

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Peningkatan taraf kemakmuran dan taraf konsumsi masyarakat terhadap pangan mendorong perkembangan perusahaan pengolahan pangan, khususnya pengolahan daging. Menurut data Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (BPS RI, 2019) konsumsi rata-rata daging ayam di Indonesia semakin meningkat dari tahun 2016 (0,111 kapita/kg), 2017 (0,124 kapita/kg), hingga 2018 (0,121 kapita/kg). Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap daging ayam ini membuka peluang bagi perusahaan pengolahan pangan mengolah daging ayam menjadi berbagai macam produk secara luas.

Proses pengolahan daging ayam, memiliki potensi yang besar dalam menghasilkan produk olahan. Penanganan yang sesuai melalui berbagai proses pengolahan yang benar dan berkualitas akan menghasilkan produk bermutu tinggi. Daging ayam memiliki karakteristik yang mudah rusak apabila tidak ditangani dengan baik. Dengan demikian, salah satu metode pengawetan daging ayam agar tidak mudah rusak adalah dengan cara marinasi. Marinasi merupakan metode pengawetan daging yang direndam kedalam bahan perendam atau *marinade* dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas daging.

Ayam marinasi yang baik didapat dari bahan baku yang berkualitas tinggi, dan proses pengolahan yang benar dan sesuai standart. Proses pengolahan ayam marinasi memerlukan penanganan khusus dengan adanya teknologi yang sudah dimiliki oleh perusahaan, baik mesin maupun peralatan yang dapat mendukung sistem pengolahan produk yang baik seiring dengan kemajuan industri pangan yang berkembang begitu cepat. Oleh karena itu, kami memilih melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto karena perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan besar di Indonesia yang menerapkan teknologi serta proses yang berkualitas tinggi untuk menghasilkan produk ayam marinasi berkualitas, sehat, halal dan aman bagi konsumen. Produk ayam marinasi yang diproduksi PT.

Charoen Pokphand Indonesia juga telah dikenal luas dan dikonsumsi oleh banyak kalangan masyarakat serta mendapat kepercayaan yang cukup tinggi.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. CPI, Mojokerto (PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto) yaitu:

- a. Mempelajari proses pengolahan ayam marinasi di PT. CPI, Mojokerto
- b. Membandingkan proses pengolahan ayam marinasi secara teori dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan
- c. Meningkatkan pengetahuan dan menambah pengalaman mahasiswa melalui penerapan ilmu, latihan kerja dan pengamatan

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. CPI, Mojokerto yaitu :

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh didalam dunia industri.
 2. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 3. Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan mengaplikasikan sesuai dengan pendidikan akademik.
- b. Bagi Perusahaan
 1. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
 2. Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang.
- c. Bagi Perguruan Tinggi
 1. Menjalin hubungan kerja sama yang baik antara PT. CPI, Mojokerto dengan Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "veteran" Jawa Timur

2. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Charoen Pokphand Overseas Investment Limited pertama berdiri di Bangkok, Thailand pada tahun 1953 sebagai perusahaan pakan ternak. Seiring waktu, perusahaan ini mengalami peningkatan jaringan terhadap konsumen sehingga sekitar tahun 1970, peningkatan permintaan akan pakan ternak terlihat di Asia. Untuk memenuhi segmentasi pasar Asia terhadap pakan ternak, maka PT. Charoen Pokphand membangun cabang perusahaan di berbagai negara di Asia seperti Indonesia, Hongkong, Singapura, Taiwan dan Malaysia.

PT. Charoen Pokphand mengembangkan usahanya di Indonesia pada tahun 1971 mendirikan pabrik pakan ternak modern berskala besar yang berlokasi di Ancol Barat Jakarta Utara. Berdasarkan akta pendirian yang dimuat dalam akta no. 6 tanggal 7 Januari 1972 yang dibuat dihadapan Drs. Gede Ngurah Rai, SH di Jakarta, sebagaimana telah diubah dengan akta no. 5 tanggal 7 Mei 1973 yang dibuat dihadapan Notaris yang sama. Akta pendirian tersebut telah disahkan oleh Menteri Kehakiman Republik Indonesia dengan Surat Keputusan No. YA-5/197/21 tanggal 8 Juni 1973 dan telah didaftarkan pada Kepaniteraan Pengadilan Negeri Jakarta Pusat di bawah no. 2289 tanggal 26 Juni 1973. Pabrik ini mulai beroperasi pada tahun 1972 memproduksi pakan ternak dengan kapasitas 20.000 ton/tahun.

Tahun 1990 PT. Charoen Pokphand Indonesia Feedmill Co. Limited berubah nama menjadi PT. Charoen Pokphand Indonesia dan berdirinya PT. Charoen Pokphand Jaya Farm yang bergerak pada bidang rumah potong dan olahan daging yang berlokasi di Cikande, Serang. Perubahan nama kembali terjadi pada tahun 1996 yaitu menjadi PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. Bidang *Food Division* di Cikande baru beroperasi pada tahun 1997. Perusahaan ini mulai beroperasi sebagai industri pemasok ayam potong untuk diolah menjadi daging mentah, daging beku dan daging olahan ayam untuk dipasarkan didalam negeri maupun luar negeri.

Pada tanggal 7 Oktober 2014, didirikan PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro diatas tanah 4,8 hektar yang berkedudukan di Ngoro Industri Persada Blok U 11-12 Ngoro Mojokerto Jawa Timur. PT.

Charoen Pokphand Indonesia — *Food Division Unit* Ngoro adalah salah satu perusahaan yang tergabung dalam Charoen Pokphand *Group* Indonesia (*CP Group*). Perusahaan ini melayani jasa pemotongan ayam dan juga memproduksi produk olahan daging ayam diantaranya ayam marinasi, sosis, *nugget*, bakso, siomay, karage dan lain sebagainya.

PT. Charoen Pokphand Indonesia — *Food Division Unit* Ngoro, memproduksi dan menjadi member *supply* produk yang bermutu tinggi untuk keperluan industri makanan di Indonesia seperti *KFC, CFC, Mc Donalds, Pizza Hut, Wendy's* dan *restaurant* lain. PT. Charoen Pokphand Indonesia — *Food Division Unit* Ngoro, sangat mengutamakan kebersihan dan kualitas dari produk yang dihasilkan, untuk itu masalah sanitasi dan higienis serta jaminan halal sangat diutamakan, untuk menghasilkan produk bermutu tinggi dan memenuhi harapan serta kebutuhan pelanggan. PT. Charoen Pokphand Indonesia — *Food Division Unit* Ngoro mengeluarkan kebijakan mutu yang merupakan kebijakan perusahaan yaitu senantiasa menghasilkan produk yang bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dalam rangka pencapaian visi dan misi perusahaan sehingga dapat memberikan jaminan kepuasan kepada pelanggan.

Visi dan Misi Perusahaan

□ Visi

- a) Menjadi produsen kelas dunia dalam bidang makanan olahan dari daging ayam khususnya dan bahan lain umumnya
- b) Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab, peduli terhadap dampak sosial, dan lingkungan di dalam menjalankan kegiatan kami.

□ Misi Perusahaan

- a) Membantu meningkatkan kualitas bangsa Indonesia dan dunia serta memuaskan pelanggan dan pemegang saham dengan memproduksi makanan olahan yang bermutu tinggi, halal, dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), Sistem Jaminan halal, HACCP, dan FSSC 22000.
- b) Menjaga dan menerapkan prinsip-prinsip kelestarian lingkungan hidup sesuai peraturan perundangan yang berlaku.





C. Kapasitas Produksi

PT. Charoen Pokphand Indonesia–*Food Division Unit* Ngoro, Mojokerto dalam satu hari produksi mampu memproduksi ayam potong sebesar 5.000 ekor per jam dengan berat ayam 1,9 - 2,2 kg dan berlangsung 3 kali periode. 1 periode produksi atau dalam satu shift kerja, proses produksi berlangsung selama 8 jam yang ditargetkan dapat memproduksi sekitar 12.000 kg. Melibatkan tenaga kerja sebanyak 30 orang mulai dari supervisor sampai karyawan, yang terdiri dari supervisor, foreman (wakil supervisor dilapangan, KR (Ketua Regu), operator mesin dan karyawan.

Semuanya bekerja pada posisi dan tanggung jawab masing masing, Jika dalam satu periode ditargetkan sebanyak 12.000 kg, maka dalam satu hari penuh target produksi sekitar 36.000 kg. Diharapkan dapat bekerja dengan baik dan profesional sehingga target dapat tercapai. Selain itu, PT. Charoen Pokphand Indonesia–*Food Division Unit* Ngoro, Mojokerto memiliki dua departemen yaitu *Sausage* Departemen (Departemen sosis yang disalah satunya memproduksi sosis ayam dan bakso), sedangkan *Further* Departemen (Departemen yang memproduksi ayam marinasi dan *nugget*).

Terdapat 4 macam merek dagang produk yang dihasilkan oleh PT. CPI, Mojokerto yaitu Champ, Okey dan Asimo. Perbedaan dari keempat merek ini adalah penggunaan bahan yang digunakan, untuk produk Fiesta menggunakan 100% daging ayam, sedangkan pada produk Champ menggunakan daging ayam dalam bentuk *fresh* maupun *frozen* dengan jumlah daging 75% lebih banyak dibanding produk Okey (bahan pendukung lain atau bumbu diperbanyak jumlahnya) dan produk Asimo (penambahan udang sebagai pelengkap dan pembeda pada produk jenis lainnya). Hal yang menjadi perbedaan lainnya yaitu takaran bahan, perlakuan produksi, dan target pemasaran. Persamaan pada keempat merek tersebut terletak pada proses pemasakan yang mencakup tindakan pengontrolan dan pengendalian mutu yang sama untuk bisa mencapai standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu, terdapat macam- macam produk yang dihasilkan oleh PT. CPI, Mojokerto dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Produk PT. CPI, Mojokerto

No.	Merk Produk	Jumlah Produksi	Gambar Produk
1.	Fiesta <i>Chicken Nugget</i>	4550kg	 <p>Gambar 1. Fiesta Chicken Nugget</p>
2.	Champ <i>Chicken Nugget</i>	3250kg	 <p>Gambar 2. Champ Chicken Nugget</p>
3.	Okey <i>Chicken Nugget</i>	2600kg	 <p>Gambar 3. Okey Chicken Nugget</p>
4.	Okey Stick	650kg	 <p>Gambar 4. Okey Stick</p>

5.	Champ Koin	1950kg	 <p>Gambar 5. Champ Koin</p>
6.	Akumo Nugget	4550kg	 <p>Gambar 6. Akumo Nugget</p>
7.	Fiesta Spicy Wing	800kg	 <p>Gambar 7. Fiesta Spicy Wing</p>
8.	Champ Sausage	5550kg	 <p>Gambar 8. Champ Sosis</p>

9.	Okey Sausage	2500kg	 <p>Gambar 9.Okey Sosis</p>
10.	Champ Chicken Ball	5500kg	 <p>Gambar 10. Champ Chicken Ball</p>
11.	Fiesta Stick	650kg	 <p>Gambar 11. Fiesta Stick</p>
12.	Champ Stick	1550kg	 <p>Gambar 12. Champ Stick</p>

D. Pemasaran Produksi

PT. Charoen Pokphand Indonesia–*Food Processing Plant* menyerahkan pemasaran produknya kepada PT. Prima Food Internasional. PT. Prima Food Internasional merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pendistribusian. Pendistribusian produk dilakukan di seluruh wilayah Indonesia. Untuk PT. Charoen Pokphand Indonesia–*Food Division Unit* Ngoro pendistribusian dilakukan hingga batas paling timur Indonesia seperti Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara Timur hingga Papua.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

Lokasi merupakan salah satu aspek penting yang harus dipertimbangkan suatu perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat dan strategis pada sebuah perusahaan dapat menentukan keberhasilan segala aspek seperti keberlangsungan produksi dan pemasaran. PT. CPI, Mojokerto terletak di Ngoro Industri *Park* (NIP) - Ngoro Industri Persada Blok UU 11-12, Desa Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto kode pos 61385 Provinsi Jawa Timur. PT. Charoen Pokphand, Mojokerto ini berdiri diatas tanah seluas 4,8 hektar. Batas-batas PT. Charoen Pokphand, Mojokerto sebagai berikut:

Sebelah utara : PT. Indoworld.
 Sebelah selatan : PT. Wirifa Sakti
 Sebelah barat : PT. SAI 2
 Sebelah timur : PT. East Hope Agriculture.

Pemilihan lokasi perusahaan PT. Charoen Pokphand, Mojokerto berdasarkan beberapa faktor yaitu :

- a. Didirikan pada kawasan daerah industri yang tidak berdekatan dengan pemukiman penduduk sehigga tidak ada keluhan dari masyarakat sekitar mengenai limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan
- b. Adanya kemudahan dalam mendapatkan bahan baku dari pemasok karena berdekatan dengan *supplier* yang memasok dengan menggunakan transportasi darat maupun laut.
- c. Tersedianya fasilitas pendukung seperti saran transportasi, sarana komunikasi, sarana PDAM serta sarana PLN.

- d. Terdapat kemudahan mengurus administrasi perizinan pendirian bangunan dan usaha perdagangan dikawasan industri.
- e. Adanya kemudahan sumber daya manusia (SDM) karena lokasi perusahaan berbatasan dengan lingkungan penduduk sehingga mudah mendapatkan tenaga kerja serta dapat membantu masyarakat dengan memberikan lapangan pekerjaan yang. Denah lokasi PT. CPI, Mojokerto dapat dilihat pada **Gambar 13**.

2. Tata Letak Perusahaan

Bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan ayam marinasi dengan merk dagang Fiesta yaitu daging ayam yang berasal dari *supplier* dalam bentuk ayam yang masih hidup. Mobil jenis *pick up* yang berisi ayam hidup masuk ke arah gerbang yang ditunjukkan pada nomor 24, kemudian mobil tersebut menuju ke arah jembatan timbang yang ditunjukkan pada nomor 23. Setelah dilakukan proses penimbangan, selanjutnya mobil memasuki *Slaughterhouse (Plant 1)* untuk dilakukan tahapan pengujian atau pemeriksaan secara fisik oleh *Quality Control* pada ayam sebelum dilakukan pemotongan dengan syarat dan kaidah penyembelihan yang baik dan benar. Potongan ayam tersebut tidak hanya dipisahkan kotorannya, tetapi disesuaikan pula jenis bagian ayam yang digunakan saat produksi, baik produk ayam marinasi maupun produk lainnya dengan dimasukkan dalam kantong plastik dengan sifat HD (*High Density*) untuk menjaga kualitas ayam masih dalam keadaan *fresh*. Potongan ayam yang sudah melebihi target produksi akan disimpan di *Cold Storage* (ditunjukkan dengan nomor 22) hingga menjadi daging ayam beku (*frozen*). Dari *Cold Storage* yang berisi daging ayam beku, kemudian disalurkan ke *Warehouse* yang ditunjukkan pada nomor 10 (*Plant 2* sebagai tempat dilakukan proses produksi) melalui sebuah tempat berbentuk *container* yang dihubungkan oleh tali tembaga dengan bantuan katrol yang terhubung pada bagian 2 tiang penyangga antara *Cold Storage* dan *Plant 2* (terdiri dari nomor 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 dan 13). Tata letak perusahaan di PT. Charoen Pokphand Indonesia–*Food Division Unit* Ngoro dapat dilihat pada **Gambar 14**.

QC (*Quality Control*) Meat Production melakukan dua tahapan penting sebelum dilakukan proses produksi, yaitu:

1. Mengecek dan memastikan kualitas secara visual pada bahan baku (daging ayam) maupun bahan penunjang (bawang putih, daun bawang dan jahe).
2. Mengontrol proses pembagian formula pada tiap-tiap produk, baik departemen *Further* maupun departemen *Sausage*.

Setelah sudah sesuai dengan ketentuan, daging ayam tersebut kemudian diolah menjadi berbagai macam olahan, salah satunya ayam marinasi dengan beberapa tahapan. Kemudian produk akhir tersebut disimpan di *Cold Storage* dengan suhu $\leq -20^{\circ}\text{C}$ yang berguna untuk mencegah adanya kontaminasi mikroorganisme yang tidak diinginkan, tetapi juga dapat sebagai tempat penyimpanan sementara bagi produk akhir sebelum dilakukan proses pendistribusian melalui mobil container disertai dengan pendingin dan pengatur suhu. Mobil tersebut sebelum keluar dari pabrik, harus dilakukan penimbangan di jembatan timbang yang berguna untuk memastikan jumlah produk sesuai dengan data *Quality Control*. Jika sudah sesuai, mobil keluar melalui Gerbang dan siap didistribusikan.

Gambar 13.



P
T

F
u

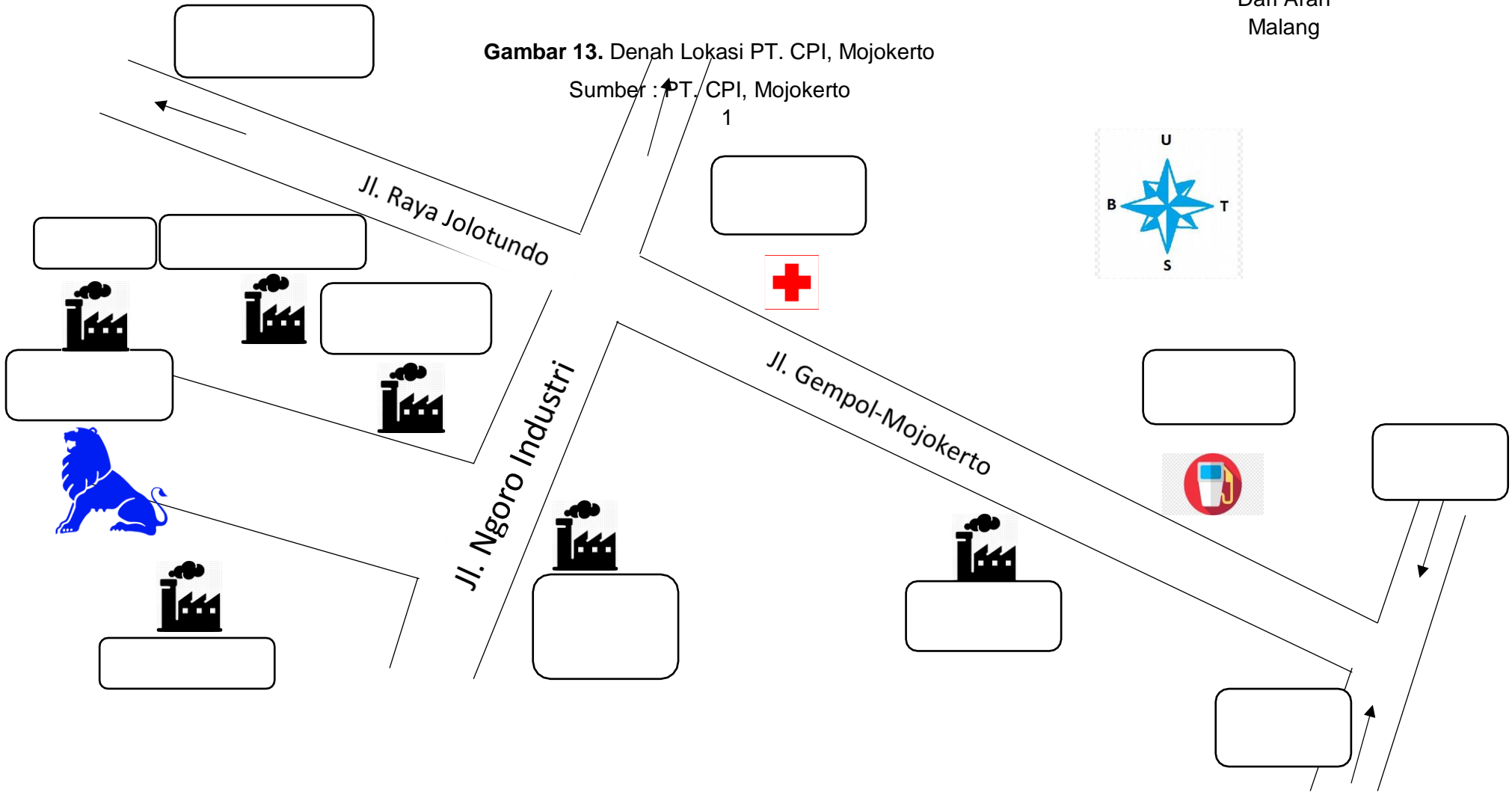
ji Bijak
Prestasi

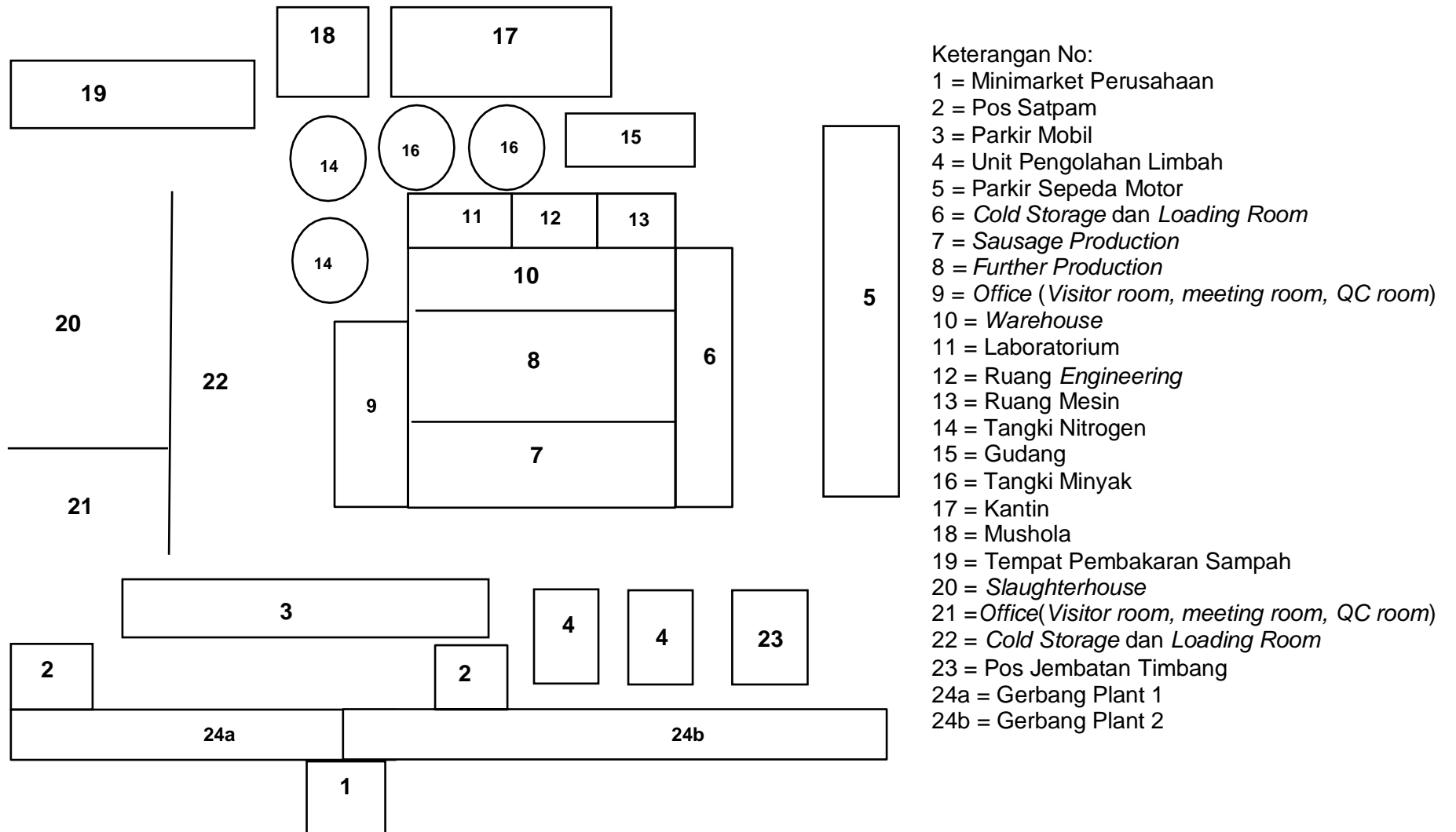
Dari Arah
Malang

Gambar 13. Denah Lokasi PT. CPI, Mojokerto

Sumber : PT. CPI, Mojokerto

1



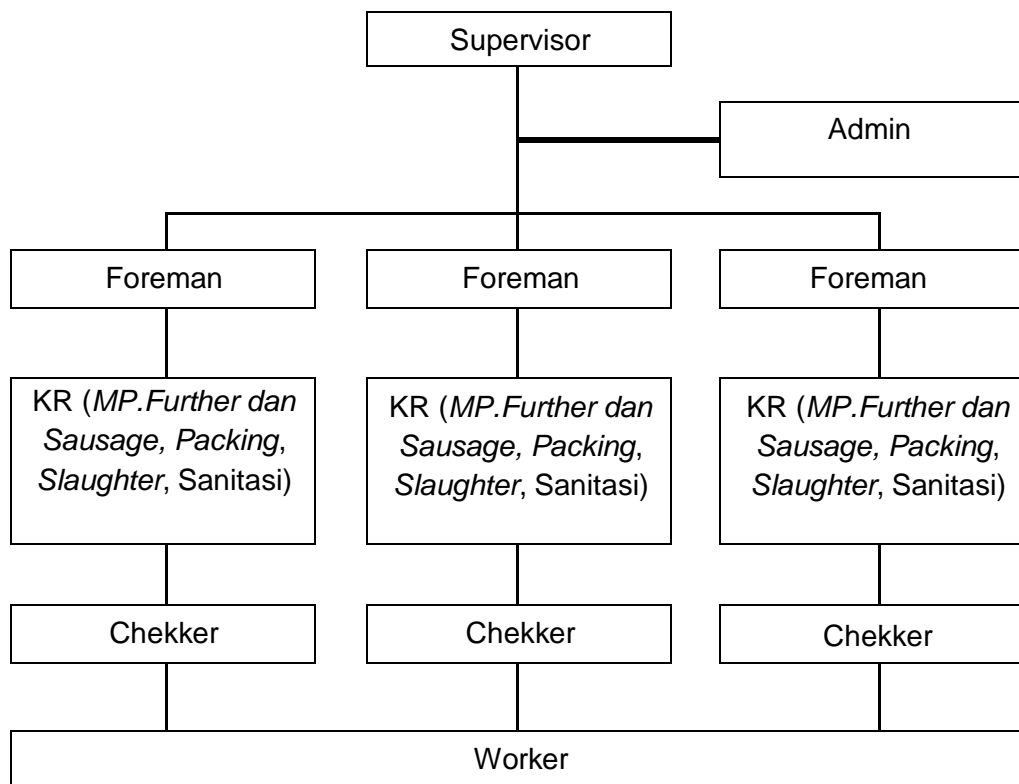


Gambar 14. Tata Letak PT. CPI, Mojokerto

F. Struktur Organisasi

Sumber daya manusia sebagai penggerak operasional pada organisasi dalam perusahaan yang mana fungsi manusia yang bekerja secara individu atau kelompok dengan arahan pimpinan untuk mencapai tujuan perusahaan. Struktur organisasi merupakan rancangan dari pemimpin organisasi sehingga mampu menentukan harapan-harapan mengenai apa yang akan dilakukan individu dan kelompok tersebut dalam mencapai tujuan organisasi.

Struktur organisasi *Further Production* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro dapat dilihat pada **Gambar 15**.



Gambar 15. Struktur Organisasi *Further Production* di PT. CPI, Mojokerto

Sumber : PT. CPI, Mojokerto

Tugas masing-masing bagian adalah sebagai berikut:

a. Sausage Production

Bagian yang bertugas untuk memproduksi sosis. Departemen ini juga melakukan proses pengolahan produk selain sosis, yaitu pengolahan bakso dan siomay.

b. Further Production

Bagian yang bertanggung jawab atas proses produksi salah satunya ayam marinasi dengan merk dagang Fiesta “ Spicy Wing” dan *chicken nugget forming dan non-forming*. *Nugget Forming* merupakan produk olahan daging ayam yang memiliki kenampakan bentuk yang sudah sesuai dengan permintaan perusahaan, contoh produk yaitu: *chicken nugget* dan *chicken nugget coin*, sedangkan *nugget non forming* merupakan produk olahan daging ayam yang tidak memiliki bentuk yang spesifik, contoh produk yaitu: *chicken karage*

c. Slaughter Production

Bagian yang bertanggung jawab untuk menyediakan bahan baku proses produksi yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam.

d. Supervisor

Bertanggung jawab terhadap proses produksi di *Further Production*, mulai dari bahan baku diterima hingga bahan yang siap untuk dipasarkan.

e. Admin

Seseorang yang mencatat arsip-arsip produksi.

f. Foreman

Mengawasi jalannya proses produksi di bagiannya sehingga bisa mencapai target dengan spesifikasi yang ditentukan. Menjalankan dan mendukung pelaksanaan peraturan perusahaan di bagiannya.

g. KR (Ketua Regu)

Memastikan proses produksi berjalan sesuai *planning* yang dibuat dan menginformasikan manakala terjadi perubahan *planning* di lapangan serta mengatur karyawan dibagiannya dalam menjalankan tugas agar dapat memenuhi *order* sesuai *planning* dan *standart*.

h. Chekker

Melakukan *reservasi* dan membuat laporan harian di setiap area sesuai bagiannya.

i. Worker

Menyediakan kebutuhan peralatan. Mempersiapkan dan *setting* mesin dan peralatannya serta menjaga kebersihan di setiap ruangan.

G. Ketenagakerjaan

Karyawan di PT. Charoen Pokphand Indonesia — *Food Division Unit* Ngoro dibagi menjadi dua kategori yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap (harian dan borongan) dengan jumlah seluruhnya adalah 1500 orang. Untuk itu dibutuhkan klasifikasi ataupun penggolongan tenaga kerja demi kemudahan dalam pengorganisasiannya.

1. Klasifikasi Tenagakerjaan

a. Karyawan tetap

Karyawan yang bekerja dalam hubungan kerja dengan waktu tidak tertentu. Karyawan tetap perusahaan biasanya ada pada bagian produksi maupun pada bagian staf administrasi. Untuk karyawan ini digaji tiap bulannya. Jenjang pendidikan umumnya adalah Strata 1 (S1) ataupun Diploma, adapun sedikit yang berpendidikan SMA atau lembaga pendidikan setingkat.

b. Karyawan Harian Lepas

Karyawan yang masa kerjanya tergantung jumlah atau hasil panen. Karyawan harian lepas atau yang sering disebut karyawan borongan biasanya pada bagian *packaging*. Sistem gajinya dibayar berdasarkan hasil panen dan dihitung tiap jam yang diterima setiap minggu atau digaji tiap akhir minggu. Pendidikan yang ditempuh maksimal SMA ataupun yang sederajat.

c. Karyawan Perjanjian Kontrak

d. Karyawan yang terikat kontrak kerja waktu tertentu, masa kontrak selama 1 tahun (hanya 11 bulan) atau disesuaikan dengan kebutuhan unit kerja yang menggunakan karyawan/ tenaga kerja tersebut. Karyawan Perjanjian Kontrak biasanya pada bagian sanitasi dan keamanan. Perpanjangan kontrak berdasarkan evaluasi perusahaan terhadap kriteria atau persyaratan yang telah ditentukan. Pembayaranannya menurut standart dari masing-masing yang berkepentingan. Untuk pendidikan terakhir minimal SMA atau lembaga pendidikan setingkat dan system gaji sama seperti karyawan tetap yaitu setiap satu bulan.

2. Sistem Pengupahan

Adanya suatu penggolongan karyawan menyebabkan timbulnya suatu penggolongan dalam sistim pengupahannya, yang dibedakan menjadi dua yakni:

a. Upah Bulanan

Upah atau gaji yang diberikan tiap bulannya dimana yang mendapatkan upah bulanan merupakan karyawan tetap dan karyawan dengan perjanjian kontrak.

b. Upah Mingguan

Upah untuk karyawan harian (kumulatif 1 bulan) sesuai dengan UMK Kab. Ngoro Mojokerto Jawa Timur Tahun 2020 yaitu sebesar 2.456.302. Upah diberikan pada karyawan harian setiap akhir minggu.

3. Pembagian Jam Kerja

Pembagian kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Mojokerto, Jawa timur yaitu hari aktif kerja dalam satu minggu adalah senin sampai sabtu. Khusus hari sabtu diberlakukan setengah hari, Jam kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Mojokerto, Jawa timur dibagi menjadi dua yaitu jam kerja non produksi(kantor) jam kerja produksi.

a. Jam Kerja Non Produksi (kantor) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jam Kerja Non Produksi (kantor)

Hari	Jam Kerja (WIB)	Jam Istirahat (WIB)
Senin – jumat	08.00-16.00	12.00-13.00

b. Jam Kerja Bagian Produksi (bagian produksi, *warehouse*, *quality control* dan *engineering*) dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jam Kerja Bagian Produksi

Hari	Shift	Jam Kerja (WIB)	Jam Istirahat (WIB)
Senin-jumat	I	23.00-07.00	04.00-05.00
	II	07.00-15.00	12.00-13.00
	III	15.00-23.00	20.00-21.00

c. Jam Kerja Bagian Keamanan

Bagian keamanan dibagi menjadi 2 kelompok yang terdiri dari 5 orang dan melakukan penjagaan bergantian setiap 12 jam sekali mulai dari:

i. Jam 08.00 – 20.00

- ii. Jam 20.00 – 08.00

4. Fasilitas

Perusahaan menyediakan beberapa fasilitas untuk kenyamanan dari para karyawan antara lain:

a. Fasilitas Tempat Ibadah

Disediakan mushola bagi karyawan yang beragama islam di lingkungan pabrik.

b. Fasilitas Jaminan Sosial

Untuk melindungi karyawannya, semua karyawan diikutkan dalam program pemeliharaan kesehatan melalui Program Kepesertaan BPJS Kesehatan Badan Usaha/Pekerja Penerima Upah. Karyawan juga diikutsertakan dalam Program BPJS Jaminan Ketenagakerjaan meliputi jaminan kematian, jaminan kecelakaan kerja, dan jaminan pensiun.

c. Fasilitas Makan

Karyawan diberi kupon makan dengan harga kupon 10000 yang dapat dipergunakan untuk makan di kantin yang telah disediakan, Dan untuk karyawan yang shift sore dan malam mendapat jatah susu dari perusahaan.

5. Keselamatan Kerja

Dengan memperhatikan beberapa hal yang dianggap dapat berpengaruh terhadap keselamatan kerja dan keamanan kerja dari masing-masing karyawan. Oleh karena itu, PT. Charoen Pokphand Indonesia Mojokerto, Jawa timur sangat memperhatikan keselamatan kerja dengan memperhatikan beberapa faktor diantaranya:

a. Pakaian Kerja

Suatu perusahaan industri pangan menyediakan kelengkapan kerja bagi tiap karyawan seperti penutup kepala, masker, sarung tangan, dan sepatu boot. Selain itu, perusahaan juga menyediakan pakaian kerja khusus untuk para karyawan yang bekerja pada ruangan bersuhu rendah dan karyawan yang bekerja pada bagian pemeliharaan dan perawatan mesin (setiap bagian mempunyai warna pakaian yang berbeda). Hal ini bertujuan agar tidak memeberikan dampak negatiff bagi produk yang dihasilkan maupun dampak produk kepada manusia atau karyawan serta

warna pakaian yang berbeda dapat membedakan tugas-tugas tiap karyawan.

b. Penggiliran Jam Kerja

Kapasitas suatu ruangan kerja sangat berpengaruh pada pergantian jam kerja para karyawan agar para karyawan atau satu karyawan tidak terlalu banyak jam kerjanya tetapi dapat dibagi secara merata. Sehingga dibuat tiga shift setiap harinya.

c. Jam Istirahat

Perusahaan menyediakan waktu istirahat yang cukup yaitu selama 1 jam sehingga dapat digunakan untuk makan dan beribadah. Hal ini dilakukan agar karyawan tidak merasa jenuh dalam bekerja. Dan dapat beristirahat sejenak.

6. Kesejahteraan Tenaga Kerja

Untuk meningkatkan produktivitas dalam bekerja tersebut perusahaan memiliki kebijakan semua karyawan berhak mendapatkan kesejahteraan selama bekerja antara lain:

a. Asuransi

Asuransi adalah suatu perjanjian yang dilakukan oleh perusahaan kepada para pekerja dimana setiap pekerja memiliki kewajiban membayar iuran yang dibayarkan kepada perusahaan untuk memberikan jaminan keselamatan kerja kepada para pekerja tersebut. Asuransi ini berupa asuransi kesehatan dan asuransi kecelakaan kerja.

b. Tunjangan Kesejahteraan

Adapun tunjangan yang diberikan perusahaan untuk masing — masing karyawan tetap mendapatkan Tunjangan Hari Raya (THR) sebesar 1 bulan gaji, dan Tunjangan Kesehatan BPJS Jaminan ini nantinya merupakan jaminan bagi tiap pekerja untuk jaminan kesehatan maupun saat kecelakaan kerja. Selain itu, PT. CPI, Mojokerto mengapresiasi kinerja karyawan dengan memberikan bonus. Besarnya bonus yang diberikan kepada karyawan diperhitungkan dengan kinerja masing-masing karyawan.

c. Perawatan Kesehatan

Setiap bulan PT. Charoen Pokphand Indonesia Mojokerto, Jawa timur mendatangkan tenaga medis dari puskesmas untuk memberikan

pemeriksaan kesehatan rutin. Setiap karyawan diperbolehkan untuk memeriksakan kesehatannya dan mendapatkan pengobatan secara gratis.

d. Cuti

Seluruh karyawan mendapatkan cuti dari perusahaan. Cuti ini dapat digolongkan menjadi tiga macam yaitu cuti sakit atau terkena musibah, cuti tahunan dan cuti khusus. Cuti sakit atau terkena musibah diberikan kepada semua karyawan tanpa terkecuali. Cuti tahunan diberikan kepada karyawan setiap bulannya kepada karyawan tetap di perusahaan yang sudah bekerja selama 1 tahun. Dan cuti khusus ini cuti yang diberikan kepada karyawan wanita yang sedang hamil dan menyusui. Cuti diberikan 1,5 bulan sebelum melahirkan dan 1,5 bulan setelah melahirkan.

Pemberian jaminan kesehatan dan keselamatan ini telah sesuai dengan undang-undang RI nomor 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan paragraf 5 mengenai keselamatan dan kesejahteraan kerja pasal 86 ayat 1 yang menjelaskan bahwa setiap pekerja atau buruh mempunyai hak untuk memperoleh perlindungan atas keselamatan dan kesehatan kerja, moral dan kesusilaan, dan perlakuan yang sesuai dengan harkat matabat manusai serta nilai-nilai agama. Dalam hal ini, pemberian jaminan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia pada karyawannya telah sesuai dengan undang-undang yang berlaku.