

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia adalah negara agraris. Berbagai macam tanaman bisa tumbuh subur di tanah Indonesia. Seperti kacang – kacangan dan biji – bijian. Tanaman pangan merupakan salah satu sub sektor pertanian yang sangat strategis dalam mewujudkan ketahanan pangan dan meningkatkan perekonomian nasional. Salah satu komoditas yang penting dalam sektor tanaman pangan yaitu kacang tanah. Sentra produksi kacang tanah di Indonesia pada mulanya terpusat di Pulau Jawa, selanjutnya menyebar ke berbagai daerah (provinsi), terutama Sumatera Utara dan Sulawesi Selatan. Kini kacang tanah telah ditanam di seluruh wilayah Indonesia. Di Indonesia terdapat 10 provinsi yang menjadi sentra produksi kacang tanah. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2019), tahun 2018 produksi kacang tanah di Indonesia diperkirakan sekitar 512.198 ribu ton dengan produktivitas sebesar 13,73 kuintal/ha.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea*) merupakan jenis tanaman polong – polongan yang banyak mengandung protein nabati dan dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, antara lain sebagai bahan sayur, saus, dan digoreng atau direbus. Jenis polong ini mengandung nutrisi esensial yang sangat diperlukan tubuh. Di dalam 100 gram kacang tanah, terdapat 570 kalori yang menjadi sumber berbagai vitamin B, vitamin E serta beberapa jenis mineral seperti mangan, magnesium, fosfor, dan serat. Kandungan gizi serta rasanya yang gurih jika diolah, menjadikan kacang tanah sebagai produk yang digemari masyarakat.

Kacang garing adalah jenis makanan ringan yang sangat terkenal dan digemari masyarakat. Kacang garing banyak dijual di pasar, terminal bus, stasiun kereta api bahkan di toko – toko. Kacang garing yang biasa dijumpai di pasaran adalah kacang garing yang dijual dengan bungkus dalam kantong plastik dengan memakai label yang dibuat sedemikian rupa sehingga sangat menarik bagi pembeli. Tujuan dari proses pengolahan kacang garing adalah untuk mengawetkan bahan (kacang tanah), karena dalam proses pembuatannya ditambahkan garam disertai dengan pengeringan. Garam berfungsi sebagai zat pengawet sedang pengeringan berguna untuk mengurangi kadar air dari bahan

dan dengan berubahnya kadar air ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak.

Di Indonesia terdapat banyak perusahaan yang bergerak di bidang makanan. Salah satunya adalah PT. Dua Kelinci yang membuat produk olahan makanan dengan bahan dasar seperti kacang tanah, kacang koro, kacang polong dan jagung. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan kacang garing terbesar yang telah berhasil menembus pasar ekspor. Awal mulanya PT. Dua Kelinci yang berdiri pada tahun 1972 di Surabaya hanyalah sebuah *home industry* yang sangat sederhana, yang hanya memproduksi kacang garing dengan merek Sari Gurih berlogo "Dua Kelinci". Dikarenakan konsumen lebih suka menyebut Dengan "Dua Kelinci", maka pada tahun 1982 perusahaan mengganti mereknya yaitu "Dua Kelinci". Agar lebih menjamin kualitas dan dapat memenuhi permintaan pasar. Pada tahun 1985 perusahaan mendirikan PT. Dua Kelinci di Pati.

PT. Dua Kelinci berkomitmen untuk tetap menjadi salah satu perusahaan kacang garing utama dalam yang selalu memproduksi produk-produk berkualitas tinggi seperti kacang garing, *coated peanuts*, dan lain-lain. Untuk memperoleh produk yang berkualitas tinggi produksi pada PT. Dua Kelinci harus sesuai dengan standar keamanan pangan. Dalam usaha menjamin keamanan pangan PT. Dua Kelinci menerapkan sistem HACCP. HACCP merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitor, dan mengendalikan bahaya (*hazard*) mulai dari bahan baku, selama proses produksi, penanganan, dan penggunaan bahan pangan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, tujuan melakukan kerja praktik di PT. Dua Kelinci agar mengetahui secara langsung proses produksi makanan ringan yang diminati masyarakat yakni kacang garing yang menjadi ikon produk dari PT. Dua Kelinci mulai dari bahan baku hingga produk akhir, sekaligus membandingkan teori yang sudah diterima di bangku kuliah dengan penerapan yang ada di pabrik.

B. TUJUAN KERJA PRAKTIK

Tujuan yang diharapkan dari pelaksanaan praktik kerja lapang di PT. Dua Kelinci, Pati yaitu :

- a. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi Kacang Garing Rasa Bawang di PT. Dua Kelinci mulai dari bahan baku sampai produk akhir dan membandingkan teori yang sudah diterima di bangku kuliah dengan penerapan yang ada di pabrik.
- b. Menjalin kerjasama antara PT. Dua Kelinci dengan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dalam praktik kerja lapang.

C. MANFAAT KERJA PRAKTIK

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan praktik kerja lapang di PT. Dua Kelinci, Pati yaitu:

a. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri pengolahan makanan ringan kacang-kacangan di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang memerlukan.

b. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijaksanaan perusahaan di masa yang akan datang.

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui dan mempelajari secara mendalam tentang pengaplikasian teori atau pelaksanaan proses produksi yang sesungguhnya dalam industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam bidang industri lainnya.

D. SEJARAH PERUSAHAAN

1. Sejarah Perusahaan

PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan yang bergerak dibidang penyedia makanan ringan. Awal mulanya perusahaan ini berdiri pada tahun 1972 di Surabaya. Berawal dari usaha *home industry* kacang garing yang berlabel “Sari Gurih” berlogo gambar dua kelinci. Dikarenakan konsumen lebih suka menyebut "Dua Kelinci", maka pada tahun 1982 perusahaan mengganti mereknya yaitu "Dua Kelinci". Agar lebih menjamin kualitas dan dapat memenuhi permintaan pasar. Dalam perkembangannya, pada tanggal 15 Juli

1985 perusahaan mendirikan PT. Dua Kelinci di Pati, Jawa Tengah. Seiring dengan perkembangan pasar dan naiknya permintaan konsumen, perusahaan mencoba membuat produk baru yaitu kacang atom dan pilus.

PT. Dua Kelinci juga secara terus menerus dan teratur melakukan inovasi-inovasi untuk menciptakan produk – produk baru untuk dipasarkan ke masyarakat. Di tahun 2000, PT. Dua Kelinci telah meluncurkan produk-produk baru seperti *Sanghai DK*, *Hot Nut*, *Garlic Nut*, *HA Lofet*, *KOROKU* dan lain – lain. Dilengkapi dengan peralatan dan fasilitas pendukung modern yang mengikuti panduan teknologi terkini, pabrik baru dibangun untuk menambah daya produksi baik dalam segi kualitas dan kuantitas. Pada tahun 2007, PT. Dua Kelinci mulai menerapkan standar kualitas internasional, keamanan pangan dan standar halal untuk semua produk untuk menjadi yang terbaik dibidang makanan.

Perusahaan melakukan pembaharuan pada tahun 2012 penambahan SDM yang berkualitas kedalam tim agar Dua Kelinci terus maju. Pembaharuan tersebut tidak hanya berupa peningkatan kualitas produk tetapi juga peningkatan kualitas pelayanan ketika berinteraksi dengan pasar dan konsumen secara langsung. Didukung oleh sumber daya manusia, teknologi modern, inovasi-inovasi, dan pengawasan mutu yang tepat, PT. Dua Kelinci berkomitmen untuk tetap menjadi salah satu perusahaan makanan yang selalu memproduksi produk-produk berkualitas tinggi.

2. Visi dan Misi Perusahaan

- Visi Perusahaan
“Menjadi produsen makanan ringan paling populer di Indonesia, dan akan menjadi pelopor kesempurnaan dalam metode pengolahan makanan dan etika bisnis”
- Misi Perusahaan
 - Meningkatkan daya saing dengan fokus pada kualitas, efisiensi, dan perbaikan teknologi.
 - Bekerja secara konsisten untuk meningkatkan kinerja dan memperkuat merek perusahaan dengan memanfaatkan jaringan dan memperluas distribusi global kami.

- Bersaing dalam kualitas dengan menjadi efisien dan menerapkan teknologi baru, dan tetap responsif terhadap kebutuhan dan keinginan konsumen di Indonesia dan Internasional

3. Logo Perusahaan



Gambar 1.1 Logo Dua Kelinci Tahun 1985 – 2014

(Sumber: duakelinci.co.id)



Gambar 1.2 Logo Dua Kelinci Tahun 2014 – Sekarang

(Sumber: duakelinci.co.id)

4. Sertifikasi yang diterima Perusahaan

Setifikat yang diperoleh perusahaan ini sesuai dengan kebijakan manajemen. Presiden direktur PT. Dua Kelinci beserta jajaran manajemen dan seluruh karyawan berkomitmen untuk melaksanakan, mengembangkan dan meningkatkan sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan dan sistem jaminan halal dalam rangka menghasilkan produk yang aman, bermutu dan halal untuk mencapai kepuasan pelanggan, target perusahaan dan pemenuhan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Sertifikasi yang diperoleh antara lain :

- a. CPPOB
- b. HACCP
- c. ISO 9001:2008
- d. ISO 22000:2005

- e. FSSC 22000:2013
- f. Sertifikat HALAL
- g. Standar Nasional Indonesia (SNI)
- h. SNI 2973:2011 untuk produk wafer

5. Budaya di PT. Dua Kelinci

- a. Pemenang: diharapkan produknya bersaing dan unggul dari produk sejenis.
- b. Pengambilan keputusan yang cepat dan tepat: semua karyawan dapat mengambil keputusan dengan cepat dan tepat.
- c. Kerjasama tim: semua karyawan dapat bekerjasama dan memajukan perusahaan.

Budaya 5S yang diterapkan dalam PT. Dua Kelinci :

- Sisih Ringkas (pilah dan pisahkan barang-barang yang tidak diperlukan)
- Susun Rapi (lakukan penataan ditempat kerja agar semua mudah dicari)
- Sasap Resik (jaga kebersihan di tempat kerja dari semua kotoran)
- Sosoh Rawat (pelihara kondisi ringkas, rapi, dan resik)
- Suluh Rajin (biasakan kondisi ringkas dan rapi setiap saat)

6. Moto Perusahaan

DJITU

D = Disiplin

J = Jujur

I = Inisiatif

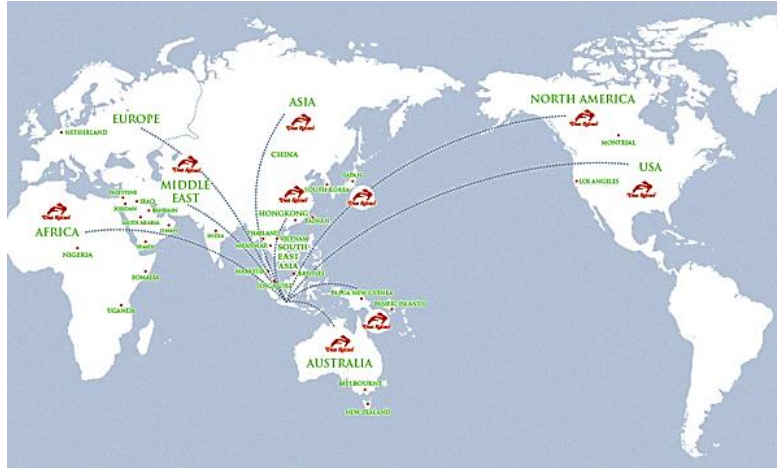
T = Tanggung Jawab

U = Ulet

E. KAPASITAS PRODUKSI

Produk Kacang Garing Rasa Bawang memproduksi mutu *first grade* dan *medium grade*. Produk dengan kelas mutu *first grade* dipasarkan ke seluruh Indonesia dan diekspor, sedangkan untuk produk dengan kelas mutu *medium grade* hanya dipasarkan di Indonesia. Jumlah produksi untuk kelas mutu *first grade* rata-rata per hari yaitu kemasan 80 gram sebanyak 50.400 kemasan dan kemasan 200 gram sebanyak 43.200 kemasan, sedangkan jumlah produksi

untuk kelas mutu *medium grade* dengan kemasan 15 gr sebanyak 170.640 kemasan.



Gambar 1.3 Pangsa Pasar PT. Dua Kelinci

F. PEMASARAN PRODUK

Pemasaran produk-produk PT. Dua Kelinci meliputi hampir seluruh daerah Indonesia. Untuk pemasaran dalam negeri, PT. Dua Kelinci menggunakan sistem multidistributor, yaitu melakukan pengiriman kepada distributor – distributor yang tersebar di wilayah-wilayah Indonesia, kemudian distributor tersebut akan menyalurkan produk kepada *wholesales*, kemudian *wholesales* akan menyalurkan atau memasarkan produk kepada *retailer* hingga sampai ke konsumen.

Selain pemasaran lewat distributor PT. Dua Kelinci memiliki kios yang terletak di depan pabrik. Kios tersebut mempunyai *positioning* bila dibandingkan dengan tempat penjualan yang lain, dengan nama OLEH-OLEH KHAS PATI yang menjadi nama yang mudah diingat dan menjadi pilihan pengunjung saat berpergian ke Kota Pati. Kios ini menjual seluruh produk PT. Dua Kelinci, terutama produk yang dipasarkan dalam pasar lokal.

PT. Dua Kelinci berupaya menjadi brand kelas dunia dengan terus memperkuat jaringan lokal dan global. PT. Dua Kelinci telah berhasil mengeksport produk asli Indonesia berkualitas melalui jaringan distribusi global yang luas. Pangsa pasar PT. Dua Kelinci tersebar di Asia, Australia, Afrika, Timur Tengah, Eropa, dan Amerika Utara.

G. LOKASI DAN TATA LETAK PERUSAHAAN

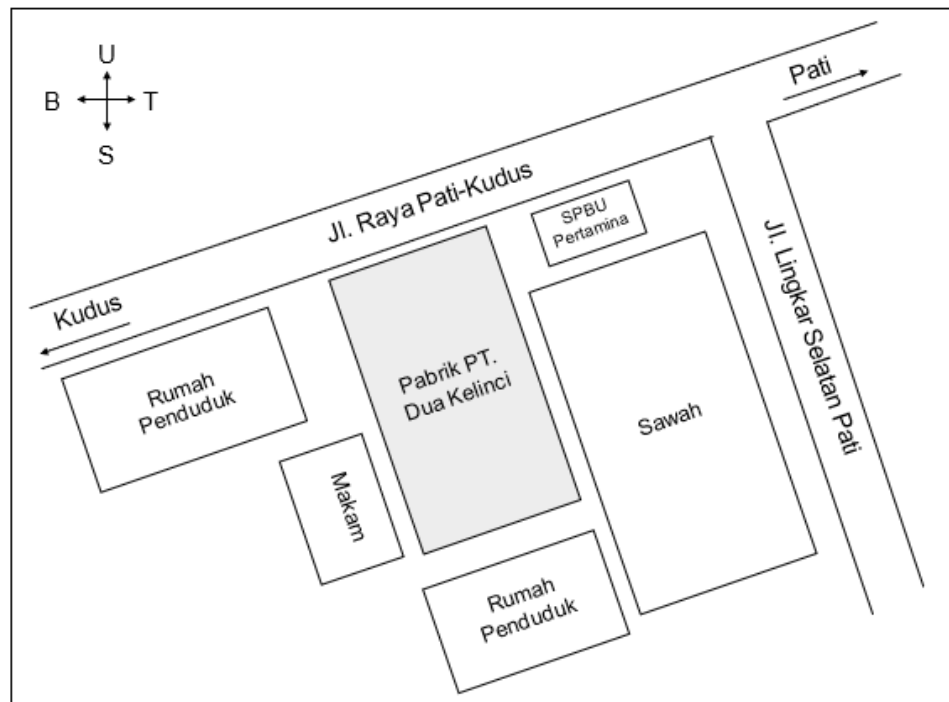
1. Lokasi Perusahaan

PT. Dua Kelinci terletak disebelah jalan raya Pati - Kudus yaitu sekitar 6,3 km dari pusat kota Pati ke arah barat dan sekitar 37 km dari kota Kudus ke arah timur. Lokasi pabrik ini berbatasan dengan :

- Utara : Jalan Raya Pati Kudus
- Timur : Sawah dan SPBU Pertamina
- Selatan : Rumah penduduk
- Barat : Rumah penduduk dan makam

Jika dilihat dari pemilihan lokasi pabrik ini mempunyai beberapa keuntungan, yaitu :

- a. Terletak dipinggir jalan raya Pantai Utara Jawa (Jalan Pantura) sehingga akses bahan baku, bahan pembantu, dan distribusi produk mudah dilakukan.
- b. Dekat dengan daerah penghasil kacang tanah, baik di Jawa Tengah seperti Wonogiri, Jepara, Kudus, maupun di Jawa Timur seperti Tuban dan Pasuruan.
- c. Cukup tersedianya tenaga kerja terutama tenaga kerja harian maupun kontrak.
- d. Tersedianya sumber air yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pabrik, baik untuk proses produksi maupun kebutuhan lainnya.

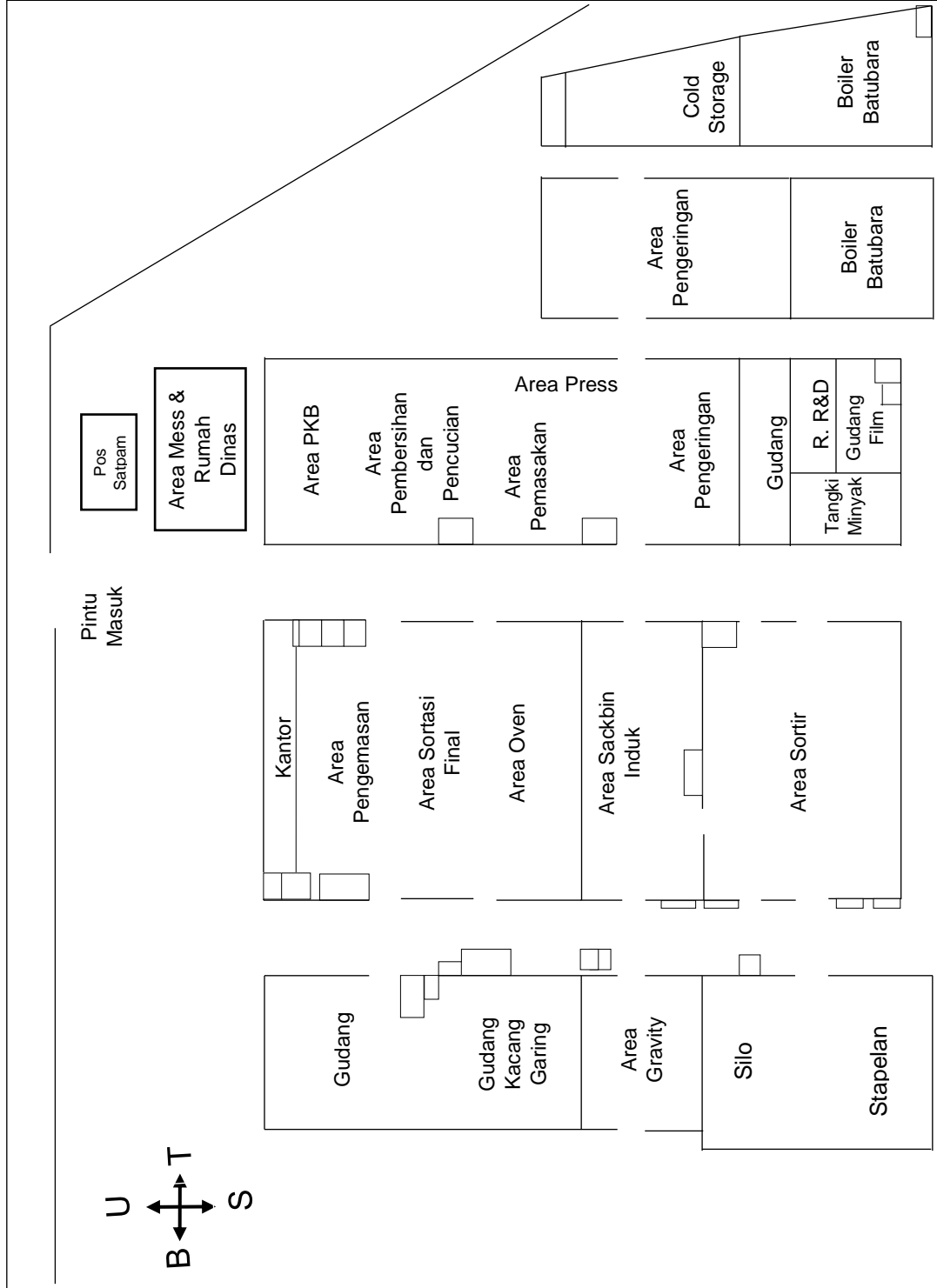


Gambar 1.4 Lokasi PT. Dua Kelinci

2. Tata Letak Pabrik

Pabrik memiliki berbagai macam fasilitas produksi untuk mendukung jalannya kegiatan produksi baik berupa mesin – mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya harus disediakan dan ditempatkan pada tempatnya masing – masing agar proses produksi dapat berjalan baik dan lancar. Setiap susunan dari mesin – mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya dalam suatu pabrik disebut dengan *layout* (tata letak pabrik).

Layout yang baik diartikan sebagai penataan yang teratur dan efisien dari semua fasilitas yang ada di pabrik baik itu mesin, peralatan, serta buruh yang ada di dalam pabrik. Pada PT. Dua Kelinci divisi kacang garing menggunakan tata letak tipe proses. Tata letak pabrik PT. Dua Kelinci dapat dilihat pada **Gambar 1.5**



Gambar 1.5 Tata Letak Produksi Kacang Garing PT. Dua Kelinci

H. STRUKTUR ORGANISASI

Struktur organisasi pada PT. Dua Kelinci menerapkan bentuk organisasi lini dan staf. Garis kekuasaan pada organisasi lini adalah lurus ke bawah dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung kepada atasannya. Wewenang pada organisasi lini biasanya berwujud wewenang dari atasan ke bawahan secara langsung. Skema dari struktur organisasi dapat dilihat pada **Gambar 1.6**. Pembagian tugas, wewenang, dan tanggung jawab masing-masing jabatan dalam struktur organisasi divisi Kacang Garing di PT. Dua Kelinci adalah sebagai berikut :

1. Kepala Divisi

Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan produksi kacang garing, memantau semua aktivitas produksi, memimpin rapat, dan berkoordinasi dengan departemen lain dalam keberlangsungan proses produksi.

2. Asisten Divisi

Membantu tugas kepala divisi, membuat target produksi selama satu periode, membuat strategi produksi dalam bentuk KPI, bertanggungjawab atas proses produksi, bertugas untuk *improvement* atau perbaikan proses produksi, dan berkoordinasi dengan departemen lain.

3. Kepala Bagian Proses 1

Bertanggungjawab atas proses pembersihan, pemasakan kacang, pengeringan kacang, mengawasi pekerja *cleaner*, masak, dan pengeringan, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.

4. Kepala Bagian Proses 2

Bertanggungjawab atas proses sortir dan pengemasan, mengawasi pekerja mesin sortir, oven, dan *packing*, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.

5. Kepala Seksi Masak & Dryer

Bertanggungjawab atas proses pemasakan dan pengeringan, mengawasi pekerja masak dan *dryer*, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.

6. Kepala Seksi Sortir

Bertanggungjawab atas proses sortir, mengawasi pekerja sortir, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.

7. Kepala Seksi *Sortizing Machine*

Bertanggungjawab atas proses sortir di mesin sortir, mengawasi pekerja sortex, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.

8. Kepala Seksi Oven & Sortir Final
Bertanggungjawab atas proses oven dan sortir final, mengawasi pekerja oven dan sortir final, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.
9. Kepala Seksi *Packing*
Bertanggungjawab atas proses *packing*, mengawasi pekerja *packing*, dan berkoordinasi dengan asisten divisi.
10. Staff Admin
Bertanggung jawab atas semua dokumen produksi dan bertugas untuk input data setiap proses.
11. Kepala Sub Seksi Masak
Bertanggungjawab atas proses masak, membagi pekerjaan kepada pekerja masak, mengawasi pekerja masak, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala seksi masak dan *dryer*.
12. Kepala Sub Seksi *Dryer*
Bertanggungjawab atas proses pengeringan, membagi pekerjaan kepada pekerja pengeringan, mengawasi pekerja pengeringan, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala seksi masak dan *dryer*.
13. Kepala Sub Seksi Ayak Silo
Bertanggungjawab atas proses pembersihan jembris, *gravity*, dan penyimpanan, membagi pekerjaan kepada pekerja ayak silo, mengawasi pekerja ayak silo, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala sortir.
14. Kepala Sub Seksi Sortir
Bertanggungjawab atas proses sortir, membagi pekerjaan kepada pekerja sortir, mengawasi pekerja sortir, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala sortir.
15. Kepala Sub Seksi *Sortizing Machine*
Bertanggungjawab atas proses sortir di mesin sortir, membagi pekerjaan kepada operator mesin sortir, mengawasi pekerja sortir mesin, melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala seksi mesin sortir.
16. Kepala Sub Seksi Oven & Sortir Final
Bertanggungjawab atas proses oven dan sortir final, membagi pekerjaan kepada pekerja oven dan sortir final, mengawasi pekerja oven dan sortir final, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala oven dan sortir final.

17. Kepala Sub Seksi *Packing Medium*

Bertanggungjawab atas proses pengemasan medium, membagi pekerjaan kepada pekerja *packing medium*, mengawasi pekerja *packing medium*, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala *packing*.

18. Kepala Sub Seksi *Packing Export*

Bertanggungjawab atas proses pengemasan *exsport*, membagi pekerjaan kepada pekerja *packing exsport*, mengawasi pekerja *packing exsport*, dan melaporkan hasil pekerjaan kepada kepala *packing*.

19. Administrasi

Bertanggungjawab atas semua data-data produksi, melakukan absesnsi kepada pekerja langsung di divisi kacang garing, bertugas menginput data setiap hasil proses.

20. Ketua Regu Support Produksi

Bertanggungjawab atas penyediaan fasilitas pendukung produksi.

21. Ketua Regu *Washing*

Bertanggungjawab atas proses *washing* pada saat regu tersebut bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

22. Ketua Regu *Cooking*

Bertanggungjawab atas proses masak pada saat regu tersebut berkerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

23. Ketua Regu *Dryer A & C*

Bertanggungjawab atas pengoperasian mesin pengering A dan C dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

24. Ketua Regu *Dryer B*

Bertanggungjawab atas pengoperasiaan mesin pengering B dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

25. Ketua Regu *Gravity*

Bertanggungjawab atas proses *gravity* dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

26. Ketua Regu Penyimpanan

Bertanggungjawab atas proses penyimpanan, membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

27. Ketua Regu SB Induk & *Cleaner*
Bertanggungjawab atas proses SB induk dan cleaner dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
28. Ketua Regu BC
Bertanggungjawab atas proses sortir pada *belt conveyor* dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
29. Ketua Regu Non BC
Bertanggungjawab atas proses sortir non *belt conveyor* dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
30. Ketua Regu *Sortizing Machine*
Bertanggungjawab atas proses sortir pada mesin dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu
31. Ketua Regu Oven
Bertanggungjawab atas proses oven pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
32. Ketua Regu Sortir Medium
Bertanggungjawab atas proses sortir medium pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
33. Ketua Regu Sortir *Final Export*
Bertanggungjawab atas proses sortir final ekspor pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
34. Ketua Regu *Line 1*
Bertanggungjawab atas proses pengemasan ekspor *line 1* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
35. Ketua Regu *Line 2*
Bertanggungjawab atas proses pengemasan ekspor *line 2* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
36. Ketua Regu *Line 3*
Bertanggungjawab atas proses pengemasan ekspor *line 3* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.
37. Ketua Regu *Line 4*
Bertanggungjawab atas proses pengemasan ekspor *line 4* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

38. Ketua Regu Operator

Bertanggungjawab atas pengoperasian mesin *packing exsport* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

39. Ketua Regu *Line 1 & 2*

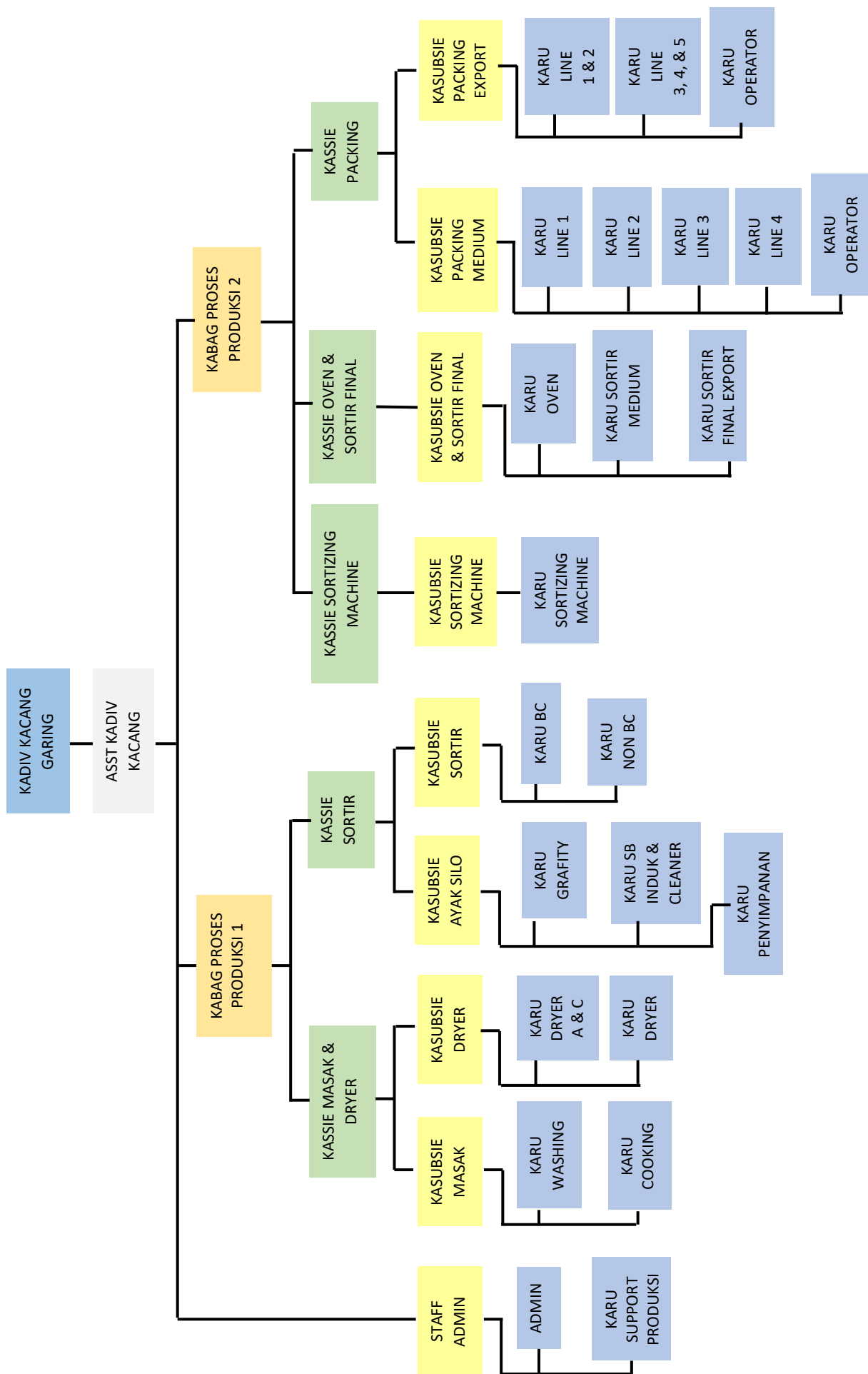
Bertanggungjawab atas proses pengemasan *line 1 & 2* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

40. Ketua Regu *Line 3, 4, & 5*

Bertanggungjawab atas proses pengemasan *line 3, 4, & 5* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.

41. Ketua Regu Operator

Bertanggungjawab atas pengeperasian mesin *packing medium* pada saat regu itu bekerja dan membagi tugas dan pekerjaan kepada anggota regu.



Gambar 1.6 Struktur Organisasi Divisi Kacang Garing PT. Dua Kelinci

I. KETENAGAKERJAAN

1. Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada PT. Dua Kelinci selalu berubah setiap saat. hal ini disebabkan karena macam pekerja yang berbeda. Pada PT. Dua Kelinci terdapat 2 macam tenaga kerja yaitu tenaga kerja tetap dan kontrak. Sistem ketenagakerjaan pada perusahaan selalu berubah terutama pada bagian produksi kacang garing. Kebutuhan tenaga kerja akan meningkat jika ada panen besar namun jika tidak musim panen maka kebutuhan tenaga kerja akan berkurang. Berdasarkan tingkat pendidikannya sebagian besar tenaga kerja berlatar belakang tamatan SD, SMP, dan SMA

Tabel 1.1 Jumlah Karyawan Di PT. Dua Kelinci Divisi Kacang Garing

NO	KARYAWAN	PRIA	WANITA	JUMLAH	PENDIDIKAN
1.	KARYAWAN TETAP				
	Kadiv	1	-	1	Min S1
	Ass Kadiv	1	-	1	Min S1
	Bagian Masak	10	5	15	Min SMA
	Bagian <i>Dryer</i>	8	1	9	Min SMA
	Bagian Ayak	9	4	13	Min SMA
	Bagian Sortasi	2	24	26	Min SMA
	Bagian Oven	6	7	13	Min SMA
	Bagian <i>Pack. Medium</i>	14	111	125	Min SMA
	Bagian <i>Pack. Ekspor</i>	5	54	59	Min SMA
	Bagian Support Produksi	-	2	2	Min SMA
	Admin	-	6	6	Min S1
2.	KARYAWAN KONTRAK				
	Bagian Masak	10	-	10	Min SMA
	Bagian <i>Dryer</i>	16	1	17	Min SMA
	Bagian Ayak	3	-	3	Min SMA
	Bagian Sortasi	-	1	-	Min SMA
	Bagian Oven	5	2	7	Min SMA
	Bagian <i>Pack. Medium</i>	18	119	137	Min SMA
	Bagian <i>Pack. Ekspor</i>	17	55	72	Min SMA
	Bagian Support Produksi	2	-	2	Min SMA
	JUMLAH	127	391	518	

Sumber : PT. Dua Kelinci (2019)

2. Jam Kerja

Jam kerja pada PT. Dua Kelinci memiliki 3 shift untuk kerja pabrik khususnya pada bagian operator produksi kacang garing. Namun untuk jam kantor masuk dalam non shift. Pembagian jam kerja dapat dilihat pada **Tabel 1.2**.

Tabel 1.2 Jam Kerja PT. Dua Kelinci

Pekerja	Jam Kerja
Non Shift	07.00 - 15.00 WIB
Shift 1	07.00 - 15.00 WIB
Shift 2	15.00 - 23.00 WIB
Shift 3	23.00 - 07.00 WIB

Dalam melaksanakan tugas terdapat 2 sifat tenaga kerja yaitu sebagai pelaksana dan sebagai pengawas atau bisa disebut tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Pelaksana adalah tenaga kerja yang secara langsung terjun ke rantai produksi. Tenaga kerja yang disebut pengawas adalah pegawai kantor yang mengatur jalannya proses produksi. Pada produksi kacang garing tenaga kerja pelaksana memiliki tugas dan tanggung jawab yang spesifik untuk setiap pekerjaan mereka. Selain itu jam kerja mereka juga tidak menentu. Misalnya pada bagian operator *cleaner* sampai *drying* itu menggunakan 1 shift namun masuknya mulai dari jam 1 malam pulang sampai jam 5 sore. Pada tenaga kerja packing menggunakan sistem kerja 3 shift, sehingga setiap hari *full* dengan proses *packing*.

3. Fasilitas

Untuk menunjang pelaksanaan proses produksi, tersedia beberapa fasilitas yang ditujukan kepada karyawan di PT. Dua Kelinci, yaitu :

- Kamar mandi yang letaknya strategis dekat dengan tempat produksi, ruang ganti, dan loker; untuk menyimpan barang bawaan pekerja serta perlengkapan kerja seperti penutup kepala, masker, sarung tangan, dan sepatu boot.
- Sarana ibadah berupa mushalla bagi umat beragama islam, dan ruang persekutuan doa bagi umat kristiani.
- Tempat makan / kantin
- Koperasi
- Poliklinik
- Mess untuk karyawan tetap yang tempat tinggalnya jauh dari pabrik.

4. Kesejahteraan Karyawan

Di PT. Dua Kelinci memberikan berbagai fasilitas dan jaminan antara lain :

- Untuk karyawan tetap ada jamsostek berupa BPJS untuk jaminan hari tua.
- Untuk karyawan kontrak ada jamsostek (non hari tua) kecelakaan kerja.
- Untuk karyawan wanita mendapatkan cuti tambahan yaitu cuti hamil selama 1,5 bulan sebelum melahirkan dan 1,5 bulan setelah melahirkan dengan mendapat upah penuh.
- Setiap karyawan berhak mendapatkan istirahat atau libur selama 12 hari berturut-turut minimal setelah bekerja selama 1 tahun.
- Untuk seluruh karyawan mendapatkan Tunjangan Hari Raya setiap Hari Raya Idul Fitri