

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil dan Sejarah Usaha Pengasapan

Usaha pengasapan Ibu Temu merupakan usaha warisan dari keluarga, pada tahun 1950 usaha tersebut merupakan usaha pemindangan yang dijalankan oleh orang tua Ibu Temu. Pada tahun 1971, setelah Ibu Temu menikah dengan Bapak Mugram usaha tersebut berganti menjadi usaha pengasapan. Usaha pengasapan dipilih karena melihat banyaknya pemilik usaha pengasapan lain yang sukses, serta mudahnya proses yang dijalankan dalam usaha tersebut. Selain itu mudahnya bahan baku, besarnya peluang pasar produk pengasapan dan harga yang relatif stabil menjadikan usaha pengasapan ini mudah untuk dijalankan. Hingga saat ini, usaha pengasapan masih dijalankan Ibu Temu dan telah memiliki pelanggan tetap sehingga pasar dari produk pengasapan tersebut sudah terjamin.

Usaha pengasapan Ibu Temu berada di Dusun Lampe'an, Desa Kedawang RT 017/ RW 007, Kecamatan Nguling-Pasuruan. Usaha ini berada di belakang rumah warga yang berada di belakang rumah Ibu Temu dan Pak Mugram. Tempat usaha dikelilingi rumah warga, dimana tempat usaha berada tepat ditengah permukiman. Hal ini menjadikan proses transportasi mengalami kesulitan karena hanya becak yang mampu menjangkau. Proses pemindahan bahan baku dan produk yang sudah jadi menggunakan becak jika itu pada bak – bak kecil dan menggunakan tenaga manusia jika pada tong besar yang sebelumnya dikirim ke tempat usaha menggunakan *pick up*. Produk ikan asap yang telah dikemas juga akan dikirim kepada pemesan menggunakan becak. Lokasi usaha yang berada di

tengah permukiman warga menjadikan usaha ini hanya melakukan proses produksi pada siang hari, karena jika pada malam hari maka asap akan masuk ke rumah warga sehingga akan mengganggu warga sekitar.

Usaha pengasapan milik Ibu Sunarmi pertama kali didirikan pada tahun 1992 bersama suami Ibu Sunarmi yang bernama Bapak Shoheh dengan modal sebesar 20 juta rupiah Ibu Sunarmi membangun tempat pengasapan beserta rumah asap sederhana untuk produksi. Seiring dengan berjalannya waktu usaha ini mengalami perkembangan yang cukup baik sehingga usaha ini memiliki langganan yang cukup banyak, dengan begitu pasar dari produk ikan asap Ibu Sunarmi sudah terjamin. Ikan hasil tangkapan Pak Shoheh yang dianggap kurang mampu memenuhi kebutuhan keluarga dan berkurangnya waktu berkumpul bersama keluarga menjadi alasan didirikannya usaha pengasapan dengan harapan dapat memenuhi kebutuhan keluarga tanpa mengurangi waktu berkumpul bersama keluarga.

Usaha pengasapan Ibu Sunarmi berada di Dusun Lampe'an, Desa Kedawang RT 017/ RW 007, Kecamatan Nguling-Pasuruan. Tempat pengasapan tepat berada di depan rumah Ibu Sunarmi. Pemilihan tempat berdasarkan pada keberadaan lahan kosong serta dekat dengan rumah. Akan tetapi, lokasi ini menyulitkan dalam hal akomodasi dimana keberadaan rumah berada di tengah perumahan warga yang tidak menghadap pada jalan umum sehingga bahan baku harus dipindahkan dengan tenaga manusia dari depan jalan umum menuju tempat produksi dan produk yang sudah siap dipasarkan harus di pindahkan ke tempat yang dekat dengan jalan umum untuk memudahkan dalam pengangkutan. Lokasi usaha yang berada di tengah permukiman menjadikan usaha pengasapan hanya memproduksi pada siang hari, hanya ketika proses pengasapan belum selesai akan

diteruskan sampai malam hari karena ketika malam hari maka asap akan masuk ke rumah–rumah warga, sehingga akan mengganggu warga sekitar.

4.2 Aspek Perencanaan Tenaga Kerja

Pada aspek perencanaan atau *Planning* pada usaha pengasapan milik Ibu Temu dan Ibu Sunarmi berupa perekrutan dan pengadaan tenaga kerja. Karyawan merupakan aset yang berharga bagi sebuah perusahaan dalam mencapai tujuannya. Fokus utama Manajemen Sumberdaya Manusia (SDM) adalah memberikan kontribusi atau suksesnya perusahaan. Agar produktifitas perusahaan berjalan lancar diperlukan tenaga kerja atau karyawan yang sesuai dengan prinsip “*the right man in the right place*”. Sejalan dengan itu maka langkah awal yang menjadi kunci utama yaitu proses rekrutmen dan seleksi untuk merekrut tenaga kerja sesuai dengan kebutuhan (Setiani, 2013).

Sistem perekrutan tenaga kerja pada usaha pengasapan Ibu Temu tidak terstruktur secara terperinci. Sistem perekrutan dilakukan dengan mengidentifikasi kebutuhan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk membantu proses produksi. Identifikasi kebutuhan tenaga kerja dilakukan berdasarkan banyaknya produk yang akan dihasilkan. Ibu Temu menawarkan pekerjaan kepada warga sekitar untuk bekerja pada usahanya yang merupakan ibu rumah tangga. Karyawan akan didatangi satu-persatu ke rumahnya ketika ikan datang, pemanggilan karyawan dilakukan sesuai dengan jumlah ikan jika jumlah ikan sedikit maka karyawan yang dipanggil juga sedikit. Hal ini tentu saja menimbulkan kebingungan pada karyawan mengenai jam kerja dan jam libur karena tidak terjadwal secara teratur.

Sistem perekrutan tenaga kerja pada usaha pengasapan milik Ibu Sunarmi berdasarkan pada jumlah ikan yang akan di produksi, selain itu juga berdasarkan

banyaknya warga sekitar yang meminta pekerjaan pada Ibu Sunarmi. Proses perekrutan dimulai ketika warga sekitar berkunjung ke rumah Ibu Sunarmi untuk meminta agar diterima sebagai karyawannya. Ibu Sunarmi tidak pernah menolak permintaan warga yang melamar sebagai karyawan dengan alasan untuk membantu warga sekitar agar dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Pada usaha pengasapan milik Ibu Sunarmi ketika ikan hanya sedikit seluruh karyawan akan tetap masuk seperti biasa. Tidak ada peliburan salah satu atau sebagian karyawan pada saat produksi ikan asap hanya sedikit. Hal ini dilakukan agar tidak adanya kecemburuan antara karyawan satu dengan yang lainnya.

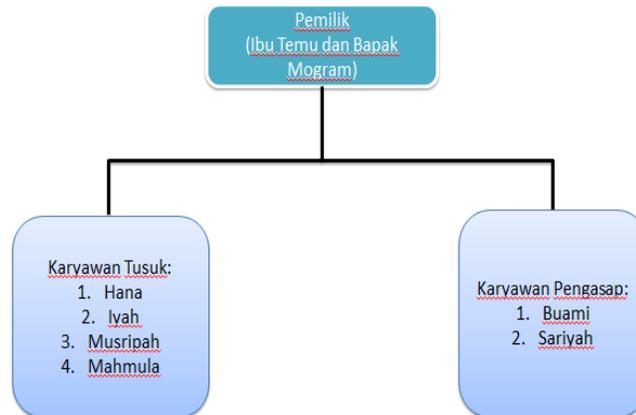
Aspek perencanaan tidak diterapkan secara keseluruhan pada usaha pengasapan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi. Dibuktikan dengan tidak adanya kriteria khusus sebagai syarat diterimanya seseorang menjadi karyawan di usaha tersebut. Seleksi yang bertujuan untuk menjaring karyawan yang lebih berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan juga tidak dilaksanakan. Perekrutan hanya dilakukan ketika pemilik usaha merasa kekurangan karyawan dan pada saat ada warga sekitar yang meminta pekerjaan.

4.3 Aspek Organisasi atau *Organizing*

4.3.1 Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan susunan sistem hubungan antar posisi kepemimpinan yang ada dalam organisasi. Hal ini merupakan hasil pertimbangan dan kesadaran tentang pentingnya perencanaan atas penentuan kekuasaan, tanggung jawab, spesialisasi setiap anggota organisasi. Struktur organisasi akan menetapkan bagaimana tugas dan pekerjaan dibagi, dikelompokkan dan dikoordinir secara formal (Budiasih, 2012).

Usaha pengasapan Ibu Temu memiliki 6 orang tenaga kerja yang terdiri atas 4 tenaga kerja untuk proses penusukan ikan dan 2 tenaga kerja untuk proses pengasapan ikan dengan susunan struktur organisasi sebagai berikut:



Gambar 2. Struktur Organisasi
Sumber: Data Primer, 2017

Berdasarkan struktur organisasi pada gambar 2 yang ada pada usaha pengasapan Ibu Temu, berikut adalah penjelasan bagian – bagian struktur organisasi atau pembagian kerja pada usaha pengasapan Ibu Temu:

1. Pemilik
 - a. Bertanggung jawab terhadap jalannya usaha pengasapan
 - b. Mengkoordinir karyawan agar dapat menyelesaikan tugasnya dengan baik
 - c. Melakukan pengawasan terhadap karyawan
 - d. Memberikan hak berupa upah terhadap karyawan
 - e. Bertanggung jawab dalam penyediaan bahan baku
 - f. Bertanggung jawab melakukan pengawasan terhadap karyawan

Terdapat tanggung jawab lain yang harus diselesaikan oleh pemilik usaha diluar tanggung jawab utamanya, dapat dilihat pada gambar 3:



Gambar 3: Pemilik Usaha Memindahkan Ikan yang Baru Datang Ke Tempat Produksi
Sumber: Data Primer, 2017

Tugas dan tanggung jawab pemilik tidak hanya selesai pada 5 poin diatas, akan tetapi pemilik juga memiliki tugas lain yaitu memindahkan ikan yang baru datang dari pasar ke tempat produksi. Proses pemindahan dilakukan sendiri oleh pemilik karena tidak adanya tenaga kerja khusus dalam bagian pemindahan bahan baku yang baru datang maupun yang sudah siap diasap dan dijual. Selain itu, pemilik juga membantu proses pengasapan karena dalam usahanya hanya memiliki 2 orang tenaga kerja pengasap. Pengecekan dan pengemasan produk juga dilakukan sendiri oleh pemilik dengan alasan untuk menjaga mutu produk, alasan lainnya yaitu tidak adanya tenaga kerja bagian pengecekan mutu dan pengemasan produk.

2. Karyawan Tusuk

- a. Bertanggung jawab mengiris ikan
- b. Bertanggung jawab menusuk ikan dengan bambu yang telah di potong

- c. Bertanggung jawab mencuci ikan yang telah ditusuk dengan bambu

Terdapat beban tugas lain yang harus diselesaikan karyawan tusuk diluar tugas utama mereka. Dapat dilihat pada gambar 4:



Gambar 4: Seorang Tenaga Kerja di Usaha Ibu Temu Membuat Tusuk
Sumber: Data Primer, 2017

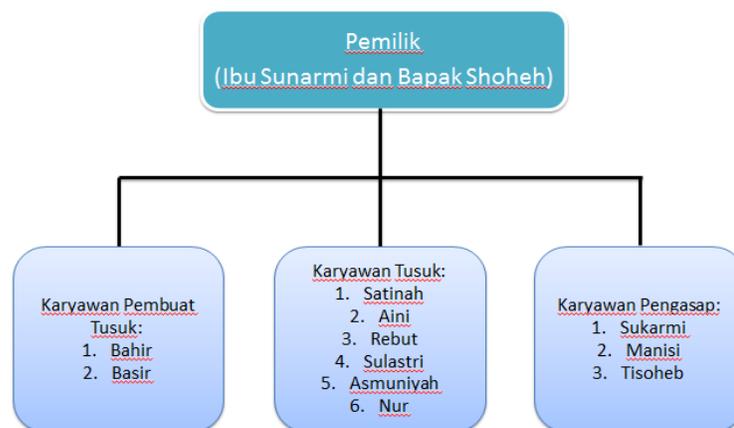
Pada gambar 4 dapat dilihat seorang tenaga kerja yang sedang membuat tusuk dari bambu, dilain hal tenaga kerja tersebut juga melakukan pekerjaan lain seperti mengiris ikan, mencuci ikan, menusuk ikan dengan tusuk bambu, memindahkan ikan yang telah bersih ke proses pengasapan dan membersihkan tempat produksi. Pekerjaan tersebut dilakukan tanpa adanya upah tambahan walaupun pekerjaan utamanya adalah mengiris, menusuk dan mencuci ikan.

3. Tenaga Kerja Pengasap

- a. Bertugas untuk mengasap bahan baku ikan yang telah dicuci

- b. Bertanggung jawab untuk menyelesaikan tugasnya
- c. Bertanggung jawab atas kualitas produk yang dihasilkan

Usaha pengasapan Ibu Sunarmi memiliki 11 orang tenaga kerja yang terdiri atas 2 tenaga kerja pembuat tusuk dari bambu, 6 tenaga kerja untuk proses penusukan ikan dan 3 tenaga kerja untuk proses pengasapan ikan dengan susunan struktur organisasi sebagai berikut:



Gambar 5. Struktur Organisasi
Sumber: Data Primer, 2017

Berdasarkan struktur organisasi pada gambar 5 yang ada pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi, berikut adalah penjelasan bagian – bagian struktur organisasi atau pembagian kerja pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi:

1. Pemilik
 - a. Bertanggung jawab atas berlangsungnya usaha
 - b. Bertanggung jawab untuk mengawasi tenaga kerja
 - c. Bertanggung jawab untuk menyediakan bahan baku
 - d. Bertanggung jawab untuk memberikan upah kepada tenaga kerja
 - e. Bertanggung jawab untuk memasarkan produk yang dihasilkan
 - f. Melakukan pengemasan produk yang akan dipasarkan

2. Tenaga Kerja Pembuat Tusuk
 - a. Bertanggung jawab menyelesaikan tugas yang diberikan
 - b. Bertanggung jawab dalam pembuatan tusuk untuk ikan
 - c. Bertanggung jawab untuk menyediakan tusuk ikan
3. Tenaga Kerja Penusuk Ikan
 - a. Bertanggung jawab menyelesaikan tugas yang diberikan
 - b. Bertanggung jawab mengiris ikan
 - c. Bertanggung jawab menusuk ikan yang akan diasap
 - d. Bertanggung jawab mencuci ikan yang telah ditusuk
 - e. Bertanggung jawab memindahkan ikan yang telah dicuci ke tempat pengasapan
 - f. Bertanggung jawab membersihkan tempat produksi
4. Tenaga Kerja Pengasap
 - a. Bertugas untuk mengasap bahan baku ikan yang telah dicuci
 - b. Bertanggung jawab untuk menyelesaikan tugasnya
 - c. Bertanggung jawab atas kualitas produk yang dihasilkan

Dapat disimpulkan pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi pengorganisasian sudah cukup baik, pembagian tugas setiap karyawan juga sangat jelas. Pemilik usaha juga tidak ikut serta dalam proses produksi secara langsung. Sedangkan pada usaha pengasapan Ibu Temu pembagian tugas kepada karyawan dapat dikatakan kurang jelas, dimana karyawan akan mengambil alih suatu pekerjaan sesuai dengan keinginan diluar tugas utamanya, kecuali proses pengasapan. Pemilik usaha juga masih ikut dalam proses produksi secara langsung khususnya pada proses pengasapan. Pembagian beban tugas harus dilakukan secara jelas

agar tidak ada kecemburuan yang terjadi diantara karyawan. Selain kecemburuan, beban tugas yang tidak jelas akan mempengaruhi tingkat konsentrasi karyawan sehingga karyawan tidak dapat menyelesaikan tugas utamanya dengan maksimal.

4.3.2 Pembagian Waktu Jam Kerja

Pada umumnya jam kerja dalam satu hari adalah 8 jam, ketika jam kerja melebihi 8 jam maka akan terhitung sebagai kerja lembur. Karyawan akan bekerja dari hari Senin – Jumat atau Senin – Sabtu. Pembagian waktu kerja yang berlaku pada usaha pengasapan Ibu Temu dapat dikategorikan sebagai tenaga kerja borongan, dimana jam kerja ditentukan dari banyaknya produksi yang dilakukan. Karyawan yang bekerja pada proses tusuk dan pencucian cenderung lebih sedikit jam kerjanya hanya sekitar 1 – 3 jam perhari karena ketika sudah selesai maka jam kerja dianggap sudah selesai. Sedangkan pada karyawan pengasap jam kerja lebih panjang karena harus menyelesaikan produksi yang memakan waktu 5 – 7 jam perhari. Pembagian hari libur tidak dapat ditentukan karena peliburan karyawan berdasarkan pada banyak atau sedikitnya bahan yang akan diolah, ketika bahan yang akan diolah hanya sedikit maka beberapa karyawan akan diliburkan. Karyawan akan tetap masuk setiap hari mulai Senin – Minggu, pada hari jum'at terkadang diliburkan dan ketika tidak ada ikan sama sekali karyawan akan diliburkan. Karyawan akan meminta libur secara pribadi ketika ada keperluan atau hanya sekedar beristirahat.

Pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi memiliki kondisi yang hampir sama dengan usaha pengasapan Ibu Temu. Pada usaha Ibu Sunarmi karyawan pada proses tusuk, pencucian dan pembuat tusuk memiliki jam kerja yang lebih sedikit yaitu bekisar antara 1 – 3 jam perhari. Karyawan pada proses pengasapan akan

memiliki jam kerja yang lebih panjang yaitu 5 – 7 jam perhari. Hari libur tidak dapat ditentukan, dimana karyawan hanya akan diliburkan ketika tidak ada ikan yang akan diproduksi. Tidak ada peliburan karyawan secara bergilir, peliburan akan dilakukan serentak. Karyawan harus tetap masuk selama tidak ada peliburan yaitu selama hari Senin – Minggu, terkadang hari jum'at diliburkan dan ketika tidak ada ikan sama sekali. Tak jarang karyawan meminta libur secara pribadi ketika mereka memiliki keperluan atau hanya sekedar ingin beristirahat.

Pembagian waktu dan jam kerja pada kedua usaha pengasapan tersebut sesuai dengan waktu selesainya proses produksi dilakukan. Karyawan bagian pengasapan memiliki jam kerja yang lebih panjang bila dibandingkan dengan karyawan bagian lainnya, hal ini dikarenakan proses pengasapan memakan waktu yang lebih lama bila dibandingkan dengan proses pengirisan, penusukan dan pencucian ikan. Hanya saja tidak ada hari libur pasti setiap pekannya. Pada hari jum'at karyawan akan diliburkan karena nelayan tidak melaut pada malam hari sebelumnya. Sehingga karyawan akan mendapat libur ketika ikan yang akan diproduksi tidak tersedia.

4.4 Aspek Penggerakan Tenaga Kerja

Pengarahan (*Actuating*), adalah kegiatan mengarahkan semua karyawan agar dapat bekerjasama dan bekerja efektif serta efisien dalam mencapai tujuan perusahaan, tenaga kerja dan masyarakat. Pengarahan dilakukan pimpinan dengan menugaskan bawahan agar mengerjakan semua tugasnya dengan baik. Tenaga kerja harus bertanggung jawab atas tugas yang telah dibebankan kepadanya. Penggerakan ini dapat berupa perintah, arahan, memberi petunjuk serta motivasi. Penggerakan tenaga kerja pada usaha pengasapan di Desa Keawang, Kecamatan

Nguling – Pasuruan meliputi hak dan kewajiban tenaga kerja, pelatihan tenaga kerja serta fasilitas (Khumaedi, 2016).

4.4.1 Hak dan Kewajiban Tenaga Kerja

Penggerakan tenaga kerja dalam hal hak dan kewajiban yang dilakukan pada usaha pengasapan Ibu Temu meliputi pemberian upah dan makan. Upah sendiri merupakan suatu imbalan yang diberikan perusahaan kepada tenaga kerja atas pekerjaan yang telah dilakukan. Pada usaha pengasapan Ibu Temu, upah diberikan selama 2 hari sekali yang berlaku kepada semua karyawannya, dimana setiap karyawan mendapatkan upah yang berbeda sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan. Upah yang diberikan juga tidak menentu berdasarkan pada jumlah ikan yang diproduksi. Upah karyawan dapat dilihat pada Tabel 4:

Tabel 4. Daftar Upah Karyawan

Jabatan	Upah Perhari	Jumlah Upah Satu Kali Diberikan
Penusuk Ikan	Rp15.000-Rp25.000	Rp30.000–Rp50.000
Pengasap	Rp50.000–Rp60.000	Rp100.000–Rp120.000

Sumber: Data Primer, 2017

Karyawan juga mendapatkan makan dari pemilik usaha sebanyak 2 kali dalam 1 hari kerja untuk karyawan pengasap dan 1 kali untuk karyawan penusuk ikan. Selain diberikan upah dan makan karyawan juga masih diperbolehkan untuk membawa pulang ikan yang belum atau yang sudah diasap sebanyak 2–3 ekor.

Kewajiban karyawan yaitu menyelesaikan beban pekerjaan dengan baik dan benar. Setiap bagian tidak dibedakan secara jelas batas kewajiban yang harus diselesaikan. Pembagian kewajiban secara jelas hanya terletak pada tugas utama yaitu untuk karyawan bagian penusukan harus menyelesaikan proses penusukan ikan dan karyawan pengasapan harus melakukan pengasapan hingga bahan baku yang disediakan habis. Pada bidang lain seperti pembuatan tusuk, pemindahan ikan

yang telah ditusuk ke tempat pengasapan dan pembersihan tempat produksi tidak dibagi secara jelas siapa yang bertanggung jawab untuk menyelesaikannya, sehingga pekerjaan ini dilakukan bergantian dimana ketika salah satu karyawan tidak melakukan tugas utamanya maka mereka yang akan mengambil alih tugas – tugas tersebut.

Pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi hak yang yang diberikan kepada tenaga kerja meliputi upah dan makan. Upah diberikan kepada karyawan selama 1 (hari) sekali untuk karyawan pengasap dan 2 (tiga) hari sekali untuk karyawan penusuk ikan dan pembuat tusuk. Setiap karyawan mendapatkan upah yang berbeda sesuai dengan beban kerja yang diterima, upah yang diterima karyawan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Daftar Upah Karyawan

Jabatan	Upah Perhari	Jumlah Upah Satu Kali Diberikan
Pembuat Tusuk	Rp30.000	Rp60.000
Penusuk Ikan	Rp25.000	Rp50.000
Pengasap	Rp60.000	Rp60.000

Sumber: Data Primer, 2017

Karyawan diberikan makan sebanyak 3 kali dalam satu hari kerja, yaitu makan pagi, siang dan sore untuk pengasap sedangkan untuk karyawan lain hanya 1 – 2 kali berdasarkan jam kerja yang dilakukan. Selain upah dan makan, karyawan juga diperbolehkan untuk membawa pulang ikan yang belum ataupun yang sudah diasap sebanyak 3 – 4 ekor. Ketika waktu lebaran tiba, Ibu Sunarmi memberikan bonus berupa sarung kepada karyawannya. Hal ini dilakukan untuk lebih mempererat hubungan antara pemilik usaha dengan karyawan.

Kewajiban yang harus dilaksanakan karyawan yaitu menyelesaikan beban tugas yang telah diberikan dengan baik dan benar. Pekerjaan yang arus diselesaikan sesuai dengan tugas utama dari masing-masing karyawan. Selain itu,

karyawan harus selalu mematuhi perintah yang diberikan oleh atasan atau pemilik usaha.

Pada kedua usaha tersebut terdapat beberapa perbedaan dalam kebijakannya. Pada usaha Ibu Temu upah yang diberikan berdasarkan pada banyaknya ikan yang diproduksi atau bisa disebut sistem borongan. Sedangkan pada Ibu Sunarmi pemberian upah kepada penusuk dan pengasap berdasarkan hari kerja dan pada karyawan pembuat tusuk berdasarkan jumlah bambu yang dipotong. Hak yang diberikan kepada karyawan dapat dikatakan sudah sesuai dengan kewajiban yang harus dilaksanakan.

4.4.2 Pelatihan Tenaga Kerja

Pelatihan merupakan suatu cara untuk mengembangkan sumberdaya manusia dalam hal ini pegawai. Pelatihan membantu pegawai dalam memahami pengetahuan praktis dan penerapannya, guna meningkatkan keterampilan, kecakapan, dan sikap yang diperlukan oleh organisasi dalam suatu usaha mencapai tujuan. Pelatihan diperlukan untuk membantu karyawan menyelesaikan tugasnya sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan perusahaan (Mashar, 2015).

Pada usaha pengasapan Ibu Temu pelatihan karyawan tidak diberikan kepada seluruh karyawan baru. Pelatihan hanya diberikan kepada karyawan baru yang dianggap tidak dapat melakukan tugasnya dengan baik dan benar. Pelatihan kepada karyawan baru dapat dilakukan langsung oleh Ibu Temu atau karyawan lama yang dinilai lebih berpengalaman. Hal ini dilakukan secara terus – menerus sampai karyawan dianggap telah mampu melakukan tugasnya dengan baik tanpa batasan waktu tertentu.

Pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi pelatihan tidak dilakukan kepada semua karyawan. Pelatihan hanya dilakukan kepada karyawan baru yang dianggap belum mampu menyelesaikan tugasnya dengan baik. Karyawan senior yang dianggap lebih berpengalaman akan diminta untuk memberikan pelatihan kepada karyawan baru tersebut. Pelatihan akan dilakukan terus – menerus sampai karyawan tersebut dianggap telah mampu menyelesaikan tugasnya dengan baik.

Pada usaha pengasapan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi pelatihan tidak selalu diberikan kepada karyawan baru. Pelatihan hanya diberikan kepada karyawan yang belum bisa melakukan tugasnya. Tidak ada tenaga kerja khusus yang disediakan untuk memberikan pelatihan kepada karyawan. Sehingga kebanyakan karyawan menyelesaikan tugasnya dengan melihat dan meniru cara yang dilakukan oleh karyawan lama yang dianggap lebih berpengalaman.

4.4.3 Fasilitas

Fasilitas kerja adalah sarana pendukung dalam aktivitas perusahaan berbentuk fisik, dan digunakan dalam kegiatan normal perusahaan, memiliki jangka waktu kegunaan yang relatif permanen dan memberikan manfaat untuk masa yang akan datang. Fasilitas kerja sangatlah penting bagi perusahaan, karena dapat menunjang kinerja karyawan, seperti dalam penyelesaian pekerjaan. Fasilitas yang digunakan setiap perusahaan bermacam-macam bentuk, jenis dan manfaatnya. Semakin besar perusahaan maka semakin lengkap pula fasilitas dan sarana pendukung dalam proses kegiatan untuk mencapai tujuan tersebut (Dahlius dan Ibrahim, 2016).

Fasilitas diberikan Ibu Temu kepada karyawan untuk menunjang pekerjaan yang dilakukan. Fasilitas yang diberikan kepada karyawan meliputi :

1. Bak berisi air untuk cuci tangan

Bak ini disediakan sebagai tempat cuci tangan karyawan ketika selesai melakukan pekerjaannya. Terdapat 2 buah bak besar yang disediakan, selain untuk cuci tangan bak tersebut juga diisi air untuk mencuci ikan.

2. Bak berisi air untuk buang air kecil

Terdapat satu buah bak kecil yang terletak disamping bak cuci tangan berisi air untuk buang air kecil, bak tersebut berada diluar ruangan tanpa diberikan sekat atau penutup apapun.

3. Kursi

Terdapat 7 buah kursi, diantaranya 3 buah digunakan untuk karyawan pengasap dan 4 buah untuk karyawan penusuk ikan.

Fasilitas diberikan Ibu Sunarmi kepada karyawan untuk menunjang pekerjaan yang dilakukan. Fasilitas yang diberikan kepada karyawan meliputi:

1. Kran air untuk cuci tangan

Kran tersebut selain digunakan untuk mencuci tangan juga digunakan sebagai tempat mengambil air untuk mencuci ikan dan bak yang telah digunakan, hanya terdapat 1 buah kran air.

2. Kamar mandi

Tidak ada kamar mandi khusus, hanya terdapat 1 buah kamar mandi yang berada di dalam rumah Ibu Sunarmi sehingga karyawan harus bergantian dengan pemilik.

3. Kursi

Terdapat 9 buah kursi kayu, 3 buah kursi digunakan oleh karyawan pengasap dan 6 buah lainnya digunakan oleh karyawan penusuk dan pembuat tusuk secara bergantian.

Fasilitas yang diberikan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi kepada karyawan dapat dikatakan kurang memadai. Masih terdapat banyak kekurangan dalam hal penyediaan fasilitas untuk karyawan. Pada usaha Ibu Sunarmi seharusnya karyawan diberikan kamar mandi khusus untuk karyawan sehingga tidak bercampur dengan pemilik usaha. Sedangkan pada Ibu Temu tempat buang air kecil karyawan sangat tidak layak, dimana tidak ada sekat ataupun penutup hanya tersedia bak dan gayung.

4.4.4 Kenyamanan dan Keselamatan Karyawan

Kenyamanan merupakan salah satu faktor penunjang dalam meningkatkan produktivitas karyawan. Pada usaha Ibu Temu tempat produksi kurang nyaman untuk digunakan karena banyak air tetesan ikan yang menggenang, sampah daun dan sisa pembuatan tusuk yang masih berserakan disertai dengan bau amis dari buangan air sisa cucian ikan yang dibuang ke tanah tidak jauh dari tempat produksi. Dapat dilihat pada gambar 6:



Gambar 6: Tempat Produksi Ibu Temu
Sumber: Data Primer, 2017

Dilihat dari gambar 6 terlihat jelas keadaan tempat produksi yang dimiliki Ibu Temu. Tempat produksi tersebut tidak tertata secara rapi dan masih dalam keadaan yang kotor dengan banyaknya sampah daun dan bahan bakar pengasapan yang berserakan. Kenyamanan karyawan bukan hanya ditentukan oleh keharmonisan yang tercipta antara karyawan dengan karyawan maupun antara karyawan dengan pemilik, melainkan juga kebersihan dan kenyamanan tempat kerja. Jika dilihat dari segi kebersihan untuk memproduksi produk makanan tentu saja produk yang dihasilkan kurang *higienis* karena keranjang yang berguna sebagai wadah ikan mentah dan ikan yang sudah diasap digunakan secara bergantian. Kebersihan tempat produksi perlu diperhatikan bukan hanya untuk kenyamanan karyawan akan tetapi juga untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan terlebih produk yang dihasilkan merupakan produk makanan.

Pada usaha Ibu Sunarmi tempat produksi lebih bersih bila dibandingkan dengan usaha Ibu Temu, dapat dilihat pada gambar 7:



Gambar 7: Tempat produksi pada usaha Ibu Sunarmi
Sumber: Data Primer, 2017

Dapat dilihat pada gambar 7, tempat produksi pada usaha Ibu Sunarmi tertata rapi, lantai tanah kering tidak becek dan terlihat bersih tidak ada sampah yang berserakan. Hal tersebut karena proses pencucian ikan dilakukan ditempat yang berbeda sehingga air tidak menggenang di dalam tempat produksi tersebut. Air sisa pencucian dibuang di tempat khusus agar tempat produksi tidak kotor dan bau, selain itu keranjang yang digunakan untuk ikan mentah dan ikan yang sudah diasap berbeda sehingga kebersihan produk terjaga.

Keselamatan karyawan merupakan hal penting yang harus diperhatikan pemilik usaha, karena menyangkut keselamatan hidup seseorang. Pada usaha pengasapan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi tidak terdapat kebijakan mengenai jaminan keehatan dan keselamatan karyawan yang bekerja pada usahanya. Kedua pemilik usaha tersebut tidak terlalu memperhatikan keselamatan karyawan mereka khususnya karyawan yang berada pada bagian pengasapan, tidak ada satupun diantara karyawan yang menggunakan masker. Dapat dilihat pada gambar 8:



Gambar 8: Pengasapan pada Usaha Ibu Temu Tanpa Menggunakan Masker
Sumber: Data Primer, 2017

Pada gambar 8 dapat dilihat tenaga kerja yang sedang melakukan proses pengasapan tanpa menggunakan masker. Hal ini terjadi karena tidak ada pemberian masker kepada karyawan sedangkan bahaya asap yang dihasilkan dari pembakaran bahan bakar untuk pengasapan sangat membahayakan bagi karyawan khususnya pada sistem reproduksi wanita, terlebih seluruh tenaga kerja pengasap merupakan wanita.

4.5 Aspek Pengawasan Tenaga Kerja

Pengawasan (*controlling*), adalah kegiatan mengendalikan semua karyawan agar menaati peraturan-peraturan perusahaan dan bekerja sesuai dengan rencana. Ketika terdapat penyimpangan atau kesalahan, diadakan tindakan perbaikan dan penyempurnaan rencana. Pengendalian karyawan meliputi kehadiran, kedisiplinan, perilaku, kerjasama, pelaksanaan pekerjaan dan menjaga situasi lingkungan kerja. Pengawasan dilakukan untuk mengetahui kinerja yang dilakukan oleh tenaga kerja (Khumaedi, 2016).

Pengawasan pada usaha pengasapan Ibu Temu dilakukan langsung oleh pemilik usaha yaitu Bapak Mugram dan Ibu Temu. Ketika terjadi penyimpangan pada karyawan maka pemilik usaha akan langsung menegur dan memberikan nasehat kepada karyawan tersebut. Tidak terdapat pemutusan hubungan kerja yang dilakukan oleh pemilik usaha. Karyawan akan mengundurkan diri ketika sudah tidak ingin bekerja pada usaha pengasapan Ibu Temu. Biasanya karyawan akan berhenti ketika memang sudah tidak ingin bekerja atau akan bekerja di luar Negeri.

Pengawasan pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi dilakukan langsung oleh Bapak Shoheh selaku pemilik usaha. Dalam hal pengawasan hanya Bapak Shoheh yang melaksanakan karena Ibu Sunarmi memiliki tugas tersendiri yaitu membeli bahan baku ke pasar pada malam harinya, sehingga pada saat proses produksi dilakukan Ibu Sunarmi akan beristirahat. Ketika terjadi penyimpangan pada karyawan maka pemilik usaha akan langsung menegur karyawan dan memberikan nasehat kepada karyawan tersebut. Pada umumnya Bapak Shoheh tidak melakukan pemutusan hubungan kerja dengan karyawan. Karyawan akan mengundurkan diri ketika sudah tidak ingin bekerja pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi. Biasanya karyawan akan berhenti ketika memang sudah tidak ingin bekerja atau akan bekerja di luar Negeri.

Pada usaha pengasapan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi pengawasan dilakukan langsung oleh pemilik usaha. Tidak ada tenaga kerja khusus yang ditunjuk untuk melakukan pengawasan. Pengawasan yang dilakukan pemilik dilakukan hanya sekedaranya. Tidak ada peraturan dan yang mengikat karyawan untuk lebih disiplin. Karyawan hanya akan ditegur ketika melakukan kesalahan tanpa memberikan

hukuman atas kesalahan yang telah dilakukan. Aspek pengawasan tidak diterapkan secara menyeluruh dalam kedua usaha tersebut.

4.6 Faktor Pendukung dan Penghambat

4.6.1 Faktor Pendukung dalam Manajemen Sumberdaya Manusia

Faktor pendukung pada usaha pengasapan Ibu Temu dalam manajemen sumberdaya manusia yaitu:

1. Banyaknya tenaga kerja yang tersedia

Desa Kedawang memiliki banyak tenaga kerja yang mayoritas merupakan perempuan. Pada umumnya perempuan yang telah menikah akan berdiam diri menjadi ibu rumah tangga atau bekerja serabutan seperti menjadi karyawan pada usaha pengasapan ataupun pemindangan. Pekerjaan tersebut dilakukan untuk membantu perekonomian keluarga dan mengisi waktu luang yang dimiliki. Banyaknya ketersediaan tenaga kerja menjadikan usaha pengasapan Ibu Temu memiliki banyak pilihan untuk merekrut tenaga kerja yang dibutuhkan.

2. Tenaga kerja memiliki loyalitas yang tinggi

Tenaga kerja pada usaha pengasapan Ibu Temu memiliki loyalitas yang cukup tinggi dalam hal tetap bekerja pada usaha pengasapan Ibu Temu. Banyaknya usaha pengasapan yang berada di sekitar usaha pengasapan Ibu Temu tidak membuat tenaga kerja beralih ke usaha pengasapan lain.

3. Keharmonisan hubungan pemilik usaha dengan tenaga kerja

Hubungan yang harmonis antara pemilik usaha dengan tenaga kerja akan menciptakan kenyamanan pada lingkungan kerja. Kenyamanan yang tercipta akan membuat karyawan lebih produktif dalam pekerjaannya. Hal ini dikarenakan karyawan merasa dihargai dan dibutuhkan keberadaannya oleh pemilik usaha.

Faktor pendukung pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi dalam manajemen sumberdaya manusia yaitu:

1. Banyaknya tenaga kerja yang tersedia

Desa Kedawang memiliki banyak tenaga kerja yang mayoritas merupakan perempuan. Pada umumnya perempuan yang telah menikah akan berdiam diri menjadi ibu rumah tangga atau bekerja serabutan seperti menjadi karyawan pada usaha pengasapan ataupun pemindangan. Pekerjaan tersebut dilakukan untuk membantu perekonomian keluarga dan mengisi waktu luang yang dimiliki. Banyaknya tenaga kerja yang tersedia serta banyaknya keinginan tenaga kerja untuk menjadi karyawan Ibu Sunarmi memberikan banyak kemudahan bagi Ibu Sunarmi mendapatkan tenaga kerja.

2. Tenaga kerja memiliki loyalitas yang tinggi

Tenaga kerja yang ada pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi memiliki tingkat loyalitas yang cukup tinggi. Loyalitas yang tinggi dapat dibuktikan dari kesetiaan yang ditunjukkan oleh tenaga kerja. Tenaga kerja tetap memilih untuk bekerja pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi meskipun banyak usaha pengasapan lain yang berada disekitar lokasi usaha pengasapan Ibu Sunarmi.

3. Keharmonisan hubungan pemilik usaha dengan tenaga kerja

Keharmonisan antara pemilik usaha dengan tenaga kerja perlu diciptakan untuk tercapainya lingkungan kerja yang nyaman. Kenyamanan lingkungan kerja akan mempengaruhi produktivitas dari tenaga kerja. Pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi telah tercapai keharmonisan antara pemilik usaha dengan tenaga kerja, sehingga tenaga kerja merasa dihargai dan dibutuhkan keberadaannya oleh pemilik usaha. Selain keharmonisan dalam sikap pemilik usaha juga memberikan

bonus tahunan ketika menjelang hari raya idul fitri berupa sarung yang diberikan kepada tenaga kerja.

4.6.2 Faktor Penghambat dalam Manajemen Sumberdaya Manusia

Faktor penghambat pada usaha pengasapan Ibu Temu dalam manajemen sumberdaya manusia yaitu:

1. Pendidikan Tenaga Kerja

Salah satu faktor penghambat pada usaha pengasapan Ibu Temu adalah tingkat pendidikan tenaga kerja yang mayoritas lulusan SD. Rendahnya tingkat pendidikan mempengaruhi tingkat kesadaran tenaga kerja akan kebersihan tempat produksi dan produk yang akan dihasilkan. Hal ini dibuktikan dengan pembuangan air sisa pencucian yang dibuang sembarangan tanpa ada tempat khusus. Pencucian ikan juga tidak dilakukan secara benar dan air pencucian tidak diganti sehingga ikan yang akan diasap masih kotor. Kurangnya kesadaran dalam menjaga kesehatan, dimana pengasapan dilakukan tanpa menggunakan pelindung alat pernapasan sedangkan asap yang dikeluarkan cukup banyak dan mengganggu pernapasan.

2. Budaya, lingkungan dan daya pikir dari tenaga kerja

Budaya, lingkungan dan daya pikir dari tenaga kerja juga merupakan salah satu faktor penghambat. Tenaga kerja akan berpikir untuk bekerja ketika mereka tidak mempunyai uang. Ketika tenaga kerja merasa memiliki uang yang cukup mereka akan bermalas-malasan, bekerja sesuai dengan keinginan mereka pribadi. Lingkungan, budaya dan daya pikir yang telah terbentuk dan berjalan turun-temurun ini menyulitkan pemilik usaha dimana ketika harus melakukan produksi

ikan dalam jumlah banyak namun tenaga kerja yang bersedia masuk hanya sedikit.

Faktor penghambat pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi dalam manajemen sumberdaya manusia yaitu:

1. Pendidikan Tenaga Kerja

Pendidikan terbukti memiliki pengaruh terhadap cara berpikir seseorang. Tenaga kerja pada usaha pengasapan Ibu Sunarmi memiliki tingkat pendidikan yang cukup rendah yaitu hanya sampai Sekolah Dasar atau SMP. Faktor pendidikan tersebut mempengaruhi pemikiran tenaga kerja dalam hal kepedulian mereka terhadap kesehatan pribadi. Tenaga kerja pengasap tidak menggunakan masker untuk melindungi sistem pernafasan mereka padahal asap yang dikeluarkan cukup berbahaya jika terlalu banyak terhirup.

2. Budaya, lingkungan dan daya pikir dari tenaga kerja

Budaya, lingkungan dan daya pikir dari tenaga kerja merupakan salah satu faktor penghambat. Tenaga kerja akan datang kepada Ibu Sunarmi meminta pekerjaan ketika merasa perekonomian mereka belum tercukupi. Ketika tenaga kerja merasa memiliki uang yang cukup mereka akan cenderung malas untuk bekerja. Lingkungan, budaya dan daya pikir yang telah terbentuk dan berjalan turun-temurun ini menyulitkan pemilik usaha dimana ketika harus melakukan produksi ikan dalam jumlah banyak namun tenaga kerja yang bersedia masuk hanya sedikit.

4.6.3 Solusi Dalam Mengatasi Hambatan

Solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi faktor-faktor penghambat yang ada pada usaha pengasapan Ibu Temu dan Ibu Sunarmi yaitu:

a. Membuat peraturan dan memberikan teguran

Peraturan yang harus dibuat berupa perintah untuk lebih menjaga kebersihan tempat usaha dan lingkungan sekitar. Bagi tenaga kerja pengasap harus diperingatkan untuk selalu menggunakan masker pada saat proses produksi dilakukan. Peraturan yang dibuat harus disertai penjelasan mengapa peraturan tersebut harus dibuat dan dilakukan. Kemudian, pemberian teguran kepada tenaga kerja bertujuan untuk mengingatkan dan memberitahu kesalahannya agar tidak dilakukan kembali. Teguran dapat dilakukan secara langsung pada saat tenaga kerja melakukan kesalahan agar tenaga kerja mengetahui kesalahan yang telah dilakukan.

b. Pemberian sanksi

Sanksi dapat diberikan kepada tenaga kerja yang tidak mematuhi peraturan yang telah ditetapkan pemilik usaha. Tenaga kerja yang sering tidak masuk juga harus diberikan sanksi agar lebih mematuhi peraturan dan tidak berlaku semena-mena. Sanksi yang diberikan dapat berupa pemotongan gaji yang akan diterima karyawan. Hal ini dilakukan agar tenaga kerja lebih disiplin dan lebih bertanggung jawab terhadap pekerjaannya.