

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seiring dengan kemajuan teknologi informasi yang didukung dengan meningkatnya kesibukan pada masyarakat memberikan dampak terhadap perubahan gaya hidup masyarakat. Mengonsumsi makanan cepat saji saat ini banyak dipilih untuk mendapatkan kenikmatan yang tinggi pada makanan. Hal tersebut menjadi penyebab meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap penyedap rasa sintesis seperti Monosodium Glutamat.

Monosodium glutamat banyak digunakan di seluruh dunia, konsumsi MSG di dunia sangat bervariasi, seperti di Indonesia rata – rata mengonsumsi MSG sebesar 0,6 gr/hr (Prawiroharjo *et al*, 2000), di Taiwan sebanyak 3 gr/hr, di Korea 2,3 gr/hr, di Jepang 1,6 gr/hr, di India 0,4 gr/hr, dan di Amerika 0,35 gr/hr. China yang merupakan negara pengonsumsi dan memproduksi MSG terbanyak di dunia, mengonsumsi MSG 52% - 57% lebih besar dari seluruh jumlah konsumsi di dunia. Menyadari begitu tingginya konsumsi MSG di wilayah Asia.

Monosodium glutamat (MSG) dibuat dari tetes tebu (*Molasses*) melalui proses teknologi fermentasi. Banyak bakteri yang digunakan untuk menghasilkan asam glutamat misalnya *Micrococcus sp.*, *Corynebacterium sp.*, *Brevibacterium sp.*, dan *Micobacterium sp.* (Agus, 2011). Dalam proses fermentasi tersebut, bakteri mengubah gula kandungan molasses menjadi asam glutamat melalui siklus kreb. Selanjutnya asam glutamat diproses menjadi *monosodium glutamat*, dikristalisasi dan dikeringkan hingga menjadi kristal MSG yang berkualitas. Setelah itu dilakukan pengemasan melalui proses yang terkendali sehingga terjamin sampai ke pasar.

Penggunaan MSG terus meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat dalam mengonsumsi makanan bercita rasa tinggi. MSG banyak ditambahkan dalam makanan sehari-hari misalnya: snack, makanan kaleng, mie instant, makanan siap saji, saos tomat, kecap, bumbu instant, dll. Terdapat banyak perusahaan yang memproduksi Monosodium Glutamat (MSG), salah satunya yaitu PT. Cheil Jedang Indonesia yang terletak di Ploso, Jombang. PT. Cheil Jedang Indonesia dikenal dengan CJ Bio yang berfokus pada *food ingredients*.

Perusahaan ini merupakan bagian dari CJ *group* yang didirikan pada tahun 1953 di negara Korea Selatan.

Pemilihan PT. Cheil Jedang Indonesia sebagai tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dikarenakan PT. Cheil Jedang Indonesia merupakan salah satu industri penghasil MSG terbesar di Indonesia yang telah memiliki berbagai sertifikat antara lain ISO 22000 tentang keamanan pangan, ISO 14001 tentang Penanganan Limbah, sertifikat jaminan halal, BRC, dan beberapa sertifikat atau penghargaan lain. Selain itu juga karena sebagian besar produknya di ekspor, sehingga dengan melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Cheil Jedang Indonesia ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai penerapan ilmu yang selama ini dipelajari di perkuliahan.

### **1. Tujuan**

Mempelajari secara langsung proses produksi MSG di PT. Cheil Jedang Indonesia dan membandingkan proses pembuatan MSG secara teori dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan.

### **2. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di PT. Cheil Jedang Indonesia, yaitu:

#### 1) Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri Monosodium Glutamat (MSG) di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir, dan dapat digunakan oleh pihak-pihak yang membutuhkan.

#### 2) Bagi Perusahaan

Menjalin kerja sama antara PT. Cheil Jedang Indonesia dengan Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur sehingga perusahaan mendapatkan saran yang membangun pada proses pembuatan Monosodium Glutamate (MSG) sehingga dapat meningkatkan kualitas produk menjadi lebih baik.

#### 3) Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia Industri sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam bidang Industri.

## **B. Sejarah Perusahaan dan Perkembangan Perusahaan**

PT. Cheil Jedang Indonesia pertama kali berdiri pada tanggal 5 November 1953 di Korea Selatan diprakarsai oleh Mr. LEE Byeong Chuul (Ho-Am) pada saat itu CJ *Group* merupakan salah satu perusahaan yang berbasis pada pabrik gula dan tepung. Pada tahun 1963, PT. Cheil Jedang pertama kali memproduksi Monosodium Glutamat (MSG) sebagai bahan pedyap rasa yang tergabung dalam CJ *Bio (nukleotides for food)* yang di produksi melalui proses fermentasi mikrobial.

PT. Cheil Jedang Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dibidang *bio industry* yang berbasis produksi *food and feed*. PT. Cheil Jedang Indonesia saat ini merupakan anak perusahaan dari CJ *Corporation* yang dimiliki dan terletak di Korea Selatan. Tahun 1988 adalah sejarah bagi PT. Cheil Jedang Indonesia, yaitu ketika perusahaan *Cheil Foods and Chemicals Co. dan Samsung Co.* dari Korea Selatan dan PT. Astra Internasional dan PT. Surya Gatra Tama dari Indonesia yang melakukan investasi bersama untuk mendirikan perusahaan PT. Cheil Samsung Astra. Tahun terus berganti dengan perkembangan zaman yang mengikuti era terbaru, kedua perusahaan Indonesia tersebut menarik investasinya dan nama perusahaan berubah menjadi PT. Cheil Samsung Indonesia. Pabrik pertama ini telah diresmikan di Indonesia pada tahun 1995 bertempat di Pasuruan Jawa Timur dengan produksi yang dihasilkan berupa *Lysine* dengan kapasitas 10.000 ton dan MSG (Monosodium Glutamat) kapasitas 10.000 ton. Pada tahun 2007 pabrik ini memunculkan produk baru untuk memulai produksinya di Pasuruan, yaitu *tryptophan*.

Pembangunan pabrik di Indonesia khususnya di Jombang Jawa Timur di mulai pada tahun 1996 dan selesai pada tahun 1997. PT. Cheil Jedang Indonesia yang bertempat di Jombang Jawa Timur ini selain memproduksi Monosodium Glutamat (MSG) juga memproduksi *lysine Monophosphate (IMP)* dan *Guanine Monophosphate (GMP)*, serta kombinasi ketiganya yang produknya bernama Premix. Selain itu juga memproduksi produk baru yaitu *Taste Enrich*.

### **1. Visi dan Misi Perusahaan**

Prinsip yang diterapkan oleh PT. Cheil Jedang Indonesia adalah *Only One! One Step Ahead and One of a Kind* yang berarti PT. Cheil Jedang Indonesia senantiasa mencoba untuk berada satu langkah di depan para pesaingnya dan menjual produk yang berbeda dari perusahaan-perusahaan lain.

PT. Cheil Jedang Indonesia Group mempunyai visi, misi dan filosofi bersama menjadi arah dan motivator dalam pengembangan dan pencapaian perusahaan. Visi merupakan alasan utama keberadaan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang guna memenuhi keinginan dan harapan para stakeholdernya. Misi menjadi pedoman bertindak bagi semua pihak yang terdapat di dalam perusahaan untuk selalu melakukan yang terbaik untuk kemajuan bersama. Dimana visi, misi dan filosofi perusahaan dapat dijelaskan sebagai berikut :

#### **VISI**

- Menciptakan budaya baru untuk kesehatan dan gaya hidup yang nyaman.

#### **MISI**

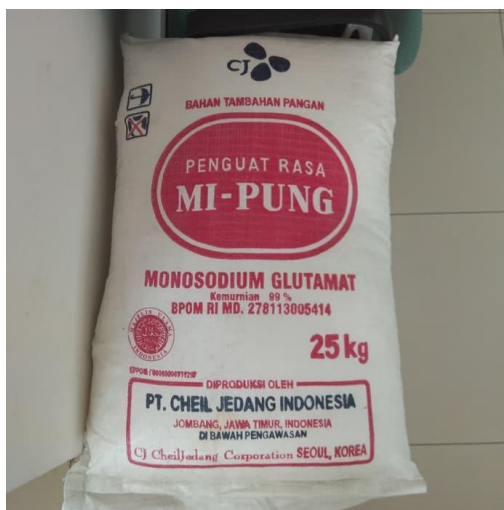
- Berkontribusi pada komunitas global dengan memberikan nilai terbaik kepada pelanggan melalui produk dan pelayanan *ONLY ONE*.

#### **FILOSOFI**

- *ONLY ONE*, yaitu menjadi nomer satu melalui kompetensi inti dengan menerapkan yang pertama, yang terbaik, dan yang berbeda.

## **2. Pemasaran Produk**

PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang memproduksi MSG dengan kapasitas produksi sebesar 120 ton/hari. Sehingga kapasitas produksi MSG sebesar  $\pm$  40.000 – 60.000 ton/tahun. Memiliki 2 pasar tujuan yaitu dalam negeri (Lokal) dan luar negeri (*Export*). Pemasaran produk diutamakan untuk memenuhi pasar luar negeri yaitu sekitar 80% dan 20% untuk dalam negeri. Di dalam negeri produk dipasarkan untuk menunjang kebutuhan perusahaan makanan yang membutuhkan atau menyesuaikan permintaan dari perusahaan makanan tersebut. Pemasaran produk di luar negeri (*Export*) oleh PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang sampai saat ini adalah utamanya Wilayah Asia seperti Thailand, Vietnam, Malaysia, Singapore dan sebagian wilayah Eropa juga Amerika, dengan tujuan pasar *Export* tersebut diharapkan dapat lebih meningkatkan devisa negara.



**Gambar 1.** Produk MSG PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang  
Sumber : PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020)

## C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

### 1. Lokasi Perusahaan

Penentuan suatu lokasi pabrik sebaiknya dilakukan sebelum pabrik didirikan. Pemilihan lokasi pabrik merupakan suatu keputusan penting karena bila terjadi kekeliruan tidak mungkin dapat segera dikoreksi tanpa kehilangan investasi yang sudah terlanjur ditanamkan, selain itu juga diperlukan tambahan modal atau investasi untuk mencari alternatif lokasi di tempat lain. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan lokasi pabrik yang akan didirikan adalah: lokasi pasar, (*market location*), lokasi sumber bahan baku (*raw material location*), transportasi (*transportation*), sumber energi (*power*), iklim (*climate*), sumber tenaga kerja dan tingkat upahnya (*labor and wage salary*), undang-undang dan sistem perpajakan (*law and taxation*), sikap masyarakat setempat (*community attitude*), air limbah industri (*waste water*) (Hindrayani, 2010).

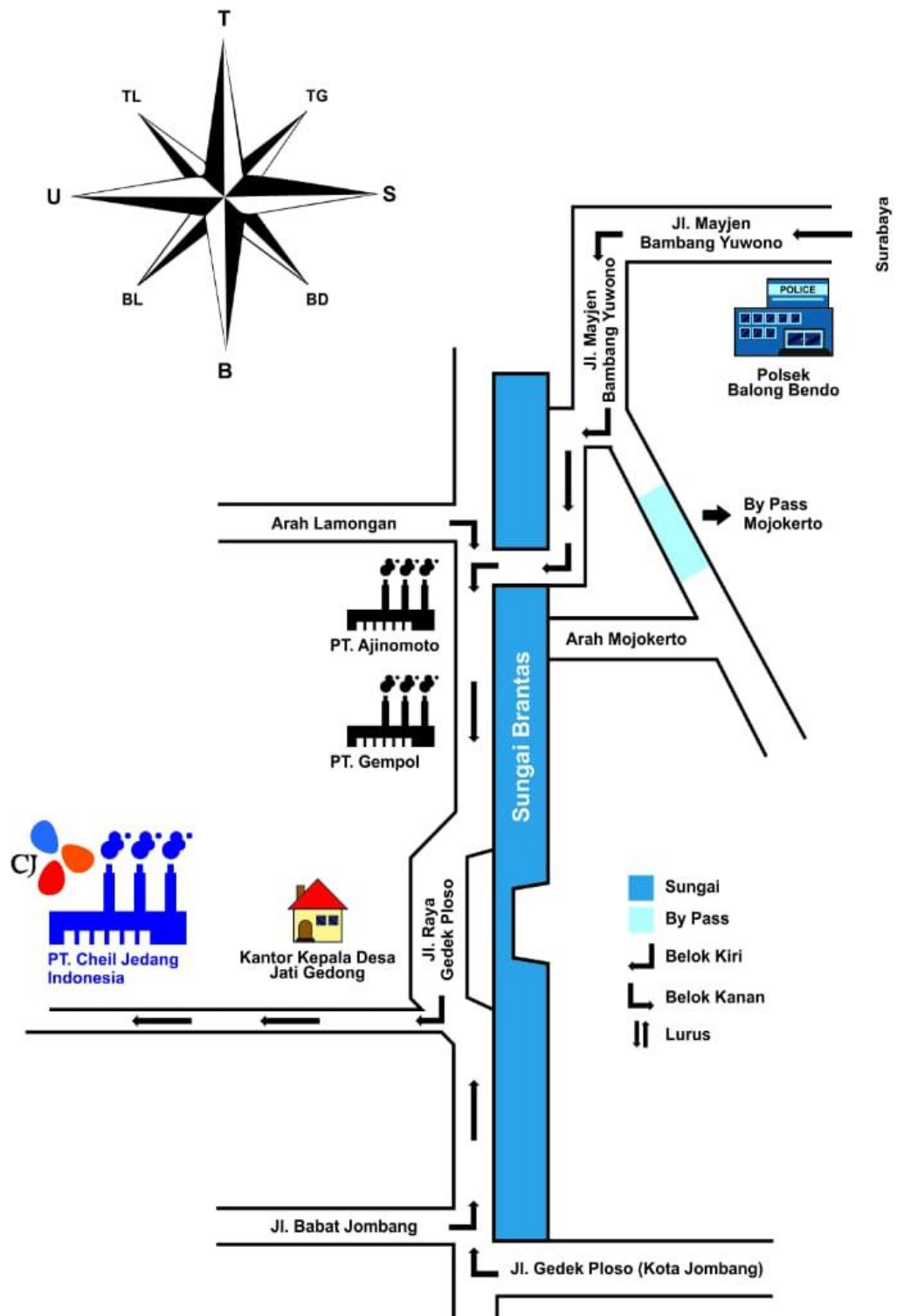
Lokasi perusahaan merupakan salah satu faktor penting bagi perusahaan karena dapat mempengaruhi perkembangan dan kelangsungan hidup perusahaan. Terdapat dua hal penting yang mendasari pemilihan lokasi, yaitu komitmen jangka panjang dan pengaruh terhadap biaya operasi dan pendapatan (Herjanto, 2008). Pemilihan lokasi yang tepat akan berdampak pada kelangsungan operasional perusahaan dan biaya yang dikeluarkan. Pemilihan lokasi yang tidak tepat dapat berpengaruh terhadap resiko dan keuntungan perusahaan secara keseluruhan.

Pabrik PT.Cheil Jedang Indonesia Jombang berlokasi di Jalan Raya Brantas KM 3.5, Desa Jatigedong, Kecamatan Ploso, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Letak geografis perusahaan berbatasan dengan Kantor Kepala Desa Jatigedong di bagian Utara, Persawahan Desa Jatigedong di bagian Selatan dan di bagian Barat. Serta Jalan Raya Brantas di bagian Timur.

Latar belakang pemilihan lokasi PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang dipengaruhi oleh beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- 1) Dekat dengan sumber bahan baku produksi, yaitu tetes tebu dan gula, karena terdapat banyak pabrik gula yang berdiri di daerah sekitar Kabupaten Jombang. Hal ini tentu dapat menekan biaya transportasi untuk membeli bahan baku.
- 2) Dekat dengan sumber air, yaitu sungai Brantas yang terletak tepat di depan wilayah pabrik.
- 3) Lokasi cukup dekat dengan pelabuhan, yaitu Pelabuhan Tanjung Perak yang terletak di Surabaya (sekitar 2 jam menggunakan truk dari Jombang)
- 4) Ketersediaan tenaga kerja asal Indonesia yang berjumlah cukup banyak sehingga memudahkan perusahaan untuk merekrut tenaga kerja yang baik serta berkualitas, dengan domisili dan akses yang dekat dan mudah menuju pabrik.
- 5) Lahan yang tersedia cukup luas untuk dijadikan pabrik
- 6) Letak daerah yang cukup strategis karena terletak di jalan raya lintas kota dan provinsi sehingga memudahkan sistem distribusi

Berdasarkan adanya beberapa faktor yang mendukung letak perusahaan, menjadikan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang menjadi salah satu perusahaan yang memiliki lokasi yang strategis dari segi geografis maupun ekonomis. Denah lokasi perusahaan dapat dilihat pada Gambar 2.

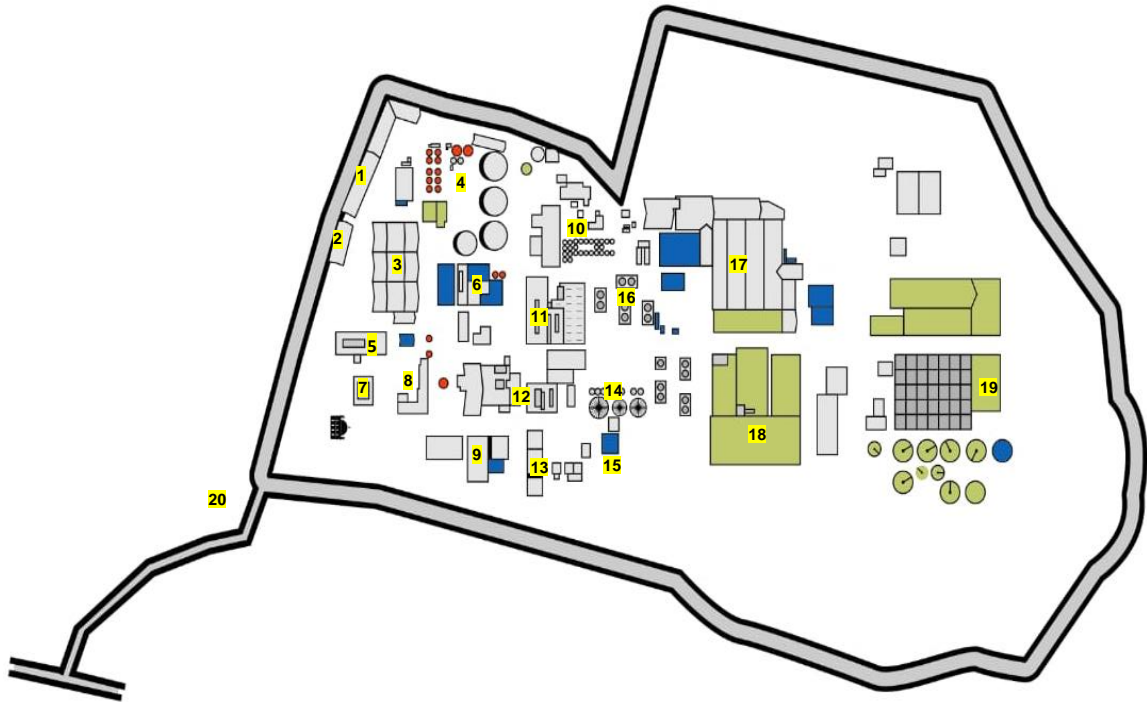


**Gambar 2.** Denah Lokasi PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020).  
 Sumber : PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020)

## 2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang sudah cukup baik, dibuktikan dengan letak ruang penerimaan bahan baku yang tidak jauh dari ruang proses produksi dan letak ruang proses tidak jauh dari gudang penyimpanan barang jadi sehingga memudahkan arus perpindahan barang. Perusahaan ini memiliki fasilitas untuk mendukung proses produksinya, bagian luar bangunan pabrik terdapat: pos satpam, masjid, atm center, parkir motor, ruang istirahat perempuan dan ruang istirahat laki-laki, ruang *jenset*, toilet, ruang sanitasi, dan ruang mekanik. Bagian depan pabrik terdapat kantor yang terdiri dari *office*, *lobby*, *locker room*, dan kantin. Bangunan pabrik sendiri terdiri dari *office*, ruang fermentasi, ruang *Refinery*, ruang *Packing*, ruang *utility*, *office QC (Quality Control)* dan *QA (Quality Assurance)*, gudang *raw material*, ruang *engineering*, gudang *finish product*, dan *boiler*. Bagian belakang pabrik terdapat pengolahan limbah (*Waste Water Treatment*). Adapun denah tata letak perusahaan dapat dilihat pada Gambar 3.





**Gambar 3.** Tata Letak Perusahaan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020).  
Sumber : PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020)

Keterangan :

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1) Gudang <i>sub material</i>            | 11) <i>Utility</i>            |
| 2) <i>Office</i> bahan material          | 12) <i>Boiler</i>             |
| 3) Gudang <i>raw material</i>            | 13) <i>Office engineering</i> |
| 4) Tangki bahan kimia                    | 14) <i>Cooling tower</i>      |
| 5) <i>Office</i> QC dan QA               | 15) Kolam air                 |
| 6) <i>Refinery</i> I & G                 | 16) <i>Cooling tower</i>      |
| 7) <i>Office room</i>                    | 17) Packing                   |
| 8) Fermentasi I & G                      | 18) Gudang penyimpanan produk |
| 9) Kantin                                | 19) <i>WWT</i>                |
| 10) Fermentasi MSG & <i>Refinery</i> MSG | 20) Parkir area               |

#### D. Struktur organisasi perusahaan

Organisasi adalah suatu kesatuan yang terdiri dari dua orang atau lebih yang bekerja sama dalam dalam rangka mencapai suatu tujuan. Dalam organisasi

terdapat pengkoordinasian yaitu membagi pekerjaan – pekerjaan kedalam posisi tertentu dan menggabungkan jabatan - jabatan kedalam unit yang saling berkaitan.

Menurut Rifa'i (2013) ada tiga macam bentuk organisasi yaitu:

1. Organisasi Lini ( *Line organization* )

Organisasi lini adalah suatu bentuk organisasi dimana pucuk pimpinan dipandang sebagai sumber kekuasaan tunggal.

2. Organisasi Lini dan Staff ( *Line and Staff Organization* )

Bentuk organisasi lini dan staff merupakan bentuk organisasi dimana wewenang diserahkan kepada pimpinan dan membawahi Staff/karyawan. Staff hanya sebagai pemberi nasihat, pemberi pertimbangan sesuai bidang keahliannya.

3. Organisasi Fungsional ( *Functional Organization* )

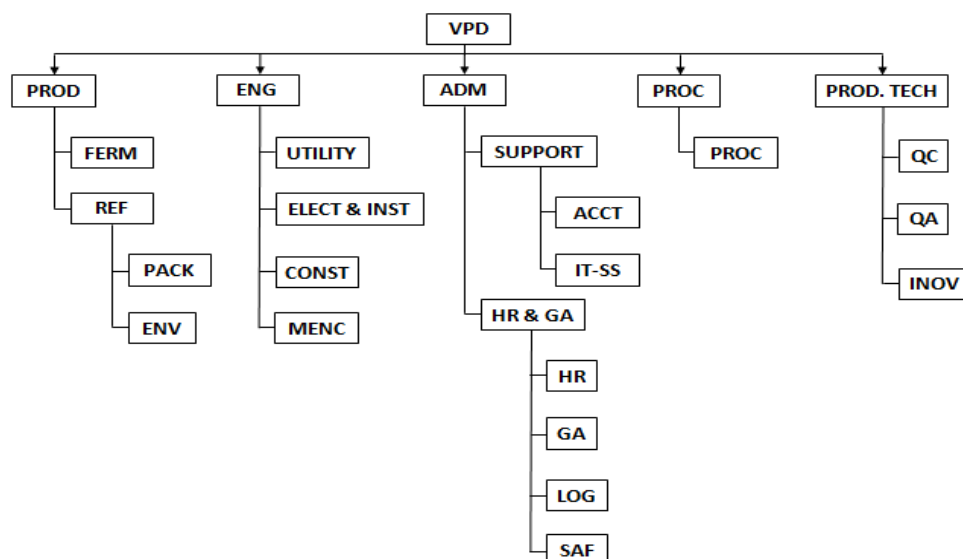
Organisasi fungsional disusun berdasarkan pembagian jabatan dari sifat dan macam – macam fungsi yang sesuai dengan kepentingan organisasi. Tiap – tiap fungsi saling berhubungan karena antar fungsi dan lainnya bergantung. Wewenang dalam organisasi fungsional dilimpahkan oleh pemimpin kepada unit- unit dibawahnya atas dasar fungsi.

Organisasi merupakan suatu sistem kerja sama yang memiliki tujuan jelas dengan mengembangkan perencanaan yang telah disusun sebelumnya. Pencapaian tujuan diperlukan dalam suatu manajemen yang baik antar karyawan. Kegiatan manajemen dalam suatu organisasi tidak terlepas dari hubungan kerja antar individu satu dengan individu lainnya, antara atasan dan bawahan tanpa adanya hubungan kerja dan deskripsi pembagian tugas dan wewenang yang baik serta jelas antar jabatan, maka tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya tidak akan tercapai. Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat antara lain mengetahui tugas dan tanggung jawab masing-masing sesuai posisi dalam organisasi, mempertegas hubungan antara anggota satu dengan yang lain, dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota demi kemudahan tercapainya tujuan bersama (Suryantoro, 2007).

PT. Cheil Jedang Indonesia menerapkan struktur organisasi lini dan staff, karena dapat mempermudah kelancaran dalam mengelola, menginformasi, maupun mengorganisasi dari atasan kepada bawahannya. Perusahaan ini dipimpin oleh seorang direktur yang dalam tugas dan melaksanakan tanggung jawabnya dibantu oleh general manager yang terdiri dari general manager

produksi, general manager administrasi dan para staf. Dimana Tugas para general manager dan staf yaitu membantu memberikan pemikiran nasehat atau saran – saran, data informasi dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan suatu keputusan atau kebijaksanaan. Struktur organisasi PT. Cheil Jedang Indonesia disusun sedemikian rupa sehingga terstruktur dengan baik untuk menjalankan aktivitas perusahaan dengan optimal guna mencapai tujuan bersama. PT. Cheil Jedang Indonesia memiliki kurang lebih 460 karyawan yang terbagi atas beberapa bagian.

General manager produksi membawahi beberapa manager diantaranya manager *fermentation*, manager *refinery*, manager *engineering*, manager *utility*, manager *technical* dan manager *enviroment*, Sedangkan general manager administrasi membawahi beberapa manager lainnya yaitu manager control, manager *general affairs*, manager administrasi, manager HRD dan manager *accounting*. Secara garis besar struktur organisasi PT. Cheil Jedang Indonesia dapat dilihat pada gambar 4.



**Gambar 4.** Struktur Organisasi Perusahaan PT.Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020).

Sumber : PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang (2020)

Keterangan :

- VPD (*Vice President Director*)
- PROD (Produksi)
- FERM (Fermentasi)

- REF (Refinery)
- PACK (*Packaging*)
- ENV (*Environment*)
- ENG (*Engineering*)
- UTILITY
- ELECT & INST (*Elektronik dan Instrument*)
- CONST (*Construction*)
- MENC (*Maintenance mechanical*)
- ADM (Administrasi)
- ACCT (*Accounting*)
- HR (*Human Resource*)
- GA (*General Affairs*)
- LOG (*Logistic*)
- SAF (*Safety*)
- PROC (*Procurement*)
- PROD. TECH (*Production Technology*)
- QC (*Quality Control*)
- QA (*Quality Assurance*)
- INOV (Inovasi)

Adapun bagian yang terdapat dalam factory adalah sebagai berikut :

- *Vice President Director*

*Vice President Director* mempunyai kedudukan tertinggi dalam perusahaan dan bertanggung jawab atas jalannya perusahaan dengan menentukan alur kebijakan intern maupun ekstern. *Vice President Director* juga memiliki wewenang untuk merumuskan dan mengembangkan rencana produksi yang meliputi jumlah dan kualitas produksi, pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan lain-lainnya, serta mengambil tindakan yang mendukung kelanjutan produksi.
- ADM (administrasi) meliputi :
  1. HR (*Human Research*) menangani pemenuhan dan penempatan tenaga kerja serta meningkatkan kualitas SDM.
  2. GA (*General Affairs*) menangani safety sistem atau kerahasiaan dokumen perusahaan.
  3. LOGISTIC terbagi menjadi 2 bagian yaitu :

- W/H (*warehouse*) menangani *raw* dan *sub material* yang keluar masuk ke dalam gudang.
- *Purchasing* menangani pembelian bahan dan barang dari dalam maupun luar negeri.
- 4. ACCT (*accounting*) menangani akuntansi perusahaan
- 5. Safety menangani safety sistem ketenagakerjaan dalam perusahaan
- *Production* meliputi :
  - a. Staf Fermentasi yang terbagi menjadi 2 yaitu:
    - Staf Fermentasi 1 bertanggung jawab terhadap proses fermentasi *monosodium glutamat* (MSG).
    - Staf Fermentasi 2 bertanggung jawab terhadap proses fermentasi *losine Monophospate* (IMP) dan *Guanine Monophospate* (GMP).
  - b. Staf *Refinery* yang terbagi menjadi 3 yaitu:
    - Staf *Refinery* 1 bertanggung jawab terhadap proses *refinery* hingga *packing* produk *monosodium glutamat* (MSG).
    - Staf *Refinery* 2 bertanggung jawab terhadap proses *refinery* hingga *packing* produk *losine Monophospate* (IMP).
    - Staf *Refinery* 3 bertanggung jawab terhadap proses *refinery* hingga *packing* produk *Guanine Monophospate* (GMP).
  - c. Staf *Environment* bertanggung jawab dalam mengolah limbah dari setiap proses produksi.
  - d. Staf *Packing* bertanggungjawab dalam proses pengemasan produk
- Staf Engineering meliputi:
  - a. Staf *Maintenance mechanical* bertanggung jawab terhadap menyediakan penyediaan, perawatan peralatan.
  - b. Staf *Utility* bertanggung jawab terhadap kontinuitas untuk pendukung meliputi *compressor*, *boiler*, dan *raw water treatment* (RWT).
  - c. Staf *Construction* bertanggung jawab terhadap pembangunan suatu proyek untuk meningkatkan suatu produksi.
  - d. Staf *Instrument* bertanggungjawab terhadap kestabilan instrument dan peralatan elektronik

- Staf *Technical Production* meliputi:
  - a. Staf QC (*quality control*) bertanggung jawab terhadap kualitas bahan-bahan dasar dan pembantu yang masuk ke pabrik, kualitas produksi setengah jadi selama produksi berlangsung, dan kualitas produk akhir.
  - b. Staf QA (*quality assurance*) *Research and Development* merupakan bagian terpenting dalam research perkembangan sebuah PT. Cheil Jedang Indonesia.
- Staf *Procurement* bertanggung jawab terhadap pengadaan barang, peralatan, mesin maupun bangunan/konstruksi.

#### E. Ketenagakerjaan

Keberhasilan suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh faktor kualitas pegawai dan karyawannya. PT.Cheil Jedang Indonesia Jombang memiliki kurang lebih yang berjumlah 650 orang dengan tingkat pendidikan karyawan bervariasi sesuai dengan tanggung jawab dan jenis pekerjaannya. Meningkatkan kualitas kerja, rekrutmen karyawan diikuti dengan training sekitar 3 bulan untuk memberikan kesempatan kepada karyawan dalam beradaptasi dengan lingkungan perusahaan. PT. Cheil Jedang Indonesia memiliki presentasi karyawan berdasarkan tingkat pendidikan dan komposisi tenaga kerja berikut :

1. Komposisi tenaga kerja
  - a. Indonesia : 90 % / 585 orang
  - b. Asing : 10 % / 65 orang
2. Tingkat pendidikan tenaga kerja
  - a. Sarjana : 8 % / 52 orang
  - b. D3 : 9 % / 59 orang
  - c. SMA : 80 % / 520 orang
  - d. SD/SMP : 3% / 19 orang

Sebanyak 80 % karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia berdomisili di daerah sekitar Jombang. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan telah mencapai sasaran untuk membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Dimana untuk klasifikasi karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang adalah sebagai berikut:

- |         |  |
|---------|--|
| Grade 2 | : operator (lulusan SMK, SMA, D3)        |
| Grade 3 | : foreman / staff (lulusan S1 keatas)    |
| Grade 4 | : supervisor / staff (lulusan S1 keatas) |

Grade 5	: manager
Grade 6	: general manager
Grade 7	: kepala pabrik

Grade 2 atau setara dengan operator dikategorikan sebagai pekerja waktu tidak tentu / shift time dengan pembagian waktu sebagai berikut :

- Pagi : 07.00 – 15.00
- Sore : 15.00 – 23.00
- Malam : 23.00 – 07.00

Sedangkan untuk grade 3 ke atas dikategorikan sebagai pekerja waktu tertentu/*daytime* dengan pembagian waktu selama 5 hari kerja yaitu senin sampai jum'at pada pukul 08.00 pagi sampai dengan pukul 05.00 sore.

Sistem pengupahan yang dilaksanakan oleh PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang meliputi upah bulanan dan upah lembur. Upah bulanan adalah upah yang diberikan kepada karyawan pada akhir bulan. Besarnya upah bulanan tetap berdasarkan UMR (Upah Minimum Regional) di Jombang dan berdasarkan jabatan serta prestasi yang diraih oleh karyawan. Upah lembur diberikan kepada pekerja yang melakukan kerja lembur. Upah diberikan dengan berdasarkan perhitungan jam kerja diluar 8 jam kerja. Pada akhir tahun, karyawan tetap dievaluasi terhadap kecakapan, kemampuan bekerja, dan ketekunan dengan maksud peninjauan terhadap kenaikan gaji.

Selain itu untuk meningkatkan produktifitas dan motivasi kerja maka karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang disediakan beberapa fasilitas pendukung untuk tenaga, meliputi :

1. Kesejahteraan yang berupa : rekreasi tahunan, fasilitas olahraga, musik ibadah, koperasi karyawan, kantin, poliklinik, seragam atribut dan loker.
2. Komunikasi yang berupa : *broadcasting*, forum komunikasi karyawan, perayaan ulang tahun, serikat pekerja tingkat perusahaan dan pertemuan bulanan.
3. Tunjangan yang berupa : biaya pengobatan karyawan dan keluarga, pernikahan dan kelahiran, transportasi, jamsostek, jaminan kecelakaan kerja (JKK), jaminan kematian (JK), dan jaminan pelayanan kerja (JPK), asuransi kecelakaan diri, penggunaan sistem *Annual Income* yang meliputi gaji pokok, tunjangan dan bonus.

Sebagian besar bahan pendukung dan instrument di PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang berbahaya bagi keselamatan, sehingga dibutuhkan penjaminan keamanan dan keselamatan kerja bagi karyawan. Untuk itu karyawan PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang diberi peralatan berupa alat pelindung diri (APD) yang meliputi :

1. Jenis berbahaya dan beracun disediakan *cotton masker, rubber shoes, safety shoes, helm, earplug* dan sarung tangan.
2. Jenis bahan yang mudah terbakar disediakan bahan pemadaman kebakaran seperti hydran, pasir dan air.

PT. Cheil Jedang Indonesia Jombang juga sangat mengutamakan program K3 (keselamatan dan keamanan kerja) bagi para karyawan yang bertujuan untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja saat proses produksi, sehingga dibentuk *safety team*. Berikut merupakan aktifitas *safety team* :

1. Memberikan penjelasan tentang keselamatan kerja pada karyawan.
2. Memberikan penjelasan dan pembinaan kepada tenaga kerja harian agar memenuhi peraturan tenaga kerja.
3. Memasang rambu-rambu keselamatan kerja pada tempat-tempat yang dianggap rawan berbahaya.
4. Mengadakan penyeledikan terhadap timbulnya kecelakaan kerja.
5. Menyediakan perlengkapan keamanan bagi setiap karyawan yang berupa alat pelindung diri (APD).
6. Mengantisipasi keadaan darurat dengan menyediakan peralatan pada daerah yang rawan kecelakaan.
7. Memberikan penjelasan kepada karyawan bahwa program K3 merupakan tanggung jawab seluruh karyawan.