



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi dan informasi saat ini, mendorong gaya hidup masyarakat yang berdampak pada perubahan struktur pasar konsumen. Hal itu pula yang mendorong perusahaan mengeluarkan produk-produk yang sesuai dengan gaya hidup masyarakat saat ini seperti lebih beralih ke produk-produk olahan siap saji dan mudah diolah. Salah satunya adalah industri daging olahan dimana meningkat menjadi 15% . Hal ini disertai dengan peningkatan permintaan dan perubahan gaya hidup masyarakat yang beralih ke makanan cepat saji. Potensi pasar daging olahan seperti *smoked beef*, bakso, *nugget*, dan sosis sangat besar baik didalam maupun luar negeri.

(<http://www.foodreview.biz/preview.php?view2&id=56548#.UWvOSs6yGDo>).

Berdasarkan *Development of Economics and Finance* (INDEF) pertumbuhan ekonomi Indonesia pada tahun 2013 adalah 6.6%. Hal tersebut juga didukung oleh pertumbuhan konsumsi rumah tangga sebesar 6.5% (<http://www.bisnis-jatim.com/index.php/2013/02/11/pertumbuhan-ekonomi-2013-masih-bergantung-konsumsi-rumah-tangga-investasi/>).

Dengan adanya peningkatan konsumsi rumah tangga tersebut maka dapat mendukung pola konsumsi masyarakat termasuk dalam konsumsi daging. Masyarakat Indonesia telah beradaptasi dan mengikuti pola konsumsi di negara-negara maju, seperti mengkonsumsi daging olahan sebagai

makanan sehari-hari yang memenuhi selera masyarakat perkotaan, bergizi, higienis, serta mudah dalam penyajian dan pengolahannya. Maka itu, pertumbuhan daging olahan sejalan dengan kemampuan dan daya beli masyarakat. <http://www.disnakriau.com/berita/daging-ayam-diolah-konsumsi-terdongkrak>

Masyarakat yang dituntut serba cepat pun lebih memilih makanan olahan yang cepat diolah seperti makanan olahan beku (*frozen food*) seperti, *smoked beef*, *chicken nugget*, dan sosis. Berdasarkan survei AC Nielsen tahun 2012 di Indonesia khusus untuk produk olahan kategori *frozen food* (makanan yang harus disimpan di bawah -12°C). disebutkan, industri ini per tahun tumbuh 24 % secara *value* (nilai) dan 22 % secara volume (http://www.trobos.com/show_article.php?rid=4&aid=3573)

Dilihat dari fakta di atas, di mana industri daging olahan yang perkembangannya positif ditambah dengan perekonomian Indonesia yang sedang meningkat sehingga menambah daya beli masyarakat di bidang makanan, dimana membuat semakin banyak perusahaan yang terjun di bidang ini. PT So Good Food merupakan salah satu perusahaan terbesar yang fokus di bidang ini. Perusahaan ini memasarkan makanan olahan dari berbagai merek, antara lain So Good, Sozzis, So Nice, dan So Fresh. Selain PT So Good Food (produk So Good Food), pemain di industri ini antara lain PT Charoen Pokphand Indonesia (produk Fiesta), PT Indonesia Belfoods (produk Belfood), dan lainnya.

Dikarenakan cukup banyak pemain di industri makanan ini, setiap perusahaan diuntut untuk memiliki tenaga kerja yang tak kalah dari pesaingnya. Ketika suatu perusahaan memiliki tenaga kerja yang lebih unggul dibandingkan pesaingnya maka hal tersebut dapat dijadikan keunggulan perusahaan dalam menggapai konsumen khususnya dalam hal pelayanan.

Untuk membangun perusahaan yang dianggap positif oleh konsumen diperlukan tenaga kerja yang sesuai dalam bidangnya. Khususnya dalam hal pelayanan, dimana memberikan pelayanan memuaskan kepada konsumen merupakan salah satu kunci kesuksesan berkembangnya suatu perusahaan. Sesuai dengan tempat di mana penulis melakukan kerja magang penulis ditempatkan di bagian *Personal General Affair (PGA)*, bertugas mencari kandidat yang sesuai dengan kualifikasi yang telah ditetapkan perusahaan. Menurut penulis, divisi *Personal General Affair (PGA)* ini sangat penting bagi PT So Good Food karena merupakan garis utama dalam menuju gerbang utama perusahaan, dengan kata lain divisi inilah yang menyeleksi calon-calon karyawan yang ingin bekerja di perusahaan ini. Divisi ini bertanggung jawab terhadap penyeleksian Curriculum Vitae (CV) dimana berhak melanjutkan ke tahap selanjutnya ataupun menolak CV jika tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

Oleh sebab itu, penulis memilih topik mengenai “**Peranan Divisi Personal General Affair (PGA) Dalam Proses Rekrutmen dan Seleksi di PT So Good Food**”.

1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Maksud dari kerja magang adalah untuk mengerti dan memiliki gambaran mengenai dunia kerja yang sesungguhnya, terutama pada bidang Sumber Daya Manusia yang didalamnya terdapat divisi Personal General Affair (PGA). Lebih lanjut, kerja magang ini bertujuan untuk:

1. Melaksanakan proses pelaksanaan rekrutmen yang dilakukan di PT So Good Food
2. Mengetahui dan memahami cara kerja serta pentingnya divisi *Personal General Affair (PGA)* dalam proses rekrutmen tenaga kerja di PT So Good Food.
3. Mengetahui bagaimana menyeleksi serta mencari calon karyawan yang sesuai dengan standar perusahaan.

1.3 Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

Kegiatan pelaksanaan kerja magang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Periode kerja magang : 13 Februari 2013 – 12 April 2013
2. Jam kerja magang : 08:00 – 16:00 WIB
3. Hari kerja : Senin – Jumat
4. Tempat : Graha Praba Samantha Jl. Daan Mogot
Km 12 No 9, Jakarta 11730
5. Penempatan : HR and GA

Prosedur pelaksanaan kerja magang ini dimulai dengan beberapa proses sebagai berikut:

1. Pengisian formulir pengajuan kerja magang
2. Pembuatan surat pengantar kerja magang ke perusahaan serta melampirkan CV dan application form
3. Wawancara dengan pimpinan perusahaan
4. Persetujuan kerja magang dari perusahaan
5. Pelaksanaan kerja magang
6. Pemberian surat kerja magang ke perusahaan tempat praktek kerja magang
7. Pengisian dokumen yang berhubungan dengan pekerjaan yang dilakukan, formulir realisasi kerja magang, dan formulir laporan kerja magang
8. Penyusunan laporan kerja magang
9. Bimbingan laporan kerja magang
10. Sidang kerja magang

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada laporan kerja magang yang berjudul adalah sebagai berikut :

BAB I. Pendahuluan

Bab ini menjabarkan mengenai latar belakang pelaksanaan kerja magang. pokok permasalahan dalam kerja magang, maksud

dan tujuan kerja magang, waktu pelaksanaan kerja magang, dan sistematika penulisan kerja magang.

BAB II. Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini berisikan gambaran umum perusahaan tempat penulis melakukan kerja magang meliputi profil perusahaan dan sejarah singkat perusahaan, visi dan misi yang menjadi acuan perusahaan, serta pembagian divisi dan struktur organisasi perusahaan hingga pemakaian landasan teori yang ada hubungannya dengan kerja magang yang telah dilaksanakan.

BAB III. Pelaksanaan Kerja Magang

Bab ini berisikan pelaksanaan kerja magang yang telah dilakukan secara detail yang meliputi posisi dan koordinasi penulis dalam kerja magang, penjelasan tugas-tugas yang penulis kerjakan selama program kerja magang, kendala pada saat dilakukannya kerja magang serta solusi yang diberikan.

BAB IV. Simpulan dan Saran

Bab ini berisikan simpulan dari penulis selama melakukan kerja magang dan saran yang penulis berikan untuk perusahaan serta pegawai magang agar dapat lebih baik kedepannya.