

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu komoditas produk pangan yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Daging ayam saat ini menjadi menu yang cukup populer dikalangan masyarakat, karena selain mengandung sumber protein yang tinggi harga daging ayam juga relatif terjangkau oleh daya beli masyarakat.

Bagian ayam yang sering dijual dipasaran baik pasar tradisional maupun modern bermacam-macam baik daging, jeroan maupun karkas ayam. Karkas merupakan bagian dari ayam yang dihilangkan dari bulu, jeroan, lemak abdominalnya (lemak di rongga perut) dikeluarkan dan dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (ceker). Berdasarkan cara penanganannya karkas dibagi menjadi 3 yaitu karkas segar, karkas dingin segar, dan karkas beku. Karkas beku adalah karkas yang telah mengalami proses pembekuan cepat atau lambat dengan suhu penyimpanan -12°C sampai -18°C . (Iswanto, 2005)

Pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) pada kesempatan ini dilakukan di PT. Phalosari Unggul Jaya. Pemilihan tempat praktik kerja lapang yang utama di Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya ini pada dasarnya karena usaha pematangan ayam menjadi sektor yang penting mengingat produksi daging ayam yang terus meningkat. Pada periode 2010 – 2012, konsumsi per kapita daging ayam ras berdasarkan hasil Susenas, BPS menunjukkan angka yang lebih besar jika dibandingkan angka ketersediaan (NBM). Begitu pula prediksi tahun 2013 dan 2016 data konsumsi lebih tinggi dari ketersediaannya. Angka antara riil konsumsi daging ayam ras (Susenas) dengan penyediaan konsumsi (NBM) dapat dilihat untuk periode 2010 – 2016, yang berkisar antara 1,01 kg/kapita/tahun hingga 1,68 kg/kapita/tahun. Demikian pula selisih antara ketersediaan konsumsi per kapita daging ayam buras/kampung periode tahun 2010-2016, yang berkisar antara 0,31 kg/kapita/tahun hingga 0,51 kg/kapita/tahun. (Tassim, 2014). Seiring dengan meningkatnya konsumsi daging ayam di masyarakat, maka mendorong adanya pertumbuhan usaha disektor hilir (pengolahan) yaitu usaha pematangan ayam. Usaha pematangan ayam memiliki peran diantaranya penyedia protein hewani untuk masyarakat, membantu

menstabilkan harga ayam di pasar, memberikan jaminan kebersihan produk ayam, membuka peluang kesempatan kerja.

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur mengajarkan beberapa mata kuliah yang penting sehingga bermanfaat pada saat nanti penulis terjun dalam dunia kerja. Salah satu mata kuliah yang penting adalah teknologi pengolahan daging dan pengawetan produk pangan sehingga sampai ditangan konsumen dengan mutu yang tetap terjaga dengan baik. Penulis tertarik untuk memperdalam teori ini, sehingga penulis memutuskan untuk kerja praktik di PT. Phalosari Unggul Jaya yang bergerak dibidang Rumah Potong Ayam beserta pengolahannya. Hal ini dikarenakan ayam memiliki kandungan protein yang tinggi, sehingga dapat meningkatkan taraf gizi masyarakat menjadi lebih baik, karena kandungan protein yang tinggi sehingga ayam menjadi sangat mudah rusak. Sehingga hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dan yang perlu untuk dilakukan agar ayam menjadi lebih awet, dapat lebih jauh dipelajari oleh penulis dengan kerja praktik di PT. Phalosari Unggul Jaya.

1. Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapang di PT. Phalosari Unggul Jaya bertujuan untuk:

- a. Mempelajari seluruh proses pengolahan ayam dari mulai penerimaan bahan baku, proses pengolahan, sanitasi, sampai pemasaran yang dilaksanakan di Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya
- b. Membandingkan proses pengolahan ayam secara teori dengan proses yang berlangsung di Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya
- c. Menjalin kerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya.

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat bekerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan PT. Phalosari Unggul Jaya dalam memberikan informasi mengenai perkembangan industri Rumah Potong Ayam di Indonesia

b. Bagi Perusahaan

Dapat memberikan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas kerja pada PT. Phalosari Unggul Jaya

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa-mahasisiwi dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan secara umum tentang kenyataan yang ada di dalam industri sehingga nantinya mampu menerapkan ilmu yang telah ada di bidang industri pangan.

B. Sejarah PT. Phalosari Unggul Jaya

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan keluarga yang didirikan dari hasil pengembangan perusahaan sebelumnya dimana perusahaan tersebut dibangun tahun 2008 dengan nama UD. Phalosari Unggul Jaya dan membangun kemitraan dengan peternak ayam seluruh Jawa Timur dan sebagian Jawa Tengah. Phalosari diambil dari bahasa sanksekerta yang memiliki arti yaitu kejujuran. Pemberian nama ini diharapkan dapat menjadi doa, dimana pekerjaan yang dilandasi dengan kejujuran akan dapat unggul dan berjaya, perusahaan yang didirikan pada tahun 2008 ini terus berkembang hingga sekarang berganti nama menjadi PT. Phalosari Unggul Jaya.

Awal berdirinya tahun 2008, RPA Phalosari Unggul Jaya hanya dapat mengolah ayam sebesar 15 ton ayam hidup/ hari menjadi karkas. Selain itu, RPA Phalosari Unggul Jaya juga pernah melakukan diversifikasi usaha dalam bidang pabrik pupuk petroganik dengan nama UBS pada tahun 2009-2011 dengan kapasitas produksi 1500 Ton/bulan. Namun pada tahun 2012 hingga sekarang sejak berganti menjadi PT. Phalosari Unggul Jaya telah mampu mengolah ayam sebesar 60 ton/hari serta telah merenerima Sertifikat Halal dari MUI yang terdapat pada Lampiran 1.

Fungsi didirikannya unit RPA antara lain adalah untuk menampung hasil produksi Budidaya dan Peternak wilayah Jawa Timur dan Jawa Tengah, sebagai alat untuk mengurangi fluktuasi harga ayam, memberikan nilai tambah bagi produk ayam, serta memberikan kontribusi keuntungan.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan industri rumah potong ayam yang memiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi

Menjadi perusahaan terdepan dalam menyediakan bahan makanan yang ASUH (Aman Sehat Utuh Halal) dan bermutu tinggi.

