

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao merupakan tanaman menyerbuk silang dengan karakteristik yang beragam antar genotype, baik bentuk buah, warna buah, besar biji, kadar lemak, maupun ketahanan terhadap hama dan penyakit. Tanaman kakao dapat dibudidayakan secara monokultur (tanpa naungan) maupun polikultur (kebun campur atau *agroforestry*) dengan kakao tetap sebagai komoditas utama (Mahrizal, 2013). Di habitat alaminya, tanaman kakao tumbuh di hutan tropis basah dan berkembang di bawah naungan tanaman hutan. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa pada dasarnya kakao adalah tanaman yang dapat ditanam dengan dicampur tanaman naungan lain dan terlindung dari Sebagian sinar matahari (Wahyudi, 2013).

Di Indonesia sendiri, kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peranan penting bagi perekonomian nasional untuk peningkatan devisa negara. Menurut *International Cacao Organization (ICCO)* produksi biji kakao Indonesia sebesar 220 ribu ton, sedangkan nilai ekspor produk kakao olahan nasional pada tahun 2020 sebesar USD 1,12 miliar atau naik dibanding tahun sebelumnya yang mencapai USD 1,01 miliar. Berdasarkan data Program Gerakan Nasional (Gernas) 2012, Indonesia memiliki sentra perkebunan kakao yang tersebar di beberapa provinsi antara lain: Sulawesi (63,8%), Sumatera (16,3%), Jawa (5,3%), Bali dan Nusa Tenggara (4,0%), Kalimantan (3,6%), Maluku dan Papua (7,1%). Namun demikian, mutu kakao Indonesia khususnya produksi biji kakao perkebunan rakyat masih rendah. Salah satu penyebab rendahnya mutu kakao di beberapa daerah adalah karena proses fermentasi yang tidak dilakukan dengan sempurna. Jika petani perkebunan kakao rakyat mengolah biji kakao dengan teknologi fermentasi akan mendapatkan mutu dan nilai ekonomi yang lebih baik karena harga biji kakao fermentasi lebih tinggi dari harga biji kakao yang tidak difermentasi.

Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya menjadi coklat. Pasta coklat dihasilkan dari biji kakao kering yang telah melalui beberapa tahapan proses untuk mengubah biji kakao yang semula padat

menjadi semi cair bahkan cair. Pengolahan biji kakao menjadi coklat bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, meningkatkan mutu dan kualitas biji kakao. Pengolahan tersebut juga dapat meningkatkan nilai ekonomis yang tinggi dikarenakan biji kakao mengalami beberapa rangkaian proses produksi, sehingga menghasilkan cita rasa dan warna khas yang sangat digemari dan banyak diminati.

Coklat bagi sebagian orang adalah sebuah gaya hidup dan kegemaran, namun masih banyak orang yang mempercayai mitos tentang coklat dan takut mengkonsumsi coklat. Coklat dianggap dapat menaikkan berat badan dan menimbulkan jerawat juga merusak gigi, padahal dengan mengkonsumsi coklat dapat bermanfaat bagi kesehatan (Nathania, 2016). Coklat yang bermanfaat bagi kesehatan adalah coklat murni sedangkan coklat yang beredar di pasaran kebanyakan telah diolah dan mengalami proses sehingga dicampur dengan susu dan gula. Kualitas coklat tersebut sudah tidak murni lagi dan kandungan coklat murninya menjadi sedikit, secara tidak langsung kandungan zat yang bermanfaat dalam coklat berkurang. Coklat yang baik untuk dikonsumsi adalah jenis *dark chocolate* yaitu coklat yang tidak mengandung gula dan rendah kalori. Namun, banyak masyarakat jika mengkonsumsi *dark chocolate* 100% akan merasakan rasa pahit dari coklat, sehingga perlunya produk *dark chocolate* yang telah divariasikan persentasenya dengan ditambahkan gula.

Salah satu perusahaan di Bali yang memproduksi *dark chocolate* dengan variasi persentase *dark chocolate* adalah PT. Cau Coklat Internasional. Perusahaan ini merupakan salah satu tempat pengolahan biji kakao menjadi produk coklat organik yang terletak di Tabanan, Bali. PT. Cau Coklat Internasional juga telah mendapatkan sertifikat organik dari USDA dan UE. Produk olahan kakao yang diproduksi di PT. Cau Coklat Internasional tersedia dalam bentuk *cocoa powder*, *cocoa rosted*, *cocoa butter*, *chocolate candy*, dan *chocolate bar*.

Pemilihan topik pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan tentang proses produksi *organic dark chocolate* 73% di PT. Cau Coklat Internasional dikarenakan terdapat keterkaitan dengan penerapan aspek-aspek ilmiah terutama berhubungan dengan Teknologi Pangan, sehingga dapat

membandingkan dan mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama proses pembelajaran.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Cau Coklat Internasional yaitu:

- a. Mempelajari proses produksi *organic dark chocolate* 73% di PT. Cau Coklat Internasional.
- b. Membandingkan proses pengolahan kakao hingga menjadi produk coklat secara teori dengan proses produksi yang berlangsung di perusahaan.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT. Cau Coklat Internasional yaitu:

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Mahasiswa dapat mengetahui lebih mendalam tentang keadaan yang ada dalam industri sehingga diharapkan nantinya mampu menerapkan ilmu yang telah didapatkan ke dalam bidang industri.
 2. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisa, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap masalah yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 3. Dapat menambah wawasan, pengetahuan dan mengaplikasikan sesuai dengan pendidikan akademik.
- b. Bagi Universitas
 1. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
 2. Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama praktik kerja lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang.
- c. Bagi Perusahaan
 1. Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.

2. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Cau Coklat Internasional merupakan salah satu perusahaan dan produksi kakao yang ada di Bali, dengan skala industri rumah tangga dengan bentuk usaha kerjasama dalam bidang produksi olahan kakao. PT. Cau Coklat Internasional didirikan pertama kali pada tanggal 13 Desember 2014 oleh Dr. Ir. I Wayan Alit Artha Wiguna, M.Si. PT. Cau Coklat Internasional saat ini berlokasi di Jalan Raya Marga-Apuan, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, Bali. Selain bergerak di bidang pengolahan dan produksi kakao, perusahaan ini juga bergerak di bidang pariwisata pertanian (*agro-tourism*) yang dipadukan dengan wisata edukasi tentang pengolahan kakao, *chocolate shop* yang menjual berbagai produk olahan kakao, wisata subak dan juga restoran. PT. Cau Coklat Internasional memiliki ciri khas yaitu coklat organik dengan merk dagang "Cau Chocolates". Nama "Cau Chocolates" digunakan karena letak perusahaan ini berada di Dusun Cau, Desa Tua, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, Bali. Logo PT. Cau Coklat Internasional dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Logo Cau Chocolates

Sumber: Cau Chococlates, 2022

Pada awal tahun 2017 tepatnya tanggal 21 Februari 2017, berdasarkan pada akta perusahaan No. 34, Salinan, pernyataan keputusan Rapat Umum Pemegang Saham (RUPS) PT. Agri Wisata Jaya Kencana berubah nama menjadi PT. Cau Coklat Internasional yang sekarang dikelola oleh Kadek Surya Prasetya Wiguna, S.E. sebagai direktur utama perusahaan.

Perusahaan ini memilih coklat sebagai usaha dikarenakan Indonesia merupakan penghasil biji kakao terbesar ke-3 di dunia dan memiliki potensi yang cukup besar untuk menghasilkan coklat dan secara tidak langsung akan

meningkatkan perekonomian para petani kakao. Konsep *agro-tourism* dipilih karena melihat potensi pariwisata Bali yang sangat besar. Oleh karena itu, perusahaan berusaha untuk menggabungkan sektor pertanian dan juga sektor pariwisata agar kedua sektor tersebut dapat berjalan secara berkesinambungan.

PT. Cau Coklat Internasional merupakan industri pengolahan kakao yang memiliki visi dan misi sebagai berikut:

Visi:

Menjadi perusahaan coklat organik terbesar di Indonesia yang siap IPO (*Initial Public Offering*) di tahun 2026.

Misi:

1. Mengolah biji kakao secara professional, baik di hulu dan di hilir dengan mengedepankan konsep "*Fair Trade*" untuk para petani, perusahaan dan pelanggan khususnya di pulau Bali dan Indonesia pada umumnya.
2. Menciptakan produk-produk olahan kakao berkualitas yang memiliki nilai tinggi bagi kesehatan masyarakat.
3. Memberikan edukasi bagi generasi muda agar mengetahui manfaat coklat serta mengetahui prosesnya dari hulu sampai ke hilir.
4. Memberikan manfaat bagi seluruh *stakeholder* baik petani kakao, masyarakat luas, pemilik saham, pemerintah, dan karyawan.

C. Kapasitas Produksi di PT. Cau Coklat Internasional

Terdapat 8 jenis mesin yang digunakan PT. Cau Coklat Internasional dan memiliki kapasitas produksi dalam satu bulan mencapai ± 5 ton/bulan pada tahun 2018 dan sampai saat ini kapasitas produksinya sudah meningkat 3x lipat dibandingkan kapasitas produksi diawal yaitu mencapai ± 15 ton/bulan pada tahun 2021.

D. Pemasaran Produksi di PT. Cau Coklat Internasional

Pemasaran produk dari PT. Cau Coklat Internasional dilakukan secara 2 metode yaitu pemasaran secara *offline* dan pemasaran secara *online*. Pemasaran secara *offline* dilakukan dengan menyasar pusat oleh-oleh maupun pusat pembelanjaan yang berada di wilayah provinsi Bali seperti

Krisna Oleh-Oleh Khas Bali, Indomaret, Alfamart, dan Tiara Dewata. Selain itu, persebaran pemasaran secara *offline* sudah mencapai beberapa daerah diantaranya Jakarta, Surabaya, Bandung, dan Malang. PT. Cau Coklat Internasional selain menjual produknya didalam negeri, juga telah mengekspor produknya ke beberapa negara yakni Singapura, Qatar, dan Malaysia. Sedangkan pemasaran produk secara *online* dilakukan dengan memanfaatkan *market place* yang ada seperti Shopee, Tokopedia, Lazada, Blibli.com, dan Alibaba. Selain itu, PT. Cau Coklat Internasional juga memanfaatkan website yang dimilikinya serta menggunakan media sosial instagram untuk melakukan promosi produk. Area pemasaran PT. Cau Coklat Internasional yang cukup luas ini memungkinkan proses produksi dapat berlangsung kontinyu.

Berikut ini merupakan produk-produk yang diproduksi oleh PT. Cau Coklat Internasional:



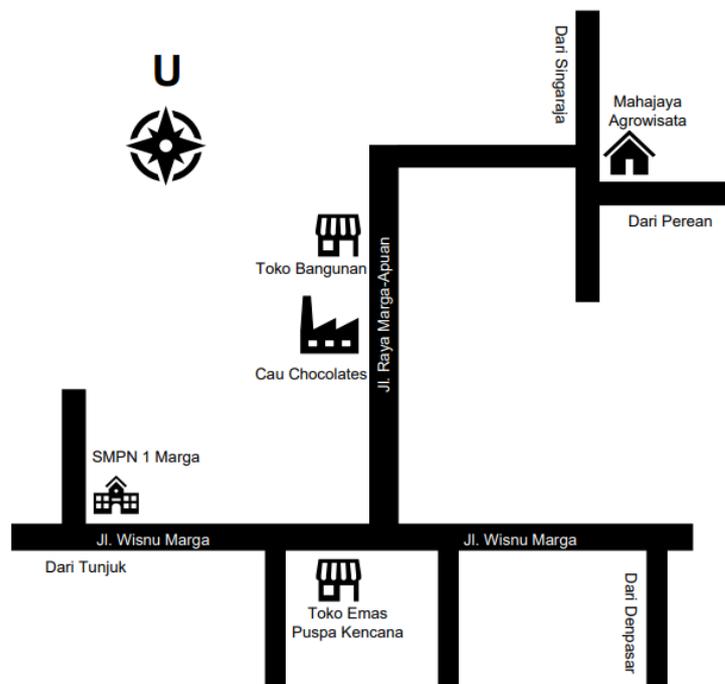
Gambar 2. Produk Cau Chocolates
Sumber: Cau Chocolates, 2022

E. Lokasi dan Tata Letak Produksi di PT. Cau Coklat Internasional

1. Lokasi

PT. Cau Coklat Internasional berlokasi di Jalan Raya Marga-Apuan, Cau, Marga, Kabupaten Tabanan, Bali. Batas-batas lokasi PT. Cau Coklat Internasional adalah:

1. Batas sebelah utara : Toko bangunan
2. Batas sebelah timur : Kebun Kakao PT. Cau Coklat Internasional
3. Batas sebelah selatan : Lahan kosong warga
4. Batas sebelah barat : Kebun Kakao PT. Cau Coklat Internasional



Gambar 3. Peta Lokasi

Sumber: Cau Chocolates, 2022

Pemilihan lokasi PT. Cau Coklat Internasional bisa dikatakan cukup strategis karena telah memenuhi beberapa faktor dalam pemilihan lokasi perusahaan yang tepat. Peta lokasi dapat dilihat pada Gambar 3.

Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi di PT. Cau Coklat Internasional adalah sebagai berikut:

1. Sumber Tenaga Kerja

Tenaga kerja di PT. Cau Coklat Internasional sebagian besar berasal dari masyarakat wilayah Desa Tua maupun dari Kecamatan Marga itu sendiri, namun juga ada yang berasal dari masyarakat kota Singaraja. Daerah-daerah ini merupakan daerah yang memiliki jumlah tenaga kerja yang cukup banyak dan dengan didirikannya pabrik pengolahan kakao di daerah Desa Tua ini dapat menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat yang ada di daerah-daerah tersebut. Cukupnya tenaga kerja yang tersedia dapat menunjang kelancaran jalannya aktivitas perusahaan serta penting bagi perusahaan guna menunjang kontinuitas dan perkembangan perusahaan.

2. Transportasi

Transportasi yang dimaksud meliputi jalan-jalan yang dapat dilalui kendaraan untuk distribusi produk-produk perusahaan maupun kendaraan pengangkut distribusi. Transportasi di PT. Cau Coklat internasional ini tidak membutuhkan waktu yang terlalu lama menuju pusat kota dari masing-masing daerah di Bali sehingga akan mempermudah keluar masuknya bahan-bahan baku serta pemasaran produk perusahaan akan semakin cepat. Kendaraan pengangkut barang di PT. Cau Coklat Internasional ini juga cukup lengkap untuk menjangkau pendistribusian melalui jalan darat sehingga memungkinkan distribusi lancar.

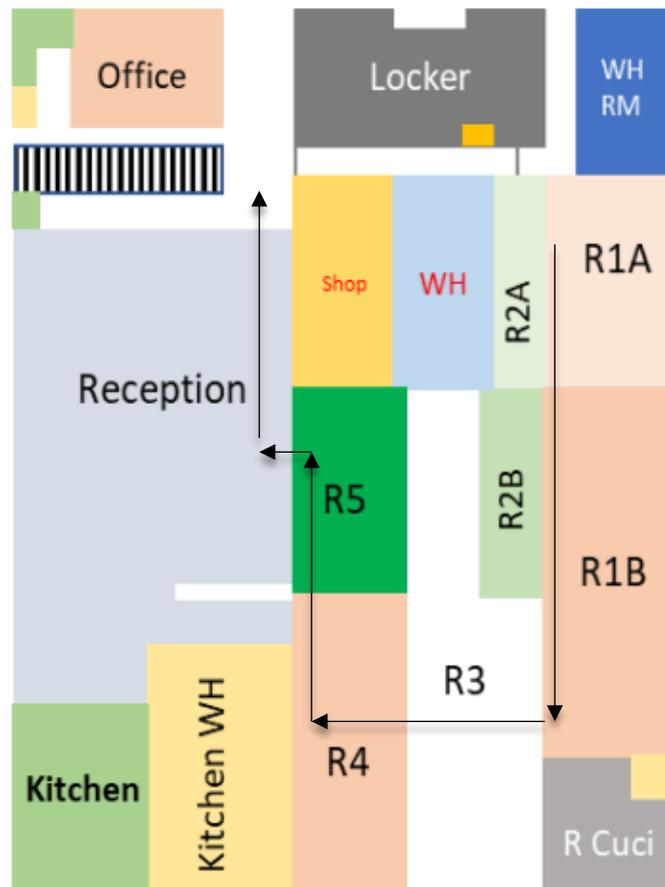
3. Sumber Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan pada PT. Cau Coklat Internasional adalah biji kakao terfermentasi. PT. Cau Coklat Internasional sendiri telah memiliki perkebunan sendiri untuk menghasilkan biji kakao. Namun, jika mengandalkan dari kebun perusahaan tentunya tidak mencukupi permintaan yang masuk. Sehingga PT. Cau Coklat Internasional bekerjasama dengan petani di Kabupaten Tabanan dan Jembrana dalam menghasilkan biji kakao terfermentasi dimana hal ini menyumbang lebih banyak bahan baku biji

kakao terfermentasi dibandingkan dengan biji kakao dari perusahaan. Biji kakao terfermentasi yang didapatkan dari petani merupakan jenis biji kakao organik yang telah tersertifikat. Pihak perusahaan juga rutin untuk melakukan penyuluhan serta membantu para petani dalam memperoleh sertifikat organik tersebut.

2. Tata Letak

PT. Cau Coklat Internasional menggunakan tipe tata letak *hybrid layout*. Tipe *hybrid layout* adalah kombinasi dari tipe *product layout* dan *process layout*. Hal tersebut dilakukan karena produk yang dihasilkan terdiri dari produk utama dan produk sampingan. Penerapan tipe *product layout* dimulai dari proses *roasting* sampai produk *butter* dan *powder* ataupun *roasted* bin siap dikemas. Mesin dan peralatan yang digunakan pada tipe *product layout* disesuaikan menurut urutan-urutan proses yang dibutuhkan. Sedangkan pada proses produksi coklat, layout yang digunakan adalah *process layout*. Mesin-mesin ini dikelompokkan menjadi 1 tempat, seperti mesin *refining* dan *conching* yang diletakkan pada ruangan yang sama. Adapun tata letak produksi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tata Letak Produksi

Sumber: Cau Chocolates, 2022

Keterangan:

R1A = *Roasting & Winnowing*

R1B = *Milling, Pressing & Seaving*

R2A = *Packing butter, coklat 1 kg*

R2B = *Packing powder, nibs, sweet nibs*

R3 = *Proses refining, conching, cooling coklat, moulding butter*

R4 = *Proses tempering, cooling butter*

R5 = *Packing room*

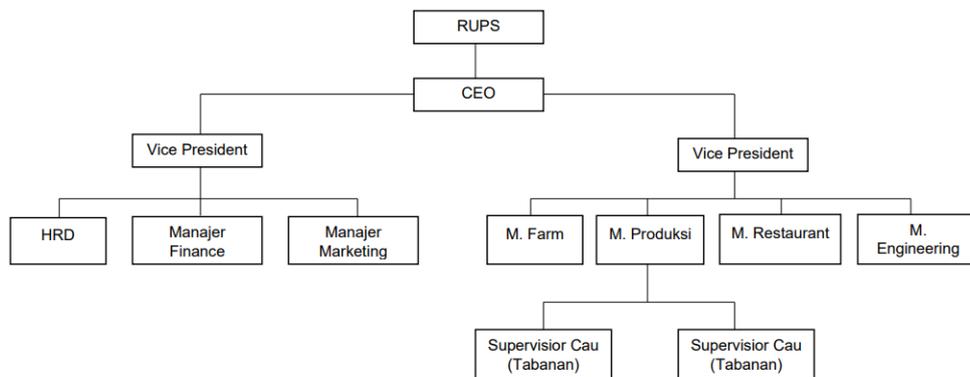
F. Struktur Organisasi di PT. Cau Coklat Internasional

Organisasi merupakan suatu sistem kerja sama yang memiliki tujuan jelas dengan mengembangkan perencanaan yang telah disusun sebelumnya.

Untuk mencapai tujuan maka diperlukan 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 antar anggota satu dengan yang lain, dan menciptakan pola hubungan kerja yang baik antara anggota organisasi demi kemudahan tercapainya tujuan bersama (Hasibuan, 2005).

Perusahaan PT. Cau Coklat Internasional (Cau Chocolates) menerapkan struktur organisasi garis atau lini karena saluran perintah mengalir dari pucuk pimpinan, melalui kepala bagian dan diteruskan kepada karyawan. Struktur organisasi pada perusahaan ini relatif sederhana, hubungan antara atasan dengan bawahan masih bersifat langsung, jumlah karyawan sedikit dan saling mengenal. Organisasi lini atau garis memiliki kelebihan dan kelemahan. Kelebihannya ialah sederhana, penuh tanggung jawab, dapat memanfaatkan tenaga kerja yang kurang cakap, proses pengambilan keputusan dapat berjalan dengan cepat karena jumlah orang yang perlu diajak berkonsultasi masih sedikit, rasa solidaritas para anggota organisasi pada umumnya masih besar karena masih saling mengenal, serta disiplin biasanya masih tinggi. Sedangkan kelemahannya yaitu masalah dalam analisa pekerjaan, kurangnya tenaga yang ahli, sukar diadakan koordinasi, besarnya kepercayaan terhadap pimpinan, mudah mengalihkan wewenang untuk pekerjaan yang bersifat sukarela, tujuan organisasi sama apalagi didasarkan atas tujuan pribadi pimpinan tertinggi dalam organisasi, kecenderungan bagi pimpinan organisasi dipandang sebagai milik pribadi dan oleh karena itu kemauan pimpinan secara tepat dan cepat harus dituruti, seluruh organisasi terlalu tergantung pada seseorang sehingga ketika seseorang itu tidak mampu melaksanakan tugasnya maka seluruh organisasi akan terancam kelangsungan pertumbuhannya, serta kesempatan bagi para karyawan untuk

mengembangkan spesialisasi sangat terbatas (Sumitro, 2014). Struktur organisasi PT. Cau Coklat Internasional dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Struktur Organisasi

Sumber: Cau Chocolates, 2022

Berdasarkan struktur organisasi tersebut, maka tugas dan wewenang dari masing-masing bagian di perusahaan PT. Cau Coklat Internasional dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. RUPS
 - a. Menetapkan perubahan anggaran dasar perusahaan.
 - b. Menyetujui penambahan dan pengurangan modal perusahaan.
 - c. Menyetujui laporan tahunan termasuk pengesahan laporan keuangan serta laporan tugas pengawas dewan komisaris.
 - d. Mengangkat dan memutuskan penggantian anggota direksi dan dewan komisaris.
2. CEO
 - a. Merencanakan, melaksanakan, mengkoordinasi, mengawasi dan menganalisis aktivitas bisnis perusahaan.
 - b. Memutuskan dan membuat kebijakan untuk kemajuan perusahaan.
 - c. Membuat prosedur dan standar perusahaan.
3. *Vice President*
 - a. Merencanakan, mengelola, dan menganalisis segala aktivitas fungsional perusahaan.

- b. Merencanakan, mengelola, dan mengeksekusi perencanaan strategi bisnis atau *corporate* baik untuk jangka waktu menengah maupun panjang dengan mengacu pada visi misi perusahaan.
 - c. Mengidentifikasi dan meningkatkan performa operasional perusahaan dengan cara memotivasi unit di perusahaan.
 - d. Menganalisis dan mengambil langkah paling prioritas bagi alokasi sumber daya dan penganggaran perusahaan.
 - e. Menganalisis segala masalah dalam perusahaan dan mengkoordinasikan ke manajemen puncak (manajer) dalam menyelesaikan masalah tersebut secara efektif dan efisien.
4. HRD
- a. Bertanggung jawab mengelola dan mengembangkan sumber daya manusia.
 - b. Bertanggung jawab penuh dalam proses rekrutmen karyawan.
 - c. Melakukan seleksi, promosi, *transferring* dan demosi pada karyawan yang dianggap perlu.
 - d. Melakukan kegiatan pembinaan dan pelatihan.
 - e. Bertanggung jawab pada hal yang berhubungan dengan absensi karyawan, perhitungan gaji, bonus, dan tunjangan.
 - f. Membuat kontrak kerja karyawan serta memperbaharui masa berlakunya kontrak kerja.
 - g. Melakukan tindakan disipliner pada karyawan.
5. *Manager Finance*
- a. Melakukan *review* akun kas dilakukan secara harian, *review* akun utang dan piutang secara mingguan. Mendekati akhir bulan melakukan *review* bulanan terhadap semua akun.
 - b. Memastikan metode standar *coasting* terkait pengumpulan data dan perhitungan *cost* produksi sesuai dengan metode standar *coasting* yang ditentukan oleh perusahaan.
 - c. Rekonsiliasi akan diterapkan setiap menjelang penutupan buku.
 - d. Dukungan dan assistensi untuk semua bagian di perusahaan atas masalah administrasi, data, serta analisa laporan keuangan, guna mencapai sasaran dan tujuan perusahaan secara menyeluruh.

- e. Memastikan tugas dan fungsi *supervisor*, koordinator, *staff* divisi *finance* sesuai harapan perusahaan.

6. *Manager Marketing*

- a. Menyusun, mengatur, menganalisis, mengimplementasi dan mengevaluasi manajemen pemasaran, penjualan, dan promosi.
- b. Melakukan pengawasan dan pengendalian atas seluruh kinerja manajemen pemasaran, penjualan, dan promosi.
- c. Merealisasikan dan melaksanakan rencana-rencana serta prosedur-prosedur yang diterapkan melalui pendelegasian wewenang pada departemen pemasaran, penjualan, dan promosi yang berada di bawah tanggung jawabnya.
- d. Membuat laporan kegiatan kepada Direktur Utama setiap 1 (satu) bulan sekali sebagai pertanggungjawaban seluruh aktivitas manajemen pemasaran, penjualan, dan promosi.

7. *Manager Farm*

- a. Memeriksa kebun atau ladang untuk menentukan jatuh tempo atau kondisi tanaman serta mendeteksi penyakit atau serangga-serangga.
- b. Mengarahkan operasi produksi tumbuhan seperti perencanaan, pengolahan, penanaman, fertilisasi, pembudidayaan, penyemprotan, atau pemanenan.
- c. Mengawasi aktivitas seperti irigasi, pemakaian zat kimia, panen, pemerahan, pengembangbiakan atau penilaian untuk meyakinkan ketetapan regulasi keamanan dan standar yang sudah ada.
- d. Merencanakan kegiatan panen berdasarkan faktor seperti, kematangan hasil panen atau kondisi cuaca.
- e. Mencatat arsip keuangan, operasional, produksi, atau pekerjaan kebun.

8. *Manager Produksi*

- a. Mengawasi proses produksi dan menyusun jadwal produksi.
- b. Memastikan anggaran biaya produksi efektif.
- c. Memantau standar produk dan melaksanakan *program control*.
- d. Meninjau kinerja pekerja.
- e. Memastikan sistem kerja sesuai dengan SOP.

9. *Manager Restaurant*

- a. Mengorganisasikan restoran.
- b. Mengadministrasikan kegiatan restoran.
- c. Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
- d. Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
- e. Melakukan promosi produk agar mendapat respon dari konsumen.
- f. Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga dan kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan dan minuman yang disajikan.

10. *Manager Engineering*

- a. Melakukan riset secara berkala serta memastikan sarana alat produksi berjalan dengan baik.
- b. Menerapkan manajemen resiko untukantisipasi kegagalan alat produksi.
- c. Menjalin hubungan kerjasama dan komunikasi dengan *vendor* yang bekerjasama dengan perusahaan.
- d. Memperhitungkan anggaran perbaikan.
- e. Sosialisasi mengenai cara kerja alat-alat atau mesin perusahaan secara baik dan benar kepada *staff*.

11. *Supervisor Produksi Coklat*

- a. Membuat perencanaan dan jadwal proses produksi.
- b. Mengawasi proses produksi agar kualitas, kuantitas, dan waktunya sesuai dengan perencanaan yang sudah dibuat.
- c. Bertanggung jawab mengatur manajemen gudang agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku, bahan penolong, maupun produk yang sudah jadi di gudang.
- d. Bertanggung jawab mengatur manajemen alat agar fasilitas produksi berfungsi sebagaimana mestinya dan beroperasi dengan lancar.
- e. Membuat laporan secara berkala mengenai kegiatan di bagiannya.
- f. Bertanggung jawab pada peningkatan keterampilan dan keahlian karyawan yang berada di bawah tanggung jawabnya.

G. Ketenagakerjaan di PT. Cau Coklat Internasional

Faktor paling penting yang ada dalam suatu perusahaan untuk kegiatan proses produksi adalah tenaga kerja. Tenaga kerja merupakan sumber daya manusia yang berpengaruh terhadap jalannya perusahaan. Tenaga kerja merupakan faktor produksi dalam suatu perusahaan yang berpotensi besar dan mempunyai pengaruh sangat kuat dalam fungsinya sebagai perencanaan pengorganisasian pelaksanaan dan pengawasan sesuai pendapat.

1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Tenaga kerja di PT. Cau Coklat Internasional seluruhnya berjumlah 43 orang dengan tenaga kerja laki-laki berjumlah 23 orang sedangkan tenaga kerja perempuan berjumlah 20 orang. Karyawan di PT. Cau Coklat Internasional terbagi dalam dua kategori yaitu:

a. Karyawan Tetap

Karyawan yang bekerja secara tetap dengan mendapatkan gaji secara teratur setiap bulan (diakhir bulan) dan memiliki tanggung jawab paling besar terhadap jalannya proses. Jumlah karyawan tetap adalah 19 orang.

b. Karyawan Tidak Tetap

Karyawan yang diperkerjakan berdasarkan kontrak kerja jangka singkat atau dalam waktu tertentu dan mendapatkan gaji pada akhir bulan. Jumlah karyawan tidak tetap adalah 24 orang. Karyawan tidak tetap memiliki kesempatan menjadi karyawan tetap jika prestasi kerjanya bagus.

Tabel 1. Klasifikasi Pendidikan Tenaga Kerja PT. Cau Coklat Internasional

Pendidikan	Jumlah	Pendidikan	Jumlah
S1	15	SMA	18
D3	2	SMK	3
D2	1	SMP	1
D1	2	SD	1

Sumber: Cau Chocolates, 2022

Klasifikasi pendidikan tenaga kerja pada PT. Cau Coklat Internasional dibedakan dalam beberapa jenjang pendidikan yaitu S1, D3, D2, D1, SMA, SMK, SMP, dan SD. Mayoritas karyawan PT. Cau Coklat Internasional menamatkan pendidikannya hingga jenjang SMA yang berjumlah 18 orang.

2. Hari dan Jam Kerja

Pengaturan jam kerja karyawan di PT. Cau Coklat internasional hanya dibagi menjadi 1 *shift* saja. *Shift* kerja terdiri dari 7 jam kerja dan 1 jam istirahat. Hanya *shift* untuk istirahat saja yang terdapat 2 *shift* sehingga para karyawan bisa bergantian untuk istirahat dan pada tempat kerjanya tidak terjadi kekosongan. Hari kerja untuk seluruh karyawan adalah Senin hingga Minggu dengan 1 hari libur yang telah di atur oleh perusahaan. Hari libur dikecualikan pada hari Sabtu dan Minggu. Adapun rincian jam kerja dan istirahat di PT. Cau Coklat Internasional dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perincian Jam Kerja dan Istirahat Karyawan PT. Cau Coklat Internasional

Kerja	Jam	Istirahat	Jam
	08.00-17.00	<i>Shift</i> 1	11.30-12.30
		<i>Shift</i> 2	12.30-13.30

Sumber: Cau Chocolates, 2022

3. Sistem Penggajian

Pemberian gaji untuk karyawan tetap dan tidak tetap ditetapkan oleh pimpinan perusahaan mengikuti standar upah minimum kabupaten (UMK) yang berlaku di daerah Tabanan. Pekerja tetap dan pekerja tidak tetap menerima gaji pada akhir bulan. Perhitungan upah lembur mengikuti standar perhitungan upah lembur menurut Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Pasal 11. Cara perhitungan upah lembur adalah sebagai berikut:

- a. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari kerja:
 1. Jam kerja lembur pertama harus dibayar upah sebesar 1,5 (satu setengah) kali upah sejam.
 2. Setiap jam kerja lembur berikutnya harus dibayar upah sebesar 2 (dua) kali upah sejam.
- b. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari istirahat mingguan dan atau hari libur resmi untuk waktu kerja 6 (enam) hari kerja 40 (empat puluh) jam seminggu maka:
 1. Perhitungan upah kerja lembur untuk 7 (tujuh) jam pertama dibayar 2 (dua) kali upah sejam dan jam kedelapan dibayar 3 (tiga) kali

upah sejam dan jam lembur kesembilan dan kesepuluh dibayar 4 (empat) kali upah sejam.

2. Apabila hari libur resmi jatuh pada hari kerja terpendek perhitungan upah lembur 5 (lima) jam pertama dibayar 2 (dua) kali upah sejam, jam keenam 3 (tiga) kali upah sejam dan jam lembur ketujuh dan kedelapan 4 (empat) kali upah sejam.

4. Tunjangan dan Fasilitas

Untuk meningkatkan kesejahteraan, keselamatan dan produktivitas produksi karyawan, PT. Cau Coklat Internasional menyediakan beberapa fasilitas. Adapun fasilitas yang disediakan oleh perusahaan antara lain:

- a. BPJS Kesehatan
- b. Seragam kerja
- c. THR sesuai hari raya masing-masing.
- d. Cuti 12 kali dalam setahun untuk karyawan tetap.
- e. Tempat peribadahan umat Hindu.