

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara tropis memungkinkan berbagai tanaman buah tropis dapat tumbuh dan berkembang dengan baik. Hal ini menyebabkan buah tropis banyak dimanfaatkan dalam berbagai bidang khususnya bidang industri pangan. Menurut data Badan Pusat Statistik produksi buah di Indonesia mencapai 28,3 juta ton pada 2022 (BPS,2022). Produksi ini terus meningkat dari 2020 sebesar 24,87 juta ton (BPS, 2020). Kemudian, pada 2021 Indonesia telah memproduksi sebanyak hampir 26 juta ton buah, atau persisnya berada di angka 25.975.608 ton buah (BPS, 2021). Dengan adanya keberagaman buah tropis yang dihasilkan, menjadikan Indonesia salah satu penghasil buah tropis yang memiliki keunggulan dan keanekaragaman cita rasa yang baik bila dibandingkan dengan buah-buahan dari negara-negara penghasil buah tropis lainnya.

Meningkatnya konsumsi buah-buahan oleh masyarakat merupakan pangsa pasar usaha yang potensial dibidang pertanian khususnya usaha buah. Selain faktor kesadaran masyarakat, faktor perkembangan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya pengonsumsi buah segar yang bermanfaat bagi tubuh. Buah-buahan merupakan suatu komoditas pertanian yang memiliki nilai ekonomi sebagai bahan pangan maupun bahan baku industri karena buah-buahan menyimpan banyak zat yang memiliki berbagai manfaat dan kegunaan. Nilai gizi secara khusus dari buah-buahan terletak pada penyediaan vitamin – vitamin, khususnya vitamin C atau asam askorbat, karoten (provit A), berbagai vitamin B, khususnya asam folat, dan mineral-mineral khususnya unsur-unsur Ca dan Fe (Djarkasi, 2018). Buah termasuk bahan pangan yang dapat cepat sekali rusak oleh pengaruh mekanik, kimia dan mikrobiologi sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu, pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tinggi dengan bentuk makanan seperti manisan, selai, dodol, dan keripik.

Melimpahnya komoditas buah-buahan di Indonesia juga meningkatkan food waste atau sampah makanan yang dihasilkan. Menurut data laporan dari *United Nations Environment Programme* (UNEP) yang bertajuk *Food Waste*

Index 2021. Indonesia merupakan negara dengan sampah makanan terbanyak se- asia tenggara dengan total sampah makanan di Indonesia mencapai 20,93 juta ton tiap tahunnya dengan komoditas buah-buahan menjadi salah satu penyumbang dari angkut tersebut. Salah satu cara untuk mengurangi sampah buah-buahan adalah dengan melakukan teknologi pengawetan untuk memperpanjang umur simpan buah. Teknologi pengawetan makanan terdapat berbagai jenis teknik, seperti teknik pengeringan, teknik penggulaan, teknik penggaraman, teknik pengasapan, dll. Salah satu teknik pengawetan yang banyak di aplikasikan pada komoditas buah adalah teknik penggulaan yang menghasilkan suatu produk yang biasanya dikenal sebagai 'Manisan Buah'

Manisan merupakan salah satu bentuk pangan olahan buah-buahan yang digemari oleh masyarakat. Rasa manisan yang manis bercampur dengan rasa khas buah yang digunakan sangat cocok untuk dinikmati dalam berbagai kesempatan. Manisan umumnya dibuat dari buah – buahan segar atau potongan potongan kecil buah yang telah direndam sebelumnya pada larutan sukrosa dengan konsentrasi tinggi, atau minimal 40% sesuai ketentuan dari SNI. Manisan dibedakan menjadi dua jenis yaitu manisan basah dan manisan kering. Perbedaan antara manisan basah dan manisan kering yaitu pada proses pengolahan, umur simpan dan kenampakan produk yang dihasilkan. Manisan basah dikonsumsi bersama sirup gula atau dilumuri dengan gula pekat bekas perendamannya, sedangkan manisan kering terbuat dari buah yang diawetkan menggunakan gula dan kemudian dikeringkan. Manisan kering memiliki umur simpan yang lebih panjang dibanding manisan basah. Hal ini disebabkan karena pada pengolahan manisan kering terdapat proses pengeringan yang dapat menurunkan kadar air dan aktivitas air (Aw) pada buah (Khotimah, 2020).

