

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan organik yang mengandung banyak gizi yang baik bagi tubuh. Namun, banyaknya kandungan gizi pada susu, mengakibatkan susu mudah terkontaminasi mikroorganisme sehingga menjadi sarana mikroorganisme untuk tumbuh. Akibat kontaminasi tersebut dapat mempengaruhi jumlah mikroorganisme khususnya bakteri yang ada pada susu (Ilmiah Kesehatan Sandi Husada *et al.*, 2020). Susu segar adalah hasil pemerahan dari sapi yang kandungan alaminya tidak ditambah maupun dikurangi dan diperoleh dengan cara pemerahan yang bersih dan benar. Susu yang masih di dalam kelenjar susu dapat dikatakan steril, tetapi setelah keluar dari ambing dapat terjadi kontaminasi yang berasal dari berbagai sumber yaitu dari ambing sapi, tubuh sapi, debu di udara, peralatan yang kotor dan manusia yang melakukan pemerahan (Pradika *et al.*, 2019). Susu segar sering digunakan sebagai produk yang bermutu, salah satu olahan susu yang umum dijumpai yaitu keju.

Keju merupakan salah satu produk olahan susu yang terbentuk karena adanya koagulasi susu oleh rennet (enzim pencernaan dalam lambung hewan penghasil susu). Bagian dari susu cair yang terkoagulasi membentuk substansi padat seperti gel disebut curd dan sejumlah besar air beberapa zat terlarut akan dipisahkan dari curd yaitu merupakan gumpalan susu yang disebut whey. Keju memiliki masa simpan 4-5 hari hingga 5-10 tahun tergantung jenis keju. Keju berasal dari dadih yang diberi garam dan diperas sehingga membentuk padatan masif. Sebelumnya susu telah dipisahkan dari gumpalan susu (curd) dan cairan dari gumpalan susu (whey). Kemudian gumpalan susu disaring dengan menggunakan kain saring, maka cairan terbentuklah keju (Mutia and Saleh, 2013). PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan perusahaan industri pangan yang memproduksi *cheese and creamery* lokal yang berada di Cangkringan, Sleman, Yogyakarta. Proses produksi yang dilakukan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia dilakukan dengan profesional dan menjaga kebersihan alat produksi, bahan baku, dan lingkungan kerja serta selalu menerapkan sanitasi dan hygiene yang sesuai SOP perusahaan. Dalam industri pangan sanitasi sangat penting dalam mendukung jaminan keamanan pangan dan pengendalian mutu untuk memenuhi syarat konsumen. Pengetahuan sanitasi yang baik akan mendukung terciptanya

produk yang bersih, aman bebas dari bahaya kesehatan (Dewi, Cambodia and Novilyansa, 2022)

1. Tujuan

Tujuan dari kegiatan praktik kerja lapangan di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia Yogyakarta yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi keju dan creamery mulai dari persiapan bahan hingga pendinginan di PT. Mazaraat Lokanatura
2. Mempelajari faktor-faktor yang dapat mempengaruhi proses pengolahan keju dan *creamery*

2. Manfaat

Manfaat dari kegiatan praktik kerja lapangan di PT. Mazaraat Lokanatur Indonesia Yogyakarta yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa:
 - Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa dan mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 - Menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang terdapat di dalam dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang diperoleh saat perkuliahan nantinya dapat di terapkan di dunia industri.
 - Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi, dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajarinya,
2. Bagi perguruan tinggi:
 - Mendekatkan perguruan tinggi dengan industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan industri.
 - Memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan
3. Bagi perusahaan:
 - Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan atau industri.
 - Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang

B. Sejarah Perusahaan

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia, juga dikenal sebagai Mazaraat Artisan Cheese, adalah perusahaan yang memproduksi keju dan krim dengan cara organik dan artisanal dalam berskala rumahan. Pemilik perusahaan ini ialah sepasang suami istri, Jamie Najmi dan Neta Pricillia Puspitasari. Awal mula pendirian perusahaan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yaitu disaat mereka mendapatkan musibah anak pertama menderita penyakit bocor jantung sejak lahir. Dokter mengatakan bahwa salah satu proses penyembuhannya anak harus banyak mengonsumsi makanan protein tinggi, sehingga Jamie dan istrinya berusaha untuk membuat makanan alternatif untuk mengatasinya. Mereka memilih keju alami buatan sendiri menjadi alternatif sebagai pendamping makanan untuk anaknya hingga dinyatakan sembuh dari penyakitnya, kemudian mereka memutuskan untuk terus memproduksi keju. Pada tahun 2014, saat awal proses perencanaan membangun usaha, Jamie memutuskan untuk mempelajari keju lebih dalam dengan menempuh pendidikan di Kanada.

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia perdana meluncurkan produk berupa keju Halloumi dan beberapa jenis soft cheese serta blue cheese yang dipasarkan di pasar lokal Yogyakarta dengan memilih target konsumen warga lokal dan wisatawan mancanegara yang tertarik akan produk dan peduli akan kesehatan. Pada awal tahun 2015, untuk pertama kalinya produk dipasarkan di Pasar Kamisan dan penjualan semakin meluas ke pasar lainnya, seperti Millas, Mustokoweni, dan Sagan, hingga produk dapat mencapai penjualan ke pasar organik Bali. PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia mulai beroperasi secara komersial pada Bulan November 2015 di Jalan Rotowijayan Nomor 24, Kadipaten, Kecamatan Kraton, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Bermula dengan memproduksi hingga kapasitas 20 liter dalam sekali produksi dan secara berkala mengalami kenaikan hingga 1000 liter susu sapi segar. Pada Agustus 2020, PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia berpindah tempat produksi ke Dusun Cancangan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, sedangkan tempat produksi awal di Jalan Rotowijayan dijadikan sebagai toko penjualan. Pemindahan tempat produksi ke daerah pedesaan selain memenuhi prasyarat pendirian pabrik jauh dari pemukiman warga juga bertujuan untuk mempersingkat akses ke *supplier* susu di kaki Gunung Merapi sehingga dapat meningkatkan kualitas susu dan keju yang dihasilkan.

Produk yang dihasilkan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia utamanya ialah keju dan berbagai macam produk olahan susu lainnya, seperti *butter* dan *cream milk* yang dapat dikembangkan lagi menjadi *cream cheese* dan *butter milk*. Bahan baku yang digunakan berasal dari kelompok peternak yang bekerja sama dengan perusahaan, yaitu Koperasi Sapi Merapi Sejahtera (Samesta). Koperasi ini merawat sapi dan kambing secara organik, tanpa pestisida dan urea, serta bebas dari suntikan hormon antibiotik pemacu produksi susu. PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia memiliki komitmen untuk selalu menghasilkan produk halal dengan menggunakan susu secara organik. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas keju yang dihasilkan dan sebagai bentuk kepedulian terhadap kesehatan. Adapun logo PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut.



Gambar 1. 1 Logo Perusahaan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia

Sumber: PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia.

Setiap perusahaan memiliki tujuan yang harus dicapai, baik jangka pendek maupun jangka panjang. Visi dan misi merupakan dasar untuk kesuksesan dan kemajuan perusahaan, sehingga perusahaan memiliki dasar untuk membuat kebijakan dan aturan untuk kepentingan bersama. Visi dan Misi PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yaitu:

a. Visi

Indonesia dapat mengembangkan lini bisnis dan produksi keju natural dalam negeri
untuk memenuhi kebutuhan keju natural dalam negeri untuk kemudian menjadi salah satu produsen keju natural terbesar di Asia.

b. Misi

Memberikan manfaat seluas-luasnya bagi masyarakat dengan menyediakan produk keju natural dan produk natural berbasis susu lainnya

C. Jumlah Produksi

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan produsen keju dan produk creamery dengan berbagai varian. Perusahaan ini memiliki kemampuan produksi 300-500 liter per sesi, yang dilaksanakan dua kali sehari - pagi dan sore. Penjadwalan ini bertujuan menjamin kesegaran dan mutu produk yang unggul. Dengan frekuensi produksi ganda setiap hari, PT. Mazaraat dapat mengimbangi permintaan pasar yang kian meningkat dan menjaga keseimbangan suplai. Seluruh tahapan produksi mematuhi protokol kebersihan dan keamanan pangan yang ketat, dimulai dari seleksi bahan mentah hingga pengemasan produk jadi. Strategi ini memungkinkan PT. Mazaraat tidak hanya menghasilkan beragam produk, tetapi juga memastikan setiap item yang diproduksi memenuhi standar kualitas tertinggi untuk kepuasan konsumen.

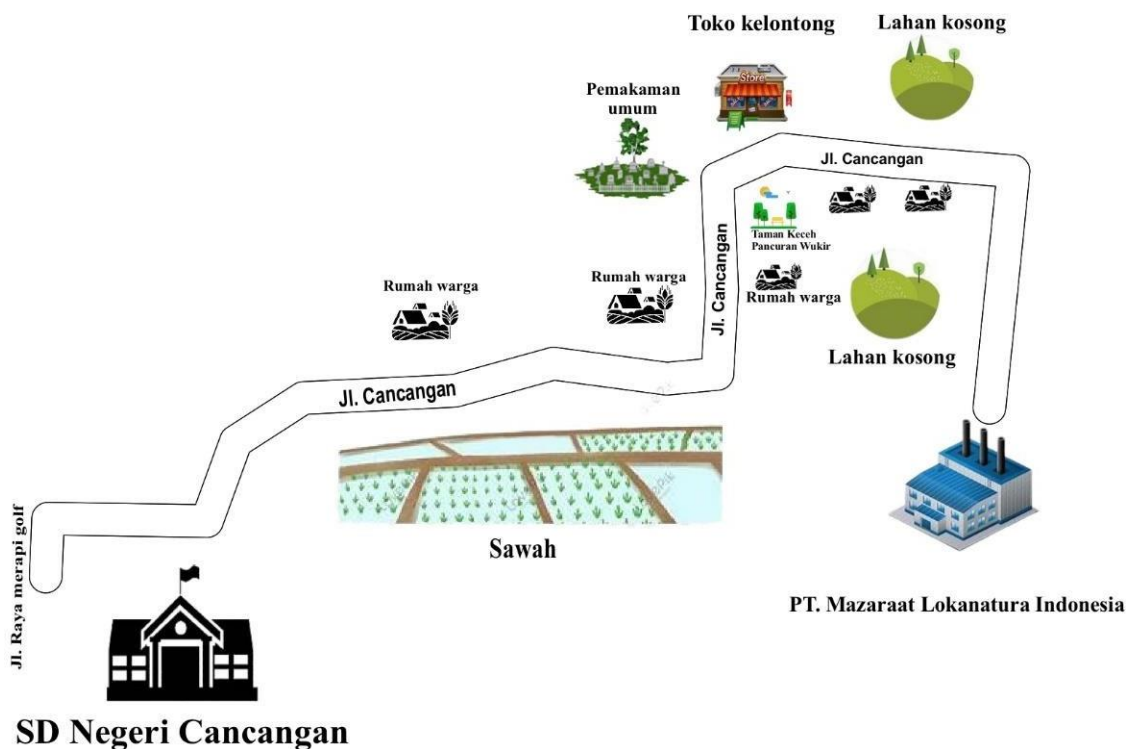
D. Pemasaran Produksi

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia menerapkan sistem distribusi tidak langsung dalam strategi pemasaran produknya. Dalam model ini, produk tidak langsung dijual ke konsumen akhir, melainkan melalui beberapa tahap perantara. Proses distribusi dimulai dari pabrik produksi, di mana produk-produk perusahaan dihasilkan. Dari sini, produk dikirimkan ke toko utama yang berlokasi strategis di Jalan Rotowijoyo. Toko utama ini berfungsi sebagai pusat distribusi, memainkan peran krusial dalam manajemen inventori dan koordinasi pengiriman ke berbagai saluran penjualan.

Produk PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia kemudian disalurkan melalui tiga jalur utama. Pertama, produk didistribusikan ke jaringan reseller yang tersebar di berbagai wilayah. Reseller ini berperan penting dalam menjangkau konsumen ritel di berbagai daerah. Kedua, perusahaan juga memasok produknya ke berbagai restoran, memperluas jangkauan pasarnya ke sektor food service. Ketiga, PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia telah berhasil menembus pasar internasional dengan melakukan ekspor ke Korea, Malaysia, Singapura, Kanada, menunjukkan potensi global dari produk-produknya.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia mulai beroperasi secara komersial pada Bulan November 2015 di Jalan Rotowijayan Nomor 24, Kadipaten, Kecamatan Kraton, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Bermula dengan memproduksi hingga kapasitas 20 liter dalam sekali produksi dan secara berkala mengalami kenaikan hingga 1000 liter susu sapi segar. Pada Agustus 2020, PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia berpindah tempat produksi ke Dusun Cancangan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, sedangkan tempat produksi awal di Jalan Rotowijayan dijadikan sebagai toko penjualan. Pemindahan tempat produksi ke daerah pedesaan selain memenuhi prasyarat pendirian pabrik jauh dari pemukiman warga juga bertujuan untuk mempersingkat akses ke *supplier* susu di kaki Gunung Merapu sehingga dapat meningkatkan kualitas susu dan keju yang dihasilkan.



Gambar 1. 2 Denah Lokasi Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia di Yogyakarta

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)

Batas-batas lokasi yang terdapat pada pabrik CV Sahabat Pangan , sebagai berikut:

Batas sebelah utara	: Lahan kosong
Batas sebelah selatan	: Sawah
Batas sebelah timur	: Lahan kosong
Batas sebelah barat	: Sawah

Dalam penjelasan diatas merupakan termasuk perancangan industri, penentuan lokasi dan tata letak perusahaan menjadi salah satu aspek penting dalam menentukan keberhasilan serta dapat mempengaruhi kelancaran aktivitas industri , terdapat beberapa faktor-faktor yang menjadi alasan industri menentukan lokasinya, berikut terdapat penjelasan faktor-faktor tersebut.

1. Bahan Baku

Faktor penting pemilihan lokasi pabrik salah satunya adalah jarak dengan bahan baku yang digunakan terutama bahan baku rentan kontaminasi atau umur simpan yang pendek seperti susu segar, sehingga dipilih lokasi dengan jarak yang terdekat dengan bahan baku. Selain itu faktor tersebut juga dapat menekan biaya transportasi selama proses pengiriman bahan baku. Bahan baku utama susu segar PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia berasal dari kelompok peternak yang bekerja sama dengan perusahaan, yaitu Koperasi Sapi Merapi Sejahtera (Samesta) yang berada tidak jauh dari lokasi pabrik dengan membutuhkan waktu perjalanan sekitar 10 menit sehingga waktu pengiriman yang singkat dapat menjaga kualitas dan mutu susu segar.

2. Fasilitas Produksi

Kondisi lingkungan sekitar kawasan pabrik mempunyai kelebihan dan kekurangan dikarenakan wilayah pabrik berada dipedesaan kaki gunung merapi yang tidak terlalu padat penduduk sehingga polusi ataupun limbah tidak mengganggu masyarakat, dekat dengan sarana kesehatan (Puskesmas), sarana pendidikan yang lengkap, selain itu memiliki akses yang mudah dijangkau tapi jauh dari perkotaan sehingga membutuhkan waktu lama untuk membeli perlengkapan ATK dan penunjang kebutuhan pengemasan.

3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang aktif di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia berasal dari domisili kota Yogyakarta atau dekat dengan pabrik. Sarana pendidikan yang berada di wilayah sekitar pabrik seperti SD, SMP, dan SMA dan Universitas Islam Indonesia yang dekat dapat memungkinkan mendapatkan SDM yang baik dan berkualitas.

4. Pemasaran

Produk jadi yang siap dipasarkan akan dikirimkan ke toko yang dimiliki PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yang berada di tengah kota Yogyakarta tepatnya di dekat Malioboro yang termasuk kawasan wisatawan ramai pengunjung. Jarak dan waktu pengiriman dari pabrik menuju toko sekitar 30 menit lamanya, hal tersebut dapat memungkinkan menurunkan kualitas keju jika pengemasan yang dilakukan tidak tepat. Oleh sebab itu prosedur pengiriman sangat diperhatikan seperti tetap menjaga suhu penyimpanan tetap pada suhu rendah dengan menggunakan ice gel dan dikemas dalam cold storage. Lokasi pabrik yang dekat dengan wisata merapi juga memberikan dampak terhadap pemasaran produk perusahaan, tidak sedikit rombongan datang untuk melakukan kunjungan pabrik dan membeli produk dan dengan perkembangan teknologi juga pemasaran dapat dilakukan dengan online melalui platform belanja contohnya seperti Tokopedia dan Instagram sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

5. Persediaan Listrik

Fasilitas dan peralatan pabrik menggunakan listrik yang bersumber dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik, PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia memiliki genset sebagai alat bantu dan pekerja bagian pemeliharaan mesin yang siap membantu memperbaiki masalah terhadap kelistrikan dalam industri sehingga kegiatan pabrik akan dapat kembali berjalan dengan lancar.

6. Sarana Pembuangan Limbah

Limbah hasil dari produksi keju berupa limbah cair yaitu whey susu yang ditampung dalam tangki besar dengan cara pemindahan menggunakan alat khusus penyaluran air limbah dan nantinya limbah tersebut akan diambil penadah untuk dimanfaatkan kembali. Sedangkan limbah berupa bekas pencucian alat disalurkan ke pembuangan air (selokan) dengan melalui proses filtrasi terlebih

dahulu sehingga limbah yang keluar dari area pabrik terjamin tidak membahayakan masyarakat.

7. Tata Letak Pabrik

Tata letak pabrik telah menerapkan zoning area yang dapat memisahkan antara zona yang berisiko rendah, sedang, hingga tinggi. Tujuan menerapkan zoning tersebut yaitu untuk mencegah kontaminasi silang dan dapat meningkatkan kesadaran potensi bahaya. Setiap zona ditandai dengan warna sebagai berikut:

- Hijau : Zona berisiko rendah
- Kuning : Zona berisiko sedang
- Merah : Zona berisiko tinggi

Warna pada zona tersebut telah ditentukan berdasarkan tingkat risiko yang dapat terjadi pada wilayah tersebut. Warna hijau merupakan zona yang tidak terdapat hubungan sama sekali dengan proses produksi, untuk zona berwarna kuning merupakan zona yang mungkin terdapatnya hubungan dengan proses produksi tetapi tidak ada proses pengolahan yang terjadi, sedangkan untuk zona yang berwarna merah merupakan zona tempat proses pengolahan atau produksi berlangsung sehingga akan termasuk ke dalam wilayah yang berkategori kritis.



Gambar 1. 3 Tata Letak dan Zoning Area Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia

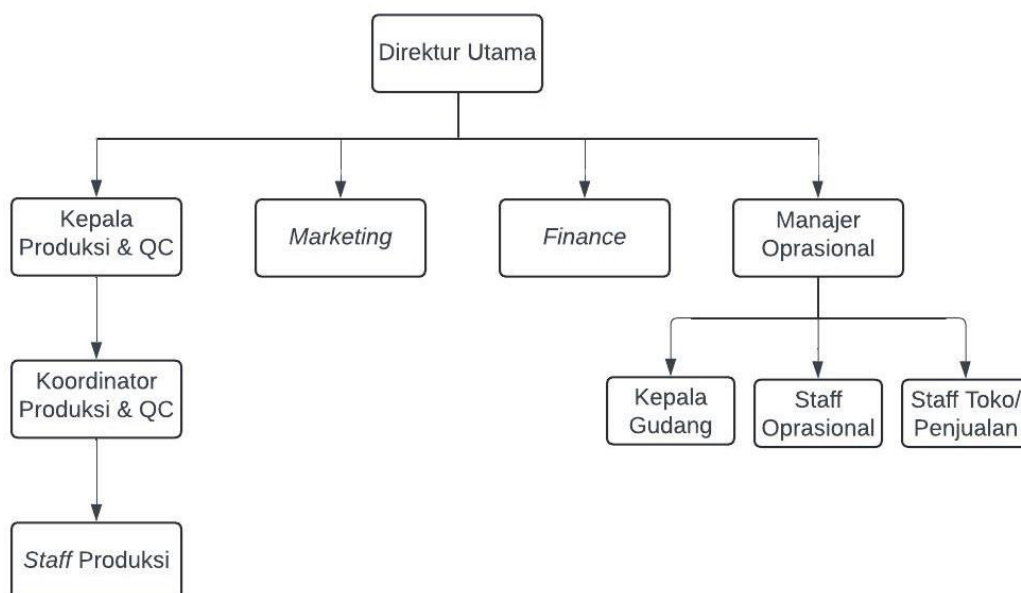
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)

Keterangan :

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. Bangunan Produksi | 2. Pendopo |
| - R. Transit | 3. R. Aging Pematangan Keju |
| - Gudang Kemasan | 4. Mess Karyawan |
| - R. Produksi | 5. Office |
| - R. Aging Produk Jadi | |
| - R. Quality Control | |
| - R. Packing | |
| - R. Produk siap antar | |

F. Struktur Organisasi

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia memiliki struktur organisasi dengan pemegang kekuasaan tertinggi adalah seorang Direktur Utama, yaitu Nieta Pricilia Puspitasari. Direktur Utama menjalankan berbagai tugasnya dibantu oleh divisi-divisi lain, dimana setiap divisi memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Struktur organisasi PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Gambar 2 sebagai berikut.



Gambar 1. 4 Struktur Organisasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)

Gambar 1.4 menunjukkan struktur organisasi PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yang terdiri atas direktur utama, manajer operasional, kepala gudang, staff operasional, manajer produksi, koordinator produksi, staff produksi, staff keuangan, dan staff penjualan/store crew. Adapun tugas masing-masing divisi sebagai berikut:

- a. Direktur Utama
 - 1) Memimpin dan bertanggung jawab menjalankan perusahaan.
 - 2) Bertanggung jawab atas keuntungan dan kerugian yang dialami oleh perusahaan.
 - 3) Menentukan, merumuskan, dan memutuskan kebijakan perusahaan.
 - 4) Merencanakan, mengembangkan, dan mengelola sumber pendapatan dan pembelajaran aset dan kekayaan perusahaan.
 - 5) Menyusun dan menetapkan *activity plan* dan *action plan* untuk mewujudkan visi dan misi perusahaan.
 - 6) Mengkoordinasi dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan.
 - 7) Mengangkat dan memberhentikan karyawan perusahaan.
 - 8) Mewakili perusahaan dalam kegiatan eksternal perusahaan.
- b. Manajer Operasional
 - 1) Bertanggung jawab dalam perencanaan dan koordinasi penyusunan anggaran setiap unit operasional.
 - 2) Mengatur dan mengawasi pelaksanaan prosedur kegiatan produksi dan distribusi produk.
 - 3) Melakukan pengawasan terhadap kualitas produk, persediaan barang untuk distribusi, penyediaan jasa, dan letak fasilitas operasional.
- c. Kepala Gudang
 - 1) Bertanggung jawab dalam koordinasi serta pengawasan operasional dan aktivitas di gudang mulai dari penyimpanan, pengeluaran, dan administrasi barang.
 - 2) Mengelola dan memastikan ketersediaan barang di gudang sesuai kebutuhan perusahaan.
 - 3) Memimpin dan mengawasi pekerjaan *staff* di gudang.
- d. *Staff* Operasional
 - 1) Bertanggung jawab dalam pengelolaan dan pengurusan segala kegiatan operasional di perusahaan.
 - 2) Menyusun kebijakan dan praktik baru berupa disiplin dan perilaku di tempat kerja, pekerjaan mesin, dan prosedur keselamatan.

- 3) Mengamati dan memeriksa proses produksi dan distribusi produk.
- e. Manajer Produksi
- 1) Membantu tugas Direktur Utama dalam hal operasional produksi.
 - 2) Bertanggung jawab terhadap seluruh operasional meliputi proses produksi hingga kualitas hasil produksi.
 - 3) Bertanggung jawab terhadap pengembangan kualitas produk maupun karyawan yang terlibat.
 - 4) Menyusun strategi dalam pemenuhan target perusahaan.
 - 5) Mengawasi, mengontrol, dan menentukan semua kebutuhan dalam proses operasional perusahaan.
 - 6) Mengawasi seluruh karyawan dan memastikan mereka menjalankan tugas sesuai dengan yang diperintahkan.
 - 7) Membuat laporan kegiatan untuk diberikan kepada Direktur Utama.
- f. Koordinator Produksi
- 1) Mengawasi jalannya proses perencanaan dan produksi.
 - 2) Membantu dalam pengawasan kualitas dan kuantitas hasil produksi.
 - 3) Mengatur dan mengarahkan karyawan dalam proses produksi.
- g. *Staff* Produksi
- 1) Bertanggung jawab dalam melakukan proses produksi sesuai dengan yang diperintahkan.
 - 2) Memenuhi target produksi dan melaporkan apabila terdapat masalah.
 - 3) Memeriksa dan memastikan hasil produksi sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan.
- h. *Staff* Keuangan
- 1) Bertanggung jawab terhadap kinerja keuangan perusahaan.
 - 2) Bertanggung jawab dalam pembuatan dan pengawasan laporan keuangan perusahaan.
 - 3) Menyusun strategi dalam meningkatkan pertumbuhan keuangan.
 - 4) Meminimalisir resiko keuangan yang terjadi dalam perusahaan.
- i. *Staff* Penjualan/*Store Crew*
- 1) Bertanggung jawab terhadap penjualan produk.

- 2) Melakukan komunikasi dengan pelanggan serta memelihara kepercayaan dan kepuasan pelanggan.
- 3) Menawarkan dan menyarankan produk kepada pelanggan.

G. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan atau tenaga kerja yang paling penting untuk dimiliki dalam dunia perindustrian adalah Sumber Daya Manusia (SDM). Sumber Daya Manusia merupakan salah satu faktor yang sangat penting bahkan tidak dapat dilepaskan dari sebuah organisasi, baik institusi maupun perusahaan. SDM juga merupakan kunci yang dapat untuk menentukan perkembangan perusahaan. Pengelolaan SDM tidak lepas dari faktor karyawan yang diharapkan dapat berprestasi sebaik mungkin demi mencapai tujuan organisasi. Karyawan merupakan aset utama organisasi dan mempunyai peran yang strategis di dalam organisasi yaitu sebagai pemikir, perencana, dan pengendali aktivitas organisasi. Demi tercapainya tujuan organisasi, karyawan memerlukan motivasi untuk bekerja lebih rajin. Melihat pentingnya karyawan dalam organisasi, maka karyawan diperlukan perhatian lebih serius terhadap tugas yang dikerjakan sehingga tujuan organisasi tercapai. Salah satu hal yang paling diperhatikan dari SDM ini adalah kinerja karyawan. (Kusumasari, 2022). Berikut sistem ketenagakerjaan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia :

1. Jumlah Tenaga Kerja

PT Mazaraat Lokanatura Indonesia memiliki jumlah karyawan sebanyak 12 orang, yang terdiri dari 2 orang perempuan yang masing-masing sebagai staff *warehouse* dan staff toko. Kemudian 10 orang laki-laki sebagai 4 orang staff produksi, 1 orang kepala produksi, 1 orang manajer oprasional, 2 staff umum, dan 1 orang *affineur cheese*. Berikut terdapat data karyawan di industri CV Sahabat Pangan berdasarkan bagian pekerjaan, jabatan, dan jenis kelamin pada Tabel 1.1 dan latar belakang karyawan pada tabel 1.2 :

Tabel 1. 1 Data Karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia

No	Nama	Jenis Kelamin	Nama Bagian
1.	Nieta Pricillia Puspitasari, S.E	Perempuan	Direktur utama

2.	Ignatius Acil, S.H	Laki-laki	Manager Pemasaran
3.	Made Bayu Pramana Yuda	Laki-Laki	Manager Operasional
4.	Arza Mandega Priatomo, S.TP.	Laki-laki	Kepala Produksi dan QC
5.	M. Charis Maulana	Laki-laki	Wakil Kepala Produksi
6.	Aningga Riski P. P.	Laki-Laki	Staff Produksi
7.	Eka Putra P.	Laki-laki	Staff Produksi
8.	Rifky Qotma F.	Laki-laki	Staff Produksi
9.	Ikhsanudin	Laki-laki	Staff Produksi
10.	Indah Wahyuni	Perempuan	Staff Pemasaran
11.	Slamet Dwi Cahyo	Laki-laki	Staff Pemasaran
12.	Ita Noviyana	Perempuan	Staff Operasional
13.	Rendi Purwanto	Laki-laki	Staff Operasional
14.	Dwiki	Laki-laki	Finance

Sumber : PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia (2024)

Tabel 1. 2 Tabel Data Karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia

Pendidikan							Jumlah (Orang)
SD	SMP	SMA/SMK	D1-D3	S1	S2	S3	
-	-	10	-	4	-	-	14

Sumber : PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia (2024)

2. Waktu Kerja dan Pembagian Kerja

PT Mazaraat Lokanatura Indonesia melakukan sistem pembagian kerja atau *shift* agar dapat memperlancar jalannya pekerjaan. Selain itu pembagian kerja juga dapat meningkatkan produktivitas kerja dan keselamatan dengan mpembagian kerja sebagai berikut:

Karyawan toko, staff umum, kepala produksi dan manajer opreasional bekerja pada pukul 09.00 WIB sampai 17.00 WIB dengan karyawan produksi dibagi menjadi 2 shift dimana pembagiannya disesuaikan dengan kebutuhan dari proses produksi yaitu:

- Shift pagi: pukul 06.30 WIB sampai dengan 14.30 WIB
- Shift sore: pukul 15.30 WIB sampai dengan 23.30 WIB

3. Fasilitas yang Disediakan Perusahaan

Untuk menunjang keselamatan kerja dan kesejahteraan pada karyawan, PT Mazaraat Lokanatura Indonesia memberikan berbagai fasilitas penunjang seperti aprone, sepatu pengaman (*safety shoes*), masker, *hair cap*, serta mess karyawan. Karyawan perusahaan juga memperoleh pendapatan serta tunjangan. Tunjangan yang diberikan berupa tunjangan keluarga, uang makan, uang transportasi. Hanya saja perusahaan ini belum tergabung kedalam Serikat Pekerja Seluruh Indonesia (SPSI).