

LAMPIRAN

A. HASIL WAWANCARA

Demi mendapatkan data yang akurat, penulis melakukan wawancara dengan pihak Nd *food*. Penulis diberikan ijin untuk melakukan observasi selama 3 hari dan mewawancarai 3 orang pekerja (Mandor, Buruh, Sekertaris) serta pemilik. Adapun hasil wawancara dengan pihak Nd *food* sebagai berikut :

1. Data Narasumber

Nama : Iim
Usia : 32 tahun
Jabatan : Mandor
Pendidikan Terakhir : D3 (semester 6)

Pengupahan

No	Q and A
1.	Sebelum kerja disini apakah ada aqad / perjanjian kerja secara tertulis?
	hanya lisan saja
2.	Apa saja yang disebutkan dalam aqad tersebut ?
	seperti, jam kerja, tata tertib, gaji, gambaran kerja
3.	apa saja yang diterangkan dalam tata tertib kerja Nd Food?
	yang jelas disini kita jika ada customer dr luar harus menyampaikan dengan bhs Indonesia, jaga kebersihan, pakaian, tanggung jawab piket, pakaian sopan, kalau jam ibadah ya harus hentikan kerjaan, sewajarnya begitu.
4.	Bagaimana dengan pengupahannya
	jika masalah upah karena disini belum PT, ya <i>home industry</i> begitu. jadi masih menggunakan kesepakatan antara pekerja dan pemilik usaha, jika makin lama bekerja disini, Orangnya

No	Q and A
	cekatan, peka, produktif, maka akan diberikan upah semakin besar. Yang baru tergantung, apakah dia berpotensi tidak, cerdas tidak, tanggap tidak, ibu menilai kinerja orang dari, 1. Disiplin masuk kerja, 2. Tanggap tidak, 3. Apakah pembelajaran yang diberikan cepat masuk atau tidak. Jadi semakin produktif akan semakin tinggi upahnya.
5.	Apakah pekerja disini melakukan kegiatan sesuai tata tertib? Adakah hukuman jika melanggar tata tertib?
	iya harus, misalnya pekerjaan mulai dari pengupasan, sterilisasi, dan sebagainya itu sudah ada bagian masingmasing, nah pekerja harus teliti pada pekerjaannya yang sudah dibagi. Jika ada yang lalai, pertama akan ditegur oleh ibu, tapi pekerja disini missal ada yang terlambat piket gitu pasti yang berangkat duluan gantiin piketnya, ya solidaritas antar pekerja. Tidak sampai dipotong gaji.
6.	Berapakah jumlah upah anda?
	saya 60.000/ hari. Cuma teman-teman ada yang 30.000/hari ada juga yang sampai 65.000an/hari
7.	Atas dasar apa upah pekerja berbeda?
	yang pertama jenis kerjanya, kerjaan yang paling berat berarti upahnya makin besar. Pekerja yang pertama kali masuk 30.000, kemudain 3 bulan kedepan tergantung apakah dia makin produktif atau tidak kinerjanya jadi dilihat dari segi absen, kepekaan, prestasi, produktifitas kinerja, jika iya maka akan ditambah.
8.	Berapa jumlah tambahannya?
	itu beratahap mulai dari 30.000, 45.000 dan seterusnya, yang jelas antara ibu dan pekerja sepakat. Dilihat dari kinerjanya
9.	Apakah anda memiliki pengetahuan terkait upah bagi pegawai <i>Home Industry</i> sejenis <i>Nd food</i>?

	Ya tidak, saya dapat tau upah saya itu ya dari ibu, saya percaya saja. Kalau di tempat lain saya tidak begitu paham, Cuma beberapa teman menyebutkan kalau di carica Sumbing missal, sama saja tidak jauh beda.
10.	Apakah dengan upah yang diterima dapat mencukupi kebutuhan anda?
	ya untuk makan sehari-hari, cukup
11.	Upah yang diberikan sesuai dengan tenaga yang sudah dikeluarkan?
	menurut saya karyawan baru memang belum begitu produktif kerjanya ringan, jadi di kasih upah 30.000 itu pantas ya, tapi yang lama ada yang udah sampai 45.000, 50.000, dst, itu tanggung jawab lebih besar, jadi tingkat gaji besar itu selaras dengan tanggung jawab yang semakin besar. Jadi ya sebanding gitu.
12.	Berapa lama anda bekerja?
	saya sekitar 4 tahun lebih
13.	Bagaimana periode gajian disini?
	Kalua di sini 2 minggu sekali, di minggu kedua hari Jumat
14.	apakah selalu tepat waktu?
	alhamdullillah selama ini selalu tepat waktu
15.	apakah dengan upah yag diterima membuat anda tetap semangat kerja disini?
	kalau menurut saya dengan upah 60.000 tetep semangat dan tetap mau kerja disini. Terlebih pekerja disini punya rasa

No	Q and A
	solidaritas tinggi. Namun saya memiliki kerja sampingan yaitu jualan gas, service kadang2, pasang parabola, dan kadang disuruh untuk betulin apa saja
16.	apakah mas sudah berkeluarga?
	Saya belum
17	namun dengan upah sedemikian apakah dapat memenuhi gizi mas?
	saya lagi punya rencana, jadi 60,000 saya bagi 3 tabungan, untuk rumah, nikah, dan harian. Jadi sebenarnya sudah namun saya memang berhemat untuk makan, tidak selalu daging
18	dengan upah yang didapat apakah anda tetap termotivasi untuk kerja disini?
	intinya gaji disini kan termasuk gaji pokok saya, meskipun ada sampingan dirumah jadi tetep termotivasi kerja.
19	apakah setiap hari mas bekerja selalu dalam kondisi prima?
	Iya
20	kalau sakit aturannya gimana mas?
	hanya izin saja, kemudian tetep libur, tapi tidak digaji, nanti dikasih uang berobat. Yang penting kita kasih nota obatnya.
21	apakah pemilik selalu memberikan motivasi?
	setiap pagi di <i>briefing</i> , supaya karyawan lebih aktif, lebih semangat. Niat ibadah, cari pahala cari uang berkah. Disini banyak pesanan dan target, jadi dengan motivasi membuat karyawan menjadi kondusif semua,
22	sebelum kerja disini apakah diberi training?
	iya diberi latihan. Namun training dilakukan oleh senior. Jadi senior diwajibkan memberikan training dulu, baru karyawan

	tersebut boleh masuk tempat produksi. Hari pertama disuruh lihat dulu dan training, setelahnya diajari sortir, kemudian di training ngupas, kemudian motong baru ngerok dan ngerajang (mencacah), dan sebagainya
--	--

Perlindungan Pekerja

No	Q and A
1.	Bagaimana penanganan Nd <i>food</i> jika ada pekerja yang sakit?
	Jika ada pekerja yang sakit, dia bisa ijin, nah ijin itu tidak digaji. Tapi orangnya ini, bisa dapat uang obat. Nota berobat, dikasih lihat saja ke Ibu Anis atau lewat Sekertaris. Nanti akan dikasih uang sejumlah nota tersebut.
2.	Apakah pihak Nd <i>food</i> memberikan asuransi kepada pekerja?
	Tidak ada
3.	Apa ada pelatihan khusus untuk perlindungan keselamatan dan kesehatan pekerja?
	Ya pelatihan untuk keselamatan itu pastinya ada. Sekalian sama pelatihan kerja di awal.
4.	Seperti apa pelatihan diberikan?
	Ya contohnya make alat yang benar, terus Makai perlengkapan baju yang benar. Itu kalau bagian goreng kan minyak panas wajan besar seperti itu, harus pakai baju khusus, sarung tangan juga khusus, sepatu, nah itu diajarkan pake yang benar gimana. Untuk motong juga harus diajarkan biar motongnya tepat, kan pisaunya beda dengan pisau dapur, biar motongnya rata juga.
5.	Siapakah yang memberikan pelatihan terkait keselamatan dan kesehatan pekerja?
	Disini ya seniornya juga, saya juga berperan.
6.	Apakah pernah ada kejadian yang menimbulkan kecelakaan pada pekerja?

No	Q and A
	pada saat itu, ada kejadian, pekerjaanya tidak sengaja menjatuhkan minyak panas bekas goreng jamur, sampai kakinya melepuh sekali, kemudian dilarikan ke rumah sakit umum Wonosobo, dan dirawat beberapa hari. Selama itu juga, ibu selalu mendampingi dan membayarkan biaya obat serta rumah sakit 100%.

2. Data Narasumber

Nama : Ratna
 Jabatan : Pekerja
 Pendidikan Terakhir : SMK

No	Q and A
1.	berapa lama anda bekerja disini?
	kurang lebih 2 tahun
2.	apakah anda merasa senang bekerja disini?
	iya mba, jadi bisa nabung bantu suami
3.	berapa upah yang anda dapatkan?
	upah saya 55.000/hari
4.	apakah dengan upah tersebut anda dapat memenuhi kebutuhan gizi anda dan keluarga?

	iya sangat, karna suami juga bekerja, jadi upah disini bisa ditabung juga. Jadi ngumpul sama teman jadi tidak jenuh dirumah.
5.	apakah sebelum anda bekerja terdapat aqad/perjanjian kerja?
	yaa itu jelas ada, setiap pekerja akan diberi informasi sama pemilik, bu anis, terkait tatib, gaji, dan sebagainya.
6.	apakah sebelum anda bekerja, anda mendapatkan informasi terkait upah yang akan anda dapatkan?
	Iya

7.	bagaimana informasi upah dijelaskan?
	ya terkait jumlah, kemudian kalau naik itu juga dijelaskan syaratsyaratnya, semisal jika kinerja kita bagus, ibu akan menaikkan upah. Jika kinerjanya biasa-biasa saja, upah akan tetap. Kemudian upah tambahan seperti kalau kita jadi reseller produk Nd Food, kita akan dapat bonus. Kalau lembur diatas jam 17.00, akan dapat upah lembur juga.
8.	selama anda bekerja, apakah pernah mengalami keterlambatan upah?
	alhamdulillah belum, gajian nya 2 minggu sekali hari jumat tepat waktu.
9.	Apakah anda memiliki pengetahuan terkait upah bagi pegawai <i>Home Industry</i> sejenis <i>Nd food</i>?
	Saya ga perhatikan
10	apa pekerjaan anda disini?
.	kalau saya di bagian pemotongan.
11	Apakah upah yang anda terima sesuai dengan usaha anda?
.	Alhamdulillah, bisa dibilang sangat sesuai
12	apakah anda mendapatkan motivasi setiap hari dari pemilik?
	ya melalui <i>briefing</i> pagi-pagi itu

3. Data Narasumber

Nama : Siti Amalia

Jabatan : Sekretaris

Pendidikan Terakhir : SMK

No	Q and A
1.	berapa lama anda bekerja disini?
	kurang lebih 3 tahun hampir 4.
2.	apakah anda merasa senang bekerja disini?

No	Q and A
	alhamdulillah senang dan betah, karena pemilik baik, teman-juga sudah seperti keluarga sendiri
3.	berapa upah yang anda dapatkan?
	pada awalnya saya digaji 900.000an, kemudian naik, sekarang menjadi 60.000/hari
4.	apakah dengan upah tersebut anda dapat memenuhi kebutuhan gizi anda dan keluarga?
	alhamdulillah cukup bisa memenuhi.
5.	apakah sebelum anda bekerja terdapat aqad/perjanjian kerja?
	ada, namun hanya obrolan saja tidak yang tertulis gitu.
6.	apakah sebelum anda bekerja, anda mendapatkan informasi terkait upah yang akan anda dapatkan?
	Seluruh ketentuan upah dapat dipastikan akan disampaikan langsung oleh pemilik kepada pekerja baru sebelum bisa kerja.
7.	bagaimana informasi upah dijelaskan?
	terkait misalnya itu di awal selama 3 bulan dapat 900.000, keudian

	bisa naik jika pekerja produktif. Seperti yang sudah dijelaskan mba Ratna.
8.	Apakah anda memiliki pengetahuan terkait upah bagi pegawai <i>Home Industry</i> sejenis <i>Nd food</i>?
	Kalau pas awal-awal kerja itu gatau ya, Cuma sekarang saya jadi tau karna punya kerabat juga kebetulan pekerja di tempat oleh-oleh khas Wonosobo.
9.	mba bisa dijelaskan lagi, apa saja kriteria agar upah pekerja bisa meningkat?
	jadi ibu Anis akan mengawasi kinerja buruh disini, jika dia cekatan, telaten, peka, produktif, buruh bisa meningkatkan gajinya dalam jangka waktu tertentu.
10	selama anda bekerja, apakah pernah mengalami keterlambatan upah?

	Belum pernah sama sekali.
11	apa pekerjaan anda disini?
	saya menjabat jadi sekertaris Nd Food
12	apa saja deskripsi kerja seorang sekertaris Nd Food?
	mulai dari mencatat keluar masuknya barang, kebutuhan barang, mencatat absen karyawan, menghitung absen nya per bulan, mencatat gaji yang akan diberi dan membagikan gajinya.
13	Apakah upah yang anda terima sesuai dengan usaha anda?
	alhamdulillah sangat sesuai
14	apakah anda mendapatkan motivasi setiap hari dari pemilik?
	dapat, ya biasa <i>briefing</i> , ada arahan, semangat, seperti itu.

4. Data Narasumber

Nama : Anis
 Usia : 58 tahun
 Jabatan : Pemilik
 Pendidikan Terakhir : Sarjana Strata 1 (S1)

No	Q and A
1.	bagaimana sejarah berdirinya Nd Food?

	<p>Nd Food adalah singkatan dari Nida Food, Nida adalah anak saya yang terahir. Beridir tahun 2007 dan bergerak dibidang makanan dan minuman. Awalnya saya memproduksi aneka macam hasil industri agro, atau makanan olahan hasil pertanian. Seperti keripik kentang, jamur, talas, dengan berjalannya waktu karna wonosobo merupakan daerah penghasil karika, dan kebetulan karika juga digunakan sebagai icon Wonosobo, kemudian saya expansi juga ke karika. Jadi tahun 2012, saya sudah mulai memproduksi karika sampai sekarang. Dengan berjalannya waktu lagi, setiap daerah kan harus punya icon masing-masing, ada karika, purwaceng, dan sekarang ada batik wonosobo. Sehingga mulai 2014 saya mulai bikin batik tulis dengan brand Ratushima.</p>
2.	Visi Misi dari perusahaan apa ibu?
	<p>kalau visi misi saya adalah untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar, meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar manggisan.</p>
3.	jam berapa pekerja mulai pekerjaan dan pulang?
	<p>jam masuk itu jam 8 pagi tepat, jam pulang jam 17.00</p>
4.	apa saja kriteria bagi calon pekerja Nd Food?
	<p>Kalau saya memilik pekerja wajib muslim, kemudian rajin beribadah, terus kan ada yasinan tiap jumat pagi sama malam</p>
	<p>jumat kliwon, nah mereka wajib ikut, kalua wanita wajib pake jilbab, pakaian harus sopan santun rapi bersih, cekatan.</p>
5.	Berapa jumlah pekerja Nd Food?
	<p>sekarang sekitar ada 116, kalau dulu 40 orang. Karena bahan baku sekarang sedang susah. Karna saya mikirnya, agar lebih efektif, tidak usah terlalu banyak orang, tapi pekerjaannya bisa maksimal. Tapi kalua bahan baku banyak pekerja nanti akan nambah, orang-orang Manggisan sini, tapi digajinya kontrak ya, tidak kami gaji bulanan.</p>
6.	adakah aqad atau perjanjian antara pekerja dan pemilik?

	akad jelas ada namun tidak tertulis, dilakukan secara lisan saja, sebelum pekerja tersebut saya terima bekerja disini. Saya berikan informasi terkait ketentuan-ketentuan bekerja di Nida Food sehingga pekerja tersebut mampu memahaminya
7.	apa saja yang ada dalam aqad?
	tentang tata tertib pekerja, standar operasional, dan gaji juga
8.	bicara terkait upah, berapa upah pokok pekerja Nd Food?
	Kalau upah per orang beda-beda, tergantung dengan produktif tidaknya si pekerja ini. Awalnya saya gaji 30.000/hari itu selama 3 bulan. Setelah itu saya akan naikkan atau bisa juga stagnan tergantung dengan kinerja karyawan itu sendiri. Yang makin cekatan, makin produktif, telaten, saya lihat kualitas pekerja ini dari dia dating sampai pulang. Jika baik ya otomatis gajinya naik, yang tidak meningkat kualitas nya, otomatis stagnan. Jadi yang menentukan gaji itu naik atau stagnan pekerjaanya juga. Cuma pekerja disini seluruhnya pasti naik gajinya sesuai kualitas dia sendiri.
9.	apakah pekerja sepakat dengan upah seperti ini?
	pastinya sepakat, karena saat memberitahukan perjanjian kerja di

	awal, saya juga meminta ridho calon pekerja ini. Kalau saling ridho, saling sepakat yasudah besok bisa mulai kerja.
10.	apakah pekerja mendapat upah lain selain upah pokok?
	upah lain, seperti upah lembur, itu jika bekerja di atas jam 17.00 upah lemburnya 5000/jam, terus ada upah marketing atau reseller, jika pekerja itu bisa menjual produk kami, maka akan kami beri upah tambahan, upah jalan, jika supir itu nganter sampai jauh ke luar kota nanti ada upah tambahan, besarnya tergantung jauh dekatnya, sama THR
11.	sebelum melakukan pekerjaan, apakah ada tawar-menawar jumlah upah antara pekerja dengan pemilik?

	kalau tawar menawar tidak ada, jumlahnya saya tentukan sendiri Cuma keikhlasan akan jumlah penting bagi saya, sehingga jumlah upah yang saya berikan sudah saling ridho lah istilahnya.
12.	Adakah kasus dimana pekerja melakukan protes terkait jumlah upah yang diterima? Jika iya, kapan dan bagaimana sikap perusahaan?
	Alhamdulillah tidak ada ya selama ini aman saja
13.	apakah Nd Food pernah terlambat dalam memberikan upah?
	Pokoknya gaji pekerja saya kasih tiap minggu kedua bekerja tepatnya hari jumat, alhamdulillah belum pernah terlambat dan saya sangat usahakan untuk tidak terlambat
14.	Apakah dengan jumlah upah yang diberikan kepada pekerja saat ini dirasa adil bagi Nd Food?
	Alhamdulillah ya saya merasa adil-adil saja
15.	Apakah dalam memberikan upah, anda memperhatikan unsur mubah/tidak boleh memberikan atau menerima upah untuk perbuaan yang haram?
	Upah yang kami berikan pastinya dari hasil yang halal, yang kami gunakan untuk membayar pun hasil dari jualan. Permasalahan mubah atau tidaknya tadi disebutin, ya uang itu digunakan pegawai buat apa adalah hak pekerja itu, tapi kami selalu memberikan pengertian agar upah yang didapat untuk ditabung, untuk membantu ekonomi keluarganya, dan sebagainya, sewajarnya orang tua menasehati anak mereka, karena saya menganggap pekerja Nd <i>Food</i> ini sudah seperti keluarga. Saya memilik pegawai juga Insyallah yang rajin-rajin ibadah.

No	Q and A
1.	Apakah Nd <i>food</i> telah memperhatikan perlindungan keselamatan dan kesehatan kerja?

	perihal keselamatan dan kesehatan kerja, Nd Food sendiri pastinya memperhatikan dan mengupayakan, karena kami menyadari keselamatan pekerja merupakan salah satu hal penting dalam kegiatan produksi
2.	Adakah lini/devisi khusus dalam mengawasi keselamatan dan kesehatan kerja pekerja Nd food?
	Kalau itu ndak ada, karna <i>basic</i> nya kami ini masi <i>home industry</i> karyawannya juga yang tetap 16 orang. Jadi kalau masalah mengawasi pekerja waktu proses produksi itu dilakukan saya pribadi dengan bapak mandornya. Saya rasa cukup.
3.	Bagaimana upaya Nd food dalam perlindungan tenaga kerja?
	Langkah yang kita ambil, seperti setiap <i>briefing</i> pagi, kami selalu berikan arahan, peringatan, tekankan SOP, kemudian pengawasan setiap hari ya, saya sendiri ngawas nanti jam 08.00, kemudian
	siang juga ke belakang lagi (tempat produksi). Terus kalau sakit saya kasih tunjangan kesehatan.
4.	Apakah ada pelatihan K3 untuk para pekerja?
	Kalau itu jelas ada ya, di masa awal, istilahnya training itu. Kami pastikan pekerja baru paham untuk mencegah kecelakaan saat kerja. Misalnya bagaimana pakai alat pelindung diri yang tepat, memotong yang tepat, menggoreng yang tepat. Semua itu agar pekerja bisa sesuai dalam bekerja dan untuk dia (pekerja) juga aman.
5.	Siapakah yang memberikan pelatihan K3?
	Pekerja yang sudah senior
6.	Apakah pekerja disini diberikan Asuransi?

Kalau asuransi saya belum pakai ya, jadi sifatnya kekeluargaan saja. Misalnya kalau mereka beli obat atau ke rumah sakit gitu nanti bisa kasih nota sebagai bukti bayar, nanti saya beri tunjangan kesehatan sesuai nota yang diberi. Selain itu, jika ada kecelakaan seperti beberapa bulan yang lalu itu ya, kami juga dampingi sampai ke rumah sakit sebagai kewajiban saya juga kepada pekerja.

B. DOKUMENTASI



Ruang Perebusan dan Penggorengan



Toko Nd Food



Proses *Cutting* dan *Packaging* kemasan



Bahan Baku Buah Karika



Proses Seleksi Buah



Mandor Nd *food* (Pak Iim)