PT Sunrei Food Products, Malang, Jawa Timur merupakan salah satu perusahaan yang mengolah komoditas buah-buahan tropis, dengan bahan baku utama buah yang diolah adalah mangga, nanas, pepaya, kelapa, dan jambu biji. Buah-buah tersebut diolah dan diawetkan sehingga menghasilkan produk manisan buah kering atau *sweet dried fruit*. PT Sunrei Food Products memiliki tujuan mengolah buah-buahan tersebut untuk membantu mengurangi sampah makanan di Indonesia, terutama pada komoditas buah-buahan. Pengolahan produk dimulai dari penanganan bahan baku; penimbangan, sortasi, pencucian, dilanjutkan dengan produksi utama; pengupasan buah,

pemotongan buah, proses blansing, proses osmosis, pengeringan buah, dilanjutkan dengan proses pengemasan; sortasi buah kering, pengecekan kadar air, pengemasan primer, pengemasan sekunder, penyimpanan pada gudang utama.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan buah manisan kering atau *sweet dried fruit* di PT. Sunrei Food Products, Kabupaten Malang, Jawa Timur
- b. Mengidentifikasi aspek pengendalian mutu pada proses produksi produk manisan buah pepaya kering (*dried papaya*)
- c. Mendapatkan pengalaman di dunia kerja serta mendapatkan peluang untuk menangani dan mengetahui permasalahan yang dihadapi pada pengolahan manisan buah kering pada PT. Sunrei Food Products, Kabupaten Malang, Jawa Timur

1.3. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Magang Mandiri MBKM di PT Sunrei Food Products diantaranya yaitu:

a. Bagi Mahasiswa

1. Dapat meningkatkan wawasan mahasiswa tentang proses pengolahan buah-buahan di PT Sunrei Food Products
2. Dapat mengidentifikasi serta melakukan pemecahan masalah pada bidang pengolahan pangan secara langsung saat kegiatan Magang Mandiri MBKM berlangsung
3. Memenuhi rekognisi mata kuliah dengan bobot 20 SKS

b. Bagi Perguruan Tinggi

Memberikan kesempatan kerjasam yang menguntungkan terutama di bidang Pendidikan antara UPN “Veteran” Jawa Timur dan PT Sunrei Food Products dalam program Magang Mandiri MBKM.

c. Bagi Mitra Perusahaan

Hasil Magang Mandiri dapat menjadi masukan yang positif bagi mitra magang, terutama pada bidang pengolahan buah-buahan serta dalam menentukan kebijakan yang terbaik dalam kemajuan usaha di masa yang akan datang.

1.4. Profil Perusahaan

A. Sejarah PT Sunrei Food Products

PT Sunrei Food Products merupakan salah satu industri pangan yang mengolah produk manisan buah-buahan kering atau *sweet dried fruit*, PT Sunrei Food Products terletak di Jalan Sempu, Desa Gadingkulon, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. PT Sunrei Food Products didirikan oleh Bapak Charles Nicholson yang menempati jabatan sebagai direktur pada PT Sunrei Food Products. Pada awalnya, pak Charles merupakan seorang konsultan di bidang pertanian, pak Charles yang saat itu bertempat di kota Kediri menyaksikan melimpahnya mangga podang saat panen raya yang dibiarkan busuk tanpa dilakukan pengolahan. Selain itu, beliau melihat angka pengangguran yang cukup tinggi di kota tersebut. Berdasarkan masalah tersebut pak Charles berpikir untuk menciptakan sebuah produk olahan mangga yang jarang ditemukan serta dapat membuka peluang untuk membuka lapangan pekerjaan baru.

Penelitian dan survey lebih lanjut dilakukan untuk mengetahui apakah sudah pernah adanya olahan mangga yang di sudah pernah produksi, setelah ditelusuri ternyata di negara Filipina terdapat perusahaan yang terlebih dahulu membuat produk olahan mangga hingga melakukan ekspor ke beberapa negara. Perusahaan di negara Filipina ini telah berhasil untuk mengembangkan produk olahan mangga serta membuka lapangan kerja bagi masyarakat di negara tersebut. Setelah ditelusuri, harga bahan baku dan biaya tenaga kerja di Filipina lebih tinggi daripada di Indonesia. Dengan demikian, Pak Charles dapat mengembangkan produk di Indonesia dengan anggaran yang lebih rendah dan membuat produk dengan kualitas yang lebih baik daripada produk mangga olahan di Filipina dengan menggunakan teknologi dan proses yang lebih baik.

