

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia mengakibatkan jumlah kebutuhan pangan juga semakin meningkat. Salah satunya yaitu pemanfaatan tepung sebagai bahan dasar dalam berbagai olahan pangan salah satunya penggunaan tepung singkong. Dewasa ini penggunaan tepung singkong semakin meningkat beriringan dengan kesadaran masyarakat tentang pola makan sehat sehingga mereka ingin menerapkan pola makan yang dapat mengatasi berbagai masalah kesehatan. Salah satunya diet gluten yang mengharuskan untuk mengonsumsi bahan pangan yang *gluten free* yang mana tepung singkong dapat menjadi jawaban atas solusi tersebut. Selain itu, tepung singkong banyak digunakan karena bahan dasarnya mudah didapatkan, produktifitasnya tinggi, pemeliharaan singkong mudah dan harga produksi yang cukup rendah.

Tanaman singkong banyak tumbuh di Indonesia, di daerah tropis, serta tahan terhadap suhu tinggi. Tahun 2017 produksi singkong di Indonesia mencapai 19 juta ton (19,053,748 ton) dengan produksi tertinggi terdapat pada provinsi Lampung (6,683,758 ton) diikuti oleh provinsi Jawa Tengah (3,267,417 ton) dan Jawa Timur (2,551,840 ton). Kemudian untuk data produktivitas singkong pada tahun 2017 mencapai (246.50 Ku/Ha) dengan produktivitas tertinggi terdapat pada provinsi Sumatra Barat (424.28 Ku/Ha) diikuti dengan provinsi Sumatra Selatan (388.19 Ku/Ha) dan Riau (349.19 Ku/Ha) (Deptan, 2018).

Singkong merupakan sumber karbohidrat yang sangat tinggi sebesar 34 mg per 100 g bahan dan kalori sebesar 146 kal per 100 g bahan, sehingga mampu menyediakan energi dalam jumlah yang cukup besar dan potensial untuk diolah menjadi produk pangan (Rukmana, 2002). Sedangkan di dunia, singkong menempati urutan ke enam sumber kalori paling penting di dalam diet manusia (Alves, 2002). Didalam industri makanan, pengolahan singkong, dapat dibagi menjadi empat golongan, yaitu hasil fermentasi singkong (tape/peuyem), singkong yang dikeringkan (gapek), tepung singkong dan tapioka.

Hasil penelitian Sidsel Jensen (2015) menunjukkan bahwa tepung berbahan baku singkong memiliki potensi besar sebagai alternatif yang lebih ekonomis dan berkelanjutan untuk menggantikan tepung terigu dalam produksi roti di Amerika Latin. Adapun modifikasi tepung singkong secara fisik maupun kimia diperlukan agar tepung memiliki kemampuan mengembang yang tinggi seperti tepung terigu. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengembangan teknologi dalam pembuatan tepung singkong sehingga dapat menghasilkan produk yang karakteristiknya menyerupai tepung terigu.

Salah satu industri tepung singkong di Indonesia yaitu PT. Agung Bumi Agro yang dapat mengolah tepung singkong dengan karakteristik mendekati tepung terigu melalui proses bio teknologi. Mengingat tingginya potensi tepung singkong sebagai salah satu bahan pokok pengganti tepung terigu, maka penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapang di PT. Agung Bumi Agro. Diharapkan dengan kegiatan praktek kerja lapang di PT. Agung Bumi Agro ini dapat menambah pengetahuan penulis tentang proses produksi singkong menjadi tepung singkong.

### **1. Tujuan**

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Agung Bumi Agro, adalah:

Mempelajari dan memahami proses pengolahan tepung singkong mulai dari bahan baku hingga akhir proses di PT. Agung Bumi Agro dan membandingkan dengan ilmu yang didapat di bangku kuliah

### **2. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Agung Bumi Agro adalah:

#### **a. Bagi Perusahaan**

Hasil penelitian yang dilakukan selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.

#### **b. Bagi Universitas**

- Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.

- Menjalin kerja sama antara Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Agung Bumi Agro dalam pelatihan kerja lapang.
- c. Bagi mahasiswa
- Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa dan melakukan observasi terhadap kegiatan yang berlangsung di perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
  - Dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan mampu mengaplikasikannya di dunia kerja yang sesuai dengan pendidikan akademik yang didapat di bangku kuliah.

## **B. Sejarah Perusahaan**

Awalnya pemilik perusahaan PT. Agung Bumi Agro menggeluti usaha di bidang jasa yaitu *branding agency* atau penyedia jasa pengelolaan merek. Usaha tersebut berjalan selama empat tahun dan banyak menangani perusahaan yang bergerak di bidang makanan tidak sehat sehingga tidak menyarankan makanan yang mereka produksi dikonsumsi oleh kerabat apalagi keluarga terdekatnya. Berawal dari permasalahan tersebut kemudian pada tahun 2012, usaha tersebut ditutup demi merintis bisnis baru yang fokusnya agar lebih berkontribusi bagi bangsa yaitu dengan memproduksi bahan baku makanan sehat menggunakan bahan pangan lokal Indonesia. Dengan banyak pertimbangan, akhirnya memilih bahan pangan singkong sebagai bahan baku makanan sehat yang akan dikembangkan. Hal ini dikarenakan singkong merupakan bahan pangan asli Indonesia yang masih minim pemanfaatannya padahal singkong dapat menjadi salah satu penyokong ketahanan pangan nasional. Kebetulan, salah satu kliennya juga mempunyai formula untuk membuat tepung singkong.

Pada tahun 2012 mulai dilakukan riset pasar hingga tercipta tepung singkong serbaguna di tahun 2013, melalui proses Bio Teknologi tepung singkong yang dihasilkan mempunyai karakteristik mendekati tepung terigu. Baru pada tahun 2014, PT. Agung Bumi Agro meluncurkan produk pertamanya dengan brand “Mocaf Agro” dan beberapa produk dari hasil samping yang diolah menjadi beberapa produk turunan antara lain; *Nata de*

Cassava (nata dari limbah air perendaman singkong), POC (Pupuk Organik Cair) dari ampas air rendaman singkong, dan pakan ternak dari limbah serat singkong yang khusus dikembangkan dengan nol sampah sebagai pedoman untuk menjadi perusahaan ramah lingkungan berkelanjutan. Rumah produksinya ada di Desa Cengkong, Pasrepan, Pasuruan, Jawa Timur. Produk pertamanya sejatinya bukan tepung singkong terbaik sehingga masyarakat belum tertarik membeli. Ditambah lagi, pasar saat itu lebih menyukai tepung terigu dibandingkan dengan bahan makanan lain yang sehat, karena dilihat dari segi harga, fungsi, dan rasa. Untuk lebih memperkenalkan produknya, edukasi pasar gencar dilakukan mulai dari mendatangi satu per satu industri rumahan yang memproduksi makanan di sekitar Pasuruan, meskipun mendapatkan banyak penolakan pendekatan terus menerus dilakukan. Hingga pada pertengahan tahun 2014 mendapat pesanan ekspor perdana yang kemudian membuatnya mengeluarkan modal tambahan untuk menambah bahan baku, alat produksi, dan pekerja. Namun setelah itu tidak ada permintaan ekspor lagi yang membuat perusahaan ini hampir berhenti. Pada akhir tahun 2014, kerjasama dengan pemilik formula diputus lantaran proses produksi yang masih manual, seperti proses pengeringan yang hanya mengandalkan matahari, pengupasan masih manual, dan penggilingan juga masih menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga membuat kualitas produk tidak begitu bagus. Setelah putus kongsi perusahaan mencoba mengembangkan formula milik mitra untuk menghasilkan tepung singkong kualitas baik dengan merubah semua proses produksi yang awalnya manual diganti dengan mesin. Target pasar juga diubah, dari semula produsen makanan menjadi konsumen akhir (*end user*) atau masuk ke pasar ritel dengan menjual tepung singkong kemasan satu kilogram. Usaha tersebut tetap tidak membuahkan hasil sampai pada akhirnya produksi dihentikan, jumlah pegawai yang ada belasan orang dikurangi menjadi tersisa satu orang. Semangat pemilik tidak berhenti begitu saja, pada tahun 2015 tepung singkong mulai diperkenalkan kembali dengan mengangkat karakteristik tepung yang mendekati tepung terigu dan memiliki 5 kebaikan yaitu bebas gluten, tanpa tambahan pewarna, kaya zat besi dan kalsium, sumber serat, serta skala indeks glisemik yang rendah dengan brand "Ladang Lima". Kemudian pada pertengahan 2015 muncul

terobosan mi sayur yang terbuat dari tepung singkong dan sayuran organik, berawal dari masyarakat Indonesia yang menyukai makanan praktis. Mie sayur tersebut memiliki lima varian rasa yaitu basil, tomat, bayam merah, kelor dan kale. Setahun kemudian, di 2016 perusahaan ini merilis kue *cookies* berbahan baku tepung singkong, pancake premix dan breadmix (Lampiran 3). Sejak saat itulah, Ladang Lima menjadi salah satu pionir makanan bebas gluten di tanah air. Bahkan mulai tahun 2016, Ladang Lima kembali mengeksport produknya ke Inggris melalui Indonesia Eximbank.

Nama Ladang Lima yang makin berkibar membuat Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) mengajak pemilik bergabung di *Food Startup* Indonesia. Bahkan, Ladang Lima terpilih sebagai satu dari tiga *Food Startup* Indonesia Terbaik 2017. Prestasi Ladang Lima lainnya adalah Juara *Creative Innovation Award* 2017 yang digelar Bekraf dan Asosiasi Modal Ventura Indonesia (Amvesindo), lalu Juara III Jamkrindo *Startup Challenge* 2018 yang diadakan Perum Jamkrindo. Dengan bergabung di *Food Startup* Indonesia, *platform* bentukan Bekraf, Ladang Lima juga memperoleh banyak kesempatan untuk ikut berbagai pameran. Bukan cuma itu, Bekraf juga mempertemukan Ladang Lima dengan investor. Ada beberapa pemodal yang melakukan uji tuntas (*due diligence*) atas Ladang Lima. Pada akhir tahun 2017, Ladang Lima menekan kerjasama-kerjasama finansial berupa penyertaan modal dengan Lima Ventura.

Pada akhir tahun 2018, Ladang Lima meluncurkan produk kue *cookies* baru yang mengandung temulawak dan mentega tawar (*unsalted butter*) dan di tahun 2019 merilis produk pasta yang terbuat dari singkong dan tepung bumbu gluten free. Kemudian pada pertengahan tahun 2019, Ladang Lima menjalin kerja sama dengan Jans Enterprises Corporation sehingga pangsa pasar internasional lebih luas lagi. Dengan kapasitas produksi yang semakin meningkat hingga 30 ton per bulan, PT. Agung Bumi Agro mulai menjalin kerjasama dengan mitra. Tidak hanya di Pasuruan, pasokan singkong juga berasal dari Petani di Malang, Lumajang, Tuban, Ngawi dan Mojokerto. Demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan, PT. Agung Bumi Agro melakukan pengawasan penuh terhadap bahan baku yang digunakan dan menjaga setiap tahapan proses, dari yang terkecil, seperti menggandeng petani lokal di Pulau Jawa dengan memberikan pelatihan tentang cara menanam

singkong secara alami tanpa menggunakan pupuk, pemilihan singkong terbaik sampai rapih dalam kemasan.

Sebuah perusahaan memiliki tujuan yang harus dicapai. Visi dan Misi merupakan sebuah tolak ukur untuk mencapai kesuksesan dan kemajuan perusahaan sehingga dalam praktiknya, perusahaan memiliki dasar dalam membuat kebijakan dan aturan untuk kepentingan perusahaan maupun karyawan begitu pula dengan PT. Agung Bumi Agro yang memiliki visi dan misi sebagai berikut :

**a. Visi**

Menjadi perusahaan yang maju yang mengembangkan dan menyediakan produk yang sehat dan berkualitas dari keanekaragaman hayati Indonesia.

**b. Misi**

1. Menjadi produsen tepung singkong bebas gluten terbesar di Indonesia.
2. Menjadi perusahaan yang memberikan produk dan layanan terbaik kepada konsumen.
3. Menjadi perusahaan dengan standar internasional dan distribusi di seluruh dunia.

Aspek lain yang dibutuhkan oleh perusahaan yaitu pemasaran. Pemasaran merupakan faktor penting agar perusahaan dapat tetap berdiri. Kotler (2005) mendefinisikan pemasaran sebagai suatu proses sosial dan manajerial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk atau jasa yang bernilai dengan pihak lain. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memperoleh keuntungan yang optimal atas produk atau jasa yang dihasilkan berkaitan dengan penentuan kepuasan konsumen yang menggantikannya.

Strategi pemasaran yang baik penting untuk keberlangsungan sebuah perusahaan. Strategi pemasaran produk PT. Agung Bumi Agro dilakukan adalah dengan melakukan penjualan dari pintu ke pintu, *offline* reseller, dan juga secara *online*.

Pemasaran pintu ke pintu dilakukan dengan menyelenggarakan berbagai acara seperti demo memasak, *talkshow*, seminar dan event. Strategi pemasaran ini tidak hanya bertujuan untuk memasarkan produk, tetapi juga

bertujuan untuk mengedukasi pentingnya mengkonsumsi produk sehat seperti produk bebas gluten dan rendah indeks glikemik.

*Offline reseller* merupakan salah satu strategi pemasaran utama PT. Agung Bumi Agro dimana produk jadi didistribusikan ke seluruh *offline reseller* yang tersebar di seluruh Indonesia. *Offline reseller* sendiri terbagi menjadi dua, yaitu *reseller* besar seperti swalayan yang menjual produk organik dan *reseller* toko yang mengusung konsep sehat dengan menjual berbagai macam produk sehat dan organik. Jumlah reseller sekitar 700 orang yang kebanyakan ibu rumah tangga. Mereka tersebar di banyak kota, mulai Padang hingga Manokwari.

Pemasaran secara *online* merupakan strategi pemasaran utama PT. Agung Bumi Agro. Jangkauannya yang sangat luas membantu pemasaran produk Ladang Lima lebih mudah sampai ke berbagai kalangan. Pemasaran ini dilakukan di media sosial yaitu Instagram dan jejaring sosial berupa Facebook. Selain promosi produk, PT. Agung Bumi Agro juga membagikan resep dan beberapa fakta kesehatan. Tujuannya adalah untuk turut mengedukasi pengguna media dan jejaring sosial tersebut. Melalui strategi pemasaran ini, PT. Agung Bumi Agro telah berhasil mendapatkan lebih banyak *reseller*.

## **C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

### **1. Lokasi**

Pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

Pemilihan lokasi usaha yang tepat akan mengurangi kemungkinan risiko negatif yang akan dihadapi perusahaan. Pemilihan lokasi yang tepat juga akan berpengaruh terhadap biaya-biaya yang ditimbulkan akibat pemilihan lokasi tersebut. Pertimbangan pemilihan lokasi suatu usaha akan berbeda sesuai dengan bidang bisnis yang akan dijalankan. Perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur akan menerapkan strategi biaya minimal untuk

meminimalkan biaya sehingga salah satu faktor pemilihan lokasi suatu usaha didasarkan pada kedekatan dengan supplier atau bahan baku.

Faktor-faktor yang secara umum perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan, adalah: lingkungan masyarakat, kedekatan dengan pasar, ketersediaan tenaga kerja, kedekatan dengan bahan mentah dan supplier, fasilitas dan biaya transportasi, sumber daya alam lain. Selain faktor-faktor tersebut, berbagai faktor lainnya berikut ini perlu dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi: harga tanah, dominasi masyarakat, peraturan-peraturan tenaga kerja (*labor laws*) dan relokasi, kedekatan dengan pabrik-pabrik dan gudang-gudang lain perusahaan maupun para pesaing, tingkat pajak, kebutuhan untuk ekspansi, cuaca atau iklim, keamanan, serta konsekuensi pelaksanaan peraturan tentang lingkungan hidup (Handoko, 2000).

PT. Agung Bumi Agro terletak di Desa Cengkong, Pasrepan, Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan ini berdiri di atas lahan seluas 3,3 hektar. Sementara untuk luas kebunnya sekitar 100 hektar. Batas-batas wilayah PT. Agung Bumi Agro adalah sebagai berikut:

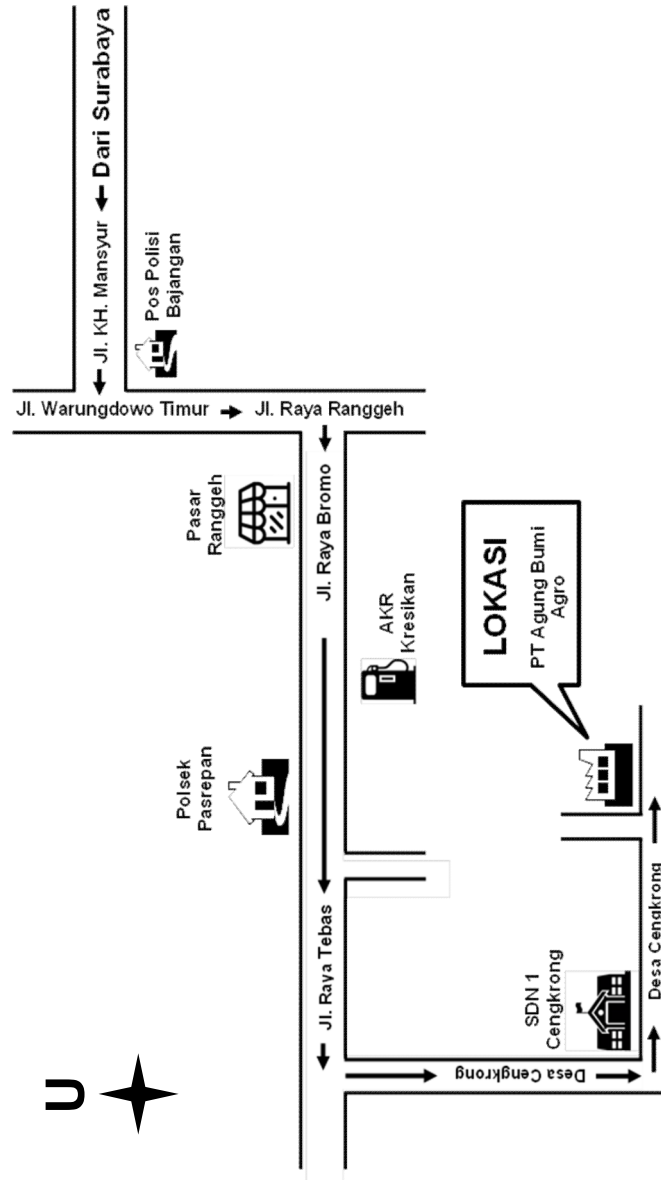
- a. Sebelah barat berbatasan dengan kebun singkong milik PT. Agung Bumi Agro.
- b. Sebelah timur berbatasan dengan aliran sungai desa Cengkong.
- c. Sebelah utara berbatasan dengan jalan desa Cengkong.
- d. Sebelah selatan berbatasan dengan persawahan warga Cengkong.

Pemilihan lokasi pabrik di Desa Cengkong didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya :

- a. Sumber air di desa tersebut masih bersih.
- b. Udara di desa tersebut masih segar dan terhindar dari polusi karena jauh dari jalan raya.
- c. Lokasi pabrik yang dekat dengan sumber bahan baku sehingga lebih efisien dalam biaya dan transportasi bahan baku ke lokasi proses produksi.
- d. Lokasi pabrik dekat dengan pemukiman penduduk yang mayoritas berpendidikan rendah dengan mata pencaharian utamanya sebagai petani yang penghasilannya tidak menentu, sehingga dengan begitu dapat membuka lapangan pekerjaan dan memungkinkan untuk meminimalisir angka pengangguran di desa tersebut. Lokasi PT.



Agung Bumi Agro dapat dilihat pada Gambar 1.1 berikut:



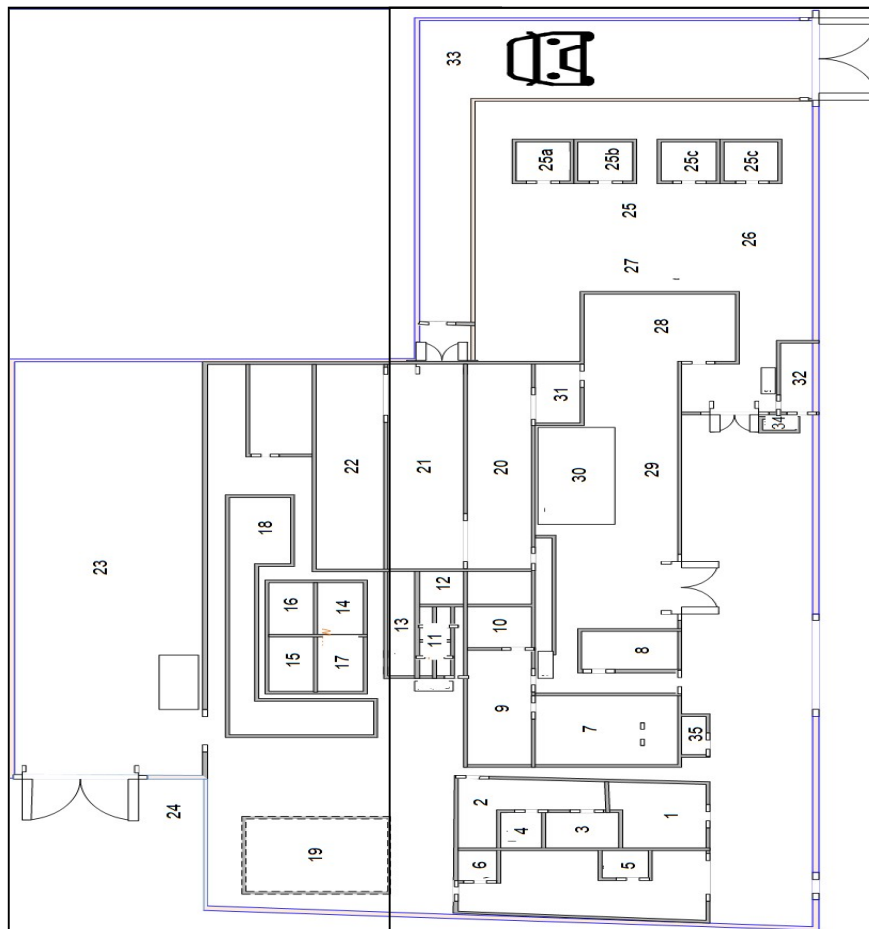
Gambar 1.1. Denah Lokasi PT. Agung Bumi Agro

