

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara. Di samping itu kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Pada tahun 2009, perkebunan kakao telah menyediakan lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi ± 1.29 juta kepala keluarga petani yang sebagian besar berada di Kawasan Timur Indonesia serta memberikan sumbangan devisa terbesar ke tiga pada sub sektor perkebunan setelah karet dan minyak sawit dengan nilai sebesar 624 juta dollar AS (Ditjen Perkebunan 2010). Menurut data The Internasional Cocoa Organization (ICCO) menyatakan bahwa produksi kakao di Indonesia pada 2010 mencapai angka 721.231 ton dan menyumbang 11% dari produksi di dunia (ICCO, 2012).

Luas areal perkebunan kakao sejak tahun 2004, mengalami penurunan sekitar 0,21 sampai dengan 3,63 persen per tahun. Pada tahun 2014 lahan perkebunan kakao Indonesia tercatat seluas 1,73 juta hektar dan pada tahun 2018 luas areal perkebunan kakao naik sebesar 0,52 persen dari tahun 2017 menjadi 1,66 juta hektar dengan didominasi oleh perkebunan rakyat sebesar 93,38% (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2018)

Dilihat dari statistik yang dipublikasikan oleh Direktorat Jenderal Perkebunan (2018), produktivitas kakao setiap tahunnya juga terus mengalami penurunan. Pada tahun 2014 produksi biji kakao sebesar 728,4 ribu ton, menurun menjadi 585,24 ribu ton pada tahun 2017. Pada tahun 2018 diperkirakan produksi biji kakao akan menurun menjadi 577,04 ribu ton. Hal ini dipengaruhi oleh rendahnya mutu biji kakao akibat penanganan pasca panen yang tidak tepat. Untuk mengurangi resiko penurunan mutu dan untuk menjaga keamanan dari hasil produksi kakao, maka perlu dilakukan tindakan pencegahan untuk menjamin mutu dan keamanan melalui pengawasan yang ketat terhadap bahaya mungkin yang timbul pada setiap tahapan proses.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga penelitian yang dilengkapi dengan laboratorium pascapanen untuk melakukan pengelolaan komoditas hasil perkebunan yakni kopi dan kakao yang

kemudian diolah menjadi produk primer hingga produk sekunder. Selain itu, juga terdapat laboratorium uji citarasa kopi dan kakao untuk melakukan pengawasan terhadap mutu dan citarasa kopi dan coklat yang dihasilkan. Hasil olahan yang dihasilkan dari proses produksi yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia kemudian diteliti dan dipasarkan.

Sebagai mahasiswa Teknologi Pangan, mempelajari lebih jauh mengenai hal-hal yang terkait dengan proses pengolahan pascapanen dari suatu komoditas serta pengawasan mutu penting untuk dilakukan. Hal ini dapat diwujudkan dalam suatu program Praktik Kerja Lapangan. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dapat menjadi tempat bagi mahasiswa untuk mempelajari lebih jauh mengenai proses pengolahan pasca panen dan pengawasan mutu dari komoditas kopi dan kakao. Selain itu, dengan melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dapat memberikan pengalaman tentang dunia kerja lebih khususnya di dunia perkebunan. Melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan diharapkan mahasiswa mampu mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan di perkuliahan di dalam dunia kerja.

1. Tujuan

- a. Mempelajari proses penanganan pasca panen kakao serta mempelajari tindakan yang dilakukan untuk menjamin mutu kakao.
- b. Membandingkan ilmu pengolahan kakao berdasarkan pembelajaran selama perkuliahan dengan proses yang dilakukan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- c. Meningkatkan kerjasama yang baik antara universitas dengan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

2. Manfaat

- a. Manfaat bagi Perusahaan

Dapat memberikan masukan bagi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi dalam mencapai tujuan usaha di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- b. Manfaat bagi Mahasiswa

- Memperoleh tambahan ilmu pada proses pasca panen kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

- Melatih mahasiswa sehingga mampu bekerja secara mandiri di lapangan dan belajar beradaptasi dengan kondisi dunia kerja yang sesungguhnya.

c. Manfaat bagi Perguruan Tinggi

- Menambah referensi khususnya mengenai perkembangan ilmu di industri yang ada di Indonesia berupa proses dan teknologi khususnya dibidang kakao.
- Terjalin kerjasama yang baik antara perguruan tinggi dan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

B. Sejarah Perusahaan

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA) berdiri pada tanggal 1 Januari 1991. Pada awalnya, perusahaan ini bernama *Besoekisch Proefstation* sebelum kemudian berubah menjadi yang kita kenal sekarang sebagai PUSLITKOKA. Setelah mengalami beberapa perubahan baik nama maupun pengelola, saat ini secara fungsional PUSLITKOKA berada di bawah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian Republik Indonesia sedangkan secara struktural dikelola oleh Lembaga Riset Perkebunan Indonesia – Asosiasi Penelitian Perkebunan Kakao Indonesia (LRPI-APPI).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga non profit yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan, sesuai dengan keputusan menteri pertanian Republik Indonesia No. 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981. PUSLITKOKA juga berperan sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan komoditas kopi dan kakao.

Sejak berdiri pada tahun 1991, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berkantor di Jl. PB. Sudirman No. 90 Jember. Namun mulai 1987 seluruh kegiatan dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Jember berjarak ± 20 km arah Barat Daya dari Kota Jember. Pada tahun 2008, PUSLITKOKA telah ditetapkan oleh Lembaga Sertifikasi Komisi Nasional Akreditasi Pranata Penelitian dan Pengembangan (KNAPPP) sebagai lembaga terakreditasi dengan sertifikat No. PLM 015-INA-2008 dan telah terakreditasi kembali dengan sertifikat No. PLM 015-INA-2012. Berdasarkan Keputusan Menteri Riset dan Teknologi Republik Indonesia No.

189/M/Kpts/XI/2012 tanggal 5 Desember 2012 PUSLITKOKA ditetapkan sebagai Pusat Unggulan IPTEK (*Centre of Excellence*) kakao, dan berdasarkan Keputusan Menteri Riset dan Teknologi Republik Indonesia No. 284/M/Kpts/XI/2013 tanggal 29 November 2013 PUSLITKOKA ditetapkan pula sebagai Pusat Unggulan Kopi. Sejak tahun 2015 ditetapkan sebagai Pusat Unggulan IPTEK Kopi dan Kakao oleh Kementerian Riset dan Teknologi berdasarkan Surat Keputusan Menteri Negara Riset dan Teknologi Nomor 553/M/Kp/XII/2015. Penunjukan PUSLITKOKA sebagai Pusat Unggulan Ilmu (PUI) pengetahuan dan teknologi (IPTEK) kopi dan kakao semakin memperkuat kedudukan PUSLITKOKA sebagai lembaga penelitian kopi dan kakao, serta Lembaga Pelatihan ICCRI TC yang dikelola secara professional telah mendapat akreditasi dan sertifikasi dari KNAPPP terkait standar ISO.

Saat ini secara fungsional PUSLITKOKA berada dibawah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian Republik Indonesia, dan secara struktural dikelola oleh Lembaga Riset Perkebunan Indonesia-Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia (LRPI-APPI). Selain itu juga sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan kopi dan kakao. Ruang lingkup kegiatan penelitian dan pengembangan kopi dan kakao yang dilakukan meliputi bidang pemuliaan tanaman, tanah dan agroklimat, perlindungan tanaman, agronomi-fisiologi tanaman, serta pasca panen dan rekayasa alat mesin untuk kopi dan kakao.

Sampai saat ini perkebunan kopi dan kakao yang dimiliki Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terbagi menjadi tiga kebun. Kebun percobaan dan areal kantor dengan luas 380 ha terdiri atas kebun percobaan kopi arabika (KP. Andungsari ketinggian 100-1200 mdpl.), kopi robusta dan kakao (KP. Kaliwining dan KP. Sumberasin ketinggian 45-550 mdpl.). Luas laboratorium yang dimiliki Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia seluas 2.365 m² dan dilengkapi dengan peralatan sebanyak 850 unit di dalamnya. Laboratorium yang ada terdiri dari Laboratorium Pemuliaan Tanaman, Laboratorium Fisika Tanah, Kimia Tanah dan Biologi Tanah, Laboratorium Kultur Jaringan, Laboratorium Mekanisasi Pertanian, Laboratorium Pengolahan Hasil, Laboratorium Pengawasan Mutu, Pusat Informasi dan Pelatihan.

Perkembangan yang terjadi dari tahun ke tahun diiringi dengan terus berkembangnya teknologi serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan komoditas kopi dan kakao dari kegiatan hulu sampai hilir. Dari

waktu ke waktu, peralatan yang digunakan untuk penanganan pascapanen terus diperbaiki dan ditingkatkan kerjanya baik dari segi fungsi, keefesienan dan keefektifan penggunaannya.

Pada tahun 2003, pabrik pengolahan kakao didirikan di areal Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan tujuan memperkenalkan peralatan yang digunakan untuk pengolahan kakao yang dihasilkan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai teknologi alat dan mesin yang dapat digunakan untuk mengolah biji kakao dari hulu sampai hilir serta menunjukkan hasil produksi yang diperoleh dari alat dan mesin pengolahan tersebut.

Sejak pabrik kakao didirikan, maka Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terus melakukan pengembangan dan inovasi terhadap produk yang dihasilkan. Usaha pengembangan produk ini kemudian menciptakan produk-produk baru seperti makanan cokelat dengan banyak varian dan penambahan isian. Pada tahun 2007, biji cokelat mulai dikembangkan menjadi produk minuman cokelat bubuk. Saat ini telah banyak produk cokelat baik dalam bentuk permen maupun bubuk yang dipasarkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Produk hasil pengolahan dari pabrik ini kemudian dijual di outlet milik Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang juga berada di lokasi pabrik. Produksi yang dilakukan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan *stock* outlet dan juga memenuhi pesanan.

Pabrik kopi didirikan pada tahun 2006. Awalnya, pabrik kopi ini didirikan hanya sebagai balai penelitian. Namun seiring berjalannya waktu, pabrik ini juga difungsikan untuk menunjukkan mesin dan alat hasil dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang dapat digunakan untuk pengolahan biji kopi dari hulu hingga hilir. Produk olahan kopi juga mengalami inovasi dari waktu ke waktu dengan menciptakan produk baru dengan penambahan citarasa seperti kopi instan jahe, kopi luwak, kopi erexsa atau kopi ginseng, kopi blending. Dengan inovasi yang terus dilakukan, saat ini pabrik pengolahan kopi juga menghasilkan minuman kopi instan rendah kafein. Produk olahan pabrik ini kemudian dipasarkan di outlet yang terdapat di lokasi pabrik.

Di area Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia juga terdapat gudang transito yang berjumlah tiga ruang yang dikelola oleh Bagian Pemasaran Kantor Direksi. Gudang transito digunakan untuk menampung seluruh hasil kakao dari seluruh kebun milik Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

sampai produk setengah jadi. Sistem pemasaran dari produk ini dilakukan melalui kantor pusat yang berada di Jalan Rajawali no. 44, Surabaya. Permintaan pasar diterima terlebih dahulu oleh kantor pusat di Surabaya kemudian gudang transito Pabrik Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia akan mengirim sesuai permintaan pasar atau konsumen tersebut. Hasil produksi biji kakao kering dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia biasanya dipasarkan di dalam maupun di luar negeri.



Gambar 1. 1 Logo PUSLITKOKA

Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2015

Visi dan Misi Perusahaan :

1. Visi

Menjadi lembaga penelitian dan pengembangan kopi dan kakao yang mandiri dan unggul (*center of excellence*) di tingkat internasional.

2. Misi

- a. Menghasilkan inovasi teknologi agroindustri kopi dan kakao sesuai dengan dinamika kebutuhan pengguna
- b. Mempercepat diseminasi dan alih teknologi hasil inovasi teknologi dan penjangkaran umpan balik dari pengguna
- c. Meningkatkan peran dalam penelitian dan pengembangan agribisnis kopi dan kakao, serta kerjasama penelitian dan pengembangan di tingkat nasional maupun internasional
- d. Mengembangkan kapasitas dan kapabilitas khususnya yang terkait pada kemandirian lembaga secara finansial
- e. Meningkatkan kompetensi untuk pelayanan prima kepada pengguna dan kesejahteraan karyawan
- f. Mendorong tumbuhnya *start-up technopreneur* berbasis agroindustri kopi dan kakao.

C. Pemasaran Produksi

Hasil olahan coklat yang dihasilkan dari pabrik di Kaliwining dipasarkan secara langsung kepada konsumen. Pemasaran dilakukan dengan cara dijual pada outlet produk Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yang ada di Kaliwining

maupun di Rambipuji. Jenis-jenis produk olahan makanan coklat yang dipasarkan yaitu permen coklat dan coklat bubuk. Produk permen coklat sendiri terdiri dari *milk chocolate*, *dark chocolate* dan coklat nabati yang memiliki berbagai bentuk seperti bar, segitiga, trapesium ataupun pralin. Sedangkan, produk coklat bubuk yang dijual merupakan coklat bubuk 3 in 1 terdiri atas 2 jenis yaitu *milk chocolate* dan *dark chocolate* yang dikemas dengan netto 28 gram dan 200 gram. Target pasar dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah warga Kabupaten Jember dan pengunjung yang memasuki taman edukasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember.

D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Pabrik

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sejak berdiri pada tahun 1911 sampai dengan tahun 1986 berlokasi di Jalan P.B. Sudirman No. 90 Desa Jember Lor, Kecamatan Pratang, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

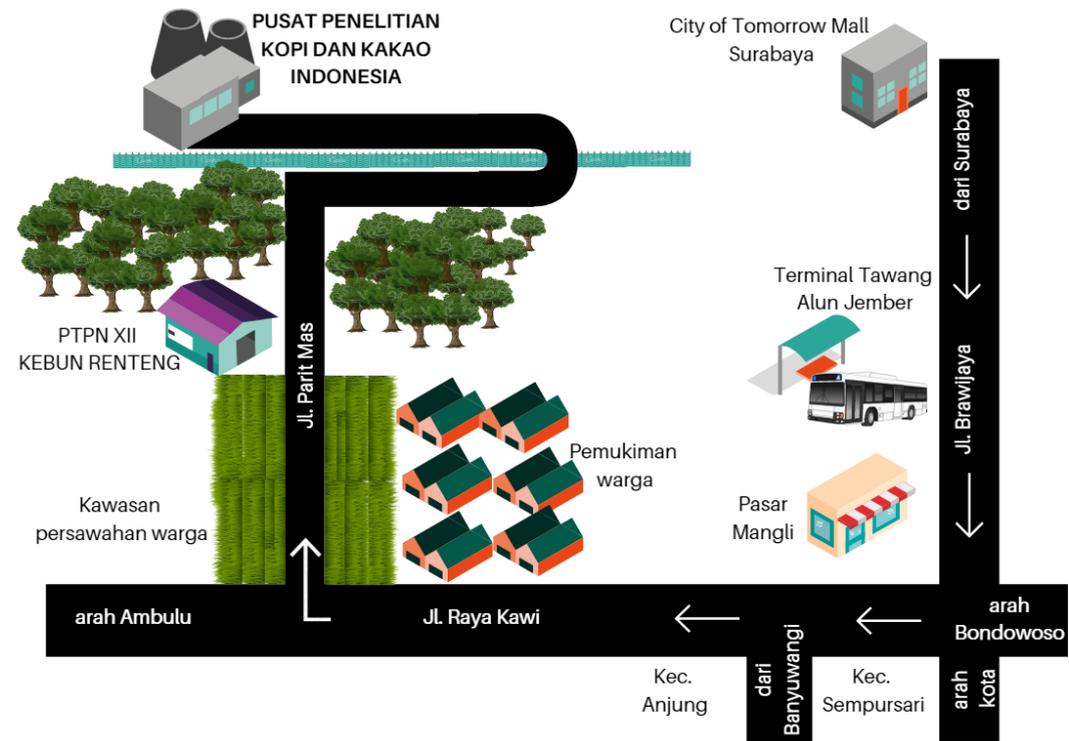
Pada tahun 1984 dengan dana yang diberikan oleh Bank Dunia melalui Proyek NAR II Departemen Pertanian, dibangun kantor direksi baru yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Sejak tahun 1987, kantor direksi dan seluruh kegiatan/operasional dipindah ke kantor baru yang berjarak sekitar 20 km arah barat daya dari kota Jember. Batas-batas lokasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao adalah :

- a. Sebelah Barat : Desa Gumuk Wulih dan Desa Gumuk Suruh
- b. Sebelah Timur : PTPN XII Renteng
- c. Sebelah Utara : PTPN XII Renteng
- d. Sebelah Selatan : Perkebunan Desa Gumuk Bago

Status tanah lokasi di kantor adalah tanah hak pakai (sertifikat No. 1 tanggal 11 Desember 1991) atas nama Departemen Pertanian Republik (d/h LMOD-CPV tahun 1911) maka diperlukan kebun percobaan antara lain yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember. Kebun percobaan disebut Kebun Percobaan Kaliwining.

Adanya pembagian lokasi ini bertujuan untuk membedakan fungsi dari kedua lokasi itu sendiri. Kantor yang berada di Jalan P.B. Sudirman No. 90 digunakan untuk urusan direksi, riset analisis pasca panen dan administrasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Lokasi ini dipilih sebagai kantor untuk urusan administrasi karena berada di pusat kota sehingga

memudahkan komunikasi untuk kepentingan dengan pihak luar. Sedangkan lokasi yang berada di Kaliwining difungsikan untuk kebun percobaan, laboratorium uji untuk kegiatan penelitian serta untuk uji mutu produk, serta sebagai tempat produksi. Luas dari kebun percobaan, tempat produksi dan kantor Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini sebesar 380 hektar.

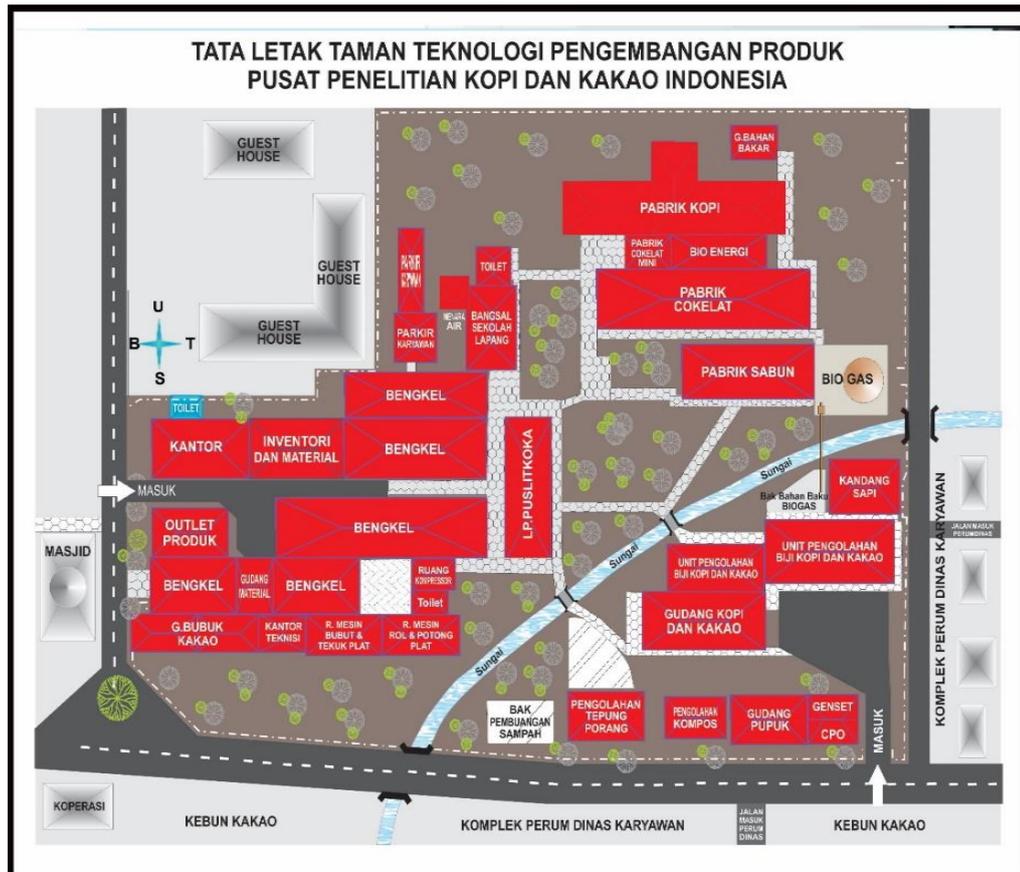


Gambar 1. 2 Denah lokasi PUSLITKOKA Jember
 Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

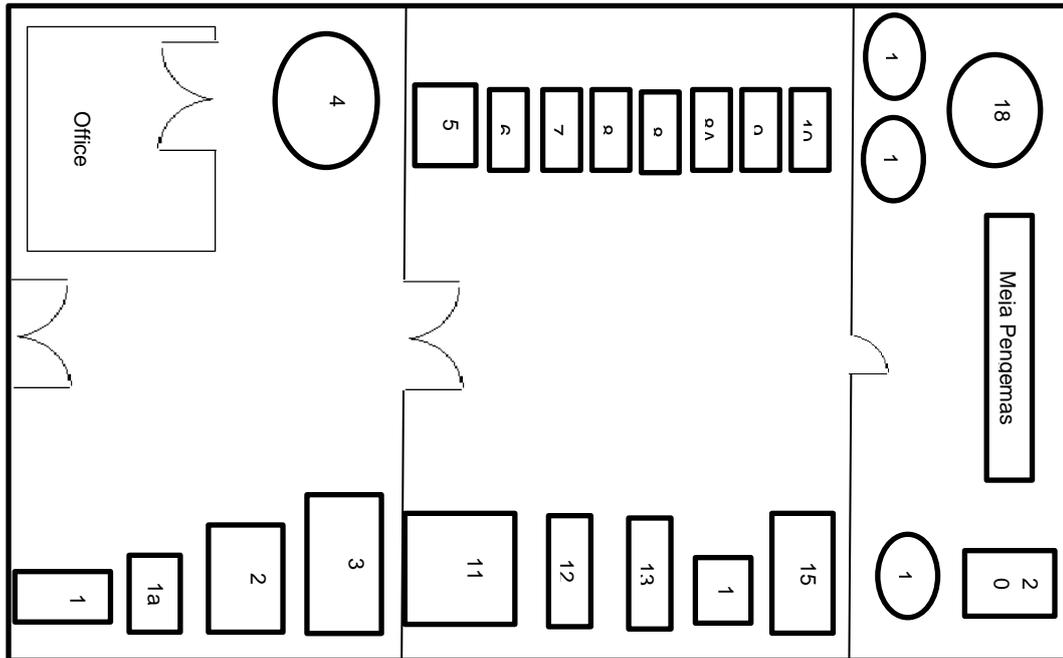
2. Tata Letak

Tata letak pabrik (*plant layout*) atau tata letak fasilitas (*facilities layout*) adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. Secara garis besar tujuan utama dari tata letak pabrik ialah mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi yang paling ekonomis untuk operasi produksi yang aman dan nyaman sehingga akan dapat menaikkan moral kerja dan performance dari operator (Wignjosoebroto, 2006). Di dalam area Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terdapat beberapa area diantaranya yaitu kantor, labotatorium, ruang pasca panen, inventori material dan area perkebunan. Area kantor di dalamnya terdapat ruang administrasi, ruang HRD, ruang pertemuan, ruang seminar dan perpustakaan. Laboratorium yang terdapat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia meliputi laboratorium pengawasan

mutu, laboratorium UCK (Uji Citarasa Kopi), laboratorium pemuliaan tanaman, laboratorium mekanisasi pertanian, laboratorium fisik tanah, laboratorium kultur jaringan, laboratorium kimia tanah, laboratorium biologi tanah. Kemudian, ruang pasca panen meliputi ruang produksi hulu dan hilir kopi dan kakao dan juga area produksi hasil samping seperti sabun, roker dan nata de cocoa. Lalu untuk area perkebunan terdapat lahan perkebunan kopi dan kakao.



Gambar 1. 3 Tata Letak Pabrik PUSLITKOKA Jember
Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)



Gambar 1. 4 Layout Pabrik Pengolahan Kakao
 Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

Keterangan:

- | | | | |
|----|---|----|--------------------------------------|
| 1 | : Silo | 11 | : Freezer |
| 1A | : Silo | 12 | : Mesin pengempa kapasitas
1 kg |
| 2 | : Mesin pemecah kulit dan
pemisah biji | 13 | : Mesin pengempa kapasitas
5 kg |
| 3 | : Water Bath | 14 | : Koncing penghalus dan
pencampur |
| 4 | : Mesin sangrai biji kakao | 15 | : Freezeer kecil |
| 5 | : Pemasta kasar | 16 | : Sealer |
| 6 | : Ball Mill | 17 | : Sealer kecil |
| 7 | : Ball Mill Tegak | 18 | : Mesin penghancur bungkil |
| 8 | : Koncing | 19 | : Mesin pencetak permen
cokelat |
| 8A | : Koncing | 20 | : Lemari pendingin cokelat |
| 9 | : Mesin Pengayak Bubuk
Mekanis | | |
| 10 | : Oven | | |

E. Struktur Organisasi

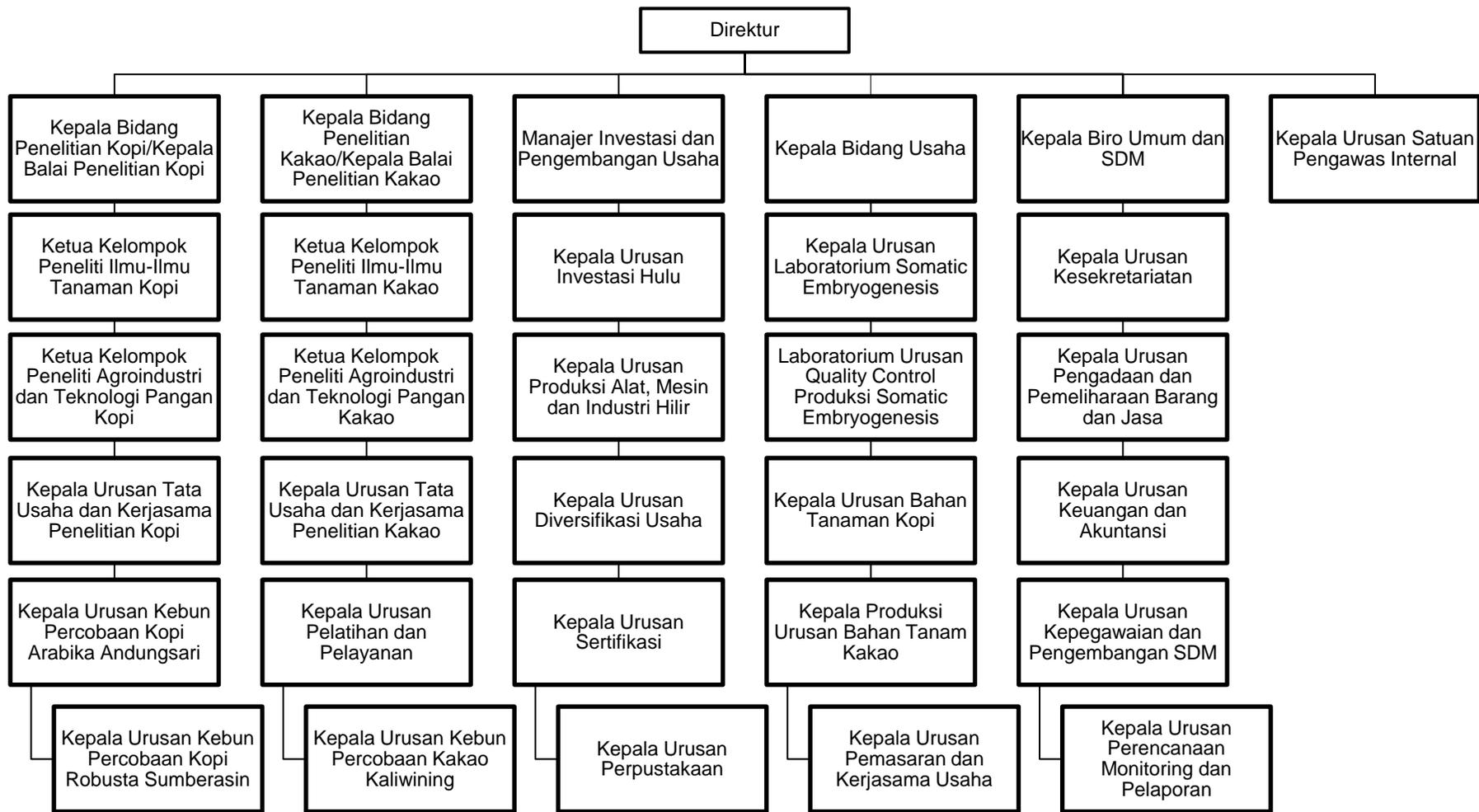
Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggunakan struktur organisasi fungsional. Struktur organisasi Fungsional dipimpin oleh direktur namun tidak berhubungan langsung dengan karyawan yang berada di tingkat bawah. Tipe struktur organisasi ini pembagian kerja diperhatikan dengan sungguh-sungguh, pembagian kerja didasarkan pada spesialisasi yang mendalam dan setiap pejabat hanya mengerjakan suatu tugas sesuai dengan spesialisasinya. Keuntungan yang didapatkan dari struktur organisasi ini yaitu bisa mengoptimalkan spesialisasi karyawan di departemen yang ditempatinya. Di dalam organisasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, setiap departemen yang ada dipegang oleh orang-orang yang berkompeten pada bidangnya sehingga terjadi keserasian antara keahlian dan tugas dari setiap orang maka disebut organisasi fungsional.

Berikut merupakan *job description* dari masing-masing jabatan :

- Direktur : Bertanggung jawab memimpin perusahaan dan mengambil kebijakan-kebijakan perusahaan
- Kepala Bidang Penelitian Kopi/Kepala Balai Penelitian Kopi : Bertanggung jawab atas setiap kegiatan penelitian untuk komoditas kopi
- Ketua Kelompok Peneliti Ilmu-Ilmu Tanaman Kopi : Melaksanakan penelitian yang menyangkut ilmu-ilmu tanaman kopi
- Ketua Kelompok Peneliti Agroindustri dan Teknologi Pangan Kopi : Melaksanakan kegiatan pengembangan dan penelitian terkait tanaman kopi dan olahan kopi
- Kepala Urusan Tata Usaha dan Kerjasama Penelitian Kopi : Bertanggung jawab atas administrasi penelitian komoditas kopi
- Kepala Urusan Kebun Percobaan Kopi Arabika Andungsari : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan di kebun percobaan kopi arabika Andungsari
- Kepala Urusan Kebun Percobaan Kopi Robusta Sumberasin : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan di kebun percobaan kopi robusta Sumberasin

- Kepala Bidang Penelitian Kakao/Kepala Balai Penelitian Kakao : Bertanggung jawab atas setiap kegiatan penelitian untuk komoditas kakao
- Ketua Kelompok Peneliti Ilmu-Ilmu Tanaman Kakao : Melaksanakan penelitian yang menyangkut ilmu-ilmu tanaman kakao dan
- Ketua Kelompok Peneliti Agroindustri dan Teknologi Pangan Kakao : Melaksanakan kegiatan pengembangan dan penelitian terkait tanaman kakao olahan kakao
- Kepala Urusan Tata Usaha dan Kerjasama Penelitian Kakao : Bertanggung jawab atas administrasi penelitian komoditas kakao
- Kepala Urusan Pelatihan dan Pelayanan : Bertanggung jawab atas pelatihan dan pelayanan bidang kakao
- Kepala Urusan Kebun Percobaan Kakao Kaliwining : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan di kebun percobaan kakao Kaliwining
- Manajer Investasi dan Pengembangan Usaha : Bertanggung jawab mengelola aset investor dan merencanakan pengembangan usaha.
- Kepala Urusan Investasi Hulu : Bertanggung jawab atas segala investasi yang berada di produksi hulu
- Kepala Urusan Produksi Alat, Mesin dan Industri Hilir : Bertanggung jawab dan mengelola alat-mesin dan bertanggung jawab atas produksi hilir
- Kepala Urusan Diversifikasi Usaha : Bertanggung jawab atas berjalannya usaha
- Kepala Urusan Sertifikasi : Memegang tanggung jawab atas sertifikasi perusahaan
- Kepala Urusan Perpustakaan : Bertanggung jawab atas pengelolaan perpustakaan
- Kepala Bidang Usaha : Bertanggung jawab mengelola usaha
- Kepala Urusan Laboratorium Somatic Embryogenesis : Penanggung jawab dalam mengelola Laboratorium Somatic Embryogenesis
- Laboratorium Urusan Quality Control Produksi Somatic Embryogenesis : Penanggung jawab kegiatan *quality control* yang dilakukan di laboratorium

- Kepala Urusan Bahan Tanaman Kopi : Bertanggung jawab atas ketersediaan bibit tanaman kopi
- Kepala Produksi Urusan Bahan Tanam Kakao : Bertanggung jawab atas ketersediaan bibit tanaman kakao
- Kepala Urusan Pemasaran dan Kerjasama Usaha : Melakukan pemasaran produk dan melaksanakan kerja sama dengan perusahaan atau investor
- Kepala Biro Umum dan SDM : Menyelenggarakan pelayanan teknis umum, kepegawaian serta pemberdayaan sumber daya manusia
- Kepala Urusan Kesekretariatan : Melaksanakan administrasi perusahaan
- Kepala Urusan Pengadaan dan Pemeliharaan Barang dan Jasa : Merencanakan, melaksanakan, mengkoordinasi dan mengevaluasi peningkatan pelayanan yang berkualitas dalam bidang pengadaan dan pemeliharaan sarana dan prasarana yang ada
- Kepala Urusan Keuangan dan Akuntansi : Mengkoordinasi setiap upaya pengendalian kegiatan akuntansi manajemen, keuangan & sistem informasi keuangan, mengurus setiap aliran kas yang ada
- Kepala Urusan Kepegawaian dan Pengembangan SDM : Mengkoordinasi pembagian tugas dan wewenang, mengalokasikan SDM yang ada, menetapkan jadwal waktu kerja pada tiap shift, mengurus program pelatihan dan pengembangan pegawai, menetapkan sistem pengupahan
- Kepala Urusan Perencanaan Monitoring dan Pelaporan : Mengkoordinasi penyusunan dan pengolahan informasi sebagai bahan penyusun rencana kegiatan, mendokumentasikan serta mengevaluasi kinerja setiap divisi.
- Kepala Urusan Satuan Pengawas Internal : Melakukan pengawasan terhadap aktivitas perusahaan.



Gambar 1. 5 Struktur Organisasi PUSLITKOKA
 Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

F. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Tenaga kerja merupakan salah satu unsur esensial dalam jalannya suatu perusahaan. Supaya suatu perusahaan dapat mencapai tujuannya maka diperlukan tenaga kerja. Tenaga kerja yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki peranan penting untuk perusahaan dapat berkembang dari waktu ke waktu. Tenaga kerja yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terbagi menjadi tiga jenis bidang tugas yaitu bidang penelitian, bidang administrasi atau penunjang dan bidang kebun percobaan. Tenaga kerja yang berada dalam bidang penelitian terbagi menjadi beberapa jenjang yaitu peneliti utama, peneliti madya, peneliti muda, peneliti pertama dan peneliti non kelas. Di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia tenaga kerja juga dapat diklasifikasikan menjadi dua macam menurut keahlian yang dimiliki yaitu pekerja *non skill* dan *skill full*. Tenaga kerja *non skill* biasanya melakukan pekerjaan yang berhubungan dengan teknis, sedangkan tenaga kerja *skill full* biasanya ditempatkan untuk mengurus urusan manajerial. Tenaga kerja yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mayoritas berijazah SLTA / sederajat.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggolongkan tenaga kerjanya menjadi dua macam yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap.

a. Tenaga Kerja Tetap

Tenaga kerja tetap merupakan pegawai yang menerima atau memperoleh penghasilan dalam jumlah tertentu secara teratur. Tenaga kerja tetap berarti pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu tertentu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggolongkan tenaga kerja tetap menjadi :

- Tenaga kerja *staff* memiliki kedudukan meliputi direktur, administrator, sinder kepala, sinder kebun dan sinder teknik pengolahan atau teknik pasca panen

- Tenaga kerja non *staff* memiliki kedudukan meliputi petugas *cleaning service*, petugas keamanan, pengelola koperasi, pekerja bengkel alat dan mesin, kepengurusan lingkungan dan pengurus musholla.

b. Tenaga Kerja Tidak Tetap

Pegawai tidak tetap atau biasa disebut dengan tenaga kerja lepas adalah pegawai yang hanya menerima penghasilan apabila pegawai yang bersangkutan bekerja, berdasarkan jumlah hari bekerja, jumlah unit hasil pekerjaan yang dihasilkan atau penyelesaian suatu jenis pekerjaan yang diminta oleh pemberi kerja. Tenaga kerja tidak tetap biasanya hanya dibutuhkan pada saat-saat tertentu seperti pada saat musim panen raya dan saat permintaan produk sedang banyak. Pegawai tidak tetap ini biasa disebut juga dengan pekerja borongan karena diberi upah secara borongan. Tenaga kerja tidak tetap ini juga meliputi pekerja harian yang bekerja di kebun untuk melaksanakan tugas merawat kebun, memetik buah, sortasi buah dan pemecah buah. Tenaga kerja tidak tetap yang bekerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagian besar berasal dari penduduk lokal yang bertempat tinggal di sekitar lokasi dan memiliki jam kerja sesuai dengan waktu yang diminta dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, jam kerja ini akan mempengaruhi upah yang mereka dapatkan dihitung berdasarkan jumlah hari kerja. Sebagian besar dari tenaga kerja tidak tetap yang bekerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao ini lulusan SLTA / sederajat ke bawah. Penempatan dari tenaga kerja tidak tetap ini disesuaikan dengan jenis pekerjaan yang dibutuhkan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

Tabel 1. 1 Data Pekerja Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

Bidang Pekerjaan	Tingkat Pendidikan							Jumlah
	S3	S2	S1	SMA/SMK	SMP/SLTP	S	Tidak berijazah/lainnya	
Pelayanan	-	-	11	32	-	3	8	54
Penelitian	11	13	28	21	8	8	12	101
Administrasi	-	2	6	22	9	4	29	72
Kebun Percobaan	-	-	3	14	2	-	48	67
Total								294

Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

2. Jam Kerja

Tabel 1. 2 Jadwal Jam Kerja Tenaga Kerja Tetap PUSLITKOKA

Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
Senin – Kamis	07.00 – 16.00	11.30 – 13.00
Jum'at	07.00 – 15.00	11.30 – 13.00
Sabtu	Libur	Libur
Minggu	Libur	Libur

Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

Tabel 1. 3 Jadwal Jam Kerja Tenaga Kerja Tidak Tetap PUSLITKOKA

Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
Senin – Kamis	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Jum'at	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Sabtu	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Minggu (Libur)	Libur	Libur

Sumber: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (2015)

3. Gaji

Sistem upah ketenagakerjaan yang dipakai di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia hampir sama dengan sistem upah yang diterapkan pada umumnya. Untuk tenaga kerja tetap upah diberikan setiap 1 bulan sekali yaitu di awal bulan dengan jumlah upah yang diberikan sesuai dengan tingkat golongan dari tenaga kerja tersebut. Sedangkan untuk tenaga kerja tidak tetap terdapat perbedaan pada sistem upahnya. Tenaga kerja yang bekerja untuk menangani pasca panen bekerja dengan sistem yang dikenal dengan nama sistem *rolling*, sehingga untuk upahnya diberikan 2 kali dalam sebulan.

4. Kesejahteraan & Fasilitas Karyawan

Kesejahteraan karyawan merupakan salah satu usaha balas jasa atau biasa dikenal juga sebagai kompensasi bagi karyawan selain pemberian upah sehingga melalui program kesejahteraan karyawan diharapkan dapat meningkatkan semangat dan gairah kerja serta produktivitas kerja dari karyawan. Karyawan atau tenaga kerja merupakan aset yang penting bagi suatu perusahaan karena dengan adanya karyawan, perusahaan dapat menjalankan pekerjaannya secara baik dan efektif. Dengan menimbang pentingnya peran karyawan dalam suatu perusahaan maka penting untuk memberikan kesejahteraan kepada karyawan.

Fasilitas-fasilitas yang diberikan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia kepada seluruh karyawan beserta keluarga yaitu :

- a. Perumahan
Terdapat rumah dinas di sekitar area Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia untuk karyawan.
- b. Sarana Ibadah
Sarana ibadah yakni masjid “Baitul Muttaqin” di dalam Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- c. Sarana Olahraga
Sarana olahraga berupa lapangan bulu tangkis, lapangan tenis, dan tempat senam.
- d. Sarana Transportasi
Terdapat kendaraan dinas yang disediakan untuk keperluan transportasi urusan dinas maupun sebagai fasilitas karyawan.
- e. Cuti
Karyawan dapat meminta cuti jika memiliki keperluan keluarga yang penting namun terlebih dahulu menginformasikan kepada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia secara lisan maupun tertulis melalui surat. Untuk karyawan yang sedang hamil dan akan segera melahirkan berhak memperoleh istirahat atau cuti selama 1,5 bulan sebelum melahirkan dan 1,5 bulan setelah melahirkan. Karyawan wanita yang sedang haid dan mengalami sakit tidak diwajibkan untuk bekerja pada hari pertama dan kedua pada saat masa haid.
- f. Kesehatan
Karyawan yang sakit flu, batuk diare serta sakit lainnya diizinkan untuk libur dan tidak mengikuti kegiatan produksi karena dikhawatirkan dapat mengkontaminasi produk. Untuk karyawan perempuan yang sedang dalam fase haid diperbolehkan tidak bekerja pada hari pertama dalam fase haid.
- g. Asuransi
Setiap karyawan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menerima asuransi berupa asuransi kesehatan dan asuransi kecelakaan kerja (BPJS).
- h. Koperasi
Terdapat Koperasi Sekar di area Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Koperasi memiliki area *outdoor dan indoor*. Koperasi dapat

yang dapat dipergunakan sebagai tempat untuk beristirahat oleh karyawan pada saat jam istirahat.

i. Upah Lembur

Karyawan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mendapatkan upah lembur apabila bekerja melebihi batas jam kerja yang telah ditentukan atau jika karyawan bekerja pada hari Minggu.

j. Tunjangan

Tunjangan tetap yang diterima karyawan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berupa tunjangan hari raya (THR) dan tunjangan kesehatan dan kecelakaan kerja (BPJS).

k. Wisata

Terdapat agenda dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang mengajak seluruh karyawan untuk berkunjung ke tempat-tempat wisata.

l. Petugas Kebersihan

Membantu menangani masalah kebersihan di area kerja.