PT Sunrei Food Products didirikan pada tahun 2006 di Kabupaten Kediri dibawah naungan Lembaga REI dengan pemegang saham tertinggi yaitu Yayasan Bina Manusia Seutuhnya. Lembaga REI yaitu *Resource Exchange Internasional* yang merupakan sebuah organisasi di bidang Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) yang berbasis di Amerika. PT Sunrei Food Products juga bekerja sama dengan pemerintah Kabupaten Kediri, pemerintah Kabupaten Kediri mengarahkan dan menghubungkan PT Sunrei Food Products dengan

Kelompok Tani Sumbermulyo. Relasi PT Sunrei Food Products dengan Kelompok Tani Sumbermulyo memudahkan PT Sunrei Food Products dalam mendapatkan supply bahan baku serta mendapatkan tenaga kerja baru. Dari tahun 2006 hingga 2020 PT. Sunrei Food Products berusaha melakukan inovasi pada bagian mesin, penyusunan formula, serta pemodifikasian SOP yang dapat menghasilkan produk yang sempurna dan sesuai standar yang diinginkan. Produksi pertama PT. Sunrei Food Products dilakukan di Kabupaten Kediri pada tahun 2020 secara home industry, sebelum akhirnya memutuskan untuk berpindah lokasi ke Kabupaten Malang.

Pada tahun 2021, PT Sunrei Food Products memulai pembangunan pabrik dan mulai beroperasi penuh pada tahun 2022. Pemindahan lokasi yang dilakukan bertujuan untuk mempermudah saran dan prasaran, khususnya dalam mendapatkan perizinan serta sertifikasi seperti BPOM, Halal, Izin Edar, dan lain sebagainya. PT Sunrei Food Products memproduksi pangan olahan manisan buah kering dengan 5 bahan baku buah utama yaitu mangga, nanas, pepaya, kelapa, dan jambu biji. PT Sunrei Food Products memiliki lahan *cold storage* untuk menyimpan bahan baku beku untuk produksi urgent di luar musim buah. PT Sunrei Food Products berlokasi di daerah desa Gadingkulon dengan tujuan untuk memberdayakan SDM dengan merangkul masyarakat sekitar untuk menjadi pekerja pada PT Sunrei Food Products, meskipun begitu PT Sunrei Food Products juga memiliki kriteria untuk menentukan masyarakat yang dipekerjakan yaitu searah dengan jalan (visi & misi) perusahaan dan mampu memenuhi standar manajemen perusahaan.

B. Visi Perusahaan

Visi perusahaan yang diterapkan oleh PT Sunrei Food Products yaitu ingin membuat produk *snack* manisan buah kering yang berdampak positif terhadap kesehatan konsumen dan lingkungan, serta ingin membuat produk yang dikenal luas baik dalam negeri maupun luar negeri.

C. Misi Perusahaan

Misi perusahaan yang diterapkan oleh PT Sunrei Food Products adalah dengan menciptakan produk dengan kualitas yang bagus dengan mempertahankan dan meningkatkan kualitas produksi dan keamanan produk *snack* manisan buah kering, menggaet mitra dan lembaga yang lebih luas, serta menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar perusahaan.

D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Sunrei Food Products berlokasi di Jalan Raya Sempu No.31, RT. 04 / RW. 01, Dusun Sempu, Desa / Kelurahan Gadingkulon, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Berdasarkan letak astronomisnya, PT Sunrei Food Products berada di $7^{\circ} 55' 53.2''$ LS dan $112^{\circ} 33' 57.5''$ BT. Denah lokasi pabrik PT. Sunrei Food Products dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

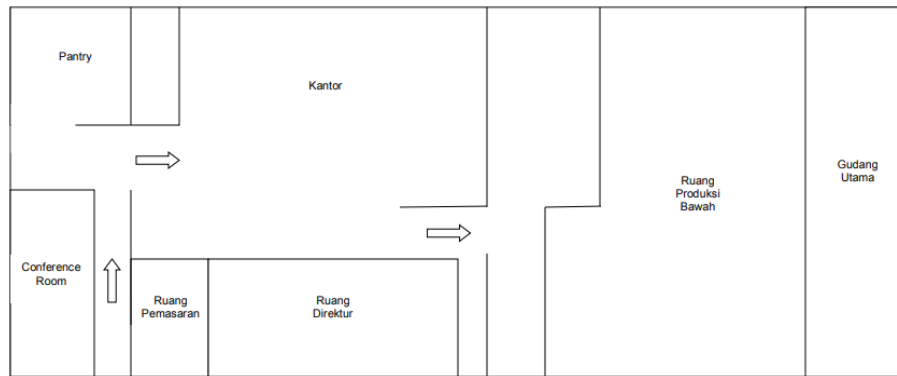


Gambar 1. Denah Lokasi Pabrik PT Sunrei Food Products
Sumber: Google Maps (2024)

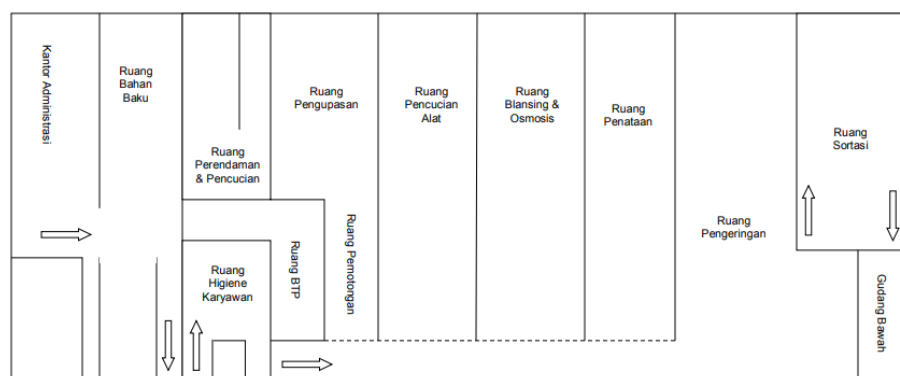
Batas-batas lokasi PT Sunrei Food Products adalah sebagai berikut:

Batas sebelah utara	: Rumah warga
Batas sebelah timur	: Ladang perkebunan
Batas sebelah selatan	: Ladang perkebunan
Batas sebelah barat	: Jalan

Lokasi merupakan letak industri yang ditentukan sebuah perusahaan dengan berbagai kriteria tertentu. Lokasi perusahaan dapat dikatakan strategis jika memiliki aksesibilitas memadai khususnya dalam segi transportasi. Kemudian, perusahaan juga perlu untuk memahami tempat pasokan bahan baku agar proses pengiriman bahan baku dapat diakses dengan biaya yang efisien. Pada pengembangan bisnis, lokasi menjadi salah satu faktor yang cukup penting karena dapat berpengaruh terhadap pengembangan bisnis sebuah perusahaan. Faktor-faktor yang menjadi alasan penentuan lokasi perusahaan adalah sebagai berikut.



Gambar 2. Tata Letak Lantai Atas PT Sunrei Food Products
Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)



Gambar 3. Tata Letak Lantai Bawah PT Sunrei Food Products
Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

PT Sunrei Food Products terdiri dari 2 lantai. Pada lantai atas, bagian barat merupakan perkantoran yang terdiri dari ruang conference room, pantry, ruang pemasaran, kantor karyawan, dan ruang direktur. Sedangkan pada lantai atas bagian timur merupakan gudang utama untuk menyimpan stok produk sebelum dipasarkan. Lantai bawah bagian paling barat merupakan bagian depan kantor yang terdapat kantor administrasi.

Lantai bawah merupakan tempat produksi utama pada PT Sunrei Food Products, dimana diawali dengan ruang bahan baku yang tersambung dengan ruang perendaman dan pencucian. Selanjutnya pekerja akan memasuki ruang hygiene karyawan, pada ruang tersebut pekerja diwajibkan untuk memasang seluruh APD dan melakukan kegiatan sanitasi seperti yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Ruang produksi utama pada PT Sunrei Food Products terdiri dari ruang BTP, ruang pengupasan, ruang pemotongan, ruang pencucian alat, ruang blansing, ruang penataan, ruang pengeringan, serta ruang sortasi. Pada

bagian paling timur lantai bawah terdapat gudang bawah, tempat dimana produk akan dikemas sekunder yang kemudian akan disimpan ke gudang utama.

E. Bahan Baku

Sumber bahan baku menjadi faktor penting dalam pemilihan lokasi pabrik terutama pabrik yang membutuhkan pasokan bahan baku dalam jumlah besar. Sehingga, dipilih lokasi yang memiliki jarak terdekat dan akses jalan yang mudah untuk proses pengiriman. Hal tersebut dapat menekan biaya transportasi selama pengiriman bahan baku. Untuk kebutuhan bahan baku, PT Sunrei Food Products bekerja sama dengan pemasok dari berbagai wilayah di Indonesia seperti Kediri, Pasuruan, Probolinggo, dan Malang.

F. Fasilitas Pabrik

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

G. Kapasitas Produksi

Jumlah produksi PT. Sunrei Food Products setiap harinya tidak menentu karena mengikuti banyaknya pesanan yang diminta oleh konsumen. Setiap bulannya, tercatat bahwa PT. Sunrei Food Products dapat memproduksi produk manisan buah kering dari bahan baku sebanyak 200 kg atau bahkan hingga 300 kg per harinya.

H. Tenaga Kerja

Semua tenaga kerja aktif PT. Sunrei Food Products diketahui berasal dari domisili Kabupaten Malang. Pekerja produksi merupakan ibu-ibu dari daerah sempu yang berdomisili disekitar area perusahaan. PT Sunrei Food Products menggunakan sistem tenaga kerja musiman, dimana pekerja akan dipekerjakan jika terdapat kapasitas produksi yang besar.

I. Pemasaran

Produk PT. Sunrei Food Products dipasarkan secara lokal maupun internasional (ekspor). Di Indonesia sendiri, pasar produk PT. Sunrei Food

Products meliputi wilayah Malang dan Bali. Pemasaran produk dengan memasokkan produk ke toko oleh-oleh dengan harapan produk dapat dikenal lebih luas. Seiring dengan berkembangnya teknologi, pemasaran yang mulanya dilakukan secara offline, dikembangkan hingga dapat dilakukan secara online melalui platform belanja online Shopee dan Tokopedia serta dapat dibeli dari website www.javabite.com sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

J. Persediaan Listrik

Semua fasilitas dan peralatan pabrik menggunakan listrik yang bersumber dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik, PT. Sunrei Food Products memiliki Generator atau genset yang dapat dinyalakan selama pemadaman oleh para pekerja sehingga masalah terkait kelistrikan terselesaikan dan kegiatan pabrik dapat kembali berjalan dengan lancar.

K. Saran Pembuangan Limbah

Dalam proses produksi, PT. Sunrei Food Products menghasilkan banyak limbah padat dalam sekali proses. Limbah padat biasanya terdiri dari kulit buah, biji buah, serta mahkota nanas. Limbah padat dibuang kedalam kubangan yang telah disiapkan, kemudian apabila kubangan tersebut sudah penuh maka limbah padat akan ditimbun dengan tanah. Limbah padat akan terurai menjadi organik secara alami.

Sedangkan untuk limbah cair, PT. Sunrei Food Products memiliki system IPAL yang terletak dibelakang pabrik. Limbah cair yang dihasilkan biasanya dari air bekas mencuci bahan baku, air bekas proses blansing, air pencucian peralatan produksi, air pembersihan lingkungan produksi, dan air dari kamar mandi. Limbah air tersebut dibuang melalui aliran air yang menuju saluran pembuangan IPAL.

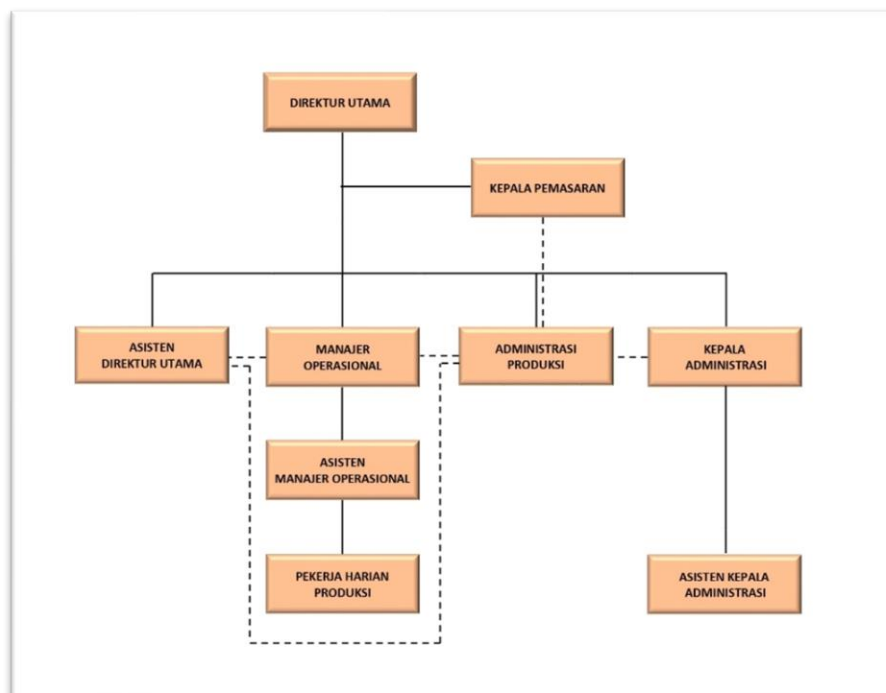
L. Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam sebuah perusahaan adalah untuk memberikan kerangka kerja yang sistematis yang memungkinkan perusahaan untuk mencapai tujuan dan sasaran bisnisnya secara efisien dan efektif. Struktur organisasi dibuat untuk keperluan yang terkait dengan

masalah pembagian kerja, fungsi, tanggung jawab, dan wewenang agar dapat berjalan dengan, jelas, efisien dan terstruktur.

Tipe struktur organisasi yang digunakan oleh PT Sunrei Food Products yaitu organisasi lini. Pada tipe ini kekuasaan mengalir secara langsung dari direktur ke kepala bagian, serta kepala bagian menjalankan fungsi pengawasan dalam masing masing bagiannya. Dibandingkan dengan tipe yang lain, organisasi lini adalah tipe yang paling sederhana dengan ciri-ciri bentuk organisasi kecil, spesialisasi kerja masih belum terlalu tinggi dan jumlah karyawan tidak begitu banyak serta saling mengenal.

Penerapan tipe organisasi linipada PT Sunrei Food Products dinilai disesuaikan dengan bentuk organisasi yang masih relatif kecil. Lalu pembagian tugas untuk masing-masing pekerja yang dilakukan tidak memiliki spesialisasi yang terlalu terstruktur dan kekuasaan tertinggi dialirkan langsung dari seorang direktur. Struktur organisasi di *PT Sunrei Food Products* dapat dilihat dibawah:



Gambar 4. Bagan Struktur Organisasi PT Sunrei Food Products
Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

Pada bagan struktur organisasi, garis lurus menandakan garis komando yang menghubungkan satu jabatan yang posisinya lebih tinggi dengan jabatan yang lebih rendah. Garis ini menandakan bahwa jabatan

yang lebih rendah wajib menaati perintah atau instruksi dari jabatan yang lebih tinggi. Sementara itu, garis putus-putus menandakan hubungan koordinasi antarbagian dimana jabatan yang saling terhubung harus saling berkoordinasi untuk melakukan tugasnya. Garis ini dapat digambarkan baik secara vertical atau horizontal. Tanggung jawab dan wewenang dari masing-masing jabatan pada struktur organisasi diatas adalah sebagai berikut:

1. Direktur Utama

Direktur sebagai pimpinan perusahaan bertugas dalam memimpin perusahaan dan menjadi seseorang dalam menentukan keputusan terakhir. Direktur juga memiliki wewenang dalam mengatur pemberian tugas dan tanggung jawab kepada kepala masing-masing bagian. Kemudian kepala bagian akan menyampaikan setiap bagian tugas dan tanggung jawab kepada seseorang dengan tingkat posisi di bawahnya. Direktur perusahaan turut melakukan pengawasan kinerja untuk setiap koordinator bagian dan memberikan laporan terkait kinerja perusahaan kepada para pemegang saham.

2. Kepala Pemasaran

Kepala pemasaran dalam struktur organisasi mencakup berbagai tanggung jawab strategis dan operasional yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran merek, mendorong penjualan, dan memastikan kepuasan pelanggan. Kepala pemasaran menuntut pemahaman yang mendalam tentang pasar, kemampuan analitis yang kuat, serta keterampilan kepemimpinan dan komunikasi yang efektif.

3. Asisten Direktur

Asisten direktur dalam sebuah struktur organisasi perusahaan terletak dibawah Direktur. Umumnya asisten direktur memiliki tugas dan tanggung jawab membantu dan mendukung tugas yang sedang dijalankan oleh Direktur. Asisten direktur perlu memiliki pemahaman yang mendalam terkait dengan industri perusahaan, kemampuan manajerial serta dapat berkomunikasi dengan baik.

4. Manajer Operasional

Manajer operasional dalam sebuah perusahaan memiliki peran penting yaitu bertanggung jawab mengenai pengelolaan berbagai aspek

operasional dan persoalan yang terjadi dalam sebuah perusahaan. Aspek operasional tersebut diantaranya pengelolaan produk, tenaga kerja serta kinerja yang dihasilkan oleh organisasi. Manajer operasional juga memiliki tugas dan tanggung jawab dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional perusahaan dalam rangka memastikan sistem dan peraturan berjalan normal sesuai visi dan misi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan.

5. Administrasi Produksi

Administrasi produksi memiliki tugas dan tanggungjawab yang mencakup berbagai aspek yang berkaitan dengan pengelolaan dan koordinasi proses produksi di suatu perusahaan, seperti penjadwalan produksi, pemantauan kualitas, pengelolaan inventaris dan persediaan, pengelolaan data produksi, penyusunan anggaran dan pengendalian biaya, dll. seorang administrasi produksi sangat penting untuk memastikan bahwa produksi berjalan lancar, efisien, dan sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan.

6. Kepala Administrasi

Kepala administrasi memiliki tugas dan tanggung jawab yang mencakup berbagai aspek pengelolaan kantor dan mendukung fungsi operasional organisasi secara keseluruhan, seperti pengelolaan fasilitas kantor, pengelolaan SDM, manajemen keuangan dan anggaran, pengelolaan dokumen dan arsip, dll. Kepala administrasi memiliki peran yang krusial dalam memastikan kelancaran operasional kantor dan mendukung berbagai fungsi organisasi.

