

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu bentuk olahan daging yang saat ini sudah cukup memasyarakat adalah bakso. Bakso adalah suatu produk olahan daging cincang yang berbentuk bola-bola atau bulatan-bulatan. Bakso berasal dari seni kuliner Tionghoa Indonesia, hal ini ditunjukkan dari istilah “bakso” yang berasal dari kata Bak-So, dalam Bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti “daging giling”.

Bakso biasanya dibuat dari daging sapi. Dewasa ini semakin banyak peminat bakso yang didominasi oleh remaja, misalnya di beberapa daerah seperti di Jakarta dengan rentang usia diatas 21 tahun yang menyukai dan mengkonsumsi bakso sebesar 60,5%, konsumen di Malang dengan rentang usia 16-25 tahun memiliki persentase 62,5%, dan konsumen di Bangkalan dengan rentang usia 18-22 tahun memiliki persentase 56,67%. Menurut data statistik konsumsi pangan 2017 bakso sebagai tambahan dalam hidangan mie memiliki rata-rata pertumbuhan dari tahun 2013-2017 sebesar 2,84% per tahunnya tidak tercakup dalam SUSENAS (Survei Sosial Ekonomi Nasional). Adapun alasan konsumen menyukai produk olahan bakso adalah karena praktis, mudah diperoleh, enak, dan murah.

Bakso dapat terbuat dari jenis daging lain, seperti daging kelinci, daging ikan, dan daging ayam (bakso ayam). Bakso daging ayam merupakan bakso dengan bahan baku utama daging ayam dengan penambahan bumbu – bumbu sebagaimana bakso pada umumnya. Bahan – bahan yang digunakan diantaranya : daging ayam, tepung tapioka, putih telur, bawang putih, garam, gula, lada, es batu / air es dan pati biji durian (Yuyun, 2008).

Untuk memenuhi permintaan pasar tersebut sudah banyak industri pangan yang memproduksi bakso dengan berbagai bahan dasar daging yang berbeda-beda. Salah satunya adalah PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Ngoro Mojokerto, yaitu perusahaan yang mengembangkan bisnisnya di bidang industri pengolahan makanan berbahan baku ayam, salah satunya adalah bakso ayam. Produk bakso ayam yang diproduksi PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Ngoro Mojokerto telah dikenal dan

dikonsumsi oleh banyak kalangan masyarakat, serta mendapat kepercayaan yang cukup tinggi dari konsumen karena produk yang dihasilkan memiliki standart kualitas terbaik.

Oleh karena itu dengan kemajuan industri pangan di Indonesia yang telah berkembang pesat. Berdasarkan perkembangannya, apabila hanya berdasarkan teori saja tidak cukup untuk mengetahui gambaran secara nyata didalam kegiatan industri, perlu dilaksanakan PKL (Praktek Kerja Lapang) untuk mengetahuinya. Pemilihan PT. Charoen Pokphand Indonesia sebagai tempat PKL (Praktek Kerja Lapang), hal ini mengingat perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan besar di Indonesia yang menerapkan teknologi serta proses yang berkualitas tinggi untuk menghasilkan produk bakso yang berkualitas dan bermutu tinggi, sehat, halal dan aman bagi konsumen.

1. Tujuan

Pelaksanaan PKL (Praktek Kerja Lapang) ini dilakukan di perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto Jawa Timur yang bertujuan untuk :

- a. Mempelajari secara langsung proses pengolahan bakso ayam sejak penanganan awal sampai menjadi produk akhir dan membandingkannya dengan teori yang diterima selama kuliah di Jurusan Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
- b. Memenuhi persyaratan studi program strata 1 Teknologi Pangan.
- c. Menjalin kerja sama yang baik antara PT. Charoen Pokphand Indonesia dengan Universitas Pembangunan Nasional, khususnya Program Studi Teknologi Pangan.

2. Manfaat

Selain tujuan yang telah dilampirkan sebelumnya pelaksanaan PKL (Praktek Kerja Lapangan) yang dilakukan di perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto Jawa Timur memiliki manfaat untuk :

- a. Dapat mengetahui dan memahami proses pembuatan bakso ayam di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto.
- b. Dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan secara umum serta dapat meningkatkan ketrampilan

sehingga menjadi bekal bagi mahasiswa dalam dunia kerja dikemudian hari.

- c. Dapat menjalin kerjasama antara UPN “Veteran” Jatim dengan PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto

B. Sejarah Perusahaan

Perseroan yang bergerak dalam bidang produksi dan perdagangan pakan ternak. Memulai produksi komersialnya pada tahun 1972 di atas lahan seluas 27.284 m² di Jakarta dengan kapasitas produksi sebesar 20.000 ton per tahun. Pada tahun 1976 perseroan melakukan ekspansi usaha ke Surabaya dengan mendirikan pabrik pakan ternak di atas lahan seluas 62.625 m² dengan kapasitas produksi sebesar 24.000 ton pertahun. Kemudian melakukan ekspansi ke Medan dengan mendirikan pabrik pakan ternak diatas lahan seluas 17.505 m² dengan kapasitas produksi 80.000 ton per tahun. Untuk memenuhi permintaan yang terus meningkat, pada tahun 1992 perseroan membangun pabrik pakan ternak di Desa Balaraja, Tangerang, Banten di atas lahan 101.080 m² dengan kapasitas produksi sebesar 250.000 ton per tahun. Semua tanah-tanah tersebut merupakan milik perseroan.

Tahun 1988, perseroan melakukan ekspansi usaha dengan mendirikan pabrik pakan udang di Medan dengan kapasitas produksi sebesar 40.000 ton pertahun. Pabrik ini mulai melakukan produksi komersial pada awal 1990. Pada tahun 1990, perseroan membangun pabrik karung plastik di Tangerang, Banten dengan kapasitas produksi sebesar 10 juta lembar karung plastik per tahun. Kemudian pada tahun 1992, perseroan meningkatkan kapasitas produksi karung plastiknya menjadi 15 juta lembar karung plastik per tahun.

Tahun 1991, perseroan membangun pabrik alat-alat peternakan di Tangerang, Banten. Pabrik ini mulai melakukan produksi komersialnya pada tahun 1992. Produk-produk yang dihasilkan antara lain adalah sangkar ayam, tempat telur, kipas ventilasi, tempat makan ayam, tempat minum ayam dan lain sebagainya. Pada tahun 1993, perseroan mengambil alih 80% saham PT. Udangmas Intipertiwi yaitu suatu perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa penyalur pemasaran hasil produksi perseroan untuk wilayah pemasaran di Jakarta, Surabaya dan Medan.

Tahun 1994, perseroan mengambil alih 80% saham PT. Mega Kahyangan yaitu suatu perusahaan yang bergerak dalam bidang distributor

pakan udang dan pakan ternak hasil produksi perseroan yang memiliki wilayah pemasaran di Medan dan Tangerang. Pada tahun 1995, dengan akta notaris Ny. Siti Katamsi, S. H No.12 tanggal 13 Agustus 1995 didirikanlah PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Chicken Processing Plant* sebagai industri rumah potong dan pengolahan daging ayam yang berkedudukan di Jalan Industri Modern IV, Modern Industri Estate Kav. 6-8 Desa Nambo Ilir, Cikande, Serang. Perusahaan ini mulai beroperasi pada tahun 1997 sebagai industri pemasok ayam potong untuk diolah menjadi daging mentah, daging beku dan daging olahan ayam untuk dipasarkan didalam negeri maupun luar negeri.

PT. Charoen Pokphand Indonesia telah berhasil melakukan ekspansi ke beberapa kota di Indonesia mulai dari tahun 1972 sampai dengan tahun 2014. 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 seperti *nugget*, sosis, 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 *hygienis* 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. Dalam perkembangannya sebagai bukti kepedulian terhadap mutu produk, PT. Charoen Pokphand Indonesia

menerima penghargaan sebagai *Top Brand* di Indonesia pada tahun 2011 dan *Top Brand Kids* 2012, selain itu PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Chicken Processing Plant* juga telah menerima sertifikat diantaranya:

1. Sertifikat halal produk ayam mentah dan olahan lanjut:

- a. No. 07820398 tanggal 13 Maret untuk *Chicken Mea*
- b. No.11091099 tanggal 28 Agustus 2001 untuk *Chicken Ball Five Star*
- c. No.11101099 tanggal 28 Agustus untuk Sosis Ayam Okey
- d. No.10530799 tanggal 28 Agustus untuk *Chicken Nugget, Chicken Karage, Schnitzel, Stikie, Katsul, Super Stick, Spicy Karage*
- e. No.10520799 tanggal 28 Agustus 2001 untuk *Spicy Wing (Five Star dan QP)*
- f. No.1320082000 tanggal 06 Agustus 2002 untuk *Chicken Patties KFC dan Chicken Fries KFC*
- g. No.2076062002 tanggal 15 Juni 2002 untuk *Chicken Nugget Aro, Nugget Dino Five Star*
- h. No.2276102002 tanggal 31 Oktober 2002 untuk *Frozen Marinated Chicken KFC*
- i. No.2277102002 tanggal 31 Oktober 2002 untuk Pok-pok Fiesta, *Happy Star Fiesta*
- j. No.2074062002 tanggal 15 Juni 2002 untuk *Chicken Sausage Vegetable, Chicken Sausage Cheese, Chicken Sausage Black Pepper, Chicken Sausage Parsley, Chicken Sausage Rice, Chicken Sausage Mushroom, Chicken Sausage (Five Star) dan Chicken Sausage Champ*
- k. No.2276102002 tanggal 31 Oktober 2003 untuk *Frozen Marinated Chicken KFC*
- l. No.2444052003 tanggal 01 Mei 2003 untuk *Chicken Nugget Champ, Chicken Ball Champ, Chicken Stick Champ, Spicy Chick Fiesta, Fried Chicken Fiesta, Smoked Chicken Breast Fiesta, Chicken Breast Golden Fiesta, Drum Stick Golden Fiesta, Chicken Coctail Fiesta, New Orleans Chicken Wing Pizza Hut*
- m. No.2488052003 tanggal 21 Mei 2003 untuk *Chicken Stick CFC, Chicken Patties CFC*

2. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) dengan No. 13-322010-A

3. Sertifikat ISO 9001-2008

4. Sertifikat HACCP, untuk :

- a. Rumah Potong Unggas, Nomor TU.210/240/E/0599 tanggal 21 dan 23 April 1999
- b. Produk *Spicy Wing*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.1 tanggal 20-21 Desember 1999
- c. Produk *Chicken Sausage*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.2 tanggal 20-21 Desember 1999
- d. Produk *Chicken Ball*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.3 tanggal 20-21 Desember 1999
- e. Produk *Schnitzel*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.4 tanggal 20-21 Desember 1999
- f. Produk *Karage*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.5 tanggal 20-21 Desember 1999
- g. Produk *Chicken Nugget*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.6 tanggal 20-21 Desember 1999
- h. Produk *Smoked C. Breast*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.7 tanggal 20-21 Desember 1999
- i. Produk *New Orleans*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.8 tanggal 20-21 Desember 1999
- j. Produk *Buffalo Wing*, Nomor PO. 02.02.3.4.0304.9 tanggal 20-21 Desember 1999

C. Kapasitas Produksi

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro mampu memproduksi ayam potong sebesar 5.000 ekor per jam, 24-26 ton *chicken nugget*, 22-23 ton sosis, dan 3-5 ton bakso per hari. Bagian yang memproduksi *chicken nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia lebih dikenal sebagai departemen *further*. Departemen ini memproduksi 5 macam merk dagang yaitu Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Okey dan Akumo. Sedangkan departemen *sausage* memproduksi 4 merk dagang yaitu Fiesta, Champ, Okey dan Asimo. Perbedaan dari merk dagang ini adalah bahan yang digunakan, takaran bahan, perlakuan produksi, dan target pemasaran. Persamaan pada merk dagang tersebut terletak pada proses, tindakan pengontrolan dan pengendalian mutu yang sama untuk bisa mencapai standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan.

D. Pemasaran Produk

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 di wilayah Indonesia Timur yaitu sekitar Banyuwangi hingga Pacitan.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro 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 dan dapat dilihat pada Gambar 1.

PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro berbatasan dengan beberapa lokasi yakni sebagai berikut:

Utara	: PT. Indoworld
Selatan	: PT. Wirifa Sakti
Barat	: PT. Surabaya Autocomp Indonesia 2 (PT. SAI 2)
Timur	: PT. East Hope Agriculture

Pertimbangan PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro dalam memilih NIP sebagai lokasi produksi adalah pelabuhan Tanjung Perak dan bandara Juanda yang mudah ditempuh melalui jalan tol maupun jalan daerah. Selain itu, fasilitas yang disediakan manajemen NIP dapat memberi kenyamanan bagi setiap pekerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia.

Fasilitas yang disediakan oleh manajemen NIP antara lain:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. Klinik | 7. Jembatan Timbang |
| 2. Perbankan | 8. Penjagaan oleh |
| 3. Rumah Tamu | satpam 24 jam |
| 4. Masjid | 9. Pengolahan Limbah |
| 5. Kantin | 10. Pemadam Kebakaran |
| 6. Taman dan Lapangan
Olahraga | |

Tata letak perusahaan dapat dilihat pada Gambar 2. Bangunan PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro terdiri dari dua bangunan dengan luas area 4,8 hektar. Pada bangunan pertama (*plant 1*) terdapat kantor pusat, *Slaughter House Departement*, *Office*, dan *Cool Storage*. Pada bangunan kedua (*plant 2*) terdapat kantor produksi, *Visitor Room*, *Quality Control*, *Meeting Room*, *Further Production Area*, *Sausage Production Area*, *Laboratorium*, *Engineering Room*, *Warehouse* dan *Cold Storage*. Selain itu, di perusahaan juga terdapat kantin, masjid, pos jembatan timbang dan dua pos satpam.

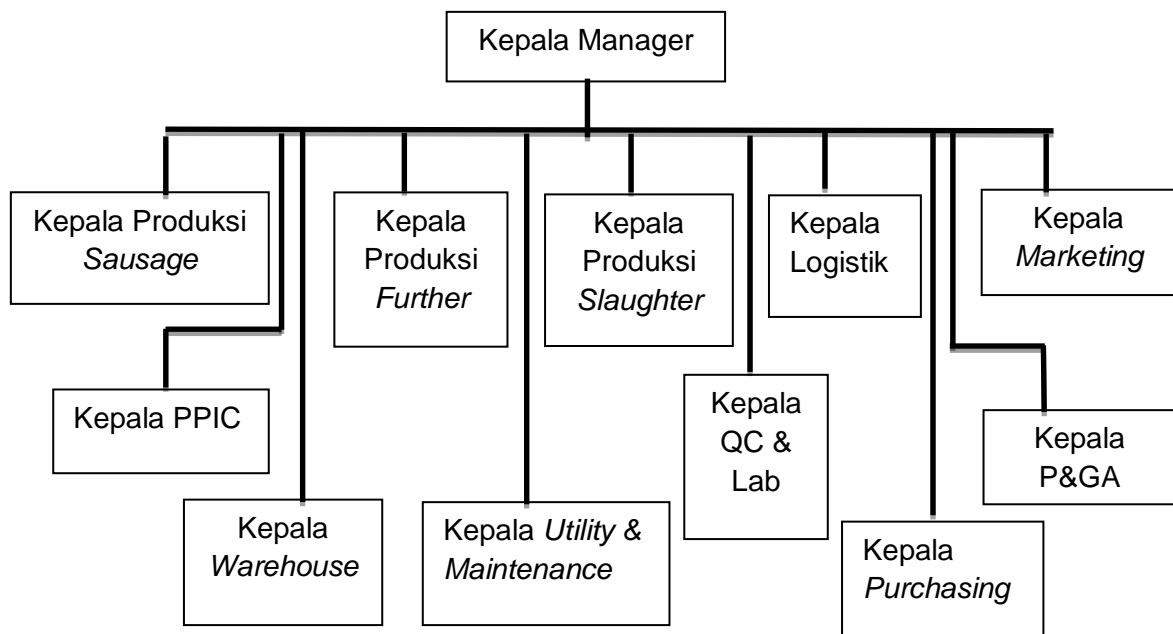
Plant 1 pada Gambar 2 terdapat pada nomor 20, 21, dan 22. Nomor 20 adalah *slaughterhouse* merupakan tempat pemotongan ayam yang akan diproduksi pada *plant 2*. Nomor 21 adalah *office* yaitu tempat yang melayani dan memenuhi kebutuhan produksi, pada bangunan bernomor 21 ini terdapat juga lobi yang digunakan sebagai tempat atau ruang untuk menunggu. Nomor 22 merupakan *cold storage* yaitu tempat atau ruangan yang dirancang khusus dengan kondisi tertentu dan digunakan menyimpan bahan baku ayam dengan tujuan untuk mempertahankan kesegarannya.

Plant 2 pada Gambar 2 terdapat nomor 6-13. Nomor 6 adalah *cold storage* yaitu tempat atau ruangan yang dirancang khusus dengan kondisi tertentu dan digunakan menyimpan produk dengan tujuan untuk mempertahankan kesegarannya. Nomor 7 adalah *sausage production* yaitu ruang produksi departemen sosis yang memproduksi sosis, siomay, bakso dan kecho. Nomor 8 adalah *further production* yaitu ruang produksi departemen *further* yang memproduksi *nugget*. Nomor 9 adalah *office* yang terdiri dari ruang kantor yang berfungsi sebagai ruang kerja departemen *further* dan departemen sosis, ruang *visitor room* yang berfungsi sebagai ruang rapat atau ruang *briefing* jika ada kunjungan, dan ruang QC yaitu ruang kerja QC. Nomor 10 adalah *warehouse* tempat penyimpanan produk dengan suhu $(-20) \pm 1^{\circ}\text{C}$ untuk menjaga suhu produk minimal -18°C guna mencegah terjadinya kerusakan pada produk. Penyimpanan dingin akan memperpanjang umur simpan dan juga kualitas produk selama penyimpanan. Nomor 11 adalah *laboratorium* yaitu tempat pengujian produk layak dipasarkan atau tidak. Nomor 12 dan 13 merupakan ruang mesin yaitu ruang operator mesin yang digunakan dalam pabrik.

Bahan baku daging ayam yang telah dipotong pada *slaughterhouse* di *plant 1* akan diproduksi pada *plant 2* dikirim dengan cara menghubungkan katrol pada *plant 1* menuju ke *plant 2*. Bahan baku lain seperti *seasoning* yang dikirim dari *supplier* melalui truk sebagai alat distribusi akan masuk melalui gerbang pada gambar 2 nomor 24, kemudian masuk menuju pos jembatan timbang nomor 23 dan dilanjutkan lurus ke arah timur dilanjutkan menuju utara disebelah parkir sepeda motor nomor 5, kemudian ke arah barat melewati lab dan ruang mesin nomor 11, 12 dan 13, dan terakhir adalah ke arah selatan menuju *warehouse* nomor 10 sebagai tempat penyimpanan bahan baku tersebut.

F. Struktur Organisasi

Organisasi perusahaan dirumuskan sebagai suatu kerja sama berdasarkan pembagian kerja yang tetap dan merupakan sarana yang memungkinkan dilaksanakannya pendelegasian wewenang dan berlangsungnya komunikasi dengan lancar baik ke atas maupun ke bawah. Sedangkan struktur organisasi adalah kerangka dasar hubungan formal antara fungsi bagian yang telah ditetapkan perusahaan atau organisasi. Struktur organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro Mojokerto dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro

Tugas masing-masing bagian adalah sebagai berikut:

1. Kepala *Manager*

Merupakan pimpinan produksi puncak dari PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro yang bertugas dalam memimpin, mengkoordinir dan mengawasi pelaksanaan tugas terhadap bagian-bagian dibawahnya, merencanakan dan menerapkan kebijaksanaan mengenai perbaikan, serta untuk perkembangan umum perusahaan.

2. Kepala Produksi *Sausage*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk memproduksi sosis. Departemen ini juga melakukan proses pengolahan produk selain sosis, yaitu pengolahan bakso, siomay dan kecho.

3. Kepala Produksi *Further*

Kepala bagian yang bertanggung jawab atas proses produksi *chicken nugget forming dan non-forming*. *Chicken nugget forming* merupakan *chicken nugget* yang diproduksi dengan cara dicetak atau dibentuk sesuai dengan pesanan. Adapun bentuk dari chicken nugget tersebut antara lain yaitu coin, ikan, dan batang. *Chicken nugget non-forming* merupakan *chicken nugget* yang diproduksi tanpa mencetak bentuk dari adonan chicken nugget tersebut.

4. Kepala Produksi *Slaughter*

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

5. Kepala *PPIC (Planning Production Inventory Control)*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk menyiapkan *planning* atau rencana produksi tiap minggu dan juga bertugas mengontrol jumlah barang yang ada di gudang yang nantinya berkoordinasi dengan bagian *warehouse*.

6. Kepala *Warehouse*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk menyimpan produk olahan jadi setelah diproduksi dan juga bertugas mengontrol jumlah barang yang ada di gudang.

7. Kepala *QC & Lab*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk mengontrol kualitas produk agar produk yang dihasilkan sesuai dengan

standar yang diberikan atau ditetapkan oleh perusahaan. Kepala bagian QC ini mencakup dalam kepala QC produksi yang bertanggungjawab untuk mengontrol kualitas produk selama produksi dan kepala QC *laboratory* yang bertanggungjawab dalam menguji kandungan-kandungan dalam produk makanan dan bahan bakunya.

8. Kepala *Marketing*

Kepala bagian yang bertugas dalam hal pemasaran produk olahan baik *further* maupun *sausage*. Penjualan dan pemasaran dilakukan oleh PT. Prima *Food* Internasional yang merupakan distributor dari Charoen Pokphand *Group*.

9. Kepala Logistik

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk mengatur proses transportasi dalam pengiriman barang.

10. Kepala *Purchasing*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab untuk pembelian bahan baku produksi dan pengadaan barang.

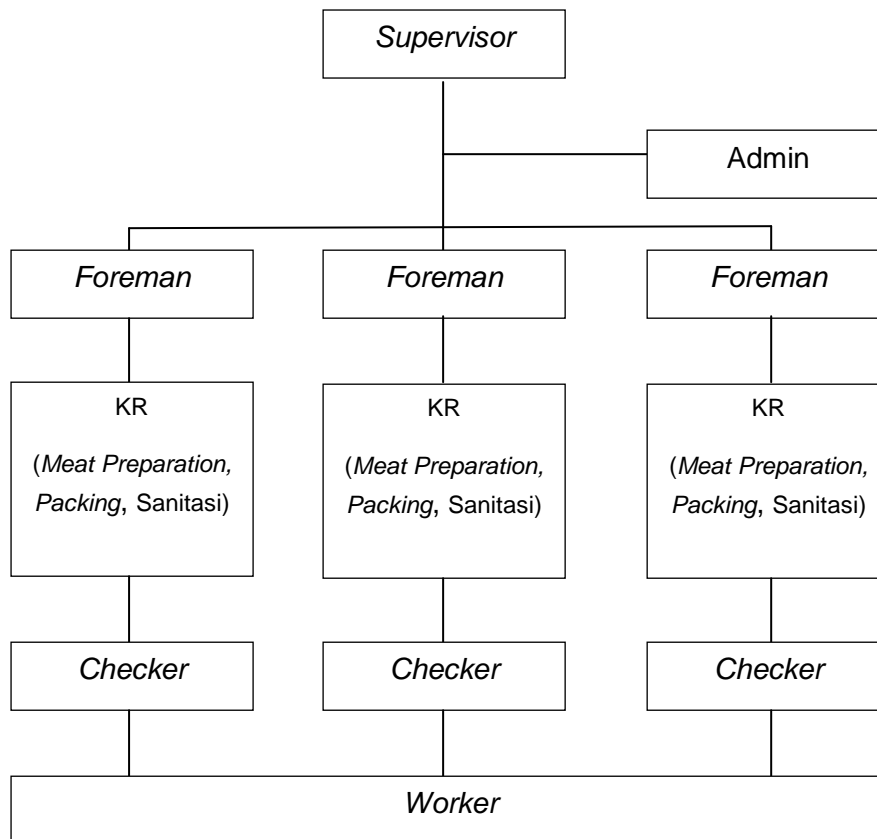
11. Kepala P&GA (*Personal And General Affair*)

Kepala bagian *personal* (kepersonaliaan) baik mulai *recruitment* hingga pengadaan *training* untuk karyawan. Sedangkan *General Affair* merupakan bagian umum yang bertanggungjawab akan melayani dan memenuhi kebutuhan produksi.

12. Kepala *Utility & Maintenance*

Kepala bagian yang bertugas atau bertanggungjawab dalam *support* alat mesin.

Struktur organisasi *Sausage Production* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi *Sausage Production* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit Ngoro*

Tugas masing-masing bagian adalah sebagai berikut:

1. *Supervisor*
Bertanggung jawab terhadap proses produksi di *Sausage Production*, mulai dari bahan baku diterima hingga bahan yang siap untuk dipasarkan.
2. *Admin*
Bertanggung jawab terhadap perencanaan, pengendalian, dan pengorganisasian proses produksi, serta melaporkan setiap proses produksi dengan tujuan agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.
3. *Foreman*
Mengawasi jalannya proses produksi dibagian departemen sosis sehingga bisa mencapai target dengan spesifikasi yang ditentukan. Mejalankan dan mendukung pelaksanaan peraturan perusahaan di bagian departemen sosis.

4. KR (Ketua Regu)

Bertanggungjawab dan memastikan proses produksi berjalan sesuai *planning* yang dibuat dan menginformasikan manakala terjadi perubahan *planning* dilapangan. Mengatur karyawan dibagian MP (*Meat Preparation*), *packing*, dan sanitasi dalam menjalankan tugas agar dapat memenuhi *order* sesuai *planning* dan *standart*.

Ketua regu *meat preparation* (MP) bertanggung jawab terhadap persiapan daging yang akan digunakan pada proses produksi dibagian departemen sosis. Ketua regu *packing* bertanggung jawab terhadap jalannya proses pengemasan pada saat produksi. Ketua regu sanitasi bertanggungjawab terhadap kebersihan selama proses produksi baik itu dari ruangan dan alat yang digunakan harus dijamin kebersihannya.

5. Checker

Bertanggung jawab dalam pengecekan dan ketersediaan bahan di setiap area sesuai bagiannya (*meat preparation, packing, dan sanitasi*). Melakukan *reservasi* dan membuat laporan harian di setiap area sesuai bagiannya (*meat preparation, packing, dan sanitasi*).

Checker meat preparation bertanggung jawab terhadap pengecekan bahan baku sebelum dilakukannya proses produksi. *Checker packing* bertanggung jawab terhadap pengecekan ketersediaan pengemasan sebelum dilakukan proses *packing*. *Checker sanitasi* bertanggung jawab terhadap pengecekan kebersihan meliputi alat yang akan digunakan pada proses produksi maupun alat yang akan digunakan untuk membersihkan.

6. Worker

Bertanggung jawab dalam menyediakan kebutuhan peralatan. Mempersiapkan dan *setting* mesin dan peralatannya. Menjaga kebersihan di setiap ruangan.

G. Ketenagakerjaan

1. Tenaga Kerja

Karyawan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro ada dua kategori yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak (*Outsourcing*), dengan jumlah seluruhnya adalah 800 orang. Hari aktif kerja dalam satu minggu adalah senin sampai sabtu. Khusus hari sabtu hanya diberlakukan setengah hari. Jam kerja di PT. Charoen Pokphand

Indonesia dibagi mejadi dua, yaitu jam kerja non produksi (kantor) dan jam kerja produksi.

Undang-undang RI nomor 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan paragraph 4 pasal 77 mengenai waktu kerja menjelaskan bahwa 7 jam satu hari dan 40 jam satu minggu untuk 6 hari kerja. PT. Charoen Pokphand Indonesia telah sesuai dengan undang-undang yang berlaku untuk 5 hari kerja dalam satu minggu. Adapun hari sabtu dengan hitungan setengah hari aktif kerja digunakan untuk kegiatan sanitasi total dan *finishing* produksi tiap minggunya. Berikut jam kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Unit* Ngoro:

a. Jam Kerja Non Produksi (kantor) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. 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 Produksi (bagian produksi, *warehouse*, *quality control* dan *engineering*) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. 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 dimulai dari:

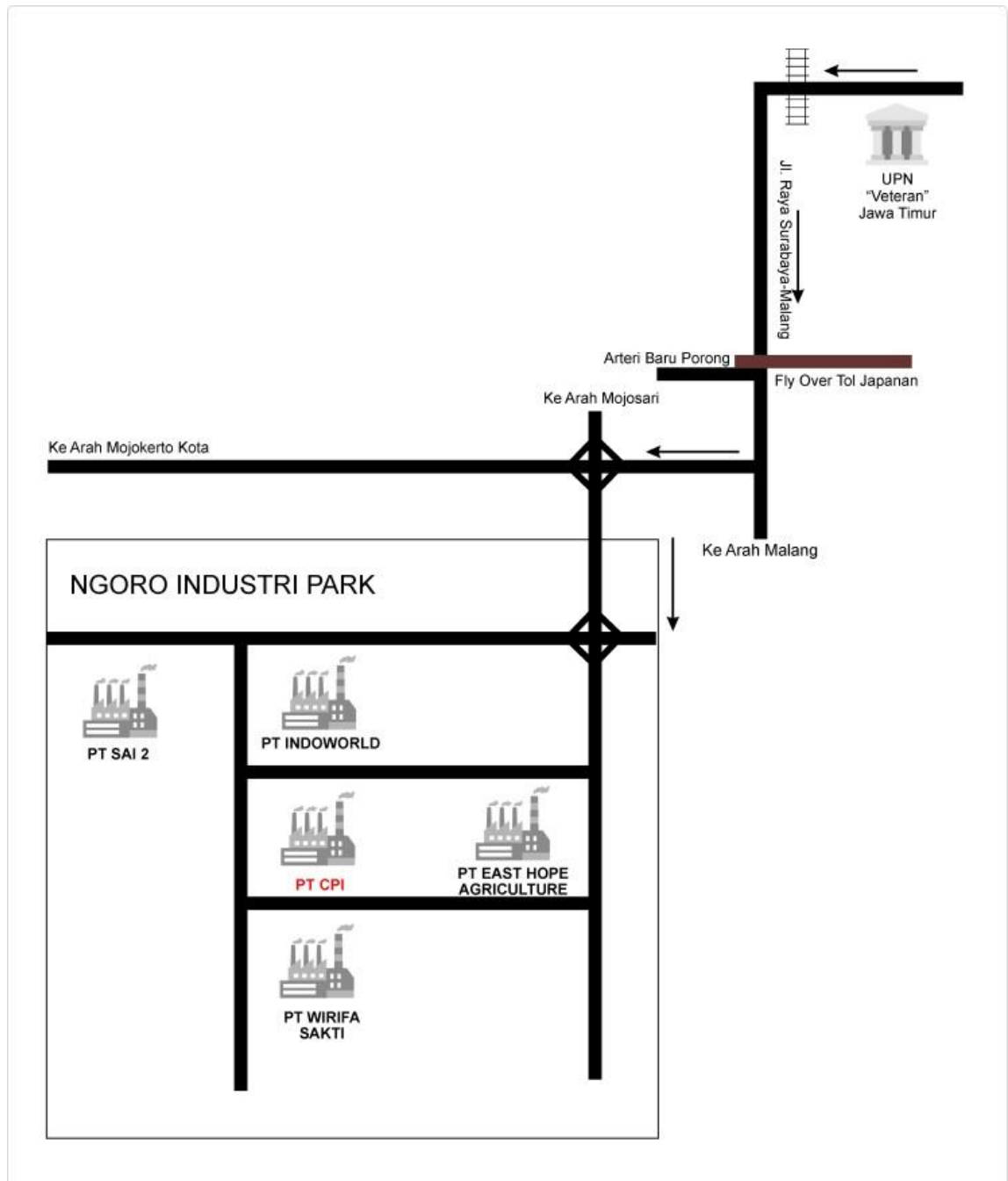
- i. Jam 08.00 – 20.00
- ii. Jam 20.00 – 08.00

2. Kesejahteraan

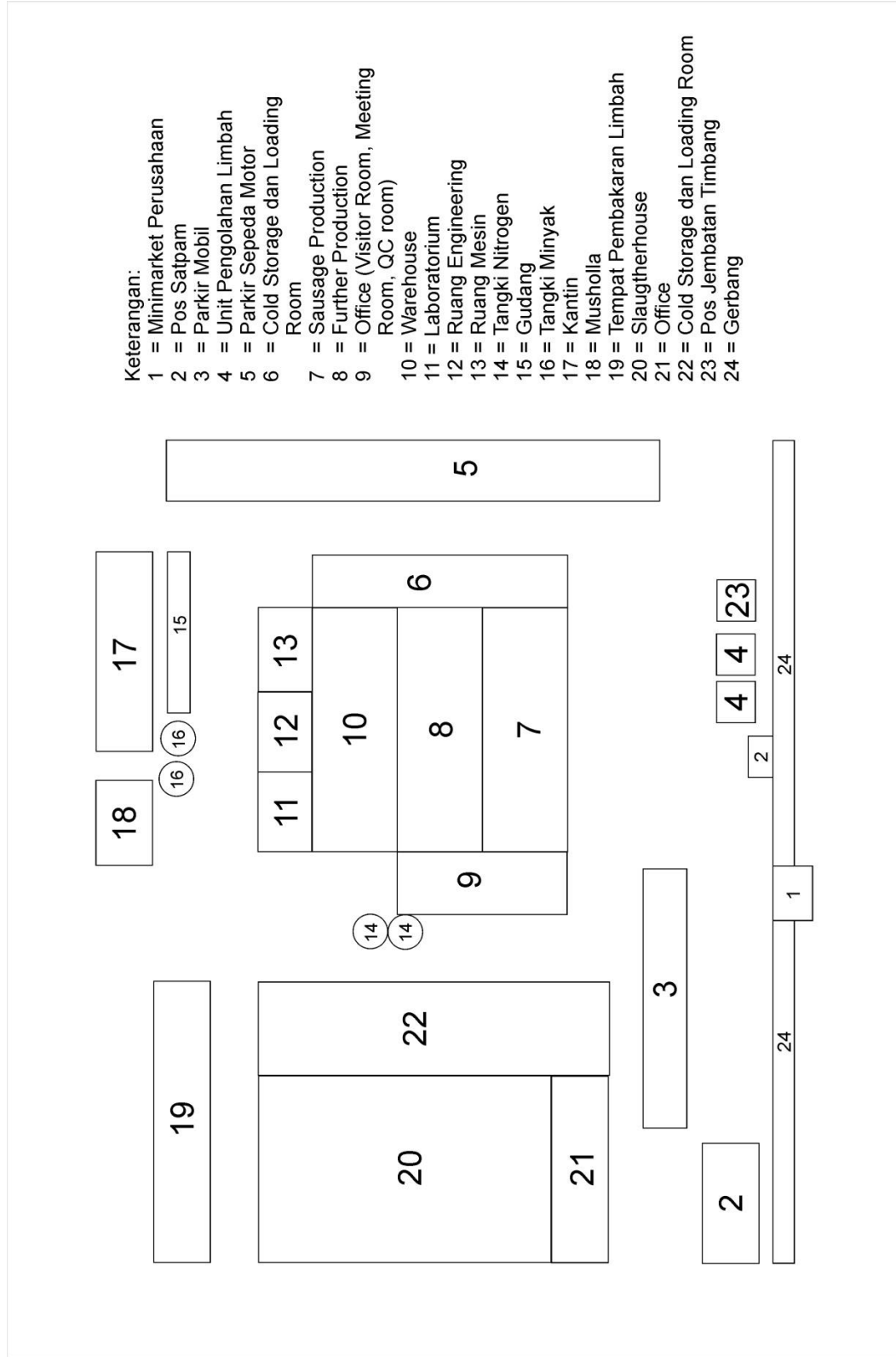
Sistem pengupahan karyawan di PT. Charoen Pokphand Indonesia disesuaikan dengan regulasi pemerintah (UMR). Selain pemberian upah, perusahaan juga memberikan berbagai kesejahteraan dan fasilitas bagi karyawan seperti:

- a. Perusahaan menyediakan tempat ibadah dan memberikan kesempatan kepada karyawan untuk melaksanakan ibadah.
- b. Adanya koperasi yang merupakan salah satu kegiatan usaha yang diwajibkan oleh pemerintah bahwa setiap perusahaan wajib memiliki koperasi. Karyawan dapat membeli barang-barang dengan harga yang relatif murah dibanding dengan tempat lain.
- c. Memberikan THR (Tunjangan Hari Raya).
- d. Bonus tahunan akan diberikan berdasarkan kemampuan perusahaan dan sepenuhnya ditetapkan oleh perusahaan dengan memperhatikan prestasi kerja masing-masing karyawan.
- e. Tunjangan makan diberikan kepada pekerja perhari.
- f. Kebijakan inatura yaitu pemberian susu kepada semua karyawan.
- g. Adanya jaminan kesehatan dan kesejahteraan karyawan meliputi :
 - i. Cuti sakit
 - ii. Cuti khusus, karena perkawinan atau musibah
 - iii. BPJS Ketenagakerjaan
 - iv. Asuransi Kesehatan (ASKES)
 - v. Asuransi Kecelakaan Kerja (JAMSOSTEK)
 - vi. Jaminan Hari Tua
 - vii. Jaminan Kematian
 - viii. Jaminan Pensiun.

Pemberian jaminan kesehatan dan keselamatan dari PT. Charoen Pokphand Indonesia 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.



Gambar 1. Denah Lokasi PT. Charoen Pokphand Indonesia –
Food Division Unit Ngoro



Gambar 2. Tata Letak PT. Charoen Pokhpan Indonesia- Food Division Unit Ngoro Mojokerto