

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

1. Latar belakang

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh penduduk di negara-negara Asia Tenggara. Kerupuk dikonsumsi sebagai makanan selingan atau pelengkap lauk. Sifat-sifat kerupuk yang digemari terutama kerenyahannya, selain itu juga cita rasanya. Jenis kerupuk sangat banyak, umumnya dibuat dari bahan dasar pati tapioka (Mohamed dkk, 1989).

Jenis kerupuk yang beredar di pasaran cukup banyak dan masing-masing memiliki pangsa pasar sendiri. Jenis-jenis kerupuk tersebut antara lain kerupuk puli, kerupuk rambak, kerupuk sadariyah, kerupuk tenggeng, kerupuk ikan, kerupuk lele, kerupuk bawang, kerupuk sermiyer, kerupuk pok, kerupuk atom, kerupuk singkong, dan kerupuk uyel (Suprapti, 2005). Salah satu kerupuk yang paling disukai konsumen dan sering dijumpai sebagai pendamping makan adalah kerupuk uyel.

Kerupuk uyel adalah jenis kerupuk yang terbuat dari bahan baku utama tepung tapioka. Proses pembuatan kerupuk uyel melalui beberapa tahap proses, antara lain pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pengeringan dan pengemasan. Proses produksi tersebut dilakukan untuk mendapatkan karakteristik kerupuk yang sesuai dengan standar sehingga produk kerupuk yang dihasilkan dapat bersaing dipasaran dan diminati oleh konsumen. Pembuatan kerupuk uyel pada umumnya dapat dilakukan dengan cara manual dan dengan menggunakan mesin.

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi kerupuk uyel dalam skala besar dan saat ini sudah beredar hampir di seluruh wilayah Indonesia. PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur memproduksi kerupuk uyel yang cara pembuatannya sengan cara manual (cetak tangan) dan otomatis (cetak mesin). Kerupuk uyel yang cara pembuatannya dilakukan secara manual (cetak tangan) merupakan kerupuk yang paling banyak diminati konsumen dibandingkan kerupuk uyel yang dibuat dengan mesin otomatis (cetak mesin). Hasil produksi kerupuk uyel di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur sebagian besar untuk memenuhi pesanan dari

Kediri, Blitar, Jawa Timur dan sekitarnya bahkan luar pulau seperti Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi. Kerupuk ini dikemas dalam plastik dengan ukuran 5 kg dan kemasan karung 25kg tergantung permintaan konsumen.

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, Kediri merupakan industri pangan yang memproduksi kerupuk uyel mentah. Pemilihan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, Kediri untuk dijadikan tempat melaksanakan praktek kerja lapangan yaitu untuk mengetahui proses produksi kerupuk uyel yang biasa diedarkan di pasaran sehingga mahasiswa dapat mengetahui dan membandingkan implementasi nyata pada perusahaan dengan teori yang sudah didapatkan selama kuliah.

2. Tujuan

Tujuan dari praktik kerja lapang di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, yaitu:

1. Mempelajari secara keseluruhan proses pengolahan kerupuk uyel di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur.
2. Membandingkan proses pengolahan kerupuk secara teori dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan kerupuk uyel.
3. Menjalin kerja sama antara PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur dengan Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

3. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur, yaitu:

1. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan wawasan serta memahami setiap kegiatan yang ada di perusahaan.
2. Meningkatkan wawasan dan menambah pengalaman, sehingga menjadi bekal bagi mahasiswa dalam dunia kerja di kemudian hari.
3. Menjalin kerjasama yang baik antara PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur dengan UPN "Veteran" Jawa Timur terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

B. Sejarah Perusahaan

1. Sejarah Singkat dan Perkembangan Perusahaan

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur didirikan pertama kali pada tahun 1998 atas prakarsa bapak Sumadianto yang berpusat di Dsn. Bolorejo, Ds. Wonorejo, Wates-Kediri tepatnya berada pada rumah pemilik perusahaan dengan lahan seluas kurang lebih 0,65 Ha. PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur merupakan perusahaan swasta perseorangan yang berasal dari modal pribadi dan bergerak di sektor industri pangan kerupuk mentah yang biasa dikenal dengan “kerupuk uyel” atau “kerupuk Palembang” dan industri gula merah.

Sejarah awal mulanya berdiri industri kerupuk uyel mentah ini bermula pada tahun 1998 dengan nama UD. Putra Harapan. Pemilik perusahaan mencoba membuka usaha kerupuk ini dengan alasan karena kerupuk banyak diminati masyarakat khususnya masyarakat wilayah Kediri, oleh sebab itu pemilik perusahaan mencoba keberuntungannya di industri kerupuk ini. Pada saat itu, perusahaan ini merupakan perusahaan yang padat karya dimana proses produksi kerupuk uyel mentah ini masih belum memanfaatkan teknologi moderen dan minim inovasi dengan 3 alat pencetak manual sehingga kerupuk yang dihasilkan hanya 1 jenis saja yaitu kerupuk uyel mentah berbentuk bulat berwarna putih. Awal berdirinya industri kerupuk ini dibantu dengan tenaga kerja yang berjumlah 15 orang dengan kapasitas produksinya per hari sekitar 50 kg dengan pemasaran produk di daerah Kediri dan sekitarnya. Seiring dengan berjalannya waktu, pada tahun 2000 produksi kerupuk uyel milik bapak Sumadianto ini mulai dikenal dan banyak diminati oleh masyarakat akan tetapi perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan pasar. Produksi kerupuk uyel tersebut masih menggunakan bantuan sinar matahari sebagai energi pengering utama sehingga kapasitas produksi kerupuk yang dihasilkan bergantung pada kondisi cuaca. Permasalahan tersebut menyebabkan pemilik perusahaan memutuskan untuk memasok kerupuk mentah dari perusahaan lain sebanyak kurang lebih 20 kg kerupuk mentah tiap perusahaan. Kerupuk mentah tersebut dipasok di perusahaan, seperti:

1. Perusahaan Kerupuk Bp. Yasin, di Ds. Ndelopo, Kediri
2. Perusahaan Kerupuk Bp. Mul, di Ds. Gondang, Kediri

3. Perusahaan Kerupuk Bp. Jito, di Ds. Wates, Kediri
4. Perusahaan Kerupuk Bp Ratno, di Ds. Tunge, Kediri

Dengan adanya pemasok dari perusahaan lain, pada tahun 2002 perusahaan ini menghasilkan kerupuk uyel yang meningkat pesat kapasitas produksinya hingga mencapai 200 kg per hari. Akan tetapi dengan solusi tersebut, perusahaan justru mendapatkan komplain dari para pelanggan karena kualitas dan rasa kerupuk yang didapatkan pelanggan berbeda-beda akibat kerupuk yang dipasok lebih dari 1 perusahaan, sehingga pada akhir tahun 2002, pemilik perusahaan memutuskan untuk mengembangkan usahanya sendiri tanpa memasok kerupuk mentah dari perusahaan lain.

Sejalan dengan bertambahnya waktu, maka perusahaan juga semakin berkembang tanpa pemasok dari perusahaan lain dengan meningkatkan peralatan dan tenaga kerja yang diperlukan, sehingga pada tahun 2003 perusahaan mulai memiliki 50 tenaga kerja dan 5 alat pencetak manual, 2 alat pencetak mesin, boiler sebagai penunjang proses produksi serta molen sebagai pengaduk adonan yang dirakit oleh bengkel kepercayaan Bapak Sumadi. Alat pencetak kerupuk uyel mesin ini dapat menghasilkan kerupuk uyel dengan tebal yang berbeda-beda yaitu mulai dari ketebalan tingkat 2 hingga ketebalan tingkat 4. Pada saat itu, pemilik perusahaan juga mencoba menambah variasi baru dari kerupuk uyel sehingga pada tahun tersebut mulai dikenal kerupuk uyel beraneka warna dengan ditambah pewarna makanan sebagai variasinya yaitu warna merah muda, hitam, kuning, abu-abu, orange dan hijau. Perkembangan ini diikuti dengan perkembangan pasar yang semakin meluas dengan permintaan konsumen yang terus bertambah hingga kapasitas produksi mencapai 350 kg per hari. Seiring dengan berjalannya waktu, pada tahun 2004 permintaan pasar yang semakin meningkat menyebabkan banyak kendala dalam proses produksi salah satunya ialah kesulitan dalam proses pengeringan di saat musim penghujan. Pemilik perusahaan bereksperimen untuk membuat mesin pengering (oven) yang dibantu oleh bengkel langganan pemilik perusahaan. Walaupun status pendidikan pemilik perusahaan hanya sebatas SMA/ sederajat dan tidak memiliki keahlian di bidang teknik mesin, namun pemilik perusahaan memiliki hobi bereksperimen merakit mesin sendiri sehingga hobinya tersebut memiliki dampak positif bagi kelancaran proses

produksi di perusahaan dan dapat menghemat biaya pengeluaran karena peralatan yang digunakan tidak memerlukan impor dari negara lain, oleh sebab itu, setiap peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk uyel ini merupakan mesin rakitan sendiri dan dibantu oleh bengkel langganan bapak Sumadi.

Seiring berjalannya waktu, pemilik perusahaan terus berusaha dengan tekun dan terus mencoba membuat peralatan penunjang proses produksi seperti alat pencetak kerupuk dan mesin pengering rakitan sendiri yang efisien dan efektif untuk menunjang proses produksi hingga akhirnya sekitar tahun 2006 mulai dibuat pencetak kerupuk yang berbentuk lonjong sehingga pada tahun tersebut produksi kerupuk milik Bapak Sumadi memiliki beraneka bentuk dan warna yang berbeda yang dikembangkan hingga saat ini. Sedangkan mesin pengering (oven) rakitan bapak Sumadi mulai meraih sukses pada tahun 2007 yang menghasilkan kerupuk mentah berkapasitas mencapai sekitar 500 kg per hari. Dengan adanya mesin pengering tersebut, omset perusahaanpun semakin meningkat hingga 100%, dan pemasaran pun semakin berkembang ke daerah-daerah lokal seperti Banyuwangi, Blitar, Jember, Tulungagung, Trenggalek dan Nganjuk. Selain itu, kualitas produk yang dihasilkan semakin bagus karena adanya mesin pengering tersebut sehingga kerupuk yang dihasilkan kering sempurna dan menghasilkan kerupuk yang memiliki daya kembang yang sempurna.