7. Asisten Manajer Operasional

Asisten manajer operasional bertugas untuk membantu manajer operasional dalam perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan kegiatan operasional harian. Asisten manajer operasional memainkan peran penting dalam mendukung manajer operasional dan memastikan operasi perusahaan berjalan dengan lancar dan efisien.

8. Asisten Kepala Administrasi

Asisten kepala administrasi bertugas untuk membantu kepala administrasi dalam perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan kegiatan administratif harian. Asisten kepala administrasi memainkan peran

penting dalam mendukung kelancaran operasional kantor dan memastikan bahwa fungsi administratif berjalan dengan efisien.

9. Pekerja Harian Produksi

Pekerja produksi umumnya memiliki tugas mulai dari penanganan bahan baku hingga pengemasan produk jadi. Pekerja produksi memiliki peran penting dalam memastikan bahwa produk dibuat sesuai dengan spesifikasi dan standar kualitas yang ditetapkan perusahaan, serta bahwa proses produksi berjalan lancar dan efisien.

M. Ketenagakerjaan

Menurut UU No.13 tahun 2003, tenaga kerja merupakan setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan jasa, baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun orang lain atau masyarakat. Pada PT Sunrei Food Products sendiri tenaga kerja juga dibutuhkan untuk mendukung jalannya kegiatan dalam menghasilkan sebuah produk.

N. Klasifikasi Tenaga Kerja

Klasifikasi tenaga kerja di PT Sunrei Food Products dibagi menjadi tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja langsung tersebut merupakan tenaga kerja yang langsung terlibat dalam proses produksi. Sedangkan untuk tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak terlibat langsung dalam proses produksi, umumnya hanya terlibat pada urusan di sekitar kantor saja (Yusnaini *et al.*, 2020). Tenaga kerja di PT. Sunrei Food Products juga dibagi menjadi dua berdasarkan yaitu tenaga kerja kontrak dan musiman.

1. Tenaga Kerja Kontrak

Tenaga kerja kontrak adalah seseorang yang dipekerjakan dalam jangka waktu tertentu sesuai kesepakatan masing-masing pihak. Tenaga kerja kontrak ini memiliki perjanjian terkait tugas dan durasi kontrak yang ditetapkan oleh perusahaan. Perusahaan dan tenaga kerja memiliki hak dalam memutuskan kontrak sesuai dengan keinginan, namun tetap memperhatikan perjanjian yang berlaku (Hanipah *et al.*, 2023). Pada PT Sunrei Food Products, tenaga kerja kontrak ini umumnya berlaku pada tenaga kerja tidak langsung diantaranya bagian administrasi, asisten direktur, asisten manajer operasional serta asisten administrasi. Tenaga kerja kontrak ini memiliki sistem penggajian yang dilakukan secara rutin pada tiap bulannya.

2. Tenaga Kerja Musiman

Tenaga kerja musiman adalah seseorang yang dipekerjakan untuk sementara waktu atau hanya bekerja saat dibutuhkan pada waktu-waktu tertentu. Tenaga kerja ini akan dibutuhkan perusahaan ketika sedang membutuhkan pekerja tambahan. Umumnya pekerja akan dipanggil sesuai dengan jumlah produksi, jika produksi berada di skala yang sangat besar maka akan dibutuhkan banyak pekerja. Tenaga kerja musiman ini umumnya memiliki hak yang lebih sedikit dibandingkan dengan pekerja kontrak (Santriati, 2022).

PT Sunrei Food Products memberlakukan sistem tenaga kerja musiman pada pekerja harian di bagian produksi (tenaga kerja langsung). Sistem tenaga kerja musiman ini didasarkan pada kapasitas produksi yang akan dilakukan, dimana apabila kapasitas produksi yang tinggi akan melakukan perekrutan tenaga kerja musiman yang lebih banyak, sebaliknya apabila kapasitas produksi hanya sedikit maka tenaga kerja yang bekerja lebih sedikit. Tugas dari pekerja harian mencakup pencucian bahan baku buah, pengupasan dan pemotongan buah, penataan buah sebelum dikeringkan, pengemasan, hingga penyimpanan di gudang. Pekerja harian pada PT. Sunrei Food Products adalah ibu-ibu rumah tangga di sekitar pabrik PT. Sunrei Food Products. Untuk klasifikasi dan jumlah tenaga kerja PT Sunrei Food Products secara rinci dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Klasifikasi dan jumlah tenaga kerja PT Sunrei Food Products