Sumber: Dokumen Pribadi

## 2. Tata Letak atau layout PT. Agung Bumi Agro

Tata letak atau layout PT. Agung Bumi Agro dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut:

Tata letak pabrik (*plant layout*) atau tata letak fasilitas (*facilities layout*) adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. (Wignjosoebroto, 2009). Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak pabrik yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu perusahaan berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau layout PT. Agung Bumi Agro dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut:



**Gambar 1.2.** Tata Letak PT. Agung Bumi Agro  
Sumber : PT. Agung Bumi Agro (2018)

**Keterangan tata letak pabrik PT. Agung Bumi Agro sebagai berikut :**

1. Kantor
2. Produksi pasta dan tepung bumbu
3. Produksi dan packing breadmix
4. Gudang bahan baku produk turunan
5. Workshop
6. Bank waste
7. Labroatorium RnD
8. Ruang ganti QC dan RnD
9. Laboratorium QC
10. Laboratorium Mikrobiologi
11. Toilet
12. Musala
13. Gudang perbaikan
14. Water waste treatment – Settling 1
15. Water waste treatment – Settling 2
16. Water waste treatment – Settling 3
17. Water waste treatment – Aerasi
18. Kolam ikan
19. Tandon air
20. Pengemasan
21. Gudang barang jadi 1
22. Gudang barang jadi 2
23. Penerimaan bahan baku dan pengupasan
24. Bank waste basah
25. Perendaman
  - a. Bak perendaman 1
  - b. Bak perendaman 2
  - c. Bak perendaman 3
  - d. Bak perendaman 4
26. Penyawutan
27. Pengepressan
28. Pengeringan
29. Pendinginan
30. Penepungan dan pengayakan
31. Sillo tank
32. Ruang ganti karyawan perendaman
33. Pengiriman barang jadi
34. Genset
35. Gudang kemasan

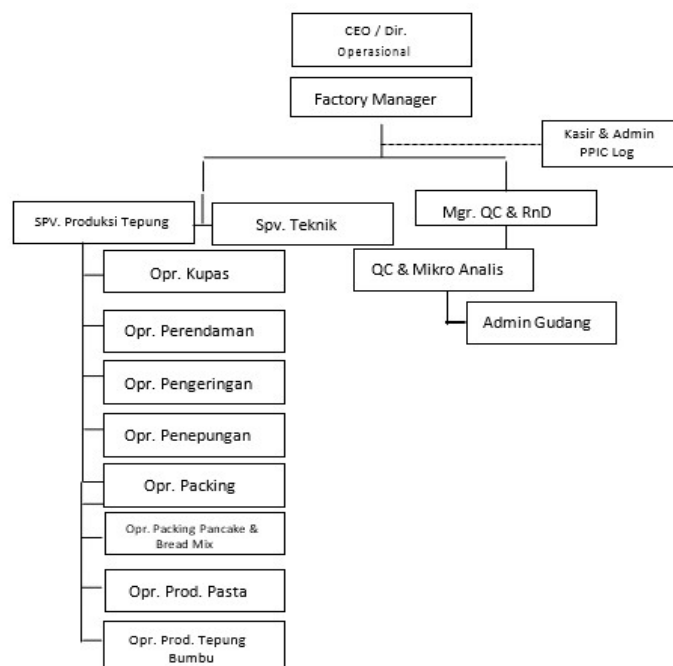
**D. Struktur Organisasi**

Dalam pengertian sederhana organisasi sering diartikan sebagai kelompok orang yang bekerjasama dan ingin mencapai tujuan bersama. Organisasi didirikan karena beberapa tujuan tertentu yang hanya dapat dicapai melalui tindakan yang harus dilakukan bersama-sama, apakah tujuan itu berupa laba, pemberian pendidikan, sosial dan lain-lain. Menurut

Wursanto (2005), organisasi itu sebagai struktur tata pembagian kerja dan struktur tata hubungan kerja antara sekelompok orang-orang pemegang posisi yang bekerjasama secara tertentu untuk bersama-sama mencapai tujuan yang tertentu.

Setiap perusahaan pada umumnya mempunyai struktur organisasi. Penyusunan struktur organisasi merupakan langkah awal dalam memulai pelaksanaan kegiatan organisasi, dengan kata lain penyusunan struktur organisasi adalah langkah terencana dalam suatu perusahaan untuk melaksanakan fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan. Menurut Siswanto (2005), struktur organisasi menspesifikasikan pembagian kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam yang dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesialisasi aktivitas kerja.

Struktur organisasi sangat diperlukan didalam suatu perusahaan untuk memudahkan pekerja dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab setiap pekerja, sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan. Adapun struktur organisasi PT. Agung Bumi Agro dapat dilihat pada Gambar 1.3.



**Gambar 1.3. Struktur Organisasi PT. Agung Bumi Agro**  
**Sumber : PT. Agung Bumi Agro (2020)**

Berdasarkan struktur organisasi di PT. Agung Bumi Agro maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Berikut merupakan job description dari masing-masing jabatan :

### **1. Direktur Operasional**

Direktur Operasional memiliki tugas yaitu merencanakan, melaksanakan dan mengawasi seluruh pelaksanaan operasional perusahaan.

### **2. Factory Manager**

Factory Manager memiliki tugas mengontrol, mengawasi segala aktivitas yang berhubungan dengan produksi. Dalam melaksanakan tugasnya dibantu oleh :

#### **a. Spv Produksi Tepung**

Supervisor Produksi Tepung merupakan bagian yang bertugas menangani jalannya proses-proses produksi mulai pengupasan, perendaman, pengeringan, penepungan, dan packing. Supervisor produksi tepung membawahi beberapa operator, yaitu:

##### **1. Operator Kupas**

Operator kupas bertugas untuk menangani langsung jalannya proses pengupasan dan menyortir singkong yang dikupas manual dan dikupas menggunakan mesin *peeler*.

##### **2. Operator Perendaman**

Operator perendaman bertanggung jawab terhadap berjalannya proses perendaman mulai dari penampungan singkong potong hingga pengaturan pH air perendaman.

##### **3. Operator Pengeringan**

Operator pengeringan bertugas mengawasi, mengecek, dan mengontrol jalannya proses pengeringan.

##### **4. Operator Penepungan**

Operator Penepungan bertanggung jawab atas jalannya proses penepungan dan pengayakan.

##### **5. Operator Packing**

Operator Packing bertugas menjalankan proses pengemasan seluruh produk jadi dan bertanggung jawab dalam penataan barang di gudang pengemasan.

6. Operator Packing Pancake dan Bread mix

Operator Packing Pancake dan Bread mix bertugas untuk menjalankan proses produksi hingga pengemasan produk pancake mix dan bread mix.

7. Operator Produksi Tepung Bumbu

Operator Produksi Tepung Bumbu bertugas menjalankan produksi tepung bumbu hingga proses pengemasannya.

b. Spv Teknik

Supervisor Teknik merupakan bagian yang bertugas melakukan preventive dan corrective action terhadap mesin produksi dan utility.

3. Manager QC & RnD

Manager Qc & RnD bertanggung jawab terhadap riset produk baru dan mengawasi kualitas produk yang dihasilkan sebelum produk tersebut dijual ke konsumen. Dalam melaksanakan tugasnya dibantu oleh staf RnD dan staf QC & Mikro Analis. Staf RnD bertugas untuk melakukan riset pengembangan produk. Staf QC & Mikro Analis bertugas untuk melakukan pengecekan dan analisa mulai dari bahan baku hingga produk jadi. Pengujian juga dilakukan secara berkala. Staf *quality control* bertugas mengecek mutu tepung singkong setiap 2 karung tepung singkong yang dikemas di laboratorium. Apabila terdapat perbedaan perhitungan mutu dari sampel yang baru keluar dari proses produksi dengan standart yang telah ditentukan oleh pabrik, karyawan di divisi *quality control* wajib melaporkan ke manager *quality control* agar manager *quality control* bisa menginformasikan kepada kepala pabrik apabila terdapat kesalahan di proses produksi. Dalam melaksanakan tugasnya, QC dan Mikro Analis bekerja sama dengan Admin Gudang. Admin Gudang bertanggung jawab atas terjaganya kualitas produk selama dalam penyimpanan gudang.

4. Kasir & Admin PPIC Log

Kasir & Admin PPIC Log bertanggung jawab atas pencatatan semua transaksi dan pengadaan bahan berdasarkan forecast yang telah ditetapkan.

## E. Ketenagakerjaan

### 1. Data karyawan

Ketenagakerjaan dalam pasal 1 angka 1 undang-undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Tenaga kerja di PT. Agung Bumi Agro dibagi menjadi dua yaitu :

#### a. Karyawan Tetap

Berdasarkan peraturan Dirjen pajak nomor 31/PJ/2009, pengertian pegawai tetap diantaranya adalah pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Karyawan tetap di PT. Agung Bumi Agro minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan.

#### b. Karyawan harian lepas

Pekerja Harian Lepas (PHL) merupakan pekerja yang bekerja pada suatu perusahaan dimana waktu dari pekerjaan mereka tidak ditentukan secara pasti. Bentuk dari perjanjian yang diberikan setiap perusahaan kepada pekerja harian lepas adalah perjanjian secara lisan (Sutedi, 2009). Karyawan harian lepas di PT. Agung Bumi Agro rata-rata berpendidikan SD dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan. Karyawan harian lepas ditempatkan pada bagian operator produksi.

**Tabel 1.1** Jenis Karyawan di PT. Agung Bumi Agro

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	21
Karyawan Harian Lepas	15
Total	36

Sumber: PT. Agung Bumi Agro (2020).

### 2. Jam kerja

Jam kerja di PT. Agung Bumi Agro dibagi menjadi 2 bagian yaitu :

a. Jam kerja normal : 08.00-16.00 WIB

b. Jam kerja hari Sabtu : 08.00-14.00 WIB

Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja untuk tenaga kerja langsung, selain itu ada juga jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu



tambahan kepada tenaga kerja saat pesanan produk meningkat dibandingkan dengan hari biasanya.

Tingkat kehadiran para karyawan PT. Agung Bumi Agro dapat diketahui dengan menerapkan sistem *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan sebagai upaya untuk menghindari manipulasi jam kerja serta mempermudah pengawasan terhadap karyawan. Pendataan jam kerja dilakukan setiap bulan untuk memantau kehadiran karyawan dalam melaksanakan pekerjaan.

### 3. Gaji

Sistem gaji karyawan di PT. Agung Bumi Agro dibayarkan setiap bulannya. Besaran gaji tergantung pada tingkat jabatannya. Minimal gaji yang dibayarkan adalah UMK harian tenaga kerja di Pasuruan.

### 4. Kesejahteraan karyawan

PT. Agung Bumi Agro telah melakukan segala upaya untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut :

#### a. Tunjangan Sosial Karyawan

Tunjangan sosial karyawan berupa BPJS Ketenagakerjaan

#### b. Rekreasi Karyawan

Rekreasi karyawan atau *Family Gathering* diadakan satu kali dalam satu tahun yang diikuti oleh karyawan.

### 5. Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja.

Fasilitas yang terdapat di PT. Agung Bumi Agro antara lain :

#### a. Sarana peribadatan

Berupa mushola.

#### b. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan dengan jangka waktu satu tahun sekali.

#### c. Makan Siang

Istirahat makan siang diberi waktu satu jam yaitu dari jam 12.00 – 13.00 WIB. Setelah jangka waktu satu jam selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya.

#### d. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan menjelang lebaran.