

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi adalah spesies tanaman berbentuk pohon termasuk dalam *family Rubiaceae* dan genus *coffea*. Tanaman ini tumbuhnya tegak, bercabang dan bila dibiarkan tumbuh dapat mencapai tinggi 12 m. Tanaman ini dapat tumbuh di daerah tropis terkecuali di tempat – tempat yang terlalu tinggi dengan temperatur yang sangat dingin atau di daerah tandus yang memang tidak cocok untuk tumbuhnya tanaman ini (Saputra, 2008).

Kopi merupakan salah satu tanaman perkebunan yang telah lama dibudidayakan serta mempunyai nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Sekitar 70% konsumsi kopi dunia berasal dari spesies kopi arabika, 26% berasal dari kopi robusta. Kopi berasal dari negara Afrika, yang lebih tepatnya berasal dari pegunungan di Etiopia namun kopi sendiri baru dikenal masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di daerah Yaman melalui saudagar Arab (Rahardjo, 2012).

Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brasil dan Vietnam dengan produksi sebesar 685 ribu ton pada tahun 2014 atau 8,9% dari produksi kopi dunia. Komposisi produksi tersebut terdiri dari 76,7% kopi jenis robusta dan 23,3% jenis arabika. Kopi menjadi komoditas ekspor unggulan yang menyumbang devisa terbesar keempat setelah kelapa sawit, karet dan kakao dengan nilai mencapai USD 1,4 miliar dan menyerap lapangan kerja lebih dari 1,89 juta kepala keluarga. Luas lahan perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1,24 juta hektar dengan luas lahan perkebunan kopi robusta mencapai 933 ribu hektar dan luas lahan perkebunan kopi arabika mencapai 307 ribu hektar. Rata-rata luas kepemilikan lahan petani 0,6 hektar (ICO, 2013).

Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dilakukan Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa konsumsi kopi per kapita rumah tangga dalam wujud bubuk atau biji mengalami peningkatan pada tahun 2018 menjadi 0,864 kilogram (kg)/kapita/tahun atau naik 8,25% dibandingkan tahun 2017 sebesar 0,798 kg/kapita/tahun. Angka ini diprediksi akan stabil pada tahun 2019-2020 sekitar 0,864 kg/kapita/tahun. Salah satu faktor yang dapat meningkatkan nilai konsumsi kopi di Indonesia adalah mulai menjamurnya kuliner yang menyajikan minuman seduhan bubuk kopi di tanah air (BPS, 2018).

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan pusat penelitian juga merupakan industri kelas menengah yang bergerak untuk meningkatkan kualitas hasil panen kopi dengan cara melakukan penelitian serta menghasilkan produk kopi. Produk yang dihasilkan PUSLITKOKA berupa kopi instan jahe, kopi luwak, kopi erexsa atau kopi gingseng, dan kopi blending. Jenis kopi yang ditanam pada perkebunan di puslitkoka terdiri dari kopi arabika dan kopi robusta dimana kedua jenis kopi tersebut memiliki jenis varietas berbeda antara lain kopi arabika andungsari-1, kopi arabika S 795, kopi arabika USDA 762, kopi arabika BP 700, kopi robusta klon BP 308, kopi robusta klon BP 42, kopi robusta klon BP SA 203, dan kopi robusta klon SA 436. Produk kopi yang dihasilkan berupa kopi sangrai dalam bentuk bubuk maupun biji dan produk kopi instan. Pengolahan pasca panen kopi pada puslitkoka dilakukan dengan tujuan mendapatkan biji kopi yang berkualitas dan terjaga mutunya, cara pengolahan tersebut dimulai dari pemetikan di kebun hingga diproses menjadi biji kopi. Berdasarkan hal tersebut yang mendasari rasa keingintahuan akan pengetahuan dan wawasan mengenai cara pengolahan kopi serta adanya kesesuaian dengan mata kuliah Tanaman Industri yang dipelajari oleh mahasiswa Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur menjadikan dasar dipilihnya Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia sebagai tempat praktik kerja lapang. Penempatan posisi kegiatan praktik lapangan disesuaikan dengan jurusan mahasiswa, sehingga dapat menyesuaikan antara teori dasar dengan kondisi lapangan industri.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari praktik kerja lapang yaitu :

- a. Mengetahui berbagai teknologi yang digunakan dalam dunia industri pengolahan kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- b. Mengetahui penerapan cara pengolahan pasca panen kopi yang baik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- c. Mendapatkan pengalaman dalam suatu lingkungan kerja dan melaksanakan studi perbandingan antara teori yang didapat di kuliah dengan penerapannya di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari praktik kerja lapang yaitu :

- a. Bagi Perusahaan

Tugas khusus yang dilaksanakan oleh penulis selama kerja praktik mampu

menjadi saran bagi perusahaan untuk melakukan perbaikan kinerja di masa yang akan datang.

b. Bagi Universitas

- Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan ilmu industri di Indonesia berupa proses dan teknologi khususnya dibidang kopi
- Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga terjalin Kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.

c. Bagi Mahasiswa

- Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menyesuaikan teori dasar yang diperoleh selama perkuliahan dengan kondisi lapangan industri.
- Dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan mampu mengimplementasikan didunia kerja yang sesuai dengan pendidikan akademik yang diperoleh dibangku kuliah.

B. Sejarah Perusahaan

Pusat penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA) atau disebut dengan *Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute* (ICCRI) berdiri pada tanggal 1 Januari 1911 dengan nama *Besoekisch Proefstationi*. Status kepemilikan PUSLITKOKA Indonesia adalah hak pakai atas nama Departemen Pertanian Republik Indonesia (Sertifikat No. 1 tanggal 11 Desember 1911). Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terletak di Jl. PB. Sudirman No. 90, Desa Jember Lor, Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Lokasi di Jalan PB Sudirman 90 ini di khususkan untuk bagian riset analisis pasca panen, urusan direksi, dan administrasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, karena keadaan lokasi yang berada di pusat kota karena lebih mudah diakses dari pihak luar dan sarana yang dibutuhkan lebih memadai. Penelitian yang telah berhasil dicapai selama tahun 1954-1957 yakni berdasarkan hasil penelitian oleh para peneliti Belanda tahun 1954, telah ditemukan bibit kopi unggul varietas kopi robusta, yakni BP 4 (Besoekisch Proefstation 4), BP 42, BP 358, BP 409, SA 237 (Sumber Asin 237), SA 56 dan SA 109. Hasil tersebut diperoleh dengan menggunakan teknik sambung konvensional dan stek sambung. Pada tahun 1981 Puslikoka memperoleh mandate untuk melakukan penelitian dan pengembangan pada komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 20 Oktober 1981.

Pada tahun 1987 seluruh kegiatan / operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji. Pabrik ini biasa disebut dengan kebun percobaan Kaliwining. Perpindahan lokasi tersebut bertujuan agar dapat membedakan fungsi dari masing-masing lokasi. Adapun lokasi yang berada di Kaliwining berfungsi agar mendapat lahan yang luas sebagai kebun dari kopi dan kakao serta kondisi lingkungan yang masih sangat baik untuk kegiatan operasional. Di lokasi ini terdapat penelitian dari kopi dan kakao serta produksi dari kopi dan kakao. Keseluruhan wilayah kebun percobaan pusat aktivitas produksi dan kantor dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berjumlah 380 ha.

Pada tahun 2003 didirikan pabrik pengolahan kakao di areal puslitkoka. Sejak didirikan, dari tahun ke tahun dilakukan pengembangan dan inovasi pada produk yang dihasilkan dari pengolahan biji kakao. Inovasi tersebut dilakukan dengan menciptakan produk baru contohnya pada makanan cokelat yang diproduksi dengan penambahan bahan-bahan yang memberikan variasi terhadap citarasa yang dimilikinya seperti pada produk cokelat jahe. Pada awalnya hanya dilakukan pengembangan produk makanan cokelat saja, namun sekitar pada tahun 2007 dilakukan produksi minuman coklat bubuk.

Pabrik kopi berdiri pada tahun 2006. Sejak didirikan, dari tahun ke tahun dilakukan pengembangan dan inovasi pada produk yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi dengan alat dan mesin tersebut. Inovasi tersebut dilakukan dengan menciptakan produk baru contohnya pada minuman kopi yang diproduksi dengan penambahan bahan-bahan yang memberikan variasi terhadap citarasa yang dimilikinya seperti pada produk kopi instan jahe, kopi luwak, kopi erexsa atau kopi ginseng, kopi blending. Pada awalnya hanya dilakukan pengembangan produk minuman kopi bubuk kopi arabika dan kopi robusta. Saat ini pabrik pengolahan kopi ini menghasilkan produk minuman kopi dalam bentuk kopi instan seperti kopi instan rendah kafein. Produksi dilakukan sebatas untuk memenuhi dan menyediakan stock produk di outlet dan dilakukan pula untuk memenuhi pesanan.

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 structural 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. Terdapat beberapa hasil penelitian yang dilakukan oleh PUSLITKOKA yaitu kopi robusta klon BP 308, kopi arabika varietas Andungsari (AS1), kopi robusta klon BP 939. Hasil tersebut diperoleh dengan menggunakan teknik sambung konvensional dan stek sambung. Sedangkan untuk kakao terdapat klon anjuran biji kakao mulia yaitu DR1 (Djati Runggo 1) dan DRC (Djati Runggo Clon) dari non biji, GC7 (Getas Clon 7). Terdapat dua jenis kakao yaitu kakao lindak yang memiliki biji daun kotil ungu dan kakao mulia yang memiliki biji daun kotil putih. Logo PUSLITKOKA yang digunakan hingga saat ini dapat dilihat pada gambar 1. dibawah ini



Gambar 1. Logo Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA,2015)

1. Visi

Menjadi Lembaga penelitian yang handal dan produktif dalam menciptakan

dan mengembangkan teknologi yang terkait dengan perkebunan kopi dan kakao.

2. Misi

- Mempelopori kemajuan industri kopi dan kakao
- Mendampingi mitra pelaku usaha dengan pemerintah dalam mengembangkan inovasi teknologi baru..
- Menyediakan informasi dan pengembangan sumber daya manusia dalam meningkatkan daya saing.

C. Jumlah Produksi

Jumlah total produksi kopi untuk waktu sekali panen pada Kebun Percobaan Andungsari ketinggian 100-1.200 m dpl, Kebun Percobaan Kaliwining dan Kebun Percobaan Sumber asin ketinggian 45-550 m dpl pada tahun 2019 yaitu 183.150 kg, 176.446 kg tahun 2018, sedangkan ppada tahun 2017 sebanyak 123.887 kg. Kopi yang dipanen dari ketiga kebun milik PUSLITKOKA tersebut tidak terlalu pasti karena hasil panen kopi juga dipengaruhi beberapa faktor seperti iklim, kualitas tanah, dan serangan hama.

D. Pemasaran Produksi

Kopi yang dihasilkan dari lahan kaliwining dan bondowoso dipasarkan dengan secara langsung pada konsumen. Pemasaran dilakukan secara langsung dengan cara dijual pada outlet puslitkoka, terdapat dua jenis produk kopi yang dipasarkan yaitu produk jadi dan produk setengah jadi. Target pasar dari PUSLITKOKA adalah pengunjung wisatawan yang ada pada taman edukasi puslitkoka. Produk kopi setengah jadi yaitu berupa biji kopi yang dikemas dalam jar dengan netto 200gr dan jika pembeli ingin menghaluskan pihak outlet akan menggilingnya. Sedangkan untuk produk jadi berupa minuman kopi yang dapat diperoleh dan dinikmati secara langsung di outlet puslitkoka.

E. Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Pabrik

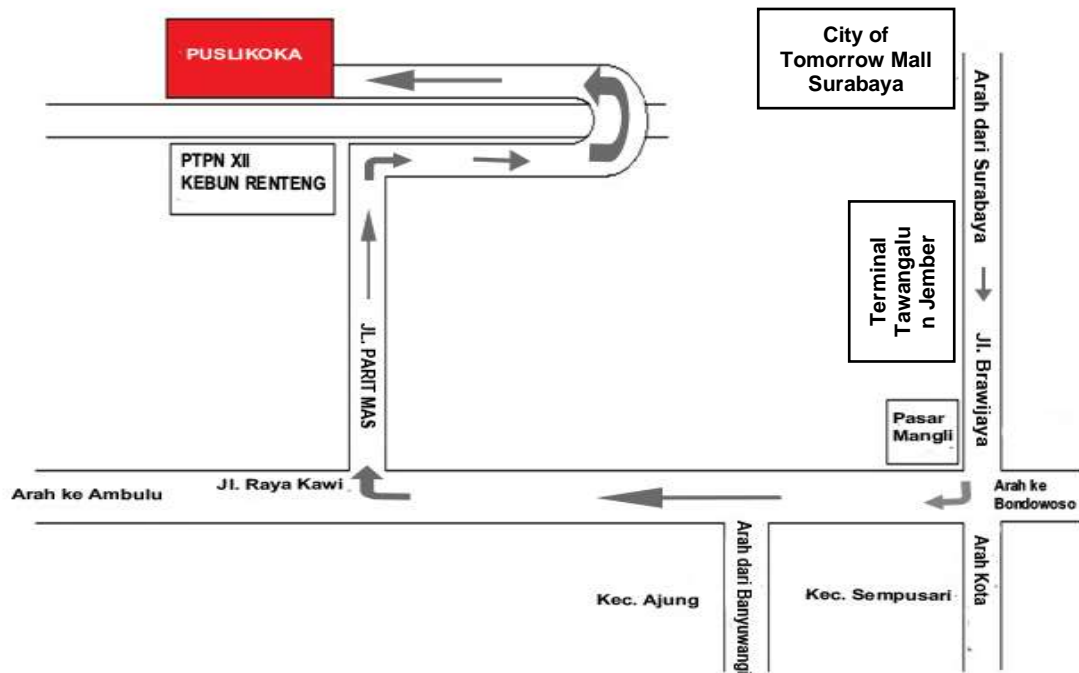
Dari tahun 1991 sampai dengan 1986, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terletak di Jl. PB. Sudirman No. 90, Desa Jember Lor, Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Namun mulai 1987 seluruh kegiatan /operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji, sekitar 20 km ke arah barat daya Kota Jember, yang berbatasan dengan:

- a. Sebelah utara : PTPN XII Renteng
- b. Sebelah timur : PTPN XII Renteng
- c. Sebelah selatan : Perkebunan Desa Gumuk Bago
- d. Sebelah barat : Desa Gumuk Wulih dan Desa Gumuk Suruh

Pabrik ini biasa disebut dengan kebun percobaan Kaliwining. Perpindahan lokasi tersebut bertujuan agar dapat membedakan fungsi dari masing-masing lokasi. Lokasi di daerah sentral kabupaten Jember adalah kantor pusat dari Puslitkoka. Lokasi ini merupakan kantor dari jajaran utama Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dan juga terdapat Laboratorium Pasca Panen dan Bioteknologi. Lokasi di Jalan PB Sudirman 90 ini di khususkan untuk bagian riset analisis pasca panen, urusan direksi, dan administrasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Pertimbangan pemilihan lokasi di jalan PB Sudirman adalah lebih mengarah pada keadaan lokasi yang berada di pusat kota karena lebih mudah diakses dari pihak luar dan sarana yang dibutuhkan lebih memadai. Faktor lainnya untuk lokasi di pusat kota lebih mempertimbangkan aspek hubungan komunikasi ke pihak luar serta sebagai sarana perantara bagi pihak yang membutuhkan jasa penelitian dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Adapun lokasi yang berada di Kaliwining atau lokasi di luar Jember yang dijadikan kebun percobaan juga berfungsi agar mendapat lahan yang luas sebagai kebun dari kopi dan kakao serta kondisi lingkunganyang masih sangat baik untuk kegiatan operasional.

Lokasi di Kaliwining terdapat kebun percobaan dan laboratorium untuk kegiatan penelitian dan produksi. Di lokasi ini lebih ke arah operasionalnya ,jadi terdapat penelitian dari kopi dan kakao serta produksi dari kopi dan kakao. Keseluruhan wilayah kebun percobaan pusat aktivitas produksi dan kantor dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berjumlah 380 ha. Status kepemilikan PUSLITKOKA Indonesia adalah hak pakai atas nama Departemen Pertanian Republik Indonesia (Sertifikat No. 1 tanggal 11 Desember 1911). Sebagai kelanjutan dari keberadaan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao maka diperlukan kebun percobaan antara lain yang berokasi di desa Nogosari, kecamatan Rambipuji, Kabupaten Jember. Kebun percobaan disebut kebun percobaan Kaliwining. Denah lokasi untuk menuju PUSLITKOKA Jember dari arah Surabaya

dapat di lihat pada gambar 2. dimana titik awal keberangkat dimulai dari arah City of Tomorrow Mall Surabaya



Gambar 2. Denah Lokasi Pusat Penelitian Kopi dan Kaka (PUSLITKOKA, 2015)

2. Tata Letak

Tata letak dapat didefinisikan sebagai cara penempatan fasilitas-fasilitas produksi guna memperlancar proses produksi PUSLITKOKA yang efektif dan efisien. Tujuan utama dari tata letak fasilitas adalah mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi yang aman dan nyaman sehingga dapat memberikan keuntungan-keuntungan dalam sistem produksi.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki area kerja diantaranya kantor, laboratorium, pasca panen, inventori material, dan perkebunan. Area kantor meliputi ruang administrasi, ruang HRD, ruang *meeting*, ruang seminar, dan oeroustakaan. Pada area laboratorium diantaranya adalah laboratorium pengawasan muru, laboratorium pemuliaan tanaman, laboratorium mekanisasi pertanian, laboratorium fisik tanah, laboratorium kultur jaringan, laboratorium kimia tanah, laboratorium uji cita rasa (UCK), laboratorium biologi tanah. Area pasca panen meliputi ruang produksi hulu kopi dan kakao serta produksi hilir kopi dankakao, produksi hasil samping seperti sabun, roker dan nata de cocoa. Area perkebunan meliputi lahan perkebunan kopi dan kakao, tata letak dapat dilihat secara rinci pada gambar 3. berikut



Gambar 3. Tata Letak Pabrik Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (PUSLITKOKA, 2015)

F. Struktur Organisasi

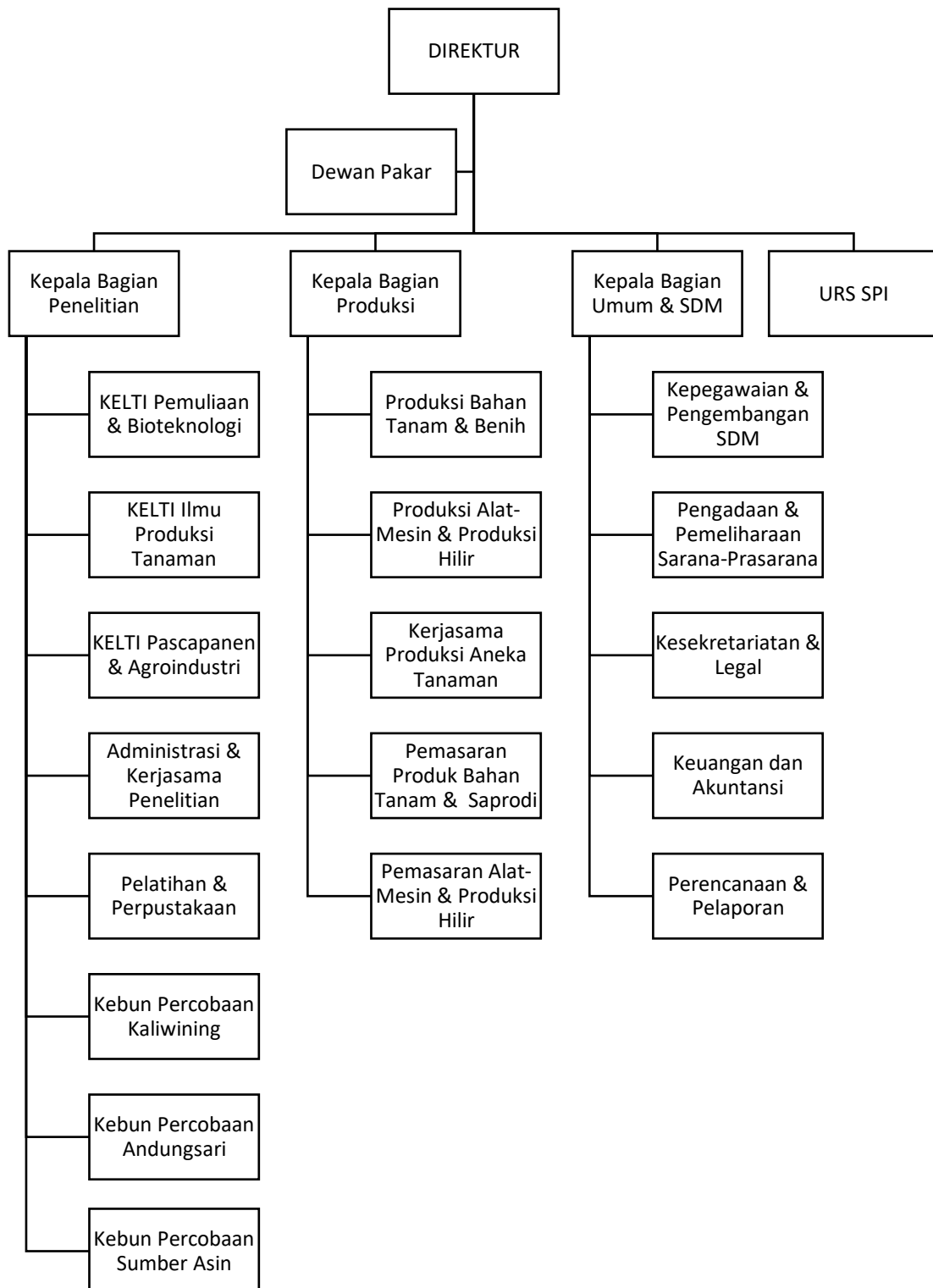
Struktur organisasi merupakan bagian yang penting dalam suatu perusahaan. Struktur organisasi yang baik dapat memudahkan pekerja untuk menjalankan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Struktur organisasi yang diaplikasikan pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu struktur organisasi fungsional. Struktur organisasi fungsional memiliki kekuasaan tertinggi yang terletak pada direktur, namun direktur tidak berhubungan secara langsung dengan karyawan tingkat bawah. Direktur hanya melakukan komunikasi dengan manager dan kepala bagian yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan kepala urusan bagian dan staf-staf yang bertugas mengatur kerja pada karyawan masing-masing. Aliran wewenang yaitu seorang atasan mengambil keputusan dan memberitahukannya kepada seorang bawahan lagi dan seterusnya hingga membentuk garis dari puncak hingga tingkat terbawah struktur organisasi. Struktur organisasi pada Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggunakan struktur organisasi fungsional karena pembagian

wewenang dan tugas disini sudah jelas, oleh karena itu penggunaan struktur organisasi fungsional sangat cocok digunakan. Berdasarkan struktur organisasi di PUSLITKOKA maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Berikut merupakan *job description* dari masing-masing jabatan :

1. Direktur : Penanggung jawab dalam keseluruhan aktivitas dan perkembangan organisasi
2. Dewan Pakar : Memberikan saran pertimbangan yang akan dijadikan keputusan dan program yang ada
3. Kepala Bagian Penelitian : Penanggung jawab setiap kegiatan penelitian untuk semua komoditas
4. Kelompok Peneliti Pemuliaan & Bioteknologi : Melaksanakan kegiatan pengembangan dan penelitian pemuliaan dan bioteknologi
5. Kelompok Peneliti Ilmu Produksi Tanaman : Melaksanakan kegiatan pengembangan dan penelitian ilmu produksi tanaman
6. Kelompok Peneliti Pascapanen & Agroindustri : Melaksanakan kegiatan penelitian pascapanen dan simulasi system pengembangan agroindustry serta teknologi pangan
7. Administrasi & Kerjasama Penelitian : Penyebar luasan informasi hasil penelitian , membentuk jaringan kerjasama dengan badan penelitian
8. Pelatihan & Perpustakaan : Melaksanakan tugas di bidang pelatihan dan melaksanakan penyusunan kebijakan, petunjuk teknis di bidang pengembangan dokumentasi dan pengembangan koleksi bahan pustaka penelitian
9. Kebun Percobaan Kaliwining : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan dikebun kopi percobaan Kaliwining
10. Kebun Percobaan Andungsari : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan dikebun kopi percobaan Andungsari
11. Kebun Percobaan Sumber Asin : Mengkoordinasi serta memberdayakan potensi yang ada di afdeling dan menjaga kestabilan kerja para staff dan dikebun kopi percobaan Sumber Asin
12. Kepala Bagian Produksi : Melakukan perencanaan dan pengawasan terhadap semua kegiatan produksi

13. Produksi Bahan Tanam & Benih : Melaksanakan prosedur proses bahan tanam dan benih
14. Produksi Alat-Mesin & Produksi Hilir : Melaksanakan proses produksi alat dan mesin serta industri hilir pasca panen
15. Kerjasama Produksi Aneka Tanaman : Menyusun dan mengkoordinasikan rencana kerja sama tentang produksi aneka tanaman
16. Pemasaran Produk Bahan Tanam & Saprodi : Memasarkan dan memberikan informasi terkait produk bahan tanam dan saprodi kepada konsumen
17. Pemasaran Alat-Mesin & Produksi Hilir : Memasarkan dan memberikan informasi terkait spesifikasi alat-mesin dan produksi hilir beserta harga
18. Kepala Bagian Umum & SDM : Menyelenggarakan pelayanan teknis umum, kepegawaian serta pemberdayaan sumber daya manusia
19. Kepegawaian & Pengembangan SDM : Mengkoordinasi pembagian tugas dan wewenang, mengalokasikan pemberdayaan SDM yang ada, menetapkan jadwal waktu kerja pada tiap shift, mengurus program pelatihan dan pengembangan pegawai, menetapkan system pengupahan
20. Pengadaan & Pemeliharaan Sarana-Prasarana : Merencanakan, melaksanakan, mengkoordinasi dan mengevaluasi peningkatan pelayanan yang berkualitas dalam bidang pengadaan dan pemeliharaan sarana dan prasarana yang ada.
21. Kesekretariatan & Legal : Merencanakan serta melakukan koordinasi mengenai tata keterangan, warkat dan tata usaha organisasi
22. Keuangan & Akutansi : Mengkoordinasi setiap upaya pengendalian kegiatan akuntansi manajemen, keuangan & sistem informasi keuangan, mengurus setiap aliran kas yang ada.
23. Perencanaan & Pelaporan : Mengkoordinasi penyusunan dan pengolahan informasi sebagai bahan penyusun rencana kegiatan, mendokumentasikan serta mengevaluasi kinerja setiap divisi yang ada

Berdasarkan deskripsi masing-masing jabatan yang ada pada PUSLITKOKA, secara struktur organisasinya dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi PUSLITKOKA (PUSLITKOKA,2019)

G. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Tenaga kerja merupakan bagian penting dalam sebuah perusahaan. Tenaga kerja memiliki peranan penting menuju tujuan perusahaan. Tenaga kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao memiliki peranan penting dalam mengembangkan organisasi kearah yang lebih baik. Sumber daya manusia atau ketenagakerjaan yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terbagi dalam tiga bidang tugas, yaitu bidang penelitian dan pelayanan, bidang administrasi atau penunjang, dan bidang kebun percobaan. Pada bidang tugas penelitian, ketenagakerjaan yang ada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini dibedakan menjadi beberapa tingkatan peneliti, yakni peneliti utama, peneliti madya, peneliti muda, peneliti pertama dan peneliti non kelas. Pekerja *non skill* lebih banyak melakukan pekerjaan teknis sedangkan tenaga kerja *skill full* lebih ke arah manajerial. Hampir disemua bidang pekerjaan di Puslitkoka lebih banyak berijazah SLTA.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggolongkan dua tenaga kerja (karyawan) yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap.

a. Tenaga Kerja Tetap

Tenaga kerja atau keryawan tetap merupakan pegawai yang menerima atau memperoleh penghasilan dalam jumlah tertentu secara teratur yang terus menerus ikut mengelola kegiatan perusahaan secara langsung. Penggolongan tenaga kerja tetap di PUSLITKOKA dibagi menjadi dua, yaitu:

- Tenaga kerja staf memiliki kedudukan diantaranya adalah direkturm administrator, sinder kepala, sinder kebun, dan sinder teknik pengolahan atau teknik pasca panen.
- Tenaga kerja non staff memiliki kedudukan diantaranya adalah petugas *cleaning service*, petugas keamanan, pengelola koperasi, pekerja bengkel alat dan mesin, kepengurusan lingkungan dan musholla.

b. Tenaga Kerja Tidak Tetap

Tenaga kerja atau karyawan tidak tetap adalah pegawai yang hanya menerima penghasilan apabila pegawai yang bersangkutan bekerja, berdasarkan jumlah hari kerja, jumlah unit hasil pekerjaan yang dihasilkan atau penyelesaian suatu jenis pekerjaan yang diminta oleh pemberi kerja. Tenaga kerja ini dibutuhkan pada saat tertentu misalnya saat panen raya dan saat banyak permintaan pada produk. Pekerja seperti ini dinamakan pekerja borongan karena mereka diberi upah

borongan. Selain itu ada pula pekerja harian yang bekerja di kebun, pemetik buah, sortasi buah, dan pemecah buah. Tenaga kerja tidak tetap ini sebagian berasal dari penduduk lokal disekitar pabrik dan bekerja sesuai dengan waktu permintaan dari Puslitkoka yang juga akan berpengaruh pada upah yang diberikan, dihitung berdasarkan dari banyaknya hari kerja. Tenaga kerja atau karyawan tidak tetap diantaranya adalah pekerja kebun, pemetik buah, sortasi buah, serta pemecah buah. Tenaga kerja tidak tetap ini didominasi oleh lulusan pendidikan SLTA ke bawah. Hal itu disesuaikan dengan kebutuhan dan jenis pekerjaan yang dilakukan.

2. Jam kerja

Pembagian jam kerja untuk tenaga kerja tetap dapat dilihat pada tabel 1 dan untuk tenaga kerja tidak tetap dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Jadwal Jam Kerja Karyawan 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 (2019)

Tabel 2. Jadwal Jam Kerja Karyawan Borongan 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 (2019)

3. Gaji

Sistem pengupahan yang berlaku di Puslitkoka hampir sama dengan sistem pengupahan pada umumnya. Puslitkoka memiliki 2 golongan tenaga kerja yaitu tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap. Sistem pengupahan yang diterapkan pada tenaga kerja tetap dilakukan setiap 1 bulan sekali, diawal bulan dengan jumlah upah yang didapat sesuai dengan tingkat golongannya. Tenaga kerja tidak tetap memiliki perbedaan sistem pengupahan. Pada tenaga kerja pasca panen dikenal dengan sistem *rolling*. Sistem *rolling* diterapkan pada beberapa pekerja. Pekerja yang terkena *rolling* akan diliburkan setiap minggu dan selama libur hanya dikenal hitungan kerja 1 bulan. Dengan adanya sistem *rolling* ini, maka sistem pengupahan bagian pasca panen dilakukan 2 kali selama sebulan. Menurut Wijanto (2011), sistem pengupahan dan pemberian insentif adalah satu hal yang

penting untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja dan efisiensi penggunaan tenaga kerja.

4. Kesejahteraan & Fasilitas Karyawan

Kesejahteraan karyawan merupakan kebijaksanaan tambahan di samping kebijaksanaan upah yang tujuannya agar para pekerja mempunyai produktivitas kerja yang tinggi, sebagai daya tarik dan motivasi bagi para pekerja untuk dapat bekerja lebih baik lagi, serta menjamin stabilitas dan kontinuitas pekerja. Manusia merupakan objek penting dalam industri meskipun teknologi modern dan berbagai sistem komputer telah dipergunakan secara luas. Tidak satupun dari teknik-teknik ataupun metode manajemen akan efektif tanpa dapat diatur dan dilaksanakan oleh karyawan yang kompeten (Amrine, dkk., 1986). Pentingnya peranan karyawan dalam suatu industri, menimbulkan suatu usaha untuk memberikan kesejahteraan terhadap karyawan.

Fasilitas yang diberikan oleh Pusat penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) bagi seluruh karyawan beserta keluarga diantaranya :

1. Perumahan

Rumah berupa rumah dinas yang terletak di lingkungan perkebunan disediakan untuk karyawan.

2. Sarana ibadah

Sarana ibadah berupa masjid "Baitul Muttaqin".

3. Sarana olah raga

Sarana olahraga berupa lapangan bulu tangkis, tenis, dan tempat senam.

4. Sarana transportasi

Kendaraan dinas untuk keperluan transportasi dinas maupun kesejahteraan karyawan.

5. Cuti

Cuti dapat diberikan kepada karyawan yang memiliki keperluan keluarga yang penting. Biasanya karyawan tersebut harus menginformasikan kepada Puslitkoka bisa secara lisan ataupun tertulis (surat).

6. Kesehatan

Bagi karyawan yang sakit tidak diperkenankan untuk ikut dalam pengolahan karena dikhawatirkan dapat mengkontaminasi produk. Selain itu, Puslitkoka juga menyediakan beberapa obat yang dapat dipergunakan oleh karyawan, sehingga karyawan bisa memulihkan kesehatan.

7. Asuransi

Asuransi diberikan kepada setiap karyawan Puslitkoka. Asuransi yang diberikan dapat berupa asuransi kesehatan dan asuransi kecelakaan kerja.

8. Koperasi

Koperasi Sekar.

9. Upah Lembur

Selain upah bulanan, karyawan Puslitkoka juga menerima upah lembur. Upah lembur diberikan kepada karyawan yang bekerja melebihi jam kerja yang telah ditentukan dan juga yang bekerja pada hari minggu. Lembur juga dilakukan karyawan Puslitkoka apabila stok produk kopi yang berada di *outlet* tinggal sedikit.

10. Wisata

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia mengadakan acara kunjungan ke tempat wisata bersama seluruh staf dan karyawan.

11. Petugas kesehatan

Membantu menangani masalah kesehatan karyawan saat bekerja, serta adanya asuransi kerja dan keselamatan kerja bagi karyawan.