No.	Tenaga Kerja	Jumlah	Jenis
1.	Direktur Utama	1	Tidak Langsung
2.	Kepala Pemasaran	1	Tidak Langsung
3.	Asisten Direktur	1	Langsung & Tidak Langsung
4.	Administrasi Produksi	1	Langsung & Tidak Langsung
5.	Manajer Operasional	2	Langsung
6.	Asisten Manajer Operasional	1	Langsung
7.	Kepala Administrasi	1	Tidak Langsung
8.	Asisten Kepala Administrasi	1	Tidak Langsung
9.	Pekerja Harian	8	Langsung
Jumlah		17	

Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

O. Hari dan Jam Kerja

Seluruh pekerja PT Sunrei Food Products baik pekerja kontrak maupun pekerja musiman memiliki hari kerja yang sama yaitu hari Senin – Jumat, dengan rincian detail:

Pekerja kontrak:

07.30 wib – 16.30 wib (durasi 8 jam kerja dengan dengan rincian 7 jam kerja dan 1 jam istirahat)

Pekerja musiman:

07.00 wib – 16.00 wib (durasi 8 jam kerja dengan dengan rincian 7 jam kerja dan 1 jam istirahat), namun untuk pekerja musiman dapat pulang terlebih dahulu apabila sudah tidak ada kegiatan produksi

P. Sistem Penggajian

Sistem penggajian di PT Sunrei Food Products dibedakan atas jenis pekerjaanya, untuk pekerja kontak penggajian dilakukan setiap satu bulan sekali. sementara itu, Sistem pemberian upah untuk tenaga kerja musiman ini berdasarkan jumlah hari kerja nya dengan 1 hari kerja sebanyak 8 jam. Pemberian upah akan dilakukan satu minggu sekali di setiap hari senin. Penggajian tenaga kerja musiman dibedakan menjadi 3 golongan yang dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Golongan penggajian tenaga kerja musiman

No	Golongan	Jumlah Upah
1.	I	Rp 10.000 / jam
2.	II	Rp 13.300 / jam
3.	III	Rp 11.875 / jam

Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

Q. Tunjangan dan Fasilitas

Fasilitas diartikan sebagai salah satu faktor penunjang kerja seorang karyawan dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh suatu perusahaan, fasilitas kerja yang baik dengan alat yang sesuai mendukung kinerja karyawan lebih kondusif dengan begitu membuat pekerjaan lebih efektif dan efisien. Undang-undang ketenagakerjaan no 13 tahun 2013 juga menjelaskan mengenai fasilitas kesejahteraan yang perlu diberikan perusahaan kepada

pekerja, dimana harus terdapat pelayanan tambahan di perusahaan dalam hubungan kerja. Fasilitas tenaga kerja ini tidak hanya mencakup fasilitas keuangan / finansial seperti gaji, upah, dan tunjangan, tetapi juga terdapat fasilitas non finansial yang diberikan oleh PT Sunrei Food Products diantaranya tempat ruang istirahat, kamar mandi, tempat ibadah serta air mineral. Kemudian diberikan juga fasilitas pendukung untuk memberikan kenyamanan bagi pekerja seperti kipas angin, meja dan kursi. Adanya beberapa fasilitas tersebut diharapkan mampu memenuhi kebutuhan setiap pekerja agar dapat melakukan pekerjaan dengan lebih optimal, nyaman dan aman.

Fasilitas finansial pada PT Sunrei Food Products terdiri dari gaji, upah, dan tunjangan. Sebenarnya, fasilitas gaji dan upah dapat diartikan dengan cara yang sama. Gaji adalah jumlah uang yang diterima seseorang dengan jumlah yang pasti dan tepat waktu, sedangkan upah adalah jumlah uang yang dibayarkan tidak selalu sama atau tidak pasti dengan waktu yang tidak tepat. Pembayaran gaji diberlakukan kepada para pekerja kontrak dengan nominal sesuai kesepakatan awal dan dibayarkan setiap satu bulan sekali. Sedangkan, untuk upah diberlakukan kepada para pekerja musiman sesuai jam kerja yang mereka lakukan. Pembayaran upah ini dilakukan satu minggu sekali di setiap hari senin. Setiap tenaga kerja yang melakukan kerja di waktu lembur akan mendapatkan upah tambahan. Fasilitas tunjangan yang diberikan adalah THR atau Tunjangan Hari Raya, THR diberikan baik kepada pekerja kontrak maupun musiman. THR yang difasilitasi oleh PT Sunrei Food Products diberikan kepada pekerja berdasarkan berapa lama pekerja tersebut telah bekerja di PT Sunrei Food Products, yang dapat diartikan tidak semua pekerja mendapatkan fasilitas tunjangan dari PT Sunrei Food Products.