

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan yang mempunyai kontribusi yang cukup nyata dalam perekonomian Indonesia, yaitu sebagai penghasil devisa, sumber pendapatan petani, penghasil bahan baku industri, penciptaan lapangan kerja dan pengembangan wilayah. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rachman, 2015). Indonesia merupakan Negara penghasil kopi terbesar keempat di dunia pada tahun 2017, yang pada urutan pertama adalah Negara Brazil, urutan kedua adalah Negara Colombia, dan pada urutan ketiga adalah Negara Vietnam (Ditjen Perkebunan, 2018).

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2017), areal perkebunan kopi di Indonesia pada tahun 2016 mencapai lebih dari 1,210 juta hektar dengan total produksi sebesar 686.921 ton dimana 96% diantaranya yaitu areal perkebunan kopi rakyat. Laju perkembangan areal kopi di Indonesia rata-rata mencapai sebesar 2,11 % per tahun. Perkembangan yang cukup pesat tersebut perlu di dukung dengan kesiapan teknologi dan sarana pascapanen agar mampu menghasilkan biji kopi dengan mutu seperti yang dipersyaratkan oleh Standard Nasional Indonesia.

Industri kopi di Indonesia dalam 10 tahun terakhir terus berkembang dengan semakin bertambah dan meningkatnya produksi kopi olahan yang dihasilkan oleh industri pengolahan kopi. Seiring dengan meningkatnya tuntutan konsumen terhadap produk kopi yang baik, maka acuan standar tersebut harus mengakomodasi prinsip penanganan pascapanen yang baik dan benar. Untuk mengurangi resiko terhadap produksi minuman yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu dilakukan tindakan pencegahan untuk menjamin mutu dan keamanan melalui pengawasan yang ketat terhadap kemungkinan bahaya yang timbul pada setiap tahap proses.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao merupakan pusat penelitian yang memiliki laboratorium pascapanen untuk melakukan pengelolaan tanaman industri berupa kopi dan kakao yang bergerak dalam pengolahan produk primer hingga pengolahan produk sekunder, selain itu terdapat laboratorium uji citarasa kopi untuk melakukan penentuan mutu dan citarasa kopi. Peningkatan produksi kopi dilakukan dengan penelitian berbagai jenis kopi serta melakukan produksi kopi.

Oleh sebab itu, sebagai mahasiswa Teknologi Pangan ingin mempelajari lebih jauh mengenai hal-hal terkait proses pasca panen kopi serta penentuan mutu kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan Praktek Kerja Lapangan ini. Selain itu kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini akan memberikan mahasiswa pengalaman dunia kerja khususnya perkebunan yang sesungguhnya. Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan teori perkuliahan ke dalam dunia kerja. Hal tersebut akan mengasah kemampuan berfikir dan memberikan pengalaman serta ketrampilan kerja.

### **1. Tujuan**

- a. Mempelajari proses penanganan pasca panen kopi serta mempelajari penentuan kualitas mutu kopi dengan adanya analisa pengujian mutu fisik.
- b. Membandingkan ilmu pengolahan biji kopi berdasarkan pembelajaran selama perkuliahan dengan proses yang dilakukan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- c. Meningkatkan kerjasama yang baik antara universitas dengan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

### **2. Manfaat**

- a. Manfaat bagi Perusahaan

Dapat dijadikan bahan masukan bagi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi dalam mencapai tujuan usaha di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- b. Manfaat bagi Mahasiswa
  - Memperoleh tambahan ilmu pada proses pasca panen kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
  - Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri di lapangan dan sekaligus berlatih beradaptasi dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni sesuai profesinya.
- c. Manfaat bagi Perguruan Tinggi
  - Menambah referensi khususnya mengenai perkembangan ilmu industri di Indonesia berupa proses dan teknologi khususnya dibidang kopi.
  - Terjalin kerjasama yang baik antara perguruan tinggi dan PUSLITKOKA.

## **B. Sejarah Perusahaan**

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

Pada tahun 1987 seluruh kegiatan / operasional dipindahkan ke kantor baru yang berlokasi di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji. Pabrik ini biasa disebut dengan kebun percobaan Kaliwining. Perpindahan lokasi tersebut bertujuan agar dapat membedakan fungsi dari masing-masing lokasi. Adapun lokasi yang berada di Kaliwining berfungsi agar mendapat lahan yang luas sebagai kebun dari kopi dan kakao serta kondisi lingkungan yang masih sangat baik untuk kegiatan operasional. Di lokasi ini terdapat penelitian dari kopi dan kakao serta produksi dari kopi dan kakao. Jenis kopi yang ditanam PUSLITKOKA yaitu kopi arabika dan robusta. Kopi robusta yang ditanam antara lain klon BP 42, BP 358, BP 308 tahan nematoda, BP 409, SA 436, BP 939, BP 288, BP 234, BP 534, BP 936, dan BP SA 203 ditanam pada ketinggian 45-550 m dpl, sedangkan untuk kopi arabika yang ditanam antara lain AS1, USDA 762, dan S795 ditanam pada ketinggian 100-1200 m dpl.

Keseluruhan wilayah kebun percobaan pusat aktivitas produksi dan kantor dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berjumlah 380 ha.

Pabrik kopi berdiri pada tahun 2006 untuk melakukan pengembangan dan inovasi pada produk yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi dengan alat dan mesin. Produk kopi pertama PUSLITKOKA yaitu kopi bubuk dengan bahan baku biji kopi beras jenis arabika dan robusta. Produk pertama tersebut banyak peminatnya, sehingga PUSLITKOKA mendapat kepercayaan lagi untuk meneliti dan mengembangkan produk lainnya seperti kopi bubuk merk *Ekselen* dan *Blending* (pencampuran biji kopi arabika dan robusta dengan komposisi yang telah ditentukan), kopi bubuk luwak, kopi instan minim kafein, kopi instan *full* kafein, kopi instan jahe, kopi instan *erexa*, dan kopi instan ginseng. Dari beberapa produk tersebut, produk *Ekselen* dan *Blending* menjadi produk unggulan di PUSLITKOKA. Produksi dilakukan sebatas untuk memenuhi dan menyediakan stock produk di outlet dan dilakukan pula untuk memenuhi pesanan.

Pada tahun 2008, PUSLITKOKA telah ditetapkan oleh Lembaga Sertifikasi Komisi Nasional Akreditasi Pranata Penelitian dan Pengembangan (KNAPPP) sebagai lembaga terakreditasi dengan sertifikat No. PLM 015-INA-2008 dan telah terakreditasi kembali dengan sertifikat No. PLM 015-INA-2012. Berdasarkan Keputusan Menteri Riset dan Teknologi Republik Indonesia No. 189/M/Kpts/XI/2012 tanggal 5 Desember 2012 PUSLITKOKA ditetapkan sebagai Pusat Unggulan IPTEK (*Centre of Excellence*) kakao, dan berdasarkan Keputusan Menteri Riset dan Teknologi Republik Indonesia No. 284/M/Kpts/XI/2013 tanggal 29 November 2013 PUSLITKOKA ditetapkan pula sebagai Pusat Unggulan Kopi. Sejak tahun 2015 ditetapkan sebagai Pusat Unggulan IPTEK Kopi dan Kakao oleh Kementerian Riset dan Teknologi berdasarkan Surat Keputusan Menteri Negara Riset dan Teknologi Nomor 553/M/Kp/XII/2015. Penunjukan PUSLITKOKA sebagai Pusat Unggulan Ilmu (PUI) pengetahuan dan teknologi (IPTEK) kopi dan kakao semakin memperkuat kedudukan PUSLITKOKA sebagai lembaga penelitian kopi dan kakao, serta Lembaga Pelatihan ICCRI TC yang dikelola secara professional telah mendapat akreditasi dan sertifikasi dari KNAPPP terkait standar ISO.

Saat ini secara fungsional PUSLITKOKA berada dibawah Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian Republik Indonesia, dan secara structural dikelola oleh Lembaga Riset Perkebunan Indonesia-Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia (LRPI-APPI). Selain itu juga sebagai penyedia

data dan informasi yang berhubungan dengan kopi dan kakao. Ruang lingkup kegiatan penelitian dan pengembangan kopi dan kakao yang dilakukan meliputi bidang pemuliaan tanaman, tanah dan agroklimat, perlindungan tanaman, agronomi-fisiologi tanaman, serta pasca panen dan rekayasa alat mesin untuk kopi dan kakao.



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

Visi dan Misi Perusahaan:

1) Visi

Menjadi Lembaga penelitian yang handal dan produktif dalam menciptakan dan mengembangkan teknologi yang terkait dengan perkebunan kopi dan kakao.

2) Misi

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

### **C. Jumlah Produksi**

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

### **D. Pemasaran Produksi**

Kopi yang dihasilkan dari lahan kaliwining dan bondowoso dipasarkan dengan secara langsung pada konsumen. Pemasaran dilakukan secara langsung dengan

cara dijual pada outlet produk Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, terdapat dua jenis produk kopi yang dipasarkan yaitu produk jadi dan produk setengah jadi. Produk kopi setengah jadi yaitu berupa biji kopi yang telah disangrai dan dikemas dalam jar dengan netto 200 gram, jika pembeli ingin menghaluskan biji kopi tersebut pihak outlet akan menggilingnya. Produk kopi jadi berupa minuman kopi yang dapat diperoleh dan dinikmati secara langsung di outlet produk Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Target pasar dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao adalah pengunjung wisatawan yang ada pada taman edukasi PUSLITKOKA.

## **E. Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan**

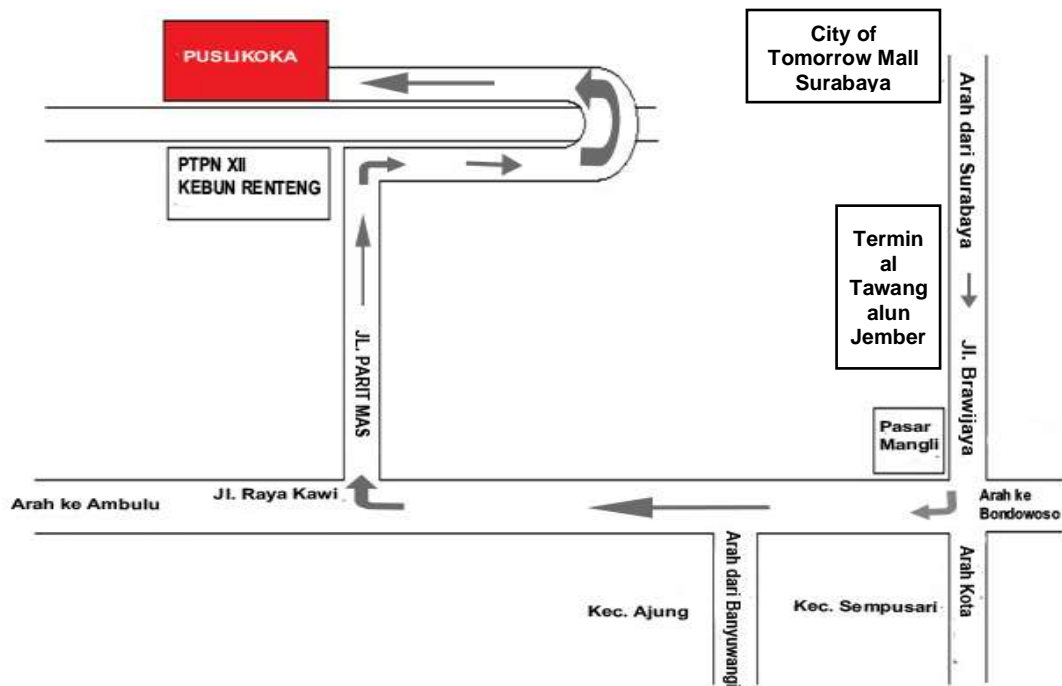
### **1. Lokasi Pabrik**

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

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

Pabrik ini biasa disebut dengan kebun percobaan Kaliwining. Perpindahan lokasi tersebut bertujuan agar dapat membedakan fungsi dari masing-masing lokasi. Lokasi di Jalan PB Sudirman 90 ini di khususkan untuk bagian riset analisis pasca panen, urusan direksi, dan administrasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Faktor untuk lokasi di pusat kota lebih mempertimbangkan aspek hubungan komunikasi ke pihak luar serta sebagai sarana perantara bagi pihak yang membutuhkan jasa penelitian dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Adapun lokasi yang berada di Kaliwining berfungsi agar mendapat lahan yang luas sebagai kebun dari kopi dan kakao serta kondisi lingkungan yang masih sangat baik untuk kegiatan operasional. Lokasi di Kaliwining terdapat kebun percobaan dan laboratorium untuk kegiatan penelitian dan produksi. Di lokasi ini lebih ke arah operasionalnya, jadi terdapat penelitian dari kopi dan kakao serta produksi dari kopi dan kakao. Keseluruhan wilayah kebun percobaan pusat aktivitas produksi dan kantor dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

berjumlah 380 ha. Status kepemilikan PUSLITKOKA Indonesia adalah hak pakai atas nama Departemen Pertanian Republik Indonesia (Sertifikat No. 1 tanggal 11 Desember 1911).



**Gambar 2.** Denah lokasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember

Sumber : PUSLITKOKA, 2015.

## 2. Tata Letak

Tata letak dapat didefinisikan sebagai cara penempatan fasilitas-fasilitas produksi guna memperlancar proses produksi PUSLITKOKA yang efektif dan efisien. Tujuan utama dari tata letak fasilitas adalah mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi yang aman dan nyaman sehingga dapat memberikan keuntungan-keuntungan dalam system produksi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki area kerja diantaranya kantor, laboratorium, pasca panen, inventori material, dan perkebunan. Area kantor meliputi ruang administrasi, ruang HRD, ruang *meeting*, ruang seminar, dan perpustakaan. Pada area laboratorium diantaranya adalah laboratorium pengawasan mutu, laboratorium UCK (Uji Citarasa Kopi), laboratorium pemuliaan tanaman, laboratorium mekanisasi pertanian, laboratorium fisik tanah, laboratorium kultur jaