MANAJEMEN SDM DI UMKM

SDM dalam sebuah perusahaan memegang peranan sangat penting. SDM yang berkualitas dan kompeten sangat mendukung kinreja perusahaan bahkan maju tidaknya perusahaan sangat ditentukan pula oleh keberadaan SDM yang dimiliki. Untuk perusahaan skala mikro atau kecil sekalipun, SDM yang handal dengan pendidikan yang sesuai juga sangat diperlukan. SDM menjadi salah satu parameter yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010, tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, Dalam artikel ini akan dibahas kompetensi apa saja yang harus dimiliki oleh SDM dan bagaimana UMKM menjaga kompetensi SDM tersebut.

UMKM sudah saatnya menerima karyawan yang akan dipekerjakan sesuai dengan kualifikasi dan kompetensi yang dibutuhkan perusahaan. UMKM dapat menentukan SDM yang sesuai kebutuhan dengan melihat jenis pangan yang diproduksi. SDM yang dipilih tidak hanya memahami proses pengolahan pangan, tetapi juga memahami peralatan atau mesin yang digunakan, memahami kriteria mutu dan mikrobiologi yang dibutuhkan oleh produk UMKM, memahami regulasi di bidang keamanan pangan dan lain-lain.

Secara umum, SDM yang kita rekrut di UMKM mampu melakukan hal-hal sebagai berikut, diantaranya yaitu:

1. Memahami praktik keamanan pangan yang sederhana seperti mencuci tangan, mampu menggunakan APD, memiliki kebiasaan yang baik ketika bekerja
2. Memiliki kompetensi spesifik sesua bidang kerja di UMKM, seperti bagian penerimaan bahan memahami bagaimana memilih bahan baku yang baik dan aman, bagaimana menerima BTP yang teregistrasi; bagian penyimpanan memahami system first in first out/first expire first out; bagian pengolahan memahami berapa suhu pemasakan yang tepat untuk produk pangan yang diproduksi, bagaimana menentukan kematangan yang sempurna dari produk yang dihasilkan; dan sebagainya
3. Memiliki kebiasaan mencatat setiap proses produksi mulai dari penerimaan bahan, persiapan, pengolahan, pengemasan dan pendistribusian bahkan ketika terjadi keluhan atau penatikan produk

Adapun secara spesifik kompetensi karyawan yang harus dimiliki di industi makanan minuman tertuang dalam Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No 618 Tahun 2016 tentang Penetapan SKKNI Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri makanan bidang keamanan pangan.

Sejak awal penerimaan atau rektuitmen karyawan, sudah seharusnya UMKM memilih karyawan yang memiliki latar belakang Pendidikan yang sesuai. Namun kenyataannya, masih banyak UMKM yang menerima karyawan tanpa melihat latar belakang Pendidikan yang sesuai terutama untuk kebutuhan yang berkaitan dengan pengolahan pangan. Sehubungan dengan hal tersebut, maka UMKM harus terus memelihara kompetensi karyawan melalui pelatihan. Karyawan dapat dilatih oleh UMKM baik melalui pelatihan intenal maupun eksternal. Pelatihan internal dilakukan oleh UMKM itu sendiri dengan narasumber baik dari internal UMKM atau dari luar (seperti dari instansi pemerintah atau konsultan ahli lainnya) UMKM. Adapun pelatihan dapat berupa pelatihan dalam waktu dan tempat khusus secara berkala, atau ketika pertemuan setiap jam-jam tertentu setiap hari atau berupa teguran/pemberitahuan secara langsung ketika sedang bekerja. Pelatihan internal tidak selalu diartikan adanya tatap muka secara resmi. Selain pelatihan internal, ada juga pelatihan eksternal. Pelatihan eksternal ini juga dapat dilakukan secara berkala dengan mengikutsertakan karyawan pada pelatihan yang diadakan oleh instansi pemerintah ataupun pihak lainnya.

UMKM harus memastikan bahwa SDM yang bekerja di perusahaannya dapat diandalkan dan mematuhi peraturan keamanan pangan yaitu dengan melakukan evaluasi karyawan secara berkala. Evaluasi terhadap praktik keamanan pangan dapat dilakukan setiap hari, evaluasi terhadap pengetahuan tentang keamanan pangan dapat dilakukan setiap 6 bulan sekali. Dengan demikian maka SDM akan melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP yang sudah ditetapkan sehingga produk yang dihasilkan secara konsiten aman dan berkualitas, dan UMKM pun akan menjadi perusahaan besar yang mampu bersaing dengan perusahaan lainnya.

Selanjutnya, apa saja yang harus dilakukan oleh SDM akan kita simak di artikel berikutnya.

Pustaka:

Peraturan Menteri Perindutsrian No 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

Keputusan Menteri Ketenagakerjaan RI No 618 Tahun 2016 tentang Penetapan SKKNI Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri makanan bidang keamanan pangan