Keunggulan kerupuk uyel mentah yang dihasilkan perusahaan ini memiliki rasa yang enak, tidak mudah melempem dan tidak boros minyak goreng dibandingkan perusahaan kerupuk uyel lainnya, hal tersebut yang membuat perusahaan ini semakin dikenal dan diminati oleh konsumen kerupuk. Kualitas produksi kerupuk yang seperti ini terus dikembangkan selama kurang lebih 5 tahun hingga pada tahun 2012, pemilik perusahaan melebarkan sayap dibidang industri pangan yaitu dengan mendirikan industri gula merah karena di daerah Kediri dan sekitarnya memiliki hasil panen tebu yang melimpah ruah dan kebetulan pemilik perusahaan memiliki sawah tebu yang cukup luas, hal ini mendorong pemilik perusahaan untuk bisa memanfaatkannya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sedangkan ampas tebu yang dihasilkan dari penggilingan tebu ini, dapat dimanfaatkan untuk bahan bakar boiler. Hasil uap boiler tambahan

digunakan untuk pabrik kerupuk dan gula merah. Kapasitas produksi gula merah pada tahun 2012 tersebut hanya mencapai sekitar 500 kg per hari dengan pemasaran di daerah Kediri dan daerah lokal seperti Blitar, Tulungagung, Trenggalek dan Nganjuk.

Pada Januari 2013 pemilik perusahaan mengembangkan perusahaan tersebut yang semula bernama UD. Putra Harapan berkembang menjadi CV. Bolodewo Food Industri. Hal ini bertujuan agar perusahaan tersebut lebih dikenal masyarakat sehingga memiliki daerah pangsa pasar yang meluas hingga daerah Pulau Jawa seperti Jakarta, Jawa Tengah dan Jawa Barat. Saat itu kapasitas produksi yang dihasilkan meningkat hingga mencapai 1 ton per hari dan peralatan yang digunakan semakin lengkap karena adanya mesin boiler dan alat pencetak manual yang bertambah menjadi 8 mesin serta alat pencetak mesin bertambah menjadi 6 mesin yang digunakan hingga sekarang.

Dengan kondisi peralatan yang cukup memadai dan cukup lengkap serta kapasitas produksi yang terus meningkat maka pada Januari 2016, pemilik perusahaan memutuskan untuk merubah badan usaha CV. Bolodewo Food Industri ini menjadi PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur untuk mempermudah pengaturan pajak dan saham yang lebih jelas dan hingga pada akhirnya mendapat surat ijin dan legalitas usaha yang dimiliki perusahaan yaitu meliputi:

- NO SIUP : 503/1313/418.71/2016
- NO TDP: 13.28.1.4600499
- TGL/NO AKTA PT: 08 JANUARI 2016/22
- NO PIRT: 2063506010882-22

Sedangkan untuk perizinan halal dan merk saat ini masih dalam proses. Pemasaran hasil produksi kerupuk mentah PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur saat ini meluas hingga luar pulau seperti Sulawesi, Kalimantan, Sumatera bahkan hingga sampai di Malaysia dengan kapasitas produksi mencapai 5 ton per hari, sedangkan kapasitas produksi gula merah saat ini mencapai 3 ton per hari dan jumlah tenaga kerja sebanyak 160 orang.

2. Visi dan Misi Perusahaan

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur Kediri, Jawa Timur mempunyai Visi yaitu Menjadi perusahaan terdepan penghasil kerupuk mentah terbaik di

Indonesia, untuk mendukung visi perusahaan yang telah disebutkan di atas PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur juga mempunyai Misi yaitu:

- a. Selalu berinovasi untuk penyempurnaan produk.
- b. Meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.
- c. Memperluas dan menguatkan system pemasaran produk.

3. Pemasaran Produk

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur memiliki pasar tujuan dalam negeri meliputi daerah Jawa Timur, Jawa Tengah, Jakarta, Bali, Madura, Sulawesi, Kalimantan dengan pangsa pasar terbesar yaitu di Jawa Timur. Pemasaran produk melalui agen resmi yang sudah tersebar di berbagai wilayah Indonesia dan toko oleh-oleh di kota besar. Penggunaan sistem pemasaran melalui agen resmi dilakukan untuk mempermudah penentuan harga jual hasil produksi, sehingga harga yang diberikan kepada agen tiap wilayah sama karena biaya akomodasi kendaraan pengiriman barang ditanggung oleh agen/pembeli.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi kerupuk uyel mentah terbesar di daerah Kediri. Letak arealnya cukup strategis karena berdekatan dengan pemukiman penduduk sehingga memudahkan pemasaran produk yang dihasilkan dan sebagai penyedia lapangan pekerjaan bagi warga sekitar.

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur tepatnya berada di Dsn. Bolorejo, Ds. Wonorejo, Wates-Kediri dan berbatasan dengan:

Sebelah Utara, Selatan dan Timur : Pemukiman rumah penduduk
Sebelah Barat : Persawahan

Latar belakang pemilihan lokasi PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur dipengaruhi oleh beberapa pertimbangan sebagai berikut:

a. Pengadaan bahan baku

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur membutuhkan tepung tapioka sebagai bahan baku utama dan bahan tambahan lainnya dalam menghasilkan produk yang berkualitas baik dan layak diperjual belikan. PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur menggunakan bahan baku dan

bahan tambahan yang dipasok dari supplier yang berasal dari Kediri, Gurah, Losongo dan Pacitan, karena tingkat produksi yang semakin meningkat maka supplier juga didatangkan dari luar kota yakni Pati, Jawa Tengah. Pemasokan bahan baku dilakukan apabila stok bahan baku mulai menipis untuk menghindari penumpukan bahan baku di gudang. Bahan baku tersebut dipasok dari supplier yang berbeda-beda dengan pertimbangan harga, kualitas dan relasi lama atau langganan dari pimpinan perusahaan.

b. Pengadaan tenaga kerja

Lokasi pabrik PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur berada di daerah yang cukup banyak penduduk, sehingga dalam pengadaan tenaga kerja sebagian besar berasal dari masyarakat sekitar lokasi pabrik.

c. Transportasi

Lokasi pabrik PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur dekat dengan jalan raya sehingga akses transportasi untuk pengadaan bahan baku dan distribusi hasil produksi dapat dilakukan dengan mudah dan dapat diakses oleh truk, akan tetapi kekurangan dalam pemilihan lokasi pabrik yaitu berada sekitar 300m di jalan pedesaan dengan kondisi jalan cukup sempit dan bebatuan sehingga akses jalan kurang strategis.

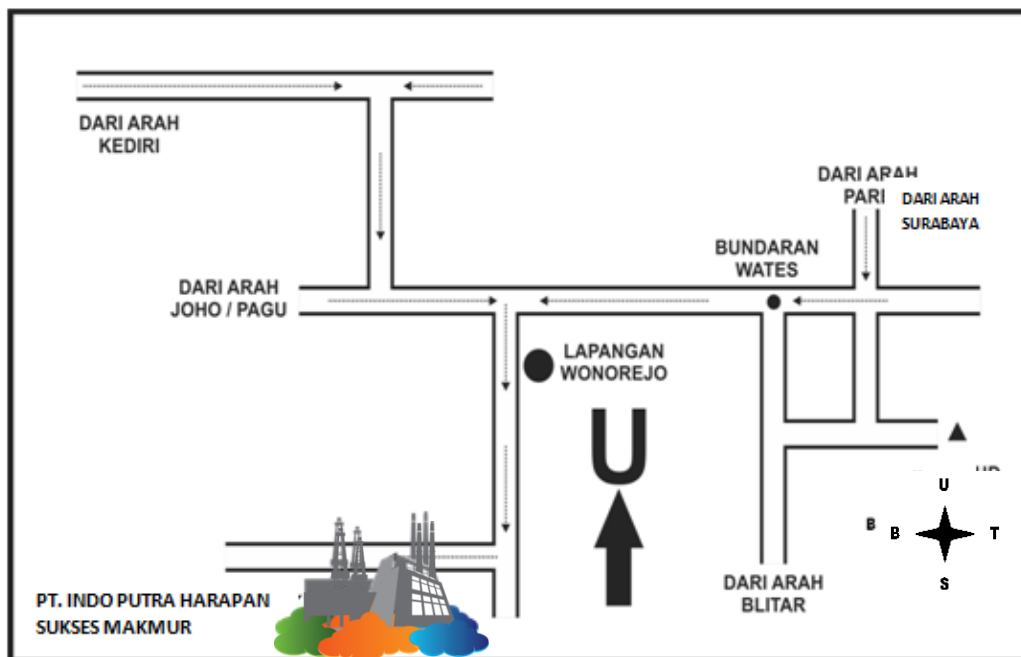
d. Aliran Listrik dan Air

Daya listrik di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur ditunjang oleh fasilitas PLN, sedangkan penggunaan air berasal dari air bawah tanah (ABT) tanpa melalui proses filtrasi sehingga untuk kebutuhan produksi kurang terjaga sanitasinya.

Berdasarkan beberapa faktor yang mendukung letak perusahaan, menjadikan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur menjadi salah satu perusahaan yang memiliki lokasi yang strategis dari segi geografis maupun ekonomis. Selain itu, faktor lain yang melatarbelakangi didirikannya pabrik tersebut adalah lokasi yang berdekatan dengan rumah pemilik perusahaan sehingga dapat memudahkan pemilik perusahaan dalam mengontrol proses produksi hingga manajemennya.

Denah tata letak PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur ditunjukkan pada Gambar 1.1.

Gambar 1.1. Denah Lokasi PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur:



*Gambar 1.. Denah Lokasi PT Indo Putra Harapan Sukses Makmur
Sumber: Google Maps*

2. Tata Letak Perusahaan

Perusahaan ini memiliki fasilitas untuk mendukung proses produksinya, bagian luar bangunan pabrik terdapat: pos satpam, parkir motor, musola dan toilet. Bagian utara pabrik terdapat kantor yang terdiri dari office, lobby dan mini market. Bangunan pabrik sendiri terdiri dari gudang *raw material*, ruang pembuatan adonan, ruang pencetakan, ruang *oven*, ruang *packing*, *steam room*, gudang barang jadi, ruang penyimpanan kayu dan *boiler*. Bagian selatan pabrik terdapat penampungan air limbah kerupuk dan ruang *boiler* tambahan. Bagian depan pabrik terdapat pabrik pasta dan tempat penjemuran kerupuk. Adapun denah tata letak perusahaan dan denah tata letak ruang produksi dapat dilihat pada Lampiran 1 Gambar 1 dan Gambar 2.

D. Struktur organisasi perusahaan

Struktur organisasi di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur merupakan sistem organisasi lini atau garis. Menurut Hasibuan (2010) organisasi lini adalah bentuk organisasi yang didalamnya terdapat garis wewenang yang berhubungan langsung dengan bawahan. Setiap kepala unit mempunyai tanggung jawab untuk melapor kepada kepala unit satu tingkat di atasnya. Struktur Organisasi PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur ditunjukkan pada Lampiran 1 Gambar 3. Berikut merupakan penjelasan ranah kerja dari divisi yang ada di PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur:

1. Direktur

Bertugas:

- a. Memimpin perusahaan dengan menerbitkan kebijakan-kebijakan perusahaan
- b. Memilih, menetapkan, mengawasi tugas dari karyawan dan kepala bagian (manajer)
- c. Menyetujui anggaran tahunan perusahaan

2. *Factory Manager*

Bertugas:

- a. Mengawasi pengerjaan order produksi
- b. Mengawasi rencana pemakaian bahan untuk produksi
- c. Mengawasi dan menganalisa pelaksanaan kerja di bagian produksi
- d. Mengawasi pelaksanaan kerja di bagian *quality assurance*
- e. Mengawasi kegiatan kerja di bagian teknik
- f. Mengawasi pelaksanaan kerja di bagian umum
- g. Mengawasi pelaksanaan kerja di bagian personalia
- h. Mengawasi pelaksanaan kerja di bagian gudang
- i. Mengkoordinir *meeting* antar bagian secara periodik untuk membahas permasalahan dan kerjasama antar bagian
- j. Mengawasi hasil kerja bawahan sesuai dengan standart kualitas yang telah ditetapkan
- k. Menilai cara kerja dan hasil kerja bawahan
- l. Mengadakan pengembangan atau perbaikan sistem dan prosedur kerja yang terkait dengan produksi
- m. Mengontrol ketepatan penyelesaian *order* dari *marketing*

- n. Melaksanakan tugas-tugas lain yang telah ditetapkan oleh atasan berkaitan dengan pengaturan kerja di departemen produksi

3. *Financial Manager*

Bertugas:

- a. Mengelola fungsi akuntansi dalam memproses data dan informasi keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan yang dibutuhkan perusahaan secara akurat dan tepat waktu.
- b. Mengkoordinasikan dan mengontrol perencanaan, pelaporan dan pembayaran kewajiban pajak perusahaan agar efisien, akurat, tepat waktu, dan sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku.
- c. Merencanakan, mengkoordinasikan dan mengontrol arus kas perusahaan (*cashflow*), terutama pengelolaan piutang dan hutang, sehingga memastikan ketersediaan dana untuk operasional perusahaan dan kesehatan kondisi keuangan.
- d. Merencanakan dan mengkoordinasikan penyusunan anggaran perusahaan, dan mengontrol penggunaan anggaran tersebut untuk memastikan penggunaan dana secara efektif dan efisien dalam menunjang kegiatan operasional perusahaan.
- e. Merencanakan dan mengkoordinasikan pengembangan sistem dan prosedur keuangan dan akuntansi, serta mengontrol pelaksanaannya untuk memastikan semua proses dan transaksi keuangan berjalan dengan tertib dan teratur, serta mengurangi risiko keuangan.
- f. Mengkoordinasikan dan melakukan perencanaan dan analisa keuangan untuk dapat memberikan masukan dari sisi keuangan bagi pimpinan perusahaan dalam mengambil keputusan bisnis, baik untuk kebutuhan investasi, ekspansi, operasional maupun kondisi keuangan lainnya.

4. *Marketing Manager*

Bertugas:

- a. Melakukan perencanaan strategi pemasaran dengan memperhatikan *trend* pasar dan sumber daya perusahaan.
- b. Merencanakan *marketing research* yaitu dengan mengikuti perkembangan pasar, terutama terhadap produk yang sejenis dari perusahaan pesaing.
- c. Melakukan perencanaan analisis peluang pasar.
- d. Melakukan perencanaan tindakan antisipatif dalam menghadapi penurunan order.
- e. Menyusun perencanaan arah kebijakan pemasaran

- f. Melakukan identifikasi dan meramalkan peluang pasar.
- g. Merencanakan pengembangan jaringan pemasaran.

5. Kabag Produksi

Bertugas:

- a. Mengawal proses produksi
- b. Menjaga kualitas produk yang diproduksi
- c. Mengatur pembagian tugas di bagian produksi
- d. Mengatur rencana pemakaian bahan
- e. Mengkoordinir meeting antar bagian secara periodik untuk membahas permasalahan dan kerjasama antar bagian
- f. Mengawasi hasil kerja bawahan sesuai dengan standart kualitas yang telah ditetapkan
- g. Menilai cara kerja dan hasil kerja bawahan
- h. Memecahkan permasalahan yang tidak dapat diatasi oleh bawahan
- i. Mengkoordinasi jadwal perawatan dan perbaikan mesin dibagiannya bersama-sama dengan bawahan dan bagian teknik
- j. Mengadakan pengembangan atau perbaikan sistem dan prosedur kerja yang terkait dengan produksi
- k. Melaksanakan tugas-tugas lain yang telah ditetapkan oleh atasan berkaitan dengan pengaturan kerja di Departemen Produksi

6. Karu Pencampuran

Bertugas:

- a. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan sarana dan prasaran kerja
- b. Memeriksa dan mencatat kehadiran kerja bawahan
- c. Mengawasi bawahan dalam melakukan penerimaan bahan dari *preparation*
- d. Mengkoordinir dan mengawasi karyawan dalam melakukan proses *mixing*
- e. Mengkoordinir dan mengawasi karyawan dalam melakukan proses *forming*
- f. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan serah terima dengan bagian *steaming*
- g. Membuat laporan hasil *mixing*
- h. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam membersihkan area kerja *mixing* sesuai dengan ketentuan sanitasi
- i. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya

7. Karu Pemasakan

Bertugas:

- a. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan sarana dan prasaran kerja
- b. Memeriksa kehadiran kerja bawahan
- c. Mengawasi bawahan dalam melakukan penerimaan barang dari bagian *mixing*
- d. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan proses *steaming*
- e. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan pemindahan gelondongan
- f. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan serah terima dengan bagian *slicing*
- g. Membuat laporan hasil *steaming*
- h. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam membersihkan area kerja *steaming* sesuai dengan ketentuan sanitasi
- i. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan dibagiannya

8. Karu Pengeringan

Bertugas:

- a. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan sarana dan prasarana kerja
- b. Memeriksa kehadiran kerja bawahan
- c. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melaksanakan proses *pre drying*
- d. Mengawasi bawahan dalam melakukan penerimaan barang dari bagian *slicing*
- e. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam memasukkan bak dalam mesin pendingin
- f. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan proses oven meja
- g. Mengkoordinir dan mengawasi karyawan dalam melakukan pengeringan dengan mesin *drying*
- h. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan serah terima dengan bagian *sortir*

- i. Membuat laporan hasil *drying*
 - j. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam membersihkan area kerja *drying* sesuai dengan ketentuan sanitasi
 - k. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya
9. Karu Sortasi
- Bertugas:
- a. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan sarana dan prasarana kerja
 - b. Memeriksa kehadiran kerja bawahan
 - c. Mengawasi bawahan dalam melakukan penerimaan barang dan bagian *drying*
 - d. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan proses sortasi
 - e. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan serah terima dengan bagian *packing*
 - f. Membuat laporan hasil *sortir*
 - g. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam membersihkan area kerja *sorting* sesuai dengan ketentuan sanitasi
 - h. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan dibagiannya
10. Karu *Packing*
- Bertugas:
- a. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan sarana dan prasarana kerja
 - b. Memeriksa kehadiran kerja bawahan
 - c. Mengawasi bawahan dalam melakukan penerimaan barang dari bagian *sortir*
 - d. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melaksanakan permintaan barang ke gudang
 - e. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam mempersiapkan bahan
 - f. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan proses *packing*
 - g. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam melakukan serah terima dengan bagian gudang barang jadi
 - h. Melakukan laporan hasil *packing*

- i. Mengkoordinir dan mengawasi bawahan dalam membersihkan area kerja *packing* sesuai dengan ketentuan sanitasi
 - j. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya
11. Kabag Teknik
- Bertugas:
- a. Menyusun jadwal kerja perawatan dan perbaikan mesin, alat atau sarana produksi
 - b. Memberikan pengarahan pada bawahan setiap pagi untuk pembagian dan pengontrolan tugas
 - c. Mengkoordinir bawahan untuk membuat sarana atau alat produksi sesuai kebutuhan
 - d. Mengajukan pembelian *spare part* untuk perbaikan mesin
 - e. Mengawasi pelaksanaan kerja karyawan sesuai dengan jadwal perawatan atau perbaikan
 - f. Mengawasi hasil kerja karyawan
 - g. Mengawasi pencatatan kartu mesin
 - h. Mengarahkan karyawan produksi dalam menggunakan mesin secara tepat sesuai manual mesin
 - i. Mengatur jumlah tenaga kerja sesuai dengan beban kerja
 - j. Menilai cara kerja dan hasil kerja bawahan
 - k. Memecahkan permasalahan yang tidak dapat diatasi oleh bawahan
 - l. Mengusulkan pengembangan atau perbaikan sistem dan prosedur kerja yang terkait dengan perawatan dan perbaikan mesin, sarana atau alat produksi
 - m. Melaksanakan tugas lain yang telah ditetapkan oleh atasan berkaitan dengan bagiannya
12. Teknisi (Mekanik+Elektrik)
- Bertugas:
- a. Melaksanakan perawatan dan perbaikan mesin atau penambahan sarana atau alat sesuai jadwal yang telah ditetapkan
 - b. Mengajukan permintaan *spare part* pada atasan
 - c. Mencatat hasil perbaikan pada kartu mesin
 - d. Membantu atasan dalam memonitor pengoperasian mesin sesuai petunjuk pelaksanaan pengoperasian mesin

e. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya

13. Operator *Boiler*

Bertugas:

- a. Bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional mesin *boiler*
- b. Bertanggung jawab terhadap perbaikan mesin apabila terjadi kerusakan serta perawatan rutin pada mesin *boiler*
- c. Bertanggung jawab terhadap *stock* kayu bakar dan ampas tebu untuk kelancaran produksi
- d. Membantu atasan dalam memonitor pengoperasian mesin sesuai petunjuk pelaksanaan pengoperasian mesin
- e. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya

14. Operator *dryer*

Bertugas:

- a. Bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional oven pengering
- b. Bertanggung jawab terhadap perbaikan mesin apabila terjadi kerusakan serta perawatan rutin pada oven pengering
- c. Bertanggung jawab terhadap *stock trolley* kerupuk basah untuk kelancaran produksi
- d. Mengontrol proses pengeringan hingga kering sempurna
- e. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

15. Operator *mixer* tepung

Bertugas:

- a. Bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional mesin molen
- b. Mengontrol tekstur adonan kerupuk hingga kalis sempurna
- c. Bertanggung jawab terhadap perbaikan mesin apabila terjadi kerusakan serta perawatan rutin pada oven pengering
- d. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

16. *Quality Control*

Bertugas:

- a. Mengontrol produksi, alat cetak, kualitas cetakan, hasil kerupuk, absen pegawai, dan kedisiplinan karyawan cetak
- b. Membuat perencanaan kerja untuk QC

- c. Mengawasi kegiatan karyawan cetak
- d. Mengadakan perubahan-perubahan apabila diperlukan
- e. Mengevaluasi seluruh laporan yang diterima dari bawahan
- f. Memecahkan permasalahan yang tidak dapat diatasi oleh bawahan
- g. Mengusulkan perbaikan sistem dan prosedur kerja
- h. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

17. QC Laboratorium

Bertugas:

- a. Melakukan pemeriksaan tepung kering dari *supplier* pabrik
- b. Melakukan analisa awal
- c. Melakukan pengambilan produk untuk file sample
- d. Melakukan pemeriksaan produk sesuai kebutuhan dengan standar yang telah ditentukan
- e. Melaksanakan tugas-tugas laboratorium
- f. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

18. QC Bahan Baku

Bertugas:

- a. Pemeriksaan saat proses penerimaan bahan baku, bahan kemasan, dan bahan pembantu
- b. Membuat laporan hasil pemeriksaan bahan setiap hari
- c. Mengatasi permasalahan yang terjadi di bagiannya sesuai dengan kewenangannya
- d. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

19. QC Proses Produksi

Bertugas:

- a. Mengawasi kesiapan bahan yang akan digunakan dalam proses
- b. Memeriksa kelengkapan bahan
- c. Memeriksa hasil *forming*
- d. Memeriksa hasil *steaming*
- e. Membuat laporan hasil pemeriksaan setiap hari

- f. Mengatasi permasalahan yang terjadi di bagiannya sesuai dengan kewenangannya
- g. Melaksanakan tugas-tugas lain yang diberikan oleh atasan sesuai bidangnya

20. QC Produk Jadi

Bertugas:

- a. Memeriksa hasil pengeringan dari mesin oven dan memeriksa hasil pendinginan dengan kipas angin
- b. Memeriksa hasil sortir dan memisahkan hasil produk jadi yang layak diperjual belikan
- c. Memeriksa hasil *packing* sesuai kemasan produk yang dipesan.

21. Kabag Personalia

Bertugas:

- a. Order kebutuhan tenaga kerja harian pada penyalur jasa tenaga kerja
- b. Penerimaan tenaga kerja bulanan
- c. Melakukan administrasi bagi tenaga kerja yang telah diterima
- d. Menyediakan perlengkapan dan peralatan kerja
- e. Absensi daftar hadir
- f. Pembayaran upah karyawan harian
- g. Kepengurusan kepesertaan BPJS kesehatan
- h. Pembuatan surat internal
- i. Melakukan koordinasi dengan Dinas Tenaga Kerja setempat

22. Kabag Gudang

Bertugas:

- a. Melakukan penerimaan barang
- b. Melakukan pengeluaran barang
- c. Mencatat setiap penerimaan dan pengeluaran barang
- d. Menjaga kondisi barang di gudang agar selalu di dalam keadaan bersih, rapi dan aman
- e. Melakukan stock opname bersama-sama dengan bagian *accounting*
- f. Melaksanakan tugas-tugas lain yang terkait dengan kegiatan di bagiannya

23. Kabag Umum

Bertugas:

- a. Mengelolah ATK (Alat Tulis Kantor) dan barang cetakan

- b. Menyelenggarakan kegiatan pemeliharaan Gedung, Kantor, Halaman, Taman, tempat parkir dan ruangan di bagian-bagian yang terkait dengan kegiatan produksi
- c. Menyelenggarakan kegiatan pemeliharaan, perbaikan, dan penggantian peralatan, inventaris kantor (*Telp, Fax*)
- d. Menyelenggarakan pelaksanaan keamanan dan ketertiban di lingkungan perusahaan
- e. Mengurus berbagai perijinan & kehumasan (permintaan sumbangan dari instansi Pemerintah)
- f. Menyelenggarakan database inventaris perusahaan

E. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja merupakan bagian penting dari suatu perusahaan untuk menjalankan segala bentuk kegiatan yang ada didalamnya. PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur memiliki karyawan yang secara keseluruhan berjumlah 160 orang dengan tingkat pendidikan karyawan bervariasi sesuai dengan tanggung jawab dan jenis pekerjaannya. meningkatkan kualitas kerja, *recruitment* karyawan diikuti dengan training selama 3 bulan untuk memberikan kesempatan kepada karyawan dalam beradaptasi dengan lingkungan perusahaan. Mengenai jumlah dan status karyawan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur beserta tingkat pendidikannya dijelaskan pada tabel 1.1.

Pembagian karyawan kedalam beberapa kelompok dilakukan berdasarkan sistem penggajiannya, yaitu:

1. Karyawan tetap

Karyawan tetap merupakan karyawan yang mendapat gaji tiap bulan dan tidak berdasarkan jumlah produk yang dihasilkan. Karyawan tetap bekerja tiap hari Senin - Sabtu antara pukul 08.00 – 16.00 dengan waktu istirahat selama 1 jam setelah 4 jam kerja. Waktu kerja diluar jam kerja dihitung sebagai waktu lembur dan karyawan yang melaksanakannya berhak mendapatkan tunjangan lembur. Karyawan tetap berjumlah 23 orang yang terbagi ke dalam beberapa bagian, diantaranya bagian admin, beberapa karyawan pria di bagian produksi dan beberapa karyawan wanita di bagian produksi.

Berikut dijelaskan dalam Tabel 1.1 mengenai jumlah dan status karyawan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur beserta tingkat pendidikannya:

Tabel 1.1 Status Pendidikan karyawan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur:

Status	Pria	Wanita	Karyawan		Jabatan	Jumlah tiap jabatan	Jumlah
			Tetap	Tidak Tetap			
S1	0	3	3	0	Manajer Keuangan	1	3
					<i>Quality Control</i>	2	
SMA	18	14	26	6	Direktur	1	32
					Keuangan	1	
					Manajer Pemasaran	1	
					Manajer Pabrik	1	
					Kepala Bagian Produksi	2	
					Kepala Bagian Teknik	2	
					Kepala Bagian Gudang	2	
					Kepala Bagian Personalia	2	
					<i>Quality Control</i>	8	
					Kepala Bagian Umum	2	
					Kepala regu	2	
					<i>Staff gudang</i>	6	
<i>Staff personalia</i>	2						
SMK	6	4	5	5	Teknisi	4	10
					Operator <i>Boiler</i>	2	
					Operator Pengereng	2	
					Operator <i>Mixer Tepung</i>	2	
SMP	20	95	41	74	Pelaksana	115	115
Jumlah	45	115	75	85	Jumlah		160

Sumber: PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur (2018)

2. Karyawan kontrak

Karyawan kontrak merupakan karyawan yang memiliki kontrak kerja dengan perusahaan selama jangka waktu tertentu dengan lama kerja selama 12 jam dan sistem penggajiannya penuh dilakukan seminggu sekali setiap

hari Sabtu. Hak dan kewajibannya sama dengan karyawan tetap. Karyawan kontrak berjumlah 6 orang yang terbagi dalam beberapa bagian diantaranya bagian produksi dan bagian keamanan.

3. Karyawan harian lepas/borongan

Karyawan borongan merupakan karyawan yang memperoleh gaji sesuai jumlah produk yang dihasilkannya dalam waktu yang telah ditentukan. Jumlah karyawan borongan sebanyak 131 orang dan sebagian besar terdapat di bagian produksi yaitu bagian penimbangan tepung, pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pengeringan dan pengemasan. Sistem penggajian karyawan borongan sama seperti karyawan kontrak yaitu dilakukan setiap seminggu sekali pada hari Sabtu. Sedangkan sistem kerja karyawan harian lepas/borongan dengan sistem bergilir (*Shift*) selama 8 (delapan) jam per hari dengan ketentuan 6 (enam) hari kerja yaitu Senin – Sabtu dan waktu istirahat selama 1 jam setelah 4 jam kerja.

Jam kerja bergilir (*Shift*) dibagi menjadi dua *shift* antara lain:

Shift pagi : pukul 05.00-13.00 WIB

Shift siang : pukul 13.00-21.00 WIB

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur menerapkan sistem lembur yang dilakukan untuk suatu kegiatan produksi yang mendesak dan harus diselesaikan langsung pada hari tersebut. Kebijakan lembur dikeluarkan dengan inisiatif ketua grup suatu lini produksi, kebijakan lembur ini juga memberikan tambahan gaji bagi karyawan yang melaksanakannya diluar gaji pokok yang diterimanya.

PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur juga memberikan fasilitas kerja bagi setiap karyawan dengan tujuan dapat meningkatkan semangat kerja dan produktivitas kerja. Fasilitas yang diberikan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur antara lain:

a. Pemberian cuti

Ada beberapa macam cuti yaitu maksimal cuti 10 hari/tahun, cuti hamil, cuti melahirkan selama 3 bulan dan cuti nikah (yang sudah bekerja selama 1 tahun).

b. Pemberian Tunjangan Hari Raya (THR) ditentukan lama kerja.

c. Pemberian bonus 3 bulan karyawan bagi yang tidak pernah absen.

d. Asuransi jiwa dari Jamsostek yang bersifat wajib bagi karyawan.

- e. Adanya BPJS (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial) yang bersifat wajib bagi karyawan.
- f. Adanya koperasi bagi karyawan PT. Indo Putra Harapan Sukses Makmur.
- g. Seluruh pekerja mendapatkan seragam dan sarung tangan bagi petugas *steam room*.
- h. Adanya pelatihan bagi karyawan baru sebagai sarana untuk menunjang karir yang dilakukan sebelum kerja.