanye iklan dan promosi.

4. Administrasi (*Administration*)

Bagian administrasi bertanggung jawab terhadap perencanaan, pengendalian, dan pengorganisasian proses produksi, serta melaporkan setiap proses produksi agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

5. Bagian Restoran

Bagian restoran bertugas memastikan semua kebutuhan yang diperlukan oleh restoran tercukupi dan biaya yang dikeluarkan saat proses distribusi produk seminim mungkin tanpa mengurangi kualitas produksi.

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

Quality Assurance bertugas memastikan bahwa proses produksi sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan. Selain itu, juga berfokus pada pencegahan masalah kualitas dengan memantau dan memperbaiki proses secara berkelanjutan serta melakukan perencanaan kualitas. Sementara itu, *Quality Control* bertugas mengidentifikasi dan memperbaiki cacat atau masalah yang terjadi pada produk setelah diproduksi. Selain itu, juga berfokus pada pemeriksaan dan pengujian produk akhir untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar kualitas yang diinginkan.

7. Bagian Pembelian (*Purchasing*)

Bagian pembelian bertugas bertanggung jawab dalam proses transaksi pembelian bahan baku produksi dan pengadaan barang.

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

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

9. Bagian Produksi (*Production Department*)

Bagian produksi memiliki cukup banyak tanggung jawab daripada divisi lain, yaitu:

- a) Menyusun rencana produksi yang akan datang berdasarkan pesanan atau permintaan konsumen.
- b) Mengatur jalannya proses produksi dari bahan baku sampai produk akhir.
- c) Mengawasi aktivitas karyawan agar sesuai dengan standar *Good Manufacturing Practice* (GMP)
- d) Menganalisa bagian-bagian produksi untuk menghasilkan kerja yang lebih optimal
- e) Mengawasi *layout area* produksi
- f) Memberikan input untuk meningkatkan system *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

10. PPIC/ Gudang

PPIC (*Planning Production Inventory Control*) bertugas menyiapkan rencana produksi tiap minggu serta mengontrol jumlah barang yang ada di gudang.

1.4.4 Jumlah Produksi

PT. Massa Makmor Food And BV dalam menjalankan bisnisnya menggunakan sistem produksi sesuai dengan permintaan pasar sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen secara tepat waktu dan efisien. Dalam sekali produksi, PT. Massa Makmor Food And BV membutuhkan daging sebanyak 120 kg per hari untuk memproduksi bakso yang menjadi menu andalan perusahaan. Selain itu, PT. Massa Makmor Food And BV juga memproduksi produk *kitchen point* untuk dikirim ke restoran "Senewen Time". Beberapa menu makanan yang diproduksi untuk di *supply* ke restoran "Senewen Time" yaitu sambal cumi, cumi hitam, sambal ikan cakalang pampis, ayam betutu bali, ayam suwir sambal matah dan lainnya.

1.4.5 Pemasaran Produksi

Pemasaran produksi PT. Massa Makmor Food And BV yang meliputi beberapa produk seperti bakso, siomay, dan tahu bakso tersebar di beberapa wilayah yaitu Makasar, Solo, Magelang, dan Berau Kalimantan. Sedangkan untuk produk- produk seperti sambal cumi, cumi hitam, ayam betutu dan lain lain di distribusikan ke restoran “Senewen Time” yang berlokasi di Jalan Menanggal V No. 78, Menanggal, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60234.

1.4.6 Ketenagakerjaan

Tenaga kerja di PT. Massa Makmor Food And BV, Gedangan Sidoarjo dibedakan berdasarkan:

1. Karyawan

PT. Massa Makmor Food And BV memiliki pekerja tetap sebanyak 12 orang. Pekerja tetap merupakan pekerja yang terikat dalam suatu hubungan kerja dengan perusahaan, tidak didasarkan atas jangka waktu tertentu atau selesainya pekerjaan tertentu. Berikut merupakan rincian tingkat pendidikan tenaga kerja PT. Massa Makmor Food And BV.

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)

2. Jam Kerja

Karyawan PT. Massa Makmor Food And BV memiliki jadwal kerja selama 7 jam kerja dan 1 jam istirahat pada hari Senin hingga Jum'at mulai pukul 09.00 – 17.00 WIB. Untuk hari Sabtu, Minggu, dan hari libur nasional tidak dianggap sebagai jam kerja. Absensi para karyawan akan terdeteksi pada alat *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak

dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan sebagai upaya menghindari manipulasi jam kerja dan memudahkan pengawasan terhadap karyawan.

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

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

Sumber : PT Massa Makmor Food And BV (2025)

3. Gaji

Sistem gaji karyawan 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 Kabupaten Sidoarjo.

4. Kesejahteraan Karyawan

Produk yang dihasilkan dengan kualitas tinggi tentunya tidak lepas dari karyawan yang sejahtera serta sehat secara jasmani dan rohani. Untuk mewujudkan hal tersebut, PT. Massa Makmor Food And BV memberikan tunjangan kesejahteraan bagi karyawannya. Berikut bentuk perwujudan kepedulian PT. Massa Makmor Food And BV bagi para karyawan:

- a. Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS). Program BPJS ketenagakerjaan (jaminan kecelakaan, hari tua serta kematian) dan BPJS kesehatan (jaminan kesehatan) diberikan kepada karyawan dari perusahaan untuk mewujudkan kesejahteraan para karyawan.
- b. Bingkisan Setiap Hari Raya. PT. Massa Makmor Food And BV memberikan bingkisan setiap menjelang hari raya sebagai bentuk perhatian dan apresiasi terhadap karyawan. Bingkisan yang diberikan bukan hanya sebagai bentuk ucapan selamat hari raya, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan dan rasa syukur perusahaan terhadap kontribusi karyawan.

- c. Tunjangan Hari Raya (THR). THR merupakan tunjangan yang wajib diberikan perusahaan kepada karyawan setiap menjelang hari raya. Pemberian tunjangan diberikan berdasarkan masa kerja dan jabatan karyawan.

1.4.7 Fasilitas

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan fasilitas yang baik dalam upaya meningkatkan kesejahteraan karyawan yang meliputi:

- a. Musholla

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan musholla yang bersih dan nyaman bagi karyawan muslim yang hendak beribadah. Musholla ini dilengkapi dengan sajadah, rukuh, serta tempat wudhu yang memadai, sehingga memudahkan karyawan untuk melaksanakan ibadah dengan khushyuk dan lancar.

- b. Ruang Ganti Karyawan

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan ruang ganti karyawan yang bersih dan terawat. Ruang ganti ini dirancang untuk memberikan kenyamanan bagi karyawan dalam mengganti pakaian sebelum memasuki proses produksi, sehingga karyawan dapat bekerja dengan optimal.

- c. Perlengkapan Kerja

PT. Massa Makmor Food And BV memberikan perlengkapan kerja lengkap untuk mendukung kelancaran proses produksi. Setiap karyawan diberikan seragam kerja, penutup kepala, sepatu, dan sarung tangan yang dirancang untuk memberikan kenyamanan serta keamanan saat bekerja.

- d. Makan Siang

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan konsumsi berupa makan siang yang bergizi dengan menu yang bervariasi setiap harinya. Karyawan dapat menikmati makan siang pada jam istirahat yaitu pukul 12.00 – 13.00 WIB.

- e. Loker

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan loker sebagai tempat untuk menyimpan barang-barang karyawan seperti handphone,

dompet, tas, ataupun barang-barang lainnya yang tidak diperbolehkan dibawa ke dalam ruang produksi.

f. Toilet

PT. Massa Makmor Food And BV menyediakan fasilitas toilet yang berlokasi diluar proses produksi yang dilengkapi dengan wastafel cuci tangan dan sabun agar sanitasi tetap terjaga.