Misi

1. PT. Phalosari Unggul Jaya berkomitmen untuk selalu berupaya menjadi aset yang bermanfaat bagi semua *stake holder* yaitu :
pengembang saham, karyawan dan masyarakat
2. PT. Phalosari Unggul Jaya berkomitmen untuk selalu berupaya memperbaiki mutu melalui kegiatan pemberdayaan sumber daya manusia

1. Kapasitas Produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya

Produk yang dihasilkan PT. Phalosari Unggul Jaya adalah karkas ayam yang pada awal didirikan yaitu tahun 2008 hanya bisa mengolah sekitar 15 Ton ayam hidup per hari. Saat ini PT. Phalosari Unggul Jaya sudah mulai berkembang dan memproduksi lebih banyak ayam hidup untuk dijadikan karkas hingga mencapai total produksi 60 ton/hari. Proses produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya didukung dengan kapasitas 8 unit *Air Blast Freezer* dengan kapasitas 2-4 ton, 1 unit *Chilling Room* dan 1 unit *Cold Storage* kapasitas 300 ton. Bahan baku ayam hidup didatangkan setiap hari dari berbagai wilayah di Jawa Timur kecuali Banyuwangi dan Situbondo hal ini dikarenakan lokasinya cukup jauh. Tidak hanya di Jawa Timur pembelian ayam hidup juga dilakukan di daerah Jawa Tengah yaitu di Sragen, Pati dan Wonogiri, namun pembelian ayam di Jawa Tengah hanya dilakukan saat harga ayam sedang murah. Semakin jauh lokasi *farm* dari RPA maka semakin tinggi ongkos perjalanan dan semakin banyak berat susut dari ayam.

Setiap harinya PT. Phalosari Unggul Jaya menerima ayam hidup sekitar 15-18 ritase. Satu ritase sama dengan satu truk yang berisi 128 keranjang ayam dimana satu keranjang ayam berisi sekitar 20 ekor ayam dengan total berat setiap truk sekitar 2,5-3 ton ayam hidup.

Karkas ayam yang diproduksi setiap harinya di PT. Phalosari Unggul Jaya mempunyai ukuran yang berbeda-beda mulai dari ukuran 0,5-2,0 kg tergantung dari keinginan pelanggan. Ukuran karkas ayam yang paling disukai pelanggan biasanya ukuran 0,7-0,9 kg. Untuk kapasitas produksi karkas ayam tahun 2017 di PT. Phalosari Unggul Jaya dapat dilihat pada gambar 1.

| No | Bulan Produksi | Ukuran Ayam Hidup (kg) | Jumlah Potong (Rt) | | Timbangan Kandang | | Timbangan PUI | | Hasil Produksi | | Sampangan (kg) | Rendemen Kandang | Rendemen RPA | Rendemen Sampangan | HDP | Ayam Mati | Gagal Proses | |
|-------------------|----------------|--|--------------------|-----------|-------------------|-----------|---------------|-----------|----------------|-------------|----------------|------------------|--------------|--------------------|--------|-----------|--------------|---------|
| | | | Ekor | Kg | Ekor | Kg | Ekor | Kg | Ekor | Kg | | | | | | | | |
| 1 | Januari | 0,9 (2 Rt) 1,0 (9 Rt) 1,1 (15 Rt) 1,2 (26 Rt) 1,3 (36 Rt) 1,4 (57 Rt) 1,5 (84 Rt) 1,6 (99 Rt) 1,7 (12 Rt) 1,8 (2 Rt) 1,9 (4 Rt) 2,0 (1 Rt) 2,1 (3 Rt) 2,2 (3 Rt) 2,3 (2 Rt) 2,4 (1 Rt) | 276 | 564,091 | 795,617,2 | 567,24 | 793,132,2 | 566,862 | 565,195,3 | 159,940,5 | 71,00% | 71,50% | 20,20% | 4,60% | 2,88 | 3,976,6 | 378 | 359,3 |
| 2 | Februari | 1,0 (12 Rt) 1,1 (27 Rt) 1,2 (66 Rt) 1,3 (72 Rt) 1,4 (104 Rt) 1,5 (137 Rt) 1,6 (138 Rt) 1,7 (18 Rt) 1,8 (2 Rt) 1,9 (4 Rt) 2,0 (1 Rt) 2,1 (3 Rt) 2,2 (3 Rt) 2,3 (2 Rt) 2,4 (1 Rt) | 362 | 714,516 | 1,042,559,5 | 717,027 | 1,043,210,2 | 716,618 | 751,656,5 | 213,048,6 | 72,10% | 72,10% | 20,40% | 3,50% | 3,524 | 4,982,6 | 409 | 370,5 |
| 3 | Maret | 0,9 (2 Rt) 1,0 (25 Rt) 1,1 (21 Rt) 1,2 (57 Rt) 1,3 (54 Rt) 1,4 (125 Rt) 1,5 (138 Rt) 1,6 (15 Rt) 1,7 (1 Rt) 1,8 (2 Rt) 1,9 (4 Rt) 2,0 (1 Rt) 2,1 (3 Rt) 2,2 (3 Rt) 2,3 (2 Rt) 2,4 (1 Rt) | 354 | 728,675 | 1,037,873,1 | 725,905 | 1,041,599,2 | 725,565 | 740,806,2 | 211,446,8 | 71,40% | 71,40% | 20,30% | 4,60% | 4,532 | 6,403,5 | 340 | 341,5 |
| 4 | April | 1,0 (4 Rt) 1,1 (15 Rt) 1,2 (55 Rt) 1,3 (66 Rt) 1,4 (42 Rt) 1,5 (13 Rt) 2,0 (24 Rt) 2,3 (2 Rt) | 220 | 443,933 | 643,164,5 | 443,362 | 646,612,2 | 443,168 | 459,815,2 | 128,310,0 | 71,50% | 71,10% | 19,80% | 5,00% | 2,764 | 3,665,5 | 194 | 179,9 |
| 5 | Mei | 1,0 (6 Rt) 1,1 (26 Rt) 1,2 (42 Rt) 1,3 (53 Rt) 1,4 (94 Rt) 1,5 (33 Rt) | 254 | 543,683 | 745,830,0 | 544,615 | 744,876,9 | 544,41 | 523,718,4 | 156,986,6 | 70,20% | 70,30% | 21,10% | 4,60% | 3,38 | 4,560,7 | 205 | 184 |
| 6 | Juni | 1,0 (4 Rt) 1,1 (7 Rt) 1,2 (23 Rt) 1,3 (32 Rt) 1,4 (50 Rt) 1,5 (31 Rt) 1,6 (11 Rt) 1,7 (6 Rt) | 164 | 327,027 | 480,507,4 | 329,316 | 483,188,3 | 329,256 | 339,775,2 | 100,172,5 | 70,70% | 70,30% | 20,70% | 4,90% | 1,223 | 1,707,8 | 60 | 59 |
| 7 | Juli | 0,9 (1 Rt) 1,0 (16 Rt) 1,1 (15 Rt) 1,2 (72 Rt) 1,3 (62 Rt) 1,4 (57 Rt) 1,5 (66 Rt) 2,0 (38 Rt) 2,1 (4 Rt) | 351 | 687,577 | 1,032,033,5 | 690,782 | 1,026,814,6 | 690,218 | 725,087,6 | 206,560,6 | 70,30% | 70,60% | 20,10% | 5,30% | 4,771 | 6,749,0 | 564 | 528,5 |
| 8 | Agustus | 1,0 (8 Rt) 1,1 (24 Rt) 1,2 (67 Rt) 1,3 (69 Rt) 1,4 (68 Rt) 1,5 (60 Rt) 1,6 (11 Rt) 2,0 (48 Rt) 2,1 (2 Rt) | 357 | 716,572 | 1,035,839,5 | 720,433 | 1,030,093,3 | 719,208 | 728,870,0 | 197,183,6 | 70,40% | 70,80% | 19,10% | 6,10% | 6,65 | 8,686,9 | 1,225 | 1,131,9 |
| 9 | September | 1,0 (7 Rt) 1,1 (10 Rt) 1,2 (51 Rt) 1,3 (77 Rt) 1,4 (54 Rt) 1,5 (92 Rt) 1,6 (14 Rt) 2,0 (54 Rt) 2,1 (7 Rt) AM (1 Rt) | 357 | 694,699 | 1,039,116,0 | 697,091 | 1,037,522,2 | 696,439 | 738,608,5 | 208,548,2 | 71,1% | 71,2% | 20,10% | 4,70% | 5,482 | 7,453,9 | 652 | 635,2 |
| 10 | Oktober | 0,9 (1 Rt) 1,0 (25 Rt) 1,1 (47 Rt) 1,2 (82 Rt) 1,3 (69 Rt) 1,4 (60 Rt) 1,5 (82 Rt) 2,0 (28 Rt) 2,1 (4 Rt) | 398 | 818,934 | 1,170,620,0 | 827,988 | 1,171,565,1 | 827,22 | 828,002,7 | 227,985,5 | 70,70% | 70,70% | 19,50% | 5,90% | 7,621 | 10,292,9 | 768 | 728,7 |
| 11 | November | 1,0 (24 Rt) 1,1 (34 Rt) 1,2 (82 Rt) 1,3 (60 Rt) 1,4 (97 Rt) 1,5 (76 Rt) 1,6 (1 Rt) 2,0 (88 Rt) 2,1 (4 Rt) 2,2 (2 Rt) AM (4 Rt) | 444 | 892,546 | 1,308,459,0 | 897,719 | 1,305,144,6 | 897,182 | 927,527,0 | 247,341,0 | 70,90% | 71,10% | 19,00% | 6,00% | 8,316 | 11,576,5 | 537 | 474 |
| 12 | Desember | 1,0 (7 Rt) 1,1 (49 Rt) 1,2 (67 Rt) 1,3 (66 Rt) 1,4 (44 Rt) 1,5 (77 Rt) 1,6 (7 Rt) 2,0 (1 Rt) | 314 | 677,56 | 920,367,3 | 677,987 | 919,335,8 | 677,331 | 650,471,4 | 182,213,9 | 70,70% | 70,80% | 19,80% | 5,40% | 6,25 | 8,322,9 | 656 | 658,7 |
| Total Keseluruhan | | 0,9 (6 Rt) 1,0 (147 Rt) 1,1 (290 Rt) 1,2 (694 Rt) 1,3 (712 Rt) 1,4 (851 Rt) 1,5 (664 Rt) 1,6 (97 Rt) 1,7 (19 Rt) 1,8 (2 Rt) 1,9 (8 Rt) 2,0 (328 Rt) 2,1 (25 Rt) 2,2 (7 Rt) 2,3 (4 Rt) 2,4 (1 Rt) AM (5 Rt) | 3851 | 7,809,713 | 11,251,985,0 | 7,839,465 | 11,243,094,6 | 7,833,477 | 7,979,574,0 | 2,239,737,9 | 70,90% | 70,90% | 20,00% | 5,10% | 57,393 | 74,378,7 | 5,988 | 5,651,2 |

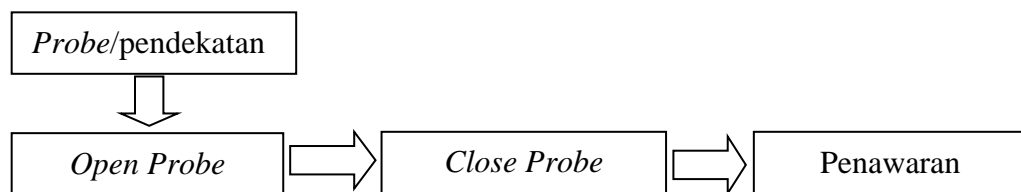
Gambar 1. Kapasitas Produksi
Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya, 2017

Keterangan :

- a. Rit/ritase merupakan jumlah potongan ayam (1 rit = 1 truk berisi 2,5-3 ton ayam dalam 128 keranjang)
- b. AM merupakan Ayam Merah

2. Pemasaran Produk di PT. Phalosari Unggul Jaya

Pemasaran produk pada dasarnya dilakukan oleh PT. Phalosari Unggul Jaya dengan mengikuti teori penjualan sebagai berikut :



Gambar 2. Skema Strategi Penjualan
Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya

Produk-produk yang dijual di PT. Phalosari Unggul Jaya terlebih dahulu mengadakan pendekatan. Pendekatan awal yang dilakukan adalah *open probe*. Dalam *open probe*, perusahaan mencoba mencari tahu info misalnya tentang kebutuhan konsumen, tempat konsumen membeli, dan *service level* dari pemasok yang dipilih oleh konsumen. Beberapa info yang berhasil didapatkan kemudian digunakan sebagai sasaran untuk melakukan pendekatan *close probe*. Pendekatan ini dilakukan dengan memanfaatkan info sebelumnya yang didapatkan misalnya setelah mengetahui kebutuhan konsumen maka perusahaan akan memulai mengenalkan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen, melihat kekurangan pemasok yang sebelumnya dipilih konsumen, dan mulai menawarkan keunggulan produk perusahaan. Setelah tahapan *close probe* diselesaikan maka timbul penawaran dari perusahaan. Jika disepakati maka akan terjadi transaksi.

Selain itu sistem penjualan yang dilakukan PT. Phalosari Unggul Jaya lebih menitikberatkan pada sistem penjualan dengan menonjolkan aspek dalam hal *price* dan *service level*. Secara *price* atau harga PT. Phalosari Unggul Jaya menonjolkan harga yang lebih murah dari pesaingnya. Dalam hal *service level* PT. Phalosari Unggul Jaya memiliki pelayanan konsumen yang prima. Dimana

konsumen akan dilayani dengan baik ditunjang dengan sarana prasarana yang memadai dalam hal transportasi produk.

PT. Phalosari Unggul Jaya membagi sasaran penjualan kedalam tujuh segmen penjualan, diantaranya adalah:

- a. Penjualan kepada hotel
- b. Penjualan kepada restoran
- c. Penjualan kepada pengusaha *catering*
- d. Penjualan kepada industri dibidang *food processing*
- e. Penjualan kepada supermarket
- f. Penjualan kepada pasar basah/tradisional
- g. Penjualan kepada perorangan

Beberapa pelanggan PT. Phalosari Unggul Jaya diantaranya dalam jumlah besar diantaranya:

- a. PT. Ajinomoto
- b. PT. Surya Jaya
- c. *Elson Bernardi*
- d. *Hisana Fried Chicken*
- e. *Hypermart Giant*
- f. *Lottemart*
- g. Taman Safari Indonesia
- h. *Indocarter Catering*
- i. *Sommerset*
- j. *Hachi-Hachi Bistro*
- k. *Materday*

Pemasaran produk PT. Phalosari Unggul Jaya melalui website, brosur dan sosial media seperti instagram. Sedangkan pemesanan produk PT. Phalosari Unggul Jaya dilakukan berdasarkan order yang ada meliputi order harian, mingguan dan bulanan. Proses produksi dari PT. Phalosari Unggul Jaya menghasilkan produk yang dibagi menjadi 3 bagian yaitu produk utama, produk sampingan dan limbah. Hampir semua bagian ayam tersebut laku terjual kecuali darah yang hanya diberikan kepada pemilik kolam lele. Penjualan tersebut dapat dilakukan dengan memenuhi beberapa syarat yang menjamin bahwa pemilik kolam lele tidak akan menjualnya kepada orang lain.

C. Lokasi dan Tata Letak PT. Phalosari Unggul Jaya

Lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya di Jl. Mojokrapak 1A, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Batas – batas lokasi PT. Phalosari Unggul Jaya adalah:

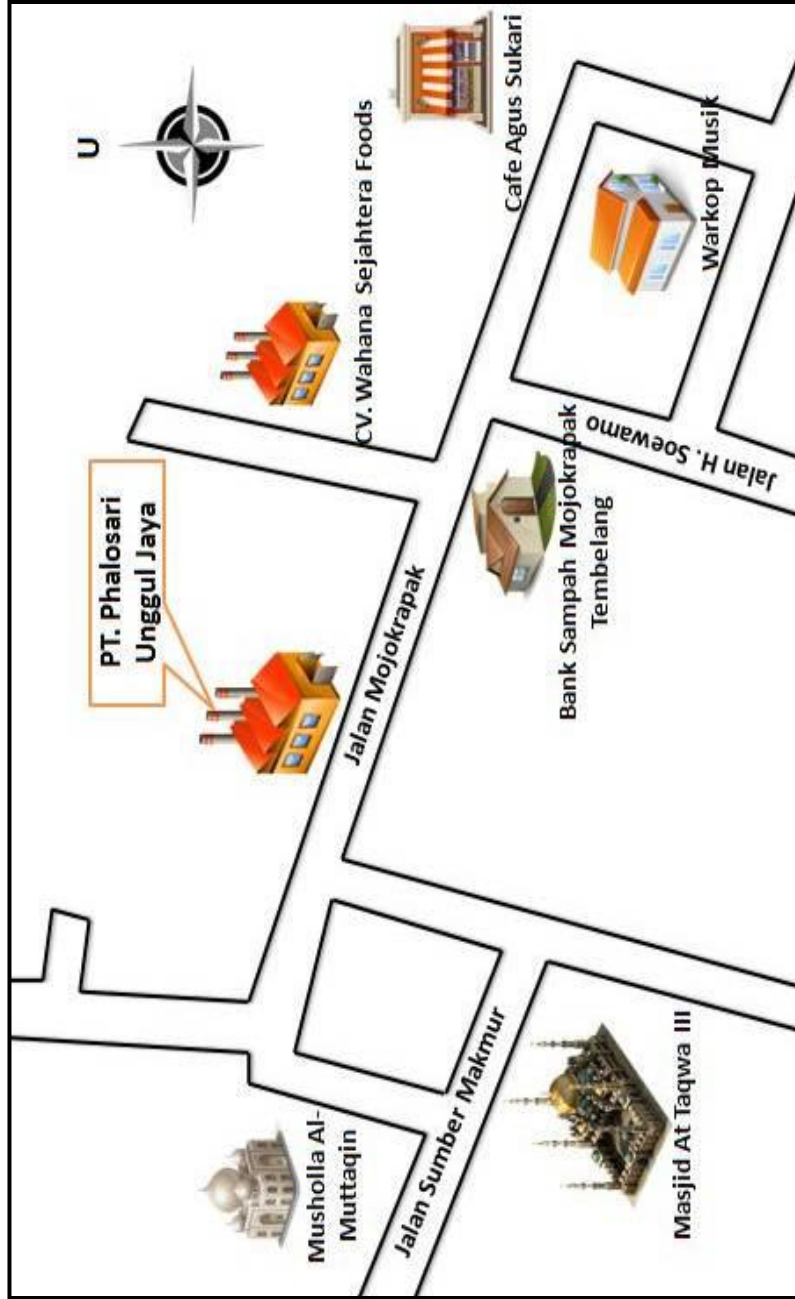
1. Timur : berbatasan dengan sawah warga
2. Utara : berbatasan dengan sawah warga
3. Selatan : berbatasan dengan jalan desa
4. Barat : berbatasan dengan sawah warga

PT. Phalosari Unggul Jaya mendirikan industrinya di kawasan persawahan kabupaten Jombang yang tidak terlalu padat kawasan permukiman penduduk. Sumber air di daerah Jombang untuk kegiatan proses produksi cukup melimpah dan kualitasnya yang memenuhi standart air bersih sehingga ketersediaan air bersih untuk proses produksi dapat terpenuhi. Sumber energi listrik di daerah Jombang juga cukup tersedia untuk kegiatan produksi yang membutuhkan ketersediaan listrik. Selain itu sumber daya manusia di daerah Jombang cukup banyak untuk memenuhi kinerja perusahaan. Adanya jalur transportasi yang terjangkau untuk *supplier* truk-truk pemasok ayam (bahan baku) maupun untuk transportasi produk, amannya saluran pembuangan limbah cair dan respon penduduk yang positif atas didirikannya industri RPA ini maka sejak berdirinya tahun 2008 PT. Phalosari Unggul Jaya telah sukses juga melakukan ekspansi di 3 titik yang sama jenis lokasinya di kawasan Jombang.

Tabel 1. Deskripsi Lokasi Perusahaan

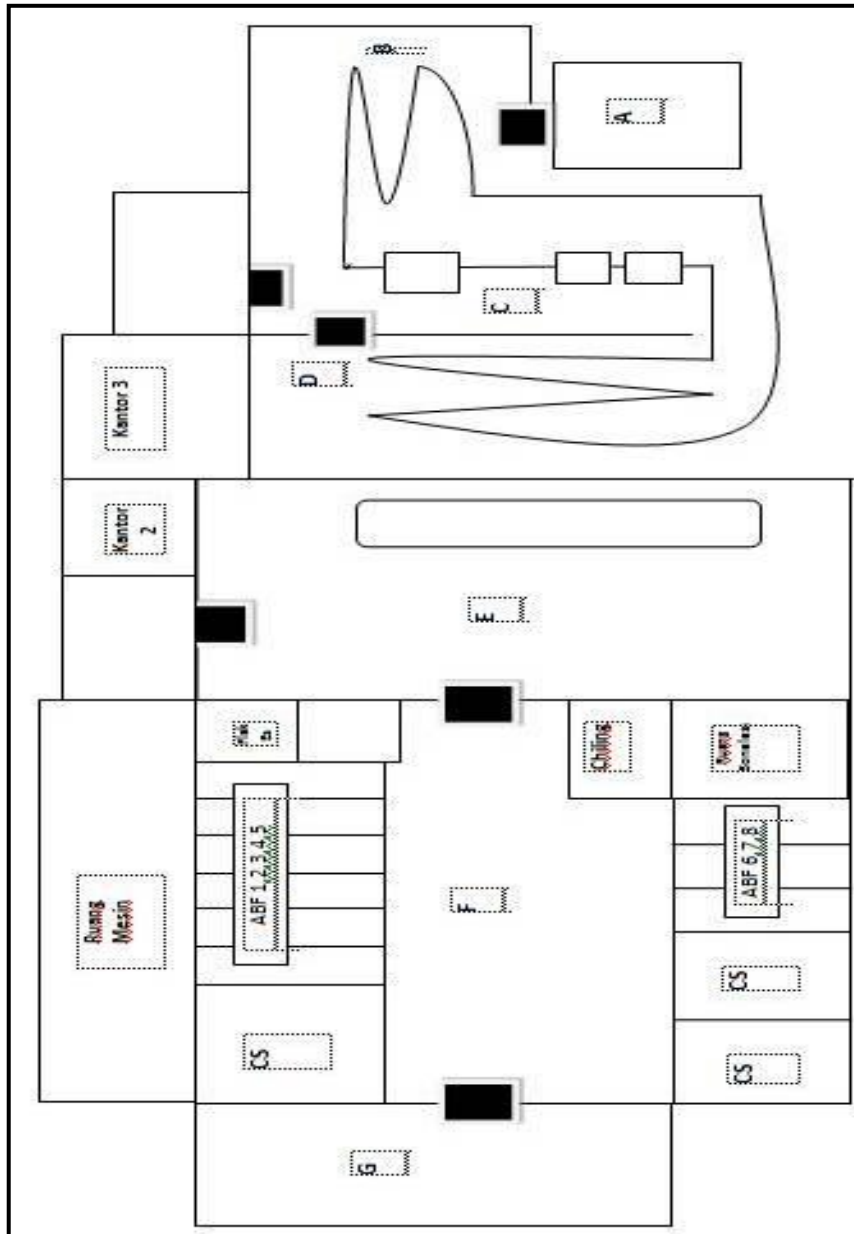
| Keterangan | Penjelasan |
|---------------------------|--|
| Nama Perusahaan | PT. Phalosari Unggul Jaya |
| Alamat <i>Head Office</i> | Jl. Sumojoyo Prawito No.7 Mojokrapak Tembelang Jombang |
| Nomor Telepon | (0321) 868821 |
| Nama Unit Pengolahan | Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Phalosari Unggul Jaya |
| Alamat Unit Pengolahan | Jl. Mojokrapak 1A Tembelang, Jombang |
| No.NKV | RPU-3517150-141 |
| Nomor Telepon | (0321) 877036-877037 |
| <i>Faximile</i> | (0321) 877038 |
| <i>Email</i> | phalosari@yahoo.co.id |

Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya



Gambar 3. Peta Lokasi
Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya

- Keterangan :**
- A = Penerimaan Ayam Hidup
 - B = Penyembelihan
 - C = Produksi Kotor
 - D = *Eviserasi*
 - E = Produksi Bersih
 - F = *Anterom CS dan ABF*
 - G = *Loading Dock*



Gambar 4. Tata Letak Produksi
 Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya

Peta Lokasi secara umum dapat dilihat pada Gambar 3. Sedangkan Tata Letak Produksi dapat dilihat pada Gambar 4.

PT. Phalosari Unggul Jaya secara umum terdiri dari beberapa bagian lokasi yaitu lokasi produksi dan lokasi kantor. Rincian dari beberapa bagian ruang produksi perusahaan tersebut diantaranya:

1. Area istirahat ayam
2. Ruang transit : tempat penerimaan ayam hidup
3. Ruang penyembelian : tempat *stunning*, pemotongan dan penirisan darah
4. Ruang produksi 3 : bagian produksi kotor
5. Ruang produksi 2 : bagian *evicerasi*
6. Ruang produksi 1 : bagian produksi bersih
7. Ruang pembekuan dan pendinginan
8. Ruang penyimpanan
9. Ruang mesin
10. Ruang kantor : ruang staf *marketing*, ruang *manager*, ruang staf

D. Struktur Organisasi PT. Phalosari Unggul Jaya

PT. Phalosari Unggul Jaya sebagai sebuah perusahaan yang telah melaksanakan langkah - langkah strategi dalam hal pengaturan sumber daya manusia yang dimiliki. Pengaturan ini diwujudkan dengan adanya struktur organisasi yang jelas di mana dari struktur organisasi tersebut dapat dilihat garis perintah, rentang kendali, dan wewenang dari masing - masing bagian.

1. Bentuk Organisasi

Organisasi adalah suatu kesatuan yang terdiri dari dua orang atau lebih yang bekerja sama 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 (Herujito, 2006).

Menurut Wursanto (2007), ada tiga macam bentuk organisasi yaitu:

a. Organisasi Lini (*Line organization*)

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

b. Organisasi Lini dan Staf (*Line and Staff Organization*)

Bentuk organisasi lini dan staf merupakan bentuk organisasi dimana wewenang diserahkan dari pimpinan ke bawahannya. Staf hanya sebagai pemberi nasihat, pemberi pertimbangan sesuai bidang keahliannya.

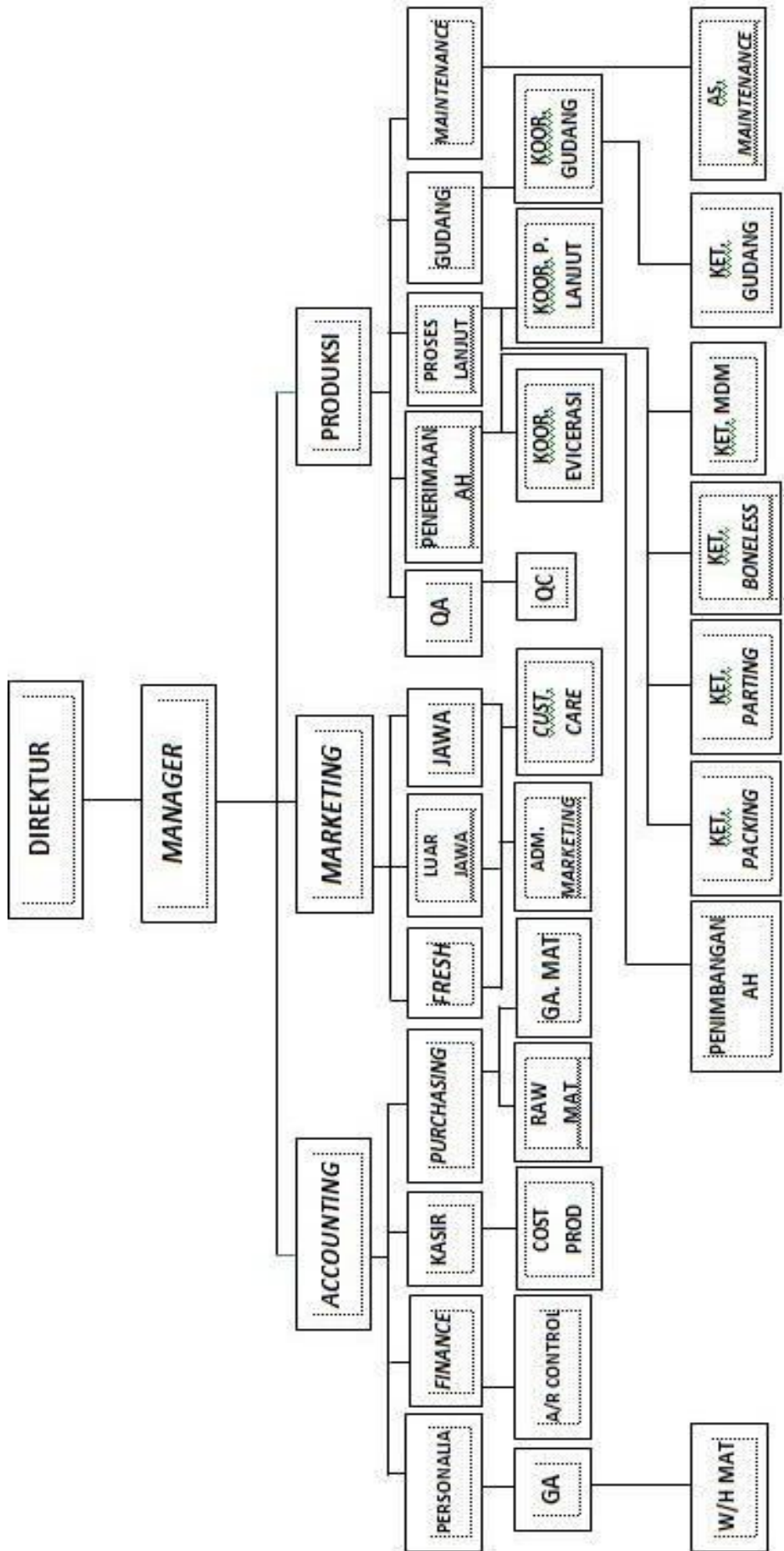
c. Organisasi Fungsional (*Functional Organization*)

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. Dengan demikian wewenang dalam organisasi fungsional dilimpahkan oleh pemimpin kepada unit- unit dibawahnya atas dasar fungsi.

PT. Phalosari Unggul Jaya menerapkan struktur organisasi lini dan staf karena dapat mempermudah kelancaran dalam mengelola, memberikan informasi, maupun mengorganisasi dari atasan kepada bawahannya. Tugas para staf yaitu membantu memberikan pemikiran nasehat atau saran – saran, data informasi dan pelayanan kepada pimpinan sebagai bahan pertimbangan untuk menetapkan suatu keputusan atau kebijaksanaan.

PT. Phalosari Unggul Jaya dipimpin seorang direktur dengan membawahi general manager dan wakil general manager dan instruktif ke bawah dalam perusahaan ini secara umum dibagi menjadi 3 divisi yaitu : Akuntansi, *Marketing*, dan Produksi. Masing-masing divisi membawahi beberapa bidang tugas diantaranya sebagai berikut :

- a. Akuntansi : membawahi personalia, *finance*, kasir, *purchasing*
- b. Marketing : dibagi menjadi 3 penanganan penjualan yaitu produk penjualan *fresh*, penjualan keluar jawa, dan penjualan di dalam pulau jawa.
- c. Produksi : membawahi beberapa bagian diantaranya QA-QC, bagian produksi kotor, bagian produksi bersih, pergudangan dan bagian *maintenance*.



Gambar 5. Struktur Organisasi
 Sumber : PT. Phalosari Unggul Jaya

2. Tugas dan Wewenang

PT. Phalosari Unggul Jaya memiliki banyak karyawan dengan tugas dan wewenang masing-masing yang telah ditentukan berdasarkan atas perbedaan jabatan. Berikut ini pembagian tugas dan wewenang dari setiap jabatan yang ada di PT. Phalosari Unggul Jaya :

a. Direktur

Memiliki tugas dan wewenang sebagai berikut:

- i. Bertanggung jawab atas jalannya perusahaan.
- ii. Menentukan alur kebijakan baik internal maupun eksternal.
- iii. Merumuskan dan mengembangkan rencana produksi.
- iv. Mengambil tindakan yang mendukung kelanjutan produksi
- v. Mengangkat dan memberhentikan karyawan

b. *Manager*

Manager merupakan pimpinan perusahaan yang bertanggung jawab terhadap setiap divisi. Jabatan ini memiliki tugas merencanakan, memonitor pelaksanaan, mengontrol dan mengevaluasi, strategi implementasi atas kebijakan perusahaan secara menyeluruh agar dapat dijalankan secara optimal dan mengarahkan fungsi setiap departemen dalam menjalankan strategi perusahaan.

c. Akuntansi : membawahi personalia, *finance*, kasir, *purchasing*.

Memiliki tugas dan wewenang :

- i. Membuat laporan keuangan kepada atasan secara berkala mengenai penggunaan uang
- ii. Mengendalikan *budget* pendapatan dari belanja perusahaan sesuai dengan hasil yang diharapkan
- iii. Bertanggung jawab atas pemenuhan biaya perusahaan seperti biaya administrasi.

d. Personalia

Menyediakan sumber daya manusia yang dibutuhkan sesuai dengan kebutuhan perusahaan, mengatur gaji karyawan, dan mengurus kesejahteraan karyawan seperti cuti, dan pemberian bonus atau tunjangan hari raya.

e. *Finance*

Melakukan penyusunan keuangan, melakukan pembayaran pada *supplier* bahan baku dan melaporkannya kepada bagian akuntansi

f. Kasir

Kasir bertanggung jawab terhadap segala hal yang berhubungan dengan pembayaran serta melakukan pencatatan dari penjualan produk. Bertugas sebagai penerima uang pembayaran produk mulai dari tunai maupun kredit.

g. *Purchasing*

Purchasing bertugas untuk menyediakan dan mencari bahan baku utama yaitu ayam hidup dan berhubungan dengan kemitraan penyedia ayam hidup.

h. *Marketing*: dibagi menjadi 3 penanganan penjualan yaitu produk penjualan *fresh*, penjualan keluar jawa, dan penjualan di dalam pulau Jawa. *Marketing* bertugas mengontrol, mengkoordinir, mengendalikan dan mengawasi segala aktivitas pemasaran untuk mencapai target penjualan yang diharapkan yang ada di PT. Phalosari Unggul Jaya

i. Penjualan *fresh*

Memiliki tugas mengawasi dan mengontrol pemasaran produk *fresh* (segar) kepada pelanggan.

ii. Penjualan luar Jawa

Bertugas mengontrol, mengkoordinir, mengendalikan dan mengawasi segala aktivitas pemasaran di luar Jawa.

iii. Penjualan didalam pulau Jawa

Bertugas mengontrol, mengkoordinir, mengendalikan dan mengawasi segala aktivitas pemasaran di dalam pulau Jawa.

i. Produksi : membawahi beberapa bagian diantaranya QA-QC, bagian produksi kotor, bagian produksi bersih, pergudangan dan bagian *maintenance*. Produksi memiliki tugas dan wewenang mengawasi keseluruhan proses produksi dari bagian produksi kotor, bagian produksi bersih, pergudangan dan bagian *maintenance*, serta bertanggung jawab atas proses produksi.

j. QA (*Quality Assurance*) dan QC (*Quality Control*)

i. Mengawasi pengendalian mutu bahan baku, proses dan produk.

- ii. Memberikan saran-saran kepada kepala bagian produksi mengenai mutu produk dan keadaan mesin/peralatan yang digunakan di proses produksi.

k. Bagian produksi kotor

Produksi kotor memiliki tugas sebagai berikut

- i. Penerimaan ayam hidup
- ii. Penyembelihan ayam
- iii. Pembersihan ayam secara menyeluruh dari mulai pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, serta pemotongan kaki dan kepala ayam.

l. Bagian produksi bersih

- i. Pencucian ayam hingga bersih
- ii. *Grading*
- iii. Proses lanjutan (daging giling, pencampuran bumbu/marinasi, *cut-up*, penghilangan kulit, dan penghilangan tulang)
- iv. Pengemasan

m. Pergudangan

Pergudangan memiliki tugas sebagai berikut

- i. Memasukkan produk yang telah dikemas dalam gudang.
- ii. Mengeluarkan produk dari gudang yang selanjutnya akan dimuat dalam truk dan dikirim ke pelanggan.

n. *Maintenance*

- i. Melakukan analisa kondisi mesin dan peralatan yang ada diperusahaan berdasarkan kerusakan yang terjadi dan jadwal perawatan mesin, serta penggantian *spare part* yang telah tidak berfungsi normal.
- ii. Memantau dan melakukan pengecekan dan perhitungan efisiensi dan kondisi mesin serta peralatan yang ada.
- iii. Melakukan pengawasan dan penataan tata letak serta instalasi mesin dan peralatan yang ada di proses produksi
- iv. Menjaga kelancaran operasional mesin produksi dan memperbaiki kerusakan mesin agar dapat beroperasi secara optimal serta memenuhi target produksi yang telah ditentukan.
- v. Menunjang proses produksi, seperti kebutuhan listrik dan persediaan air. Menjamin alat pendukung seperti genset, dan alat bantu lainnya

sudah direncanakan dan dilaksanakan secara sistematis sehingga dapat beroperasi dengan baik.

- vi. Memantau dan melakukan pengecekan dan perhitungan efisiensi dan kondisi mesin serta peralatan yang ada.

E . Ketenagakerjaan PT. Phalosari Unggul Jaya

1. Jam Kerja

Jam kerja karyawan PT. Phalosari Unggul Jaya hanya memiliki 1 *shift* (*daytime*), yang bekerja mulai jam 06.00 – 16.00 WIB untuk hari senin – jumat dengan jeda waktu istirahat siang mulai jam 12.00 – 13.00 WIB (senin - kamis) dan 11.00 – 13.00 (Jumat), sedangkan untuk hari Sabtu jam kerja mulai dari jam 08.00 – 14.00 WIB dengan jeda waktu istirahat siang mulai jam 12.00 – 13.00 WIB.

Tabel 2. Jam Kerja

| Shift | Bagian | Jam Kerja (WIB) | Jam Istirahat (WIB) |
|--------------|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 | Produksi kotor | 06.00-16.00 | 12.00-13.00 |
| 1 | Produksi bersih | 06.30-16.00 | 12.00-13.00 |
| 1 | <i>Boneless</i> dan MDM | 06.30-14.00 | 12.00-13.00 |
| 2 | <i>Boneless</i> dan MDM | 14.00-22.00 | 18.00-19.00 |
| 1 | Gudang | 08.00-15.00 | 12.00-13.00 |
| 2 | Gudang | 15.00-23.00 | 18.00-19.00 |
| 1 | Staf | 08.00-16.00 | 12.00-13.00 |

Sumber: PT. Phalosari Unggul Jaya, 2018

2. Tenaga Kerja

a. Tenaga Kerja Tetap

Tenaga kerja tetap merupakan tenaga kerja yang terikat dengan perusahaan dan bekerja sesuai dengan jadwal dan tugas yang telah ditentukan perusahaan. Tenaga kerja tetap menerima gaji secara bulanan untuk staf sedangkan untuk karyawan produksi menerima gaji tiap 2 minggu sekali dengan masa aktif kerja selama 55 tahun.

b. Tenaga Kerja *Training*

Tenaga kerja *training* merupakan tenaga kerja yang belum terikat secara resmi dengan perusahaan. Tenaga kerja ini masih dalam masa uji coba dengan rentang waktu 3 bulan. Setelah masa uji coba selesai maka tenaga kerja ini akan dinilai selama *training* jika dianggap bagus selama bekerja maka akan menerima surat kontrak dan diterima sebagai karyawan tetap.

Jumlah tenaga kerja dan jenis tenaga kerja terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3. Data Tenaga Kerja

| No | Jabatan | Jumlah (Orang) |
|----|------------------------------|----------------|
| 1 | Tenaga kerja tetap | 203 |
| 2 | Tenaga kerja <i>training</i> | 84 |
| | Total | 287 |

Sumber: PT. Phalosari Unggul Jaya, 2018

Tabel 4. Klasifikasi Pekerja

| No | Karyawan | Pendidikan | | | | Jenis Kelamin | |
|----|-------------------|------------|-----|-----|-------|---------------|-----------|
| | | SD | SMP | SMA | D3-S1 | Laki-laki | Perempuan |
| 1. | Staf | - | - | - | 22 | 15 | 7 |
| 2. | Karyawan produksi | 3 | 3 | 250 | 1 | 224 | 33 |
| 3. | Satpam | - | - | 8 | - | 8 | - |
| | Total | 3 | 3 | 258 | 23 | 247 | 40 |

Sumber: PT. Phalosari Unggul Jaya, 2018

3. Kesejahteraan Karyawan

a. Tunjangan

Tunjangan yang diberikan oleh PT. Phalosari Unggul Jaya untuk pegawai atau karyawan antara lain yaitu tunjangan melahirkan, tunjangan upah lembur dan tunjangan jabatan. Untuk staf bagian administrasi ada tunjangan pulsa setiap bulan sedangkan untuk *manager* ada tunjangan BBM.

b. Cuti

Cuti diperuntukkan bagi semua pegawai atau karyawan selama 12 hari dalam satu tahun kerja, sedangkan untuk cuti melahirkan diberi perpanjangan cuti yang maksimalnya yaitu 45 hari. Karyawan yang menikah dan karyawan laki-laki yang istrinya melahirkan diberi cuti 3 hari.

c. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan hari raya diberikan kepada seluruh karyawan dengan syarat minimal sudah bekerja selama 1 bulan/ 1 kali gaji

d. Bonus Akhir Tahun

Bonus akhir tahun diberikan perusahaan kepada karyawan tetap setiap satu tahun sekali yaitu untuk karyawan produksi sebesar 14 hari gaji pokok dan untuk staf sebesar 1 kali gaji dimana bonus tersebut diberikan saat awal tahun.

e. Rekreasi Karyawan

Rekreasi karyawan diadakan 2 tahun sekali yang diikuti oleh semua karyawan.

f. *Reward* Bonus Produktivitas

Reward bonus produktivitas diberikan untuk karyawan teladan yang diadakan satu tahun sekali. *Reward* ini diberikan saat peringatan hari kemerdekaan di perusahaan.

Selain itu kesejahteraan tenaga kerjanya juga diperhatikan ditunjukkan dengan adanya fasilitas ruang istirahat karyawan, ruang mushola, dan makan siang gratis dari kantin PT. Phalosari Unggul Jaya.

4. Fasilitas Karyawan

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di PT. Phalosari Unggul Jaya antara lain :

a. Sarana peribadatan

Mayoritas karyawan yang bekerja di PT. Phalosari Unggul Jaya yaitu muslim. Adanya fasilitas yang menunjang keagamaan seperti disediakan masjid lengkap dengan alat sholatnya seperti sajadah, mukenah dan sarung.

b. Kantin

Kantin disediakan untuk tempat makan karyawan pada saat jam makan siang.

c. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan dengan jangka waktu satu tahun sekali tetapi hanya untuk karyawan produksi dan pakaian kerja ini berbeda-beda sesuai dengan tugas masing-masing.

d. Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Jaminan Kesehatan dan Keselamatan Kerja dibantu oleh perusahaan dan sebagian dipotong gaji karyawan. Fasilitas ini diberikan kepada tenaga kerja tetap dan kontrak minimal 1 tahun kerja.

e. Pemberian Waktu Cuti

Pemberian cuti tahunan berjumlah 12 hari dalam satu tahun, diberikan kepada semua karyawan baik tetap maupun *training*.

f. Makan Siang

Istirahat makan siang diberi waktu satu jam. Setelah jangka waktu satu jam selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya.