

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Praktik kerja lapang (PKL) merupakan bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program perkuliahan dengan penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung. Dengan dilakukan PKL ini mahasiswa mengaplikasikan teori yang didapat selama perkuliahan. Melalui PKL mahasiswa dapat mengetahui gambaran tentang dunia kerja yang sesungguhnya. Maka dari itu perlu dilakukan kerja sama dengan perusahaan terkait untuk dapat menyelenggarakan kegiatan PKL yang dapat membimbing dan menunjang pembelajaran di lapangan.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya yang berlokasi di Jalan Raya Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur merupakan industri pangan yang bergerak di bidang makanan ringan. PT Garudafood Putra Putri Jaya yang berada di Gresik ini difokuskan bergerak di bidang makanan ringan divisi biskuit. PT. Garudafood Putra Putri Jaya memiliki berbagai jenis produk makanan ringan dan sistem produksi yang ada berkaitan dengan materi yang diberikatan dalam perkuliahan di Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Sehingga, PT. Garudafood Putra Putri Jaya merupakan pabrik yang tepat digunakan oleh mahasiswa Teknologi Pangan untuk mempelajari proses pembuatan makanan ringan sebagai tempat pembelajaran selama PKL.

Biskuit merupakan makanan selingan (*snack*) yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat dalam segala umur. Menurut Standar Industri Indonesia, biskuit dibagi atas empat kelompok yaitu biskuit, *crackers*, *cookies* dan wafer. *Crackers* adalah jenis produk makanan kering yang dibuat dari adonan keras dengan penambahan bahan pengembang, melalui proses fermentasi atau pemeraman, berbentuk pipih dengan rasa lebih mengarah ke asin dan renyah serta bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis.

Crackers merupakan makanan kecil ringan yang banyak dijumpai di pasaran. Hal ini setidaknya dapat dibuktikan dengan tersedianya *crackers* di hampir semua toko yang menjual makanan kecil di perkotaan maupun warung-warung

di pelosok desa. Gambaran tersebut menandakan bahwa hampir semua lapisan masyarakat sudah terbiasa menikmati *crackers*.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari lebih banyak tentang proses pembuatan makanan ringan. Pelaksanaan PKL ini, bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan produk *crackers* merek Malkist Salut Keju yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dan membandingkan literatur yang ada di kuliah.

1. Tujuan

Mempelajari proses pembuatan produk Malkist Salut Keju yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dan membandingkan dengan literatur yang ada di kuliah.

2. Manfaat

Untuk Mahasiswa :

Mahasiswa dapat memahami proses pembuatan Malkist Salut Keju yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dan membandingkan dengan literatur yang ada di kuliah.

Untuk lembaga Universitas :

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dapat menjalin kerja sama dengan PT. Garudafood Putra Putri Jaya.

Untuk Perusahaan :

Perusahaan memperoleh bahan masukan untuk perbaikan kualitas dan produktifitas untuk mencapai tujuan perusahaan pada PT. Garudafood Putra Putri Jaya

B. Sejarah Perusahaan

Perkembangan PT. Garudafood Putra Putri Jaya dibagi menjadi beberapa periode, yaitu:

1) Tahun 1958-1993

Cikal bakal Garudafood adalah PT. Tudung yaitu perusahaan yang didirikan pada tahun 1958 di Pati, Jawa Tengah oleh mendiang Darmo Putro dan bergerak di bisnis tepung tapioka. Pada tahun 1979, PT. Tudung berubah nama menjadi PT. Tudung Putra Jaya. PT. Tudung Putra Jaya memulai bisnis kacang garing yang dikenal dengan sebutan Kacang Garuda pada tahun 1987. Kacang Garuda kini muncul sebagai sebuah *brand* yang

identik dengan produk kacang inovatif. Hal ini dibuktikan dengan aneka ragam produk makanan ringan (*snack*) berbahan baku kacang dalam beragam rasa seperti Kacang Kulit rasa Bawang dan Kacang Kulit rasa Keju.

2) Tahun 1994-1995

Pada tahun 1994, PT. Tudung Putra Jaya dipimpin oleh Sudhamek AWS, kemudian didirikan juga Divisi Distribusi dengan nama PT. Sinar Niaga Sejahtera. Tahun 1995 berdiri PT. Garuda Putra Putri Jaya yang memproduksi kacang Salut dan pendistribusinya sudah sampai ke mancanegara.

3) Tahun 1996-1997

Pada tahun 1996 didirikan PT. Bumi Mekat Tani sebagai Divisi Perkebunan. Tanggal 22 Desember 1997, PT. Tudung Putra Jaya mulai masuk bisnis biskuit (*wafer cream*) di bawah PT. Garudafood Jaya yang dikenal dengan merek Danza dan Gery. Lokasi Perusahaan divisi biskuit terletak di Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.

4) Tahun 1998-1999

PT. Tudung Putra Jaya mulai memproduksi jeli pada Mei 1988 dengan mengakui sisi PT. Triteguh Manunggal Sejati yang dikenal dengan merk Okky dan Keffy. Di tahun 1998 Kacang Garuda mendapat penghargaan sebagai *Market Leader*.

5) Tahun 2000-2001

September 2000 dan 2001, Kacang Garuda meraih penghargaan ICSA (*Indonesian Customer Satisfaction Award*). Pada tahun 2001, PT. Tudung Putra Jaya, PT. Garuda Putra Putri Jaya dan PT. Garudafood Jaya resmi merger menjadi PT. Garudafood Putra Putri Jaya divisi *Jelly* meluncurkan Okky Jelly Premium dan Memulai *Brand Investment* di tahun 2001 pula.

6) Tahun 2002-2003

Gery memulai *Brand Investment* dan memasuki pasar anak pada Januari 2001. Kacang Garuda memperoleh penghargaan ICSA (*Indonesian Customer Satisfaction Award*) dan *Superbrands* pada September 2002 dan 2003. Pada periode ini pula, Okky *Jelly* dinyatakan sebagai *Market Leader* di Pasar *Jelly*, sedangkan Gery sebagai *Market Leader* di Pasar *Wafer Stick*.

7) Tahun 2004-sekarang

Tahun 2004 kembali dilakukan ekspansi dengan mendirikan PT. Darma Inti Boga yang memproduksi minuman teh rasa buah dengan merk dagang "Mount tea". Pada tahun 2005, PT. Garudafood Putra Putri Jaya memproduksi kripik kentang dengan merek dagang "Leo". Pada bulan Juni, Kacang Garuda dan Okky meraih *Top Brands for Kids* dan pada bulan Juli meraih IBBA (*Indonesian Best Brand Awards*). Pada bulan Juni juga, Kacang Garuda bekerjasama dengan Yayasan Jantung Indonesia untuk kampanye edukasi kacang sehat untuk jantung. Mulai periode ini ekspor produk Garudafood sudah dilakukan ke hampir total 25 negara, antara lain Singapura, Malaysia, Hongkong, Filipina, Brunei Darussalam, Cina, Australia, Kepulauan Pasifik, Amerika, Kanada, Guatemala, Meksiko, Bangladesh, India, Uni Emirat Arab (UEA), Jordania, Lebanon, Yaman, Belanda, Jerman dan lain-lain. Pada periode ini pula CEO Garudafood yaitu Sudhamek AWS meraih anugerah *Indonesian Entrepreneur of The Year* dari *Ersnt & Young*.

Awalnya PT. Garudafood Putra Putri Jaya menggunakan SNI (Standar Nasional Indonesia) sebagai standar untuk pembuatan produknya. PT. Garudafood Putra Putri Jaya kemudian memasuki pasar Internasional sehingga PT. Garudafood Putra Putri Jaya menetapkan ISO yang digunakan terdiri dari tiga yaitu ISO 9001 yang berkaitan dengan sistem manajemen mutu, ISO 22000 yang berkaitan dengan sistem manajemen keamanan pangan, ISO 14001 yang berkaitan dengan sistem manajemen lingkungan.

Saat ini Garudafood memiliki 10 anak perusahaan, yaitu :

- PT. Garuda Putra Putri Jaya (Div. Kacang garing)
- PT. Garuda Putra Putri Jaya (Div. Kacang Saluut)
- PT. Garuda Putra Putri Jaya (Div. Biskuit)
- PT. Garuda Putra Putri Jaya (Div. Minuman)
- PT. Sinar Niaga Sejahtera (Div. Distribusi)
- PT. Bumi Mekar Tani (Div. Perkebunan)
- PT. Tri Teguh Manunggal Sejati (Div. Jelly)
- PT. Garuda Solusi Inti (Div. Pendidikan)
- PT. Dharma Inti Boga dengan produk :
 - Susu Sari Kedelai *Mr.Bean*
 - *Mount Tea*

- Serat produk lainnya mulai dari makan hingga *basic food* (nasi instan)
- Garuda Solusi Inti Jasa Konsultan
Dairy Land dengan Produk Susu *Prestive*

C. Jumlah Produksi

Jumlah produksi *crackers* merek Gery Malkist Salut Keju setiap satu shift adalah 16 *batch* dengan 1 *batch*nya adalah 719 kg bahan. Satu hari terdiri dari tiga *shift*, jadi untuk satu harinya bahan yang digunakan untuk memproduksi *crackers* merek Gery Malkist Salut Keju sebanyak 34,512 ton / hari.

Total hasil produksi untuk produk *crackers* merek Gery Malkist Salut Keju adalah 3500 karton/*shift* dan setiap hari terdiri dari 3 *shift*. Untuk satu hari memproduksi 10.500 karton dan setiap minggu terdiri dari 5 hari kerja. Untuk satu minggu memproduksi 52.500 karton yang diekspor dan dipasarkan secara nasional.

D. Pemasaran Produksi

1. *National distribution.*

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia menuntun Garudafood Group untuk mengembangkan jaringan distribusi sendiri. Sejak tahun 1994, semua produk Garudafood Group didistribusikan langsung oleh Sinar Niaga Sejahtera (SNS), sebuah *subsidiary company* Garudafood (bisnis distribusi dan logistik). Produk-produk Garudafood didistribusikan oleh PT. Sinar Niaga Sejahtera (SNS) yang merupakan Divisi Distribusi dari *holding company*. Peran SNS sangat menentukan bagi perkembangan Garudafood. Karena perannya, berbagai macam produk Garudafood bisa diperoleh konsumen di wilayah-wilayah pelosok seluruh Indonesia.

Hingga tahun sekarang ini, SNS telah memiliki 96 depo, yang melayani hampir 150.000 outlet pelanggan di seluruh Indonesia. Tidak hanya itu, untuk lebih memperluas jaringan, SNS juga bermitra dengan subdistributor besar yang tersebar dari Aceh sampai Papua. Dengan kekuatan jaringan serta armada distribusi yang sangat memadai, sejak 1994 SNS telah menjadi 5 besar perusahaan distributor FMCG terbaik untuk kategori makanan dan minuman. Dalam perkembangannya SNS kini tidak hanya mendistribusikan produk dari Garudafood, tetapi juga dari principal lain baik untuk produk *food* maupun non *food*.

Dalam proses pemasaran PT. Garudafood menggunakan metode bauran pemasaran, salah satunya yaitu, Periklanan atau *Advertising*. Metode ini menggunakan berbagai macam media dalam memasarkan produksinya, sehingga konsumen dapat mengenal, mengingat, membeli dan meyakini bahwa produk yang dibeli merupakan pilihan yang tepat.

Salah satu contoh pemasaran dengan periklanan sebagai berikut:

a. Televisi

Untuk produk biskuit merek Gery telah sering menghiasi layar kaca pemirsa di Indonesia dengan *jingle* dan iklan yang mudah diingat.

b. Media cetak

Untuk media cetak PT. Garudafood telah menjalin kerja sama dengan beberapa majalah untuk memasarkan produknya. Strategi ini diyakini mampu menarik minat konsumen akan produk PT. Garudafood Putra Putri Jaya.

c. Media eksternal atau media di luar ruang

Metode ini memanfaatkan poster, spanduk, *banner*, stiker dan umbul-umbul yang dipasang ditempat-tempat umum yang dinilai strategis. Simbol dan logo yang ada pada kemasan biskuit Gery yang merupakan salah satu media di luar ruangan dan dengan kemasan yang didesain sedemikian rupa sehingga dapat menimbulkan kesan elegan dan eksklusif pada produk-produk PT. Garudafood Putra Putri Jaya Promosi Penjualannya antara lain:

a. Kegiatan bazar dan pameran dagang untuk mengenalkan produk-produk PT. Garudafood, Gresik sehingga dapat meningkatkan pembelian dan volume penjualan.

b. Kegiatan *sponsorship* dilakukan pada acara-acara tertentu. Dengan adanya hal ini diharapkan grafik penjualan akan semakin baik.

Gambar *Distribusi Nasional Tudung Group* ditunjukkan pada gambar 1.1

Distribution Network

SNS National Distribution Coverage – 21 Region covers more than 360,000 Outlets



Gambar 1.1 Distribusi Nasional Tudung Group
Sumber: Anonim (2018)

2. Garudafood E-Commerce

Electronic commerce, lebih dikenal dengan sebutan *e-commerce* atau *e-comm*, diperuntukkan untuk pembelian dan penjualan produk atau pelayanan melalui sistem elektronik seperti internet dan jaringan komputer lainnya. Garudafood Group juga mengembangkan marketing dan penetrasi produk melalui *e-commerce*. www.ultahku.com, menjual paket produk Garudafood dengan desain yang menarik dan juga mempromosikan untuk memeriahkan acara pesta ulang tahun, dan www.berbagibingkisan.com untuk acara khusus lainnya seperti *charity*. Selain itu, Garudafood Group juga mengembangkan www.snspoint.com yang memudahkan *resellers* untuk menerima informasi produk terbaru, harga, program promosi dan memudahkan.

Produk yang didistribusikan didalam negeri oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya sendiri adalah:

- Malkist Salut (*Original, Dark Choco*, Keju dan Kelapa)
- *Butter Cookies*
- *Chocolatos (Original, Hazelnut dan Dark Choco)*

3. *International distribution*

Saat ini Garudafood Group serius memasuki market di China dengan mendirikan Garudafood Ltd di Xiamen, perusahaan yang berfokus pada pemasaran di Cina. Sekarang, Kacang Garuda, Gery Biskuit dan Okky *Jelly Drink*. Okky melakukan penetrasi di beberapa negara di dunia.

Garudafood Group telah merintis kerjasama dengan distributor di beberapa negara ASEAN, negara yang menjadi target fokus dalam pengembangan bisnis regional, yaitu: Filipina, Vietnam dan Thailand.

Produk Garudafood Group telah diekspor ke:

- Asia: Malaysia, Thailand, Philippines, Brunei Darussalam, Vietnam, Hong Kong, Singapore, Taiwan, South Korea, Timor Leste, China, Pakistan dan Cambodia.
- Europe: Netherlands.
- Middle East: Jordan dan United Arab Emirates.
- Africa: Nigeria, West Africa dan South Africa.
- North America: USA.
- Australia & Pacific Ocean: Australia dan Pacific Island.

PT. Garudafood Putra Putri Jaya sendiri sudah mengekspor berbagai macam produknya ke luar negeri diantaranya:

- Malkist Saluut (Original, Keju dan Kelapa) dengan tujuan negara ekspornya adalah Cina, Taiwan, Thailand, Korea, Myanmar, Malaysia dan Brunei Darusalam.
- *Crunch Roll* (C. Roll) dengan tujuan negara ekspornya adalah Thailand, Malaysia dan Cina.
- Butter Cookies dengan tujuan negara ekspornya adalah Thailand (dengan nama dagang *Blue Ribbon*), Brunei Darussalam (dengan nama dagang *Blue Ribbon*), Saudi Arabia (dengan nama dagang *Hulu*) dan India.
- Chokolatos (Original, Hazelnut dan Dark Choco) dengan tujuan negara ekspornya Cina, Taiwan, Thailand, Korea, Myanmar, Malaysia, Brunei Darussalam, Saudi Arabia dan India.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

PT. Garudafood Putra Putri Jaya mempunyai total lahan seluas 123.572 m². Luas area terpakai sebesar 33.448 m² meliputi *Plant 1 Plant 2* (PSPD), *Office, IngDiv (Ingridients Division)*, Gudang meliputi Bahan Baku dan Bahan Kemasan, Formulasi, IPAL serta area lain seperti lahan parkir, kantin, Rest area dan sebagainya, serta *Plant 2 Plus* (PDP) sebesar 26.124 m² dan *Plant Gery A* (PGA) sebesar 64.000 m².

Lokasi Geografis suatu pabrik mempunyai pengaruh terhadap sistem produksi yang ekonomis karena banyak faktor-faktor yang mempengaruhi letak fasilitas atau mesin-mesin dalam pabrik dan yang lebih penting lagi lokasi tersebut mempengaruhi besarnya biaya operasional. Faktor seperti lingkungan masyarakat, kualitas transport, kualitas dan kuantitas tenaga kerja akan mempengaruhi pendirian sebuah pabrik. PT. Garudafood Putra Putri Jaya berlokasi di Jl. Krikilan KM. 28, Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.

Adapun beberapa faktor pemilihan lokasi tersebut, yaitu:

- a. Merupakan daerah industri, di mana daerah tersebut ditetapkan sebagai tata letak kota yang terintegrasi untuk menghindari adanya pencemaran lingkungan.
- b. Kemudahan mengurus perizinan pendirian bangunan dan usaha perdagangan dikawasan industri.
- c. Kemudahan dalam mendapatkan bahan baku dari pemasok karena berdekatan dengan *supplier* yang memasok dengan menggunakan transportasi darat.
- d. Kemudahan jangkauan PLN dan TELKOM.
- e. Sumber Daya Manusia mudah didapatkan karena terletak di dekat perkampungan warga dengan bekerja dari pihak *Outsourcing* Karya Manunggal Jati (KMJ) yang bertempat di Balong Bendo, Krian.
- f. Kemudahan suplai bahan bakar gas alam.
- g. Dari aspek ekspedisi sangat mudah sehingga pengiriman barang dapat dilakukan dengan cepat.

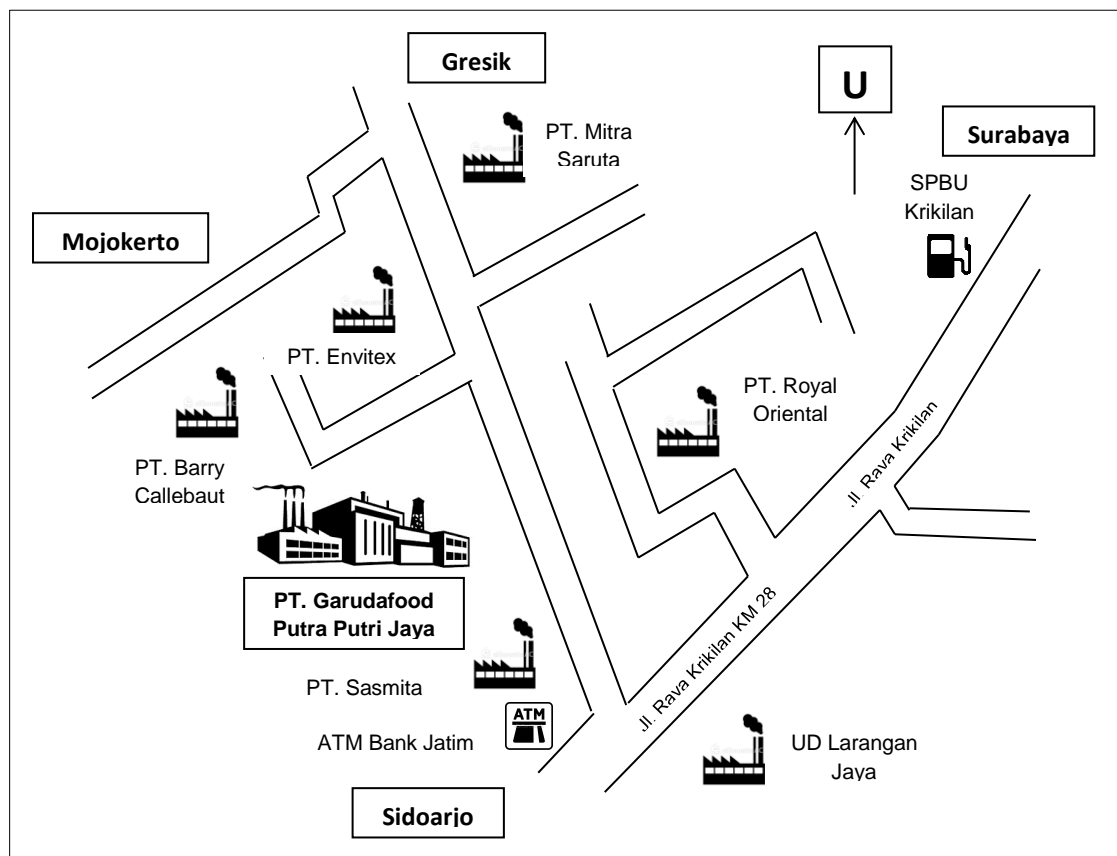
Dari beberapa faktor diatas, ada dampak positif bagi PT. Garudafood Putra Putri Jaya, antara lain memperkecil biaya transportasi, tersedianya kualitas bahan baku yang bagus sehingga mempengaruhi produk akhir.

Pemilihan lokasi tersebut dapat mempermudah distribusi dan penerimaan bahan baku karena berada didekat kota Surabaya sehingga mudah dijangkau untuk jalan darat.

Adapun batas-batas wilayah PT. Garudafood Putra Putri Jaya sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara : Jln. Kedamaian
- b. Sebelah Timur : Jln. Raya Driyorejo
- c. Sebelah Selatan : Jln. Krian
- d. Sebelah Barat : Jln. Wringinanom

Denah lokasi pabrik PT. Garudafood Putra Putri Jaya Gresik ditunjukkan pada Gambar 1.2:



Gambar 1.2 Peta Lokasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya
Sumber: Google Maps

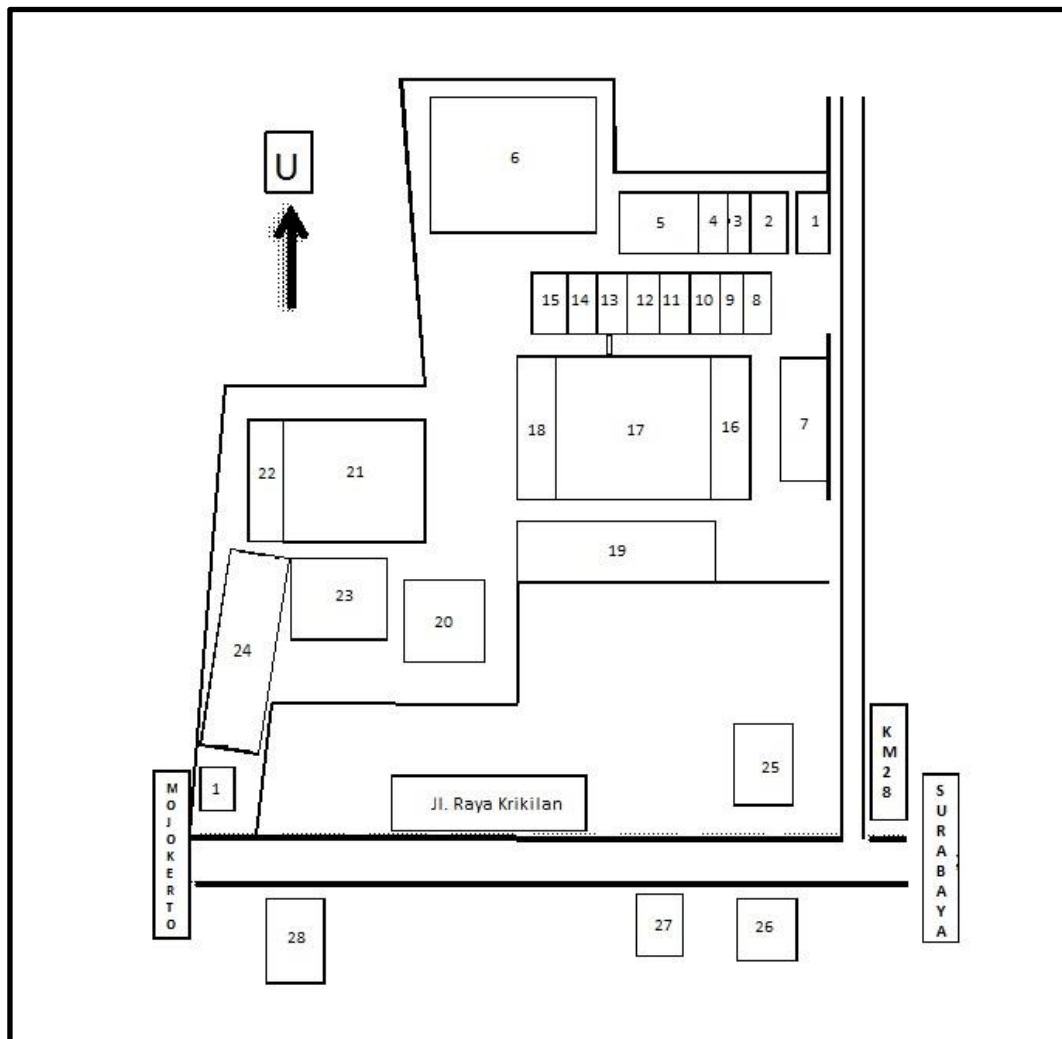
2. Tata letak pabrik

PT. Garudafood Putra Putri Jaya dalam mengatur tata letak dan pabriknya menggunakan tipe produk *layout*. Beberapa pertimbangan yang

dapat digunakan dalam penempatan tata letak pabrik berdasarkan aliran produksinya adalah sebagai berikut:

- Produk dapat dibuat dalam jumlah besar untuk jangka waktu yang relatif lama.
- Adanya keseimbangan lintasan yang baik antara operator dan peralatan produksi. Setiap mesin diharapkan menghasilkan jumlah produk yang sama persatuan waktu.
- Satu mesin hanya digunakan untuk melaksanakan satu macam operasi kerja dari jenis komponen yang serupa.

Tata Letak (*Layout*) pabrik PT. Garudafood Putra Putri Jaya ditunjukkan pada gambar 1.3:



Gambar 1.3 Tata Letak Pabrik
Sumber : Anonim (2018)

Keterangan :

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Pos satpam | 16. Office |
| 2. Gery mart | 17. Plant 1 Plant 2 (PSPD) |
| 3. Pos lapor tamu | 18. Ingredient division |
| 4. Toilet | 19. Gudang |
| 5. Parkir motor karyawan | 20. Instalasi Pengolahan Air Limbah |
| 6. Plant Dua Plus (PDP) | 21. Plant Gery A (PGA) |
| 7. Parkir mobil | 22. Formulasi |
| 8. Parkir mobil karyawan | 23. Gudang bahan baku & bahan kemasan |
| 9. Gudang sparepat | 24. Loading distributor centre |
| 10. Masjid | 25. PT. Surya Plastindo |
| 11. Kantin | 26. Makam |
| 12. Poli | 27. Alfamart |
| 13. Ruang ganti karyawan PSPD | 28. SPBU Krikilan |
| 14. Toilet | |
| 15. Rest area | |

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi pada PT. Garudafood Putra Putri Jaya menggunakan organisasi lini dan staf. Organisasi lini dan staff adalah suatu bentuk organisasi di mana pelimpahan wewenang berlangsung secara vertikal dan sepenuhnya dari pucuk pimpinan ke kepala bagian di bawahnya serta masing-masing pejabat, manajer ditempatkan satu atau lebih pejabat staf yang tidak mempunyai wewenang memerintah tetapi hanya sebagai penasihat.

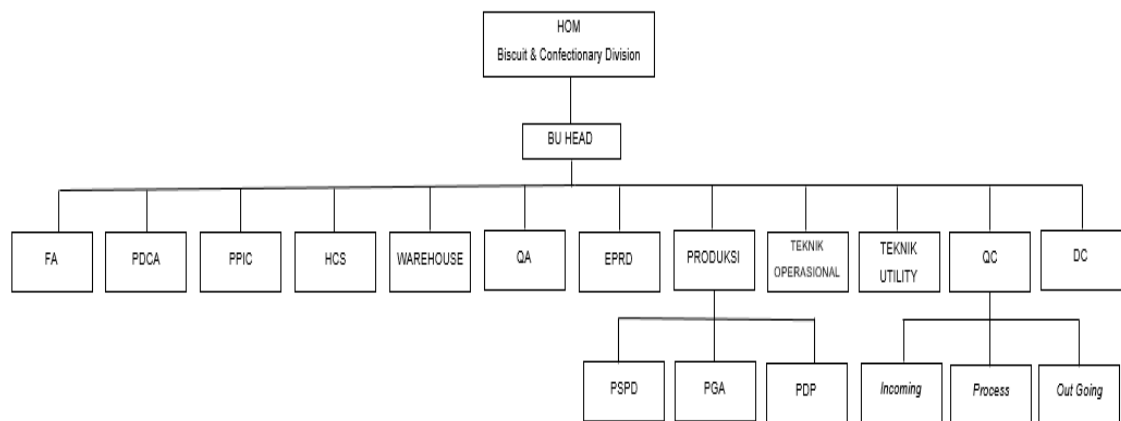
Kedudukan tertinggi di PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah struktur organisasi di pegang oleh *BU Head (Business Unit Head)* sebagai pengambil keputusan dan dibantu staf-staf dengan *job description* masing-masing yang bertanggung hawab langsung ke *BU Head*. *BU Head* tersebut nantinya bertanggung jawab kepada *Head Office Manufacture (HOM)*, yang merupakan pimpinan terpusat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya.

HOM (Head of Manufacture) membawahi beberapa bagian yaitu *BU Head 1 dan 2, Purchasing Coord, EPRD (Existing Product & Research Development) Coord dan PPIC Log Coord*.

Struktur organisasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya BU-C dikepalai oleh seorang *Business Unit Head (BU Head)*. *BU Head* memimpin perusahaan dan juga membawahi 12 orang *Section Head*. *Section Head* bertanggung jawab atas kegiatan yang ada di masing-masing departemen. Dalam menjalankan proses bisnis perusahaan, PT. Garudafood Putra Putri Jaya BU-C memiliki beberapa departemen yang secara fungsional terbagi menjadi departemen dengan fungsi

pendukung (*supporting*) dan departemen dengan fungsi operasional. Fungsi pendukung (*supporting*) dilaksanakan oleh *Finance and Accounting* (FA), *Human Capital Section* (HCS), *Plan-Do-Check-Action* (PDCA), *Production Planning and Inventory Control* (PPIC), dan *Existing Product Development* (EPRD) Formula. Sedangkan fungsi operasional dilaksanakan oleh 3 departemen produksi yaitu *Plant Gery A*, *Plant 2 Plus*, dan *Plant 1 Plant 2*. Departemen Teknik dan Departemen QAQC.

Berikut merupakan Gambar 1.4 Struktur Organisasi di PT. Garudafood Putra Putri Jaya:



Gambar 1.4 Struktur Organisasi PT. Garudafood Putra Putri Jaya

Sumber : Anonim (2018)

Berikut merupakan penjelasan ranah kerja dari departemen-departemen tersebut:

a. HOM (*Head Office Manufacture*)

Merupakan pimpinan terpusat di PT.Garudafood Putra Putri Jaya. Dimana HOM berperan sebagai pusat dalam mengkoordinir dari seluruh divisi yang tergabung dalam PT. Garudafood baik itu divisi biskuit, divisi minuman, maupun divisi kacang.

b. BU Head (*Business Unit Head*)

Bertugas untuk mengkoordinir seluruh kegiatan yang ada pada perusahaan maupun seluruh bagian-bagian yang berada dibawahnya agar tercapai keharmonisan kerja dalam rangka mencapai tujuan perusahaan.

c. Departemen *Finance and Accounting* (FA)

Merupakan departemen yang memiliki kebijakan untuk mengatur keuangan dan akuntansi perusahaan berdasarkan arahan dari *BU-Head*. Keperluan

yang menyangkut keuangan yang tengah dibutuhkan oleh perusahaan dari pembelian mesin, tunjangan karyawan, pembangunan ruang serta yang lainnya. Menjadikan tanggung jawab untuk membuat laporan keuangan secara berkala.

d. Departemen *Plan-Do-Check-Action* (PDCA)

Merupakan departemen yang bertanggung jawab atas kelengkapan dokumen-dokumen perusahaan. Departemen ini juga mengatur standarisasi dokumen-dokumen yang diperlukan perusahaan. PDCA juga bertugas mengontrol dan menganalisa dokumen yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya serta menampung aspirasi ataupun kritik dan saran dari karyawan office maupun karyawan produksi.

e. Departemen *Production Planning and Inventory Control* (PPIC)

Memiliki tiga fungsi utama, yakni sebagai *purchasing*, *planning* dan *inventory control*. Sedangkan fungsi *purchasing* merupakan kegiatan pembelian bahan yang berhubungan langsung dengan *supplier*-nya. Fungsi *planning* merupakan kegiatan merencanakan kebutuhan bahan baku, bahan kemas, merencanakan kapasitas gudang maupun kapasitas produksi, menentukan jumlah mesin produksi yang harus dijalankan, merencanakan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dan lain sebagainya. Sedangkan fungsi *inventory control* merupakan pengendalian bahan baku maupun bahan kemas yang tersimpan di gudang selain itu juga pengaturan sistem gudang yang ditentukan berdasarkan karakteristik dari bahan baku. Sistem *inventory control* yang digunakan perusahaan adalah *First Expired First Out* (FEFO) dimana bahan baku yang umur pakainya akan habis harus digunakan terlebih dahulu dan *First In First Out* (FIFO) dimana bahan baku yang umur pakainya sama saat kedatangan pertama adalah yang digunakan terlebih dahulu.

f. Departemen *Human Capital Services* (HCS)

Merupakan departemen yang mengatur kriteria maupun kebutuhan sumber daya manusia yang ada di perusahaan. Departemen ini juga yang bertanggung jawab atas kesejahteraan seluruh karyawan yang ada di perusahaan.

g. Departemen *Existing Product Development* (EPRD) Formula

Departemen EPRD Formula merupakan gabungan dari EPRD dan Formulasi, EPRD bertugas sebagai pelaksana project RnD perusahaan yang mana terdiri dari dua bagian yaitu produk dan *packaging development*. EPRD tugasnya sebagai monitoring proses proses serta pengadaan suatu bahan kemas, menganalisa dan menangani yang berkaitan dengan bahan minor, perencanaan Rencana *Trial* Mingguan (RTM), sedangkan Pada formulasi bertugas untuk menyimpan bahan baku setelah penerimaan. Bertanggung jawab untuk menganalisa bahan minor dan menyediakan takaran bahan yang sesuai standar.

h. Departemen *Quality Assurance* (QA)

Departemen QA merupakan departemen yang bertugas sebagai pengendali kualitas dari proses produksi sampai dengan proses menjadi produk jadi. QA menjalankan tugasnya melalui standar yang digunakan dalam perusahaan. Terdiri dari dua bagian yaitu QA bertugas untuk mengontrol, memeriksa sistem GMP, menganalisa, ISO 22000 dan SSOP, sistem regulasi untuk menjamin kehalalan dan pelabelan.

i. Departemen *Quality Control* (QC)

Bertanggung jawab atas kesesuaian produk dengan parameter proses dan produk. Untuk bagian QC terbagi menjadi empat bagian yakni QC *incoming*, QC proses dan QC *Out Going*.

- QC *Incoming*
 - Melakukan inspeksi bahan setiap kedatangan bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku maupun bahan pembantu.
 - Melakukan pengecekan kuantitas barang ialah dengan menghitung jumlah barang sesuai surat jalan yang tertera
- QC Proses
 - Mengontrol jalannya seluruh proses produksi, mulai dari bahan baku menjadi bahan setengah jadi hingga menjadi produk yang siap di pasarkan.
 - Proses yang dilakukan meliputi 3 hal, yaitu pembuatan bahan setengah jadi, bahan jadi dan pengemasan. Secara keseluruhan per line produksi.

- QC *Out Going*
 - Mengontrol produk yang siap di pasarkan/di distribusikan menggunakan X-Ray agar tidak ada cemaran yang dapat merusak produk dan kualitas tetap terjaga. QC *X-Ray* bertugas untuk melakukan pengecekan pada produk saat setelah selesai dikemas.
 - QC Laboratorium
 - QC laboratorium bertugas melakukan pengecekan di bagian formulasi.
- j. Departemen Produksi
- Merupakan departemen yang berkaitan langsung dengan operasional perusahaan. Departemen produksi terdiri dari tiga *plant* produksi diantaranya *Plant Gery A (PGA)*, *Plant 2 Plus (PDP)*, dan *Plant 1 Plant 2 (PSPD)*. Masing-masing *plant* produksi dipimpin oleh seorang Kepala Departemen Produksi. Departemen produksi bertugas untuk mengawasi, mengontrol, mengatur sistem setiap *plant* dan melakukan koordinasi dengan departemen EPRD Formula, Teknik, Tim QC.
- k. Teknik Operasional
- Merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam hal menganalisa kondisi mesin dan jadwal perawatan mesin serta perbaikan *sparepart*.
- l. Teknik *Utility*
- Departemen teknik bertugas memelihara, mengawasi kondisi mesin, melakukan perbaikan yang bersifat *Breakdown Maintenance*, *Corrective Maintenance* dan *Preventive Maintenance*. Mendukung seluruh kegiatan operasional seperti sumber air, listrik, ac, *boiler* dan generator. Serta peralatan produksi guna mendukung proses produksi.
- m. Departemen *Warehouse and Formulation*
- Merupakan departemen yang memiliki kebijakan untuk menyuplai bahan untuk proses produksi, selain itu juga berfungsi memastikan kesesuaian standar area penyimpanan yang akan digunakan dari aspek suhu maupun luas area. Departemen ini mencakup Gudang bahan baku, Gudang bahan kemas dan Formulasi.
- n. DC (*Distribution Center*)
- Bertugas mempromosikan dan mendistribusikan semua produk PT. Garudafood ke seluruh Indonesia maupun ke luar negeri.

G. Ketenagakerjaan

PT. Garudafood Putra Putri Jaya memiliki jumlah pekerja sebanyak 4.141, terdiri dari 1534 karyawan internal dan non produksi serta sebanyak 2607 bagian produksi yang di ambil dari *outsourcing*. Standar karyawan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya di bedakan menjadi karyawan tetap dan karyawan kontrak. Sedangkan karyawan kontrak di bedakan menjadi karyawan harian lepas dan borongan. Tenaga kerja di PT. Garudafood Putra Putri Jaya terdiri dari lulusan SMA/SMK, D3 dan S1.

1. Karyawan Tetap

Karyawan tetap merupakan karyawan tetap perusahaan yang biasanya kerja pada bagian kantor maupun pada staf administrasi. Jenjang pendidikan umumnya adalah strata satu maupun diploma, ada pula yang berpendidikan SMA atau lembaga pendidikan yang setingkat.

2. Karyawan Kontrak

Karyawan kontrak PT. Garudafood Putra Putri Jaya di bedakan menjadi dua, yaitu:

a. Karyawan harian lepas

Karyawan dengan sistem penggajian diakhir bulan. Kerja yang dilakukan umumnya membutuhkan suatu kekuatan fisik. Pendidikan yang ditempuh maksimal adalah SMA maupun sederajat. Karyawan harian mendapatkan upah lembur untuk pekerjaan diluar jam kerja. Karyawan harian digaji sesuai dengan jumlah kehadirannya.

b. Karyawan Borongan

Karyawan borongan adalah karyawan yang dipekerjakan untuk menyelesaikan pekerjaan dalam waktu tertentu apabila pemesanan melebihi kapasitas produksi dengan menerima gaji di akhir bulan sesuai dengan hasil (target) yang diperoleh.

Pekerja di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dapat diklasifikasikan menjadi dua:

1. Staf

Staf merupakan pekerja yang tidak terjun langsung (tidak ikut bekerja) di dalam proses, namun hanya mengkoordinir, mengawasi (memantau), mengoreksi, menentukan arah kebijakan perusahaan, menentukan standar

dan lain-lain. Orang-orang yang termasuk dalam staf adalah manajer, *supervisor* serta personil yang bekerja di departemen FA, PDCA, HCS.

2. Karyawan

Karyawan merupakan pekerja yang terjun langsung dalam proses, baik proses produksi, proses pengolahan limbah, dan kebersihan lingkungan pabrik. Pekerja yang akan direkrut oleh perusahaan harus memiliki syarat-syarat antara lain: sehat jasmani dan rohani, mau mengikuti *shift*, mau dipindahtugaskan. Khusus untuk perekrutan staf, minimal pendidikan yang disyaratkan adalah S1, sedangkan untuk karyawan minimal Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), Sekolah Teknik Mesin (STM) ataupun Sekolah Menengah Atas (SMA).

Total tenaga kerja *internal* PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah 1.534 dengan jumlah pria sebanyak 1.011 dan wanita sebanyak 523, sedangkan total tenaga kerja *outsourcing* adalah 2.607 dengan jumlah pria sebanyak 909 dan wanita sebanyak 1.698. Jumlah keseluruhan tenaga kerja meliputi karyawan *internal* dan *outsourcing* adalah 4.141 orang yang tersebar dalam 9 *grade* tenaga kerja, berikut jumlah sebaran karyawan pada tiap tiap *grade* ditunjukkan pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Sebaran Tenaga Kerja

Internal		Outsourcing	
Jumlah Tenaga Kerja : 1.576		Jumlah Tenaga Kerja : 3012	
Pria : 1.046		Pria : 989	
Wanita : 530		Wanita : 2023	
<i>Grade</i>		<i>Grade</i>	
1	865	Tidak ditentukan	
2	380		
3	181		
4	82		
5	31		
6	12		
7	10		
8	3		
9	1		

Sumber: Pt. Garudafood Putra Putri Jaya (2019)

Tenaga kerja yang ada di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dibedakan menjadi dua kelompok yaitu:

1. Tenaga Kerja *Shift*

Tenaga kerja *shift* merupakan tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Waktu kerja pabrik (produksi) terbagi atas 3 grup selama 24 jam sehari dengan 6 hari kerja dan 1 hari libur.

2. *Non-Shift*

Tenaga kerja *Non-shift* merupakan tenaga kerja yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi. Terdiri dari dua jenis yaitu, waktu kerja selama 9 jam sehari dengan 5 hari kerja dan 2 hari libur serta waktu kerja selama 8 jam sehari dengan 6 hari kerja dan 1 hari libur.

Tabel 1.2 Jadwal jam Kerja Tenaga Staf PT. Garudafood Putra Putri Jaya

Hari	Jam Kerja (WIB)	Jam Istirahat (WIB)
Senin-Kamis	08.00-16.00	12.00-13.00
Jum'at	08.00-16.00	11.00-13.00
Sabtu	08.00-13.00	12.00-13.00

Sumber: Anonim (2018)

Waktu kerja karyawan dibagian produksi dibagi menjadi 4 *shift*:

- a. *Shift* Pertama dimulai pukul 07.00-15.00
- b. *Shift* Kedua dimulai pukul 15.00-23.00
- c. *Shift* Ketiga dimulai pukul 23.00-07.00
- d. *Non-Shift* dimulai pukul 08.00-17.00 (5 hari kerja)
dimulai pukul 08.00-16.00 (6 hari kerja)

1. Perekrutan dan Pemberhentian Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja yang dilakukan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya didasarkan pada persyaratan yang ketat, terutama pada bagian produksi karena peralatan yang digunakan tidak bersifat manual melainkan bersifat otomatis sehingga dalam pengoperasiannya memerlukan tenaga kerja yang memiliki kemampuan dan berkeahlian khusus begitu juga jabatan yang dipegang oleh karyawan staf.

Kualifikasi Tenaga Kerja pada PT. Garudafood Putra Putri Jaya dapat dilihat pada berikut:

Tabel 1.3 Kualifikasi Tenaga Kerja di PT. Garudafood Putra Putri Jaya

Grade	Operator	Karyawan /Admin	Staf	Senior Staf	Manager	Senior Manager
Pendidikan	SMU Sederajat	D3	S1	S1	S1	S1
Pengalaman	-	<i>Fresh Graduate</i> selama 1 Tahun	<i>Fresh Graduate</i> selama 1 Tahun	Lebih dari 2 atau 3 tahun di posisi yang sama	Lebih dari 3-5 tahun di posisi yang sama	Lebih dari 3-10 tahun di posisi yang sama
Kondisi Kesehatan	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
Kualifikasi	Jujur, Rajin, Gigih	Jujur, Rajin, Gigih	Jujur, Rajin, Gigih	Mengacu pada <i>basic mentality</i> dan <i>leadership</i>	Mengacu pada <i>basic mentality</i> dan <i>leadership</i>	Mengacu pada <i>basic mentality</i> dan <i>leadership</i>

Sumber: Anonim (2018)

Dalam perekrutan tenaga kerja, syarat yang ditetapkan yaitu:

- Sesuai bidang atau orientasi kerja yang akan dilakukan.
- Memiliki pendidikan yang mendukung pada bidang kerja yang akan digunakan.
- Adanya kemauan yang kuat untuk bekerja keras dan disiplin dalam bekerja.

Proses pelaksanaan penarikan tenaga kerja (*recruitment*) di PT. Garudafood Putra Putri Jaya dibedakan menjadi dua, yaitu:

- Recruitment* untuk tenaga kerja staf dilaksanakan dengan cara memasang iklan di internet, koran atau pemberitahuan adanya lowongan kerja melalui karyawan yang sudah bekerja di perusahaan.
- Recruitment* untuk tenaga produksi dilaksanakan dengan memberitahukan lowongan kerja melalui karyawan yang sudah bekerja di perusahaan atau menempel pengumuman.

Pemberentian kerja pada umumnya jarang terjadi kecuali atas permohonan yang bersangkutan (Pengunduran diri). Pemberitahuan kerja

hanya akan dilakukan apabila karyawan melakukan kesalahan yang sangat berat yang mengharuskan pekerja itu diberhentikan.

2. Sistem Pengupahan

Upah merupakan suatu imbalan dari pemberi kerja kepada penerima kerja (pekerja) atas suatu pekerjaan/jasa yang telah dan akan dilakukan. Upah sebagaimana yang ditafsirkan dalam arti yang luas mencakup semua bentuk kompensasi yang dibayarkan perusahaan pada para karyawan. Hal ini mencakup gaji, bonus, komisi-komisi atau setiap bentuk lain dari pembayaran moneter. Komponen yang termasuk dalam upah yang diterima karyawan PT. Garudafood Putra Putri Jaya terdiri dari:

a. Gaji pokok

Gaji pokok tenaga kerja di PT. Garudafood Putra Putri Jaya mengikuti peraturan yang dikeluarkan oleh Depnaker (Departemen Tenaga Kerja) yang menentukan nilai UMR (Upah Minimum Regional) untuk buruh atau karyawan yang berlaku 1 Januari 2018 yaitu sebesar Rp. 3.580.370,64. Selain itu, besarnya gaji pokok dinilai berdasarkan *grade*. Semakin tinggi *grade* maka gaji pokok yang diterima semakin besar. *Grade* ditentukan oleh jabatan. Semakin tinggi jabatan dan semakin banyak bawahannya maka *grade* yang diperoleh juga semakin tinggi. Contohnya operator/buruh memiliki *grade* 1-2, karu/pengawas memiliki *grade* 3, kashif (kepala *shift*) memiliki *grade* 4, *supervisor* memiliki *grade* 5-6.

b. Tunjangan tetap

Tunjangan tetap terdiri dari UMK (Uang Masa Kerja) dan uang kompensasi. Besar nilai UMK memiliki kesamaan dengan UMR. Karyawan dengan *grade* 1-2 mendapatkan upah hanya dalam bentuk UMK saja, yaitu tanpa tambahan gaji karena *grade*. Uang kompensasi hanya diberikan kepada karyawan yang telah bekerja lama (minimal tiga tahun).

c. Tunjangan tidak tetap

Tunjangan tidak tetap terdiri dari uang makan dan uang transportasi. Tunjangan ini bersifat tidak tetap karena bergantung pada kehadiran karyawan. Uang makan diberikan berupa makan siang, sedangkan uang transportasi diberikan dengan menyediakan bis untuk karyawan yang masuk *shift* sore dan *shift* malam.

Sistem pemberian upah PT. Garudafood Putra Putri Jaya untuk para karyawan ditetapkan oleh pimpinan perusahaan dengan mengikuti standar upah minimal regional (UMR) yang berlaku di daerah setempat. Pemberian upah pada karyawan tergantung dari golongan karyawan tersebut, yaitu:

- a. Upah bulanan, di istilahkan sebagai gaji merupakan upah karyawan bulanan yang diberikan satu kali dalam satu bulan yaitu setiap akhir bulan (sekitar tanggal 25). Jumlahnya merupakan kumulatif dari gaji pokok, tunjangan-tunjangan dan kehadiran. Pegawai yang mendapat upah bulanan diantaranya adalah pegawai yang ada di bagian manajerial, *supervisor*, dan staf produksi.
- b. Upah harian, merupakan upah untuk karyawan harian lepas yang diberikan satu kali dalam sebulan yaitu setiap pertengahan bulan (sekitar tanggal 13) dan besarnya tergantung pada jumlah hari kerja/kehadiran. Pegawai yang mendapat upah harian adalah tenaga kerja borongan

Sistem pengupahan yang diterapkan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya terbagi menjadi tiga, yakni sebagai berikut:

- a. Upah Pokok (UMK) dan Tunjangan Tetap.
- b. Upah Insentif, diberikan kepada karyawan berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh atasan masing-masing departemen kepada karyawannya. Faktor yang mempengaruhi besarnya upah insentif adalah absensi, efisiensi, produktivitas.
- c. Upah Lembur
 - i. Upah lembur karyawan PT. Garudafood Putra Putri Jaya dibagi menjadi dua, yaitu upah lembur normatif yang diperuntukkan bagi *level* pelaksana dan upah lembur yang diperuntukkan bagi *level* *staff*. Besarnya nilai upah lembur yang diperuntukkan bagi *level* *staff* berdasarkan ketentuan dari perusahaan.
 - ii. Perhitungan upah lembur untuk *level* pelaksana pada hari senin sampai dengan hari sabtu adalah sebagai berikut:

$$\text{Upah lembur} = \frac{\text{Gaji pokok}}{173} \times \text{jam lembur}$$

Misal: Jam lembur dua jam, maka satu jam pertama dikali satu koma lima dan satu jam kedua dikali dua, sehingga total jam lembur menjadi tiga koma lima.

- iii. Perhitungan upah lembur untuk *level* pelaksana pada hari minggu dan hari raya besar adalah sebagai berikut:

$$\text{Upah lembur} = \frac{\text{Gaji pokok}}{173} \times \text{jam lembur}$$

Misal: Jam lembur dua belas jam, maka tujuh jam pertama dikali dua dan satu jam kedua dikali tiga, dan sisanya dikali empat, sehingga total jam lembur menjadi tiga puluh tiga.

d. Kesejahteraan 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 pekerja untuk dapat bekerja lebih baik lagi, serta menjamin stabilitas dan kontinuitas pekerja

Dalam memenuhi kesejahteraan, PT. Garudafood Putra Putri Jaya memberikan fasilitas khusus meliputi:

i. Kesehatan, Jaminan dan Asuransi

PT. Garudafood Putra Putri Jaya menyediakan secara gratis sarana poliklinik bagi karyawannya. Sarana kesehatan yang disediakan PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah Jamsostek yang meliputi: Jaminan Hari Tua (JHT) bagi *level* pelaksanaan dan *level staff*, Jaminan Kecelakaan Kerja (JKK), Jaminan Kematian (JKM) dan Jaminan Pemeriksaan Kesehatan (JPK) bagi karyawan level pelaksana. Tenaga kerja kontrak dan borongan mendapat Jaminan Hari Tua, Jaminan Kecelakaan Kerja dan Jaminan Kematian. Asuransi lain yang juga disediakan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya adalah BNI Asuransi.

BPJS (Badan Penyelenggara Jaminan Sosial) merupakan program publik yang memberikan perlindungan bagi tenaga kerja untuk mengatasi resiko sosial ekonomi tertentu dan penyelenggaraannya menggunakan mekanisme asuransi sosial. Terdapat dua jenis BPJS, yaitu BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan. Pembayaran BPJS kesehatan menjadi tanggung jawab karyawan dan perusahaan. Pembayaran sebesar 1% ditanggung oleh karyawan dan 4% ditanggung oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya. BPJS ketenagakerjaan dibagi

menjadi terdapat tiga jenis, yaitu jaminan hari tua, jaminan kecelakaan dan jaminan pensiun.

ii. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) selalu diberikan saat Hari Raya Idul Fitri bagi tenaga kerja muslim maupun non muslim. THR hanya diterima oleh tenaga kerja tetap saja dan jumlah THR yang diterima sama dengan satu kali gaji tetap.

iii. Tempat Ibadah

Perusahaan memiliki tempat peribadatan bagi umat muslim dan juga sarana persekutuan doa bagi umat kristiani yang diadakan setiap hari Jum'at.

iv. Koperasi Simpan Pinjam

Koperasi simpan pinjam merupakan usaha yang dikelola untuk melayani kegiatan simpan pinjam karyawan di perusahaan dan menjual beberapa jenis produk hasil perusahaan. Karyawan yang menjadi anggota koperasi simpan pinjam akan dikenakan iuran koperasi dengan memotong gaji karyawan tersebut tiap bulannya, sedangkan karyawan yang tidak menjadi anggota koperasi simpan pinjam tidak dikenakan pemotongan gaji.

v. Perlengkapan Kerja

Perlengkapan kerja yang disediakan oleh perusahaan yakni seperti baju kerja, sepatu kerja, topi, sarung tangan, jas laboratorium dan masker. Pemberian seragam dan pakaian kerja disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing departemen. Departemen Produksi mendapatkan kaos dan sepatu, sedangkan untuk departemen lain mendapatkan kemeja dan celana masing-masing tiga buah. Seragam dan pakaian kerja diberikan ketika karyawan telah lulus masa percobaan dan telah menjadi karyawan tetap PT. Garudafood Putra Putri Jaya.

vi. Cuti

PT. Garudafood Putra Putri Jaya memberikan hak cuti bagi para karyawannya yang telah memiliki masa kerja minimal satu tahun. Periode cuti mulai tanggal 1 Januari tiap tahunnya. Jumlah maksimal waktu cuti adalah 12 hari cuti/tahun. Jika karyawan akan mengambil jatah cutinya maka harus mengajukan ijin satu minggu sebelum

karyawan tersebut cuti. Karyawan yang sakit tetapi tidak menyertakan surat dokter maka jatah cutinya akan dipotong. Apabila hak cuti ini tidak dimanfaatkan, maka hak cuti tersebut hangus dan tidak dapat diganti dengan uang atau ditambah ketahun berikutnya.

vii. Kantin

Penyediaan fasilitas kantin oleh perusahaan berfungsi sebagai salah satu kesejahteraan karyawan. Karyawan PT. Garudafood Putra Putri Jaya mendapat jatah kupon makan setiap harinya. Karyawan *level* pelaksana hingga manager mendapatkan makanan yang sama, sehingga tidak perbedaan antara karyawan-karyawan di PT. Garudafood Putra Putri Jaya.