

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat melalui proses penggilingan daging, pencampuran dengan bahan tambahan, serta bahan pengikat yang kemudian dibentuk menggunakan casing (selongsong). Kemudian proses pemasakannya dapat melalui proses pemanasan, pengasapan, atau pebekuan tergantung jenis produk sosis yang dibuat (Nurwantoro *et al.* 2018).

Di tengah meningkatnya konsumsi sosis ayam saat ini membuat industri pengolahan pangan perlu menjalankan proses produksi secara efisien dan konsisten untuk menghasilkan produk yang sesuai standarnya. Setiap tahapan proses produksi dapat mempengaruhi mutu akhir produk, mulai dari segi tekstur, rasa, warna, hingga daya simpannya. PT. Rama Putra Djaya merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan beku (*frozen food*) yang terus berupaya memenuhi permintaan pasar dengan menjaga mutu dan konsistensi produk. PT. Rama Putra Djaya telah melabeli produknya dengan sertifikasi Halal MUI, NKV, ISO 22000, dan lulus uji BPOM. Adanya sertifikat yang didapat membuktikan bahwa PT. Rama Putra Djaya telah menerapkan proses produksi yang sesuai dengan standar operasional produksi. Pengendalian terhadap proses produksi inilah yang menjadi faktor utama dalam menjamin kualitas produk yang dapat diterima oleh konsumen. PT. Rama Putra Djaya sendiri sudah memiliki beberapa jenis produk sosis ayam yang telah dipasarkan di seluruh Indonesia.

Namun dibalik pertumbuhan industri tersebut, terdapat tantangan teknis dalam menjaga aspek proses produksi agar menghasilkan kualitas produk yang konsisten dan berkualitas. Apabila proses produksi tidak dikendalikan dengan baik maka dapat menghasilkan sosis dengan hasil akhir yang tidak sesuai, seperti tekstur yang lembek, warna yang tidak merata, atau umur simpan yang pendek. Selain berdampak pada kualitas akhir juga dapat berdampak pada tingkat kepercayaan konsumen dan efisiensi produksi di perusahaan. Oleh karena itu, penting bagi industri untuk menjaga dan meningkatkan standar mutu produk melalui pengawasan ketat di setiap tahapan proses produksinya.

Melalui program Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Rama Putra Djaya, mahasiswa diberikan kesempatan secara langsung untuk mempelajari dan

menganalisis alur produksi sosis ayam dari awal hingga akhir. Keterlibatan mahasiswa dalam proses produksi dapat memperkaya pemahaman mengenai penerapan Teknologi pangan dalam skala industri, serta memperkuat keterampilan teknis dalam pengendalian proses. Dengan demikian, kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT. Rama Putra Djaya diharapkan mampu menjadi media pembelajaran aplikatif sekaligus kontribusi nyata dalam peningkatan produk sosis yang diproduksi.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Rama Putra Djaya adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari proses produksi sosis ayam di PT. Rama Putra Djaya mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pengawasan mutu, serta sistem sanitasi yang diterapkan
2. Mengetahui perbedaan proses produksi sosis di PT. Rama Putra Djaya dengan literature

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan program Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Rama Putra Djaya adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Terjalin hubungan yang lebih erat antara institusi pendidikan tinggi dengan dunia industri, menciptakan sinergi dan kolaborasi yang saling menguntungkan
- b. Menjadi wadah untuk pertukaran informasi dan transfer pengetahuan yang relevan dengan perkembangan terkini di dunia industri

2. Bagi Perusahaan

- a. Perusahaan menerima kontribusi berupa ide dan saran yang membangun guna meningkatkan kinerja dan efisiensi.
- b. Hasil analisis dan tugas khusus yang dikerjakan selama Praktik Kerja Lapangan dapat menjadi dasar bagi perusahaan dalam merumuskan strategi dan kebijakan di masa depan

3. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat memperluas wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi sosis dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat dalam dunia kerja

- b. Praktik Kerja Lapangan menjadi sarana untuk mengasah kemampuan mahasiswa dalam menganalisis situasi, melakukan pengamatan, dan memberikan solusi konstruktif terhadap permasalahan yang dihadapi perusahaan, berdasarkan landasan ilmu yang telah dikuasai

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT. Rama Putra Djaya adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku (*frozen food*) yang berlokasi di Pati, Jawa Tengah dan didirikan pada tahun 2017. PT. Rama Putra Djaya muncul sebagai produsen *frozen food* melalui tiga merek dagang, yaitu Lezza, Hanarose dan Ngejoss. Dalam setiap produknya, PT. Rama Putra Djaya berkomitmen untuk menjaga kualitas dengan menggunakan bahan baku terbaik serta menghadirkan cita rasa yang unggul. PT. Rama Putra Djaya memproduksi berbagai jenis olahan *frozen food* melalui proses produksi yang tepat, penggunaan bahan baku pilihan, dan dukungan fasilitas berteknologi tinggi sehingga dapat menghasilkan produk makanan yang memiliki cita rasa baik untuk dikonsumsi seluruh masyarakat di Indonesia. Produk-produk yang diproduksi oleh PT. Rama Putra Djaya dapat dilihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Produk-Produk PT. Rama Putra Djaya
(Sumber: PT. Rama Putra Djaya, 2025)

Perintisan perusahaan dimulai pada tahun 2016, dengan pencapaian awal berupa perolehan sertifikat halal, lulus uji BPOM, dan sertifikat NKV (Nomor Kontrol Veteriner). Sertifikat ini menjamin produk berbasis daging yang diproduksi telah memenuhi standar kesehatan hewan potong dan kehalalan. Pada tahun 2017, PT. Rama Putra Djaya meluncurkan brand hanarose dan lezza. Perkembangan perusahaan berlanjut dengan

diperolehnya sertifikat ISO 22000 pada tahun 2019, yang menunjukkan komitmen terhadap sistem manajemen keamanan pangan sesuai standar Internasional. Kemudian pada tahun 2020, perusahaan menambah brand produk baru bernama Ngejoss. Awalnya, PT. Rama Putra Djaya berlokasi di Surabaya. Namun sejak tahun 2022, perusahaan memindahkan fasilitas produksi ke Pati, Jawa Tengah untuk memperluas kapasitas dan jangkauan distribusi.

Dalam menjamin kualitas produk yang dihasilkan, PT. Rama Putra Djaya menggunakan prosedur produksi yang sangat kompleks. Kompleksitas dalam proses produksi dimulai dari perencanaan produksi hingga penerimaan bahan baku, pra-pengolahan, pengolahan, pengemasan, pembekuan, dan distribusi. PT. Rama Putra Djaya berkomitmen penuh terhadap peningkatan kualitas hidup melalui penyediaan produk yang berkualitas. Komitmen tersebut dibuktikan dengan berbagai sertifikat yang diperoleh PT. Rama Putra Djaya seperti sertifikat halal, lulus uji BPOM, ISO 22000:2018, dan NKV.

Sejak berdirinya PT. Rama Putra Djaya pada tahun 2017, nama perusahaan yang digunakan adalah PT. Rama Putra Djaya. Hingga pada tahun 2022 dan berpindah tempat produksi di Pati, Jawa Tengah terjadi perubahan nama menjadi PT. Rama Putra Djaya. Logo PT. Rama Putra Djaya dimaksudkan untuk menunjukkan komitmen perusahaan yang lebih kuat dan mengekspresikan semangat baru ke seluruh bagian perusahaan dalam mewujudkan visi dan misi perusahaan. Perubahan logo tersebut dapat dilihat pada **Gambar 2** dan **Gambar 3**.



Gambar 2. Logo PT. Rama Putra Djaya sebelum perubahan
(Sumber: PT. Rama Putra Djaya, 2025)



Gambar 3. Logo PT. Rama Putra Djaya setelah perubahan
(Sumber: PT. Rama Putra Djaya, 2025)

1.4.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan misi perusahaan berfungsi sebagai pedoman dan motivasi bagi karyawan dalam mencapai tujuan organisasi. Visi menggambarkan keadaan masa depan yang diinginkan, Sedangkan misi menguraikan langkah-langkah untuk mencapainya. Implementasi visi dan misi yang jelas dan komunikatif dapat meningkatkan kinerja karyawan (Harinda *et al.* 2024). PT. Rama Putra Djaya memiliki visi sebagai tujuan atau arah utama yang ingin diwujudkan oleh perusahaan. Visi PT. Rama Putra Djaya tersebut adalah menyediakan varian produk siap saji yang sehan dan disukai masyarakat Indonesia dan Global.

PT. Rama Putra Djaya memiliki misi yang merupakan suatu tahapan dalam mewujudkan visi atau tujuan perusahaan. Berikut merupakan misi PT. Rama Putra Djaya:

1. Menyediakan produk yang lezat dengan resep dan bahan baku yang unik sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi dan selera keluarga
2. Mengembangkan Teknologi dan meningkatkan kreatifitas untuk terus berinovasi menyediakan produk-produk berkualitas
3. Membangun perusahaan yang kuat dan kokoh dengan merangkul karyawan dan menjadikannya sebagai keluarga serta mendukung sumber daya sekitar

1.4.3 Lokasi Perusahaan

PT. Rama Putra Djaya berlokasi di Jalan Raya Pati – Juwana Km.7, Dukuh Guyangan RT.01/RW.05 Kelurahan Purworejo, Kecamatan Pati, Kabupaten/Kota Pati, Provinsi Jawa Tengah yang dapat dilihat pada **Gambar 4.** Pemilihan lokasi bangunan PT. Rama Putra Djaya sudah tepat karena berdasarkan beberapa faktor yaitu, lokasi industri PT. Rama Putra Djaya berada di pinggi jalan raya Pati – Juwana (Jalan Pantura) sehingga

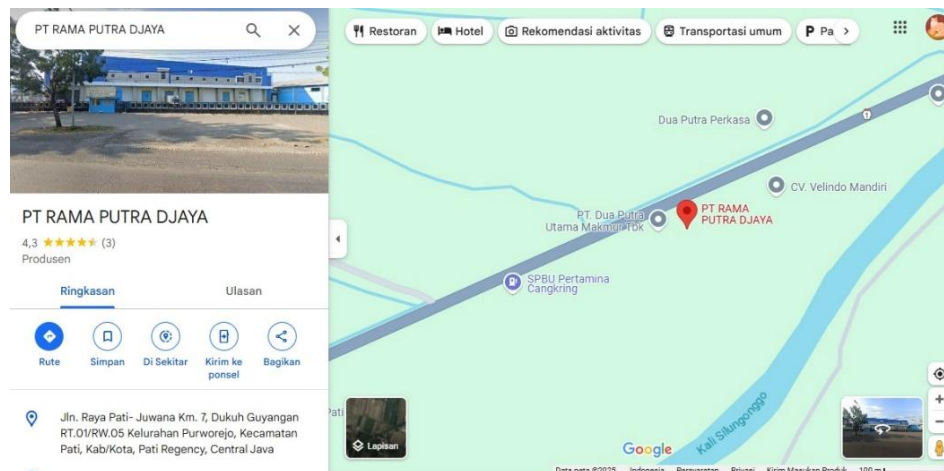
mempermudah untuk transportasi bahan baku dan pendistribusian produk akhir. Batas-batas lokasi PT. Rama Putra Djaya adalah sebagai berikut :

Batas sebelah utara : Rumah Makan Dua Puteri

Batas sebelah timur : CV. Pelindo Mandiri

Batas sebelah selatan : Lahan Persawahan

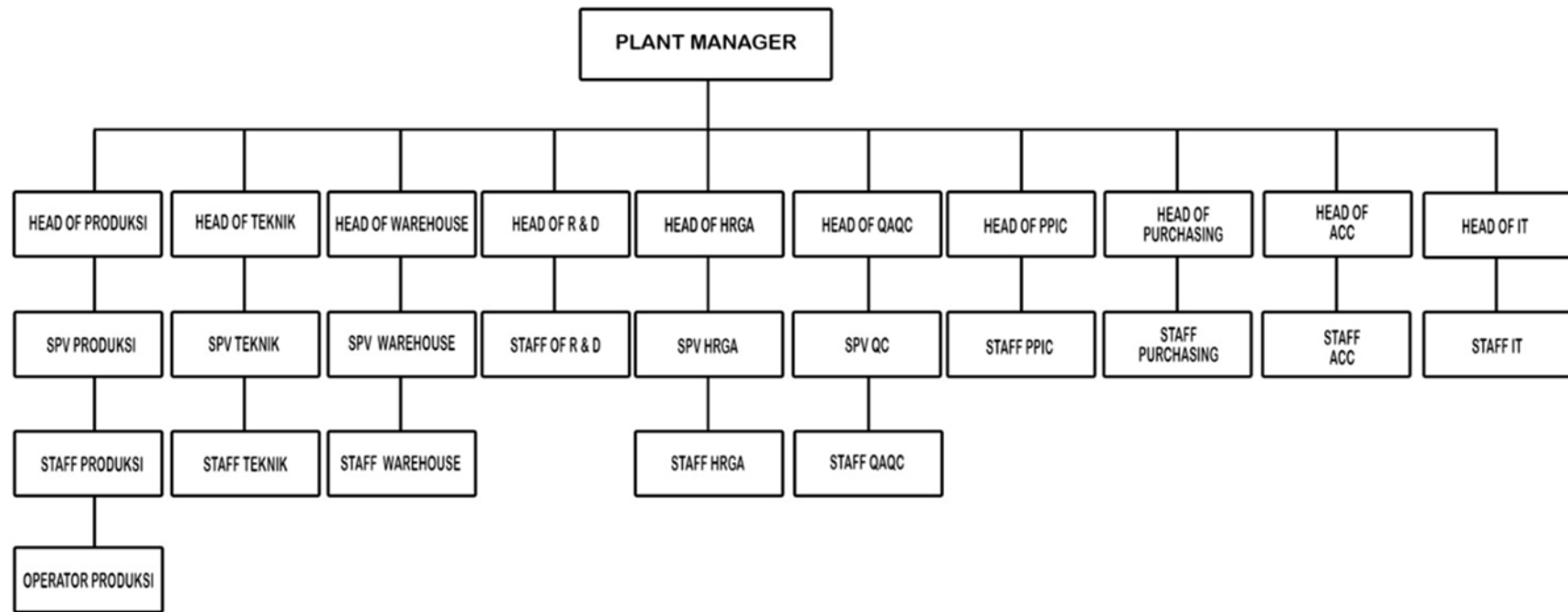
Batas sebelah barat : PT. Indocitra Putera Samudera



Gambar 4. Lokasi PT. Rama Putra Djaya
(Sumber: Google Maps, 2025)

1.4.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan hal penting yang perlu dimiliki oleh perusahaan karena menunjukkan pembagian tugas dan juga peran seluruh komponen perusahaan. Struktur organisasi perusahaan mencakup jabatan, garis perintah, hubungan pekerjaan, dan tanggung jawab tiap perorangan dalam perusahaan tersebut. Struktur organisasi ini dibuat agar dapat membagi keperluan kerja, wewenang, dan tanggung jawab dalam menjalankan perusahaan, dengan adanya pembagian keperluan kerja perusahaan akan berjalan secara terstruktur dan efisien. Prinsip dari suatu organisasi adalah setiap anggota dalam organisasi harus memiliki atasan atau kepala yang memiliki wawasan lebih, agar suatu perusahaan bisa lebih berkembang. Organisasi sendiri ialah suatu kelompok yang beranggotakan lebih dari 2 orang yang bekerja sama untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Didalam organisasi sendiri didasarkan adanya pola kerja yang teratur dan terstruktur (Syukran *et al.* 2022). PT. Rama Putra Djaya sendiri memiliki struktur organisasi yang tersusun dengan baik, struktur organisasi PT. Rama Putra Djaya dapat dilihat pada Struktur organisasi PT. Rama Putra Djaya dapat dilihat pada **Gambar 5**.



Gambar 5.Struktur Organisasi PT. Rama Putra Djaya
(Sumber: PT. Rama Putra Djaya, 2025)

Sesuai dengan struktur organisasi di PT. Rama Putra Djaya, masing-masing divisi memiliki peran dan tanggung jawab masing-masing. Struktur organisasi di PT. Rama Putra Djaya pada posisi *Plant Manager* membawahi 10 departement yang ada, yaitu departemen produksi, departemen teknik, departement *warehouse*, departemen R&D (*Research and Development*), departemen QA dan QC (*Quality Assurance* dan *Quality Control*), departemen HRGA (*Human Research and General Affair*), departemen PPIC (*Production Planning and Inventory Control*), departemen *Purchasing*, departemen *Accounting*, dan departemen IT (*Information Technology*).

1. Departemen Produksi

Kepala departemen produksi membawahi *supervisor* produksi, staff produksi, dan operator produksi. Tugas dan fungsi departemen produksi adalah menjalankan proses produksi sesuai dengan standar kualitas dan kuantitas, mengatur jadwal dan efisiensi proses produksi, memastikan pemakaian bahan baku yang tepat dan meminimalisir limbah produksi, serta menjaga keselamatan kerja dan 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin)

2. Departemen Teknik

Kepala departemen teknik membawahi *supervisor* teknik dan staff teknik yang memiliki tugas untuk memelihara dan melakukan perbaikan pada mesin dan peralatan produksi, menginstalasi mesin baru, melakukan monitoring efisiensi mesin dan sistem utilitas meliputi listrik, air, dan lain-lain. Serta mendukung pengembangan teknologi di area produksi.

3. Departemen Warehouse

Kepala departemen *warehouse* membawahi *supervisor warehouse* dan staff *warehouse* yang memiliki tugas untuk mengelola penerimaan, penyimpanan, dan pengeluaran barang. Selain itu departemen *warehouse* juga harus menjaga akurasi stok dan sistem inventori, serta mengatur pengiriman barang ke pelanggan atau antar departemen. Department *warehouse* juga harus memastikan kondisi penyimpanan sesuai standar (suhu, kebersihan, dll) pada produk.

4. Departemen R&D (*Research and Development*)

Kepala departemen R&D membawahi staff R&D yang memiliki tugas untuk melakukan riset dan pengembangan produk baru, memodifikasi atau penyempurnaan produk yang sudah ada, melakukan uji coba formulasi,

bahan baku, dan metode produksi baru. Selain itu R&D bekerja sama dengan QA/QC untuk memvalidasi produk yang diproduksi

5. Departemen QA (*Quality Assurance*) dan QC (*Quality Control*)

Departemen *quality assurance* memiliki tugas untuk menyusun sistem dan prosedur untuk menjamin kualitas produk. Sedangkan departemen *quality control* memiliki tugas untuk melakukan pengujian dan menginspeksi produk secara berkala. Selain itu departemen ini juga memiliki tugas untuk menangani klaim dan investigasi masalah kualitas dan menjaga dokumentasi serta sertifikasi mutu produk seperti ISO, HACCP, dan sertifikasi yang didapat

6. Departemen HRGA (*Human Resource and General Affairs*)

Kepala departemen HRGA membawahi *supervisor* HRGA dan staff HRGA. Departemen ini memiliki dua *section*, yaitu *section* HR (*Human Resource*) dan *section* GA (*General Affairs*). *Section* HR (*Human Resource*) memiliki tugas untuk merekrutmen, menseleksi, dan melakukan onboarding dengan karyawan. Selain itu *section* HR (*Human Resource*) juga melakukan pengelolaan administrasi karyawan seperti kontrak, absensi, cuti, dan lain-lain yang bersangkutan dengan administrasi karyawan. *Section* HR (*Human Resource*) juga memiliki tugas untuk melakukan pengembangan SDM seperti pelatihan, penilaian kinerja, dan karir. Serta melakukan hubungan industrial dan kepatuhan ketenagakerjaan.

Sedangkan *section* GA (*General Affairs*) memiliki tugas untuk melakukan pengelolaan fasilitas umum seperti kendaraan, gedung, keamanan, dan kebersihan. Selain itu juga melakukan pengadaan dan pemeliharaan asset kantor, serta melakukan kegiatan umum perusahaan dan hubungan eksternal

7. Departemen PPIC (*Production Planning and Inventory Control*)

Kepala departemen PPIC membawahi staff PPIC yang memiliki tugas untuk merencanakan dan menjadwalkan proses produksi berdasarkan permintaan, mengatur stok bahan baku dan barang jadi agar seimbang, melakukan koordinasi antar produksi, gudang, dan purchasing. Serta melakukan monitoring terhadap alur produksi untuk memastikan efisiensi dan tepat waktu dalam menjalankan proses produksi.

8. Departemen *Purchasing*

Kepala departemen *purchasing* membawahi staff *purchasing* memiliki tugas untuk melakukan pengadaan barang dan jasa (seperti bahan baku, sparepart, ATK, dll), melakukan negosiasi harga dan kontrak dengan supplier, menjaga hubungan dengan vendor, serta menjamin ketersediaan material yang diperlukan secara tepat waktu dan efisien.

9. Departemen *Accounting*

Pada section ini memiliki tugas utama membuat laporan keuangan secara berkala agar dapat digunakan untuk mengetahui kondisi keuangan perusahaan. Mencatat setiap transaksi keuangan perusahaan ke dalam sistem pembukuan, dan melakukan pengawasan dan pengendalian terhadap keuangan yang ada di perusahaan. Dengan adanya departemen *accounting* dapat memastikan bahwa kondisi keuangan perusahaan dapat dimonitor, dianalisis, dan dapat dilaporkan secara sistematis dan akurat.

10. Departemen IT (Information Tecnology)

Kepala departemen IT membawahi staff IT yang memiliki tugas untuk mengelola sistem dan infrastruktur teknologi informasi, melakukan *support* terhadap perangkat keras dan lunak yang ada di perusahaan, melakukan pengembangan sistem informasi internal dan menjaga keamanan data serta jaringan perusahaan

1.4.5 Ketenagakerjaan

1. Perekrutan Tenaga Kerja

Dalam proses rekrutmen karyawan di PT. Rama Putra Djaya memiliki beberapa tahap sebelum memasuki proses uji coba atau training selama 3 bulan. Tahap pertama adalah tahap interview dengan HR, Dimana calon pegawai melakukan interview terlebih dahulu Bersama HR lalu kemudian tahap interview dengan user. Tahap interview dengan user ini dimaksudkan Dimana calon pegawai melakukan interview dengan kepala divisi yang sedang dituju atau dilamar. Setelah melewati tahap interview pegawai yang lolos tahap tersebut selanjutnya melakukan tahap psikotes yang kemudian dapat berlanjut pada tahap induksi atau latihan materi. Terakhir setelah semua tahap sudah terselesaikan calon pegawai melakukan tahap proses atau uji coba atau training selama 3 bulan dan dilanjutkan dengan penandatanganan surat kontrak.

Penilaian kinerja karyawan juga dilakukan oleh PT. Rama Putra Djaya yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas setiap pegawainya dan untuk menjaga konsistensi pegawai dalam mewujudkan visi, misi, dan tujuan dari PT. Rama Putra Djaya. Penilaian kinerja pegawai kontrak dilakukan di tiga bulan pertama untuk menilai kinerjanya selama 3 bulan bekerja.

2. Klasifikasi Tenaga Kerja

PT. Rama Putra Djaya memiliki karyawan yang dibagi berdasarkan departemen dan *section* yang terdapat pada **Gambar 5**. Tenaga kerja di PT. Rama Putra Djaya terbagi menjadi 2 status pekerja, yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak.

a) Karyawan Tetap

Karyawan tetap merupakan pegawai yang dipekerjakan tanpa adanya batasan atau jangka waktu tertentu. Karyawan tetap memiliki hak yang lebih besar dibandingkan dengan karyawan kontrak. Karyawan tetap ditentukan dengan penilaian kinerja yang telah dilakukan selama masa percobaan.

b) Karyawan Tidak Tetap (Kontrak)

Karyawan tidak tetap atau kontrak merupakan pegawai dengan masa kontrak tertentu yang keputusan perpanjangan kontraknya didasarkan pada penilaian kinerja pegawai tersebut selama masa kontrak sebelumnya dan atas persetujuan dari masing-masing *user* (kepala departemen). Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 35 Tahun 2021 tentang Perjanjian Kerja Waktu Tertentu (PWKT) menyatakan bahwa PWKT (Perjanjian Kerja Waktu Tertentu) merupakan perjanjian kerja antara pekerja atau buruh dengan pengusaha untuk mengadakan hubungan kerja dalam waktu tertentu atau untuk pekerjaan tertentu. Peraturan ini tidak dapat digunakan untuk pekerjaan yang bersifat tetap.

Waktu kontrak yang diberikan dapat diperpanjang sesuai dengan kesepakatan antara pekerja dengan pengusaha. Pegawai yang diterima bekerja di PT. Rama Putra Djaya akan diberikan 3 bulan masa percobaan terlebih dahulu dan dapat dilanjutkan dengan 6 bulan kedepan apabila kinerja yang diberikan cukup baik. Kemudian dapat diperpanjang lagi dengan 6 bulan kedepan apabila kinerja yang diberikan terdapat perkembangan dan dilakukan dengan baik. Karyawan yang telah melewati sistem 3 6 6 tersebut dapat diangkat menjadi karyawan tetap apabila pegawai tersebut memenuhi syarat sebagai pegawai tetap. Keputusan tersebut didasarkan atas

rekomendasi dari kepala department masing-masing dan kemudian disetujui oleh manager PT. Rama Putra Djaya.

3. Pembagian Jam Kerja

PT. Rama Putra Djaya memiliki ketentuan hari dan jam kerja untuk karyawannya. Jam kerja karyawan di PT. Rama Putra Djaya terbagi menjadi jam kerja *shift* dan *non shift*, dimana jam kerja shift diperuntukan untuk pegawai bagian produksi dan jam kerja non shift diperuntukan untuk pegawai *office*. Pada karyawan yang memiliki jam kerja non shift tidak terdapat pembagian shift kerja, namun karyawan yang memiliki jam kerja shift terdapat ketentuan jam kerja selama 8 jam setiap harinya. Pembagian jam kerja dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan PT. Rama Putra Djaya.

Karyawan	Jam Kerja
Pegawai <i>Shift</i>	8 Jam Kerja/Hari
Pegawai <i>Non Shift</i>	08.00 – 16.00

(Sumber: PT. Rama Putra Djaya, 2025)

Pembagian jam kerja pada Tabel 1. berlaku untuk seluruh pegawai tetap maupun pegawai kontrak. Apabila dalam 6 hari kerja terdapat pesanan produk yang meningkat maka terdapat jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu tambahan kepada tenaga kerja.

Informasi kehadiran pegawai di PT. Rama Putra Djaya menerapkan system check log yang dilakukan pada saat jam masuk serta jam pulang kerja. Hal tersebut dilakukan untuk menghindari adanya manipulasi data jam kerja serta mempermudah pengawasan kepada setiap pegawai.

PT. Rama Putra Djaya memberikan jatah cuti kepada seluruh pegawainya, Dimana jatah cuti yang diberikan sebagai berikut :

- Cuti Tahunan, yang diberikan kepada pegawai yang telah bekerja selama 12 bulan berturut-turut dan jatah cuti yang diberikan selama 12 hari
- Cuti Melahirkan, diberikan kepada pegawai Wanita yang berstatus pegawai tetap maupun kontrak yang dalam masa persiapan melahirkan dan setelah melahirkan. Cuti ini diberikan selama 3 bulan
- Cuti Menikah, diberikan kepada pegawai yang akan menikah dan masa cuti yang diberikan selama 3 hari

4. Sistem Gaji Tenaga Kerja

Sistem gaji yang diterapkan di PT. Rama Putra Djaya diberikan setiap satu bulan sekali. Upah atau gaji karyawan PT. Rama Putra Djaya perbulannya dibagi berdasarkan tingkatan jabatan yang diberikan di perusahaan. Sistem gaji terhitu terhitung selama 25 hari kerja dan sistem gaji tersebut berlaku kepada semua pegawai.

5. Fasilitas Tenaga Kerja

Selain adanya penilaian kinerja pegawainya, PT. Rama Putra Djaya memberikan beberapa fasilitas yang menjadi hak karyawan, yaitu :

a) Fasilitas Kesehatan

Fasilitas kesehatan yang disediakan mencakup BPJS Ketenagakerjaan dan kesehatan, serta adanya *Medical Check Up* untuk pegawai. Adanya fasilitas BPJS kesehatan tersebut diambil untuk memastikan bahwa karyawan yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung tetap dalam kondisi kesehatan yang optimal dan meminimalkan risiko kontaminasi pada produk akhir

b) Fasilitas Produksi

Fasilitas produksi yang disediakan mencakup pemberian atribut pribadi yang mendukung proses produksi, seperti seragam kerja, jas produksi, safety shoes, hair net, masker, sarung tangan. Atribut-atribut tersebut merupakan bagian penting dari kebijakan keselamatan dan kebersihan kerja yang bertujuan untuk melindungi karyawan serta menjaga kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Dengan menyediakan fasilitas tersebut, PT. Rama Putra Djaya menjamin kondisi kerja yang aman dan bersih bagi seluruh karyawan yang terlibat dalam proses produksi.

c) Fasilitas Lainnya

Fasilitas lainnya yang diberikan oleh PT. Rama Putra Djaya sendiri terdapat adanya fasilitas toilet atau kamar mandi yang terjaga kebersihannya guna menunjang kenyamanan pegawainya. Lalu terdapat fasilitas mushola yang menunjang pegawai yang beragama Islam untuk melaksanakan ibadah dalam kondisi yang bersih dan tempat yang nyaman. Selanjutnya adanya fasilitas kantin yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi pegawainya disaat jam istirahat berlangsung. Selain itu juga terdapat fasilitas lapangan futsal yang didalam area Perusahaan yang dapat dipergunakan untuk melakukan aktivitas olahraga futsal bersama seluruh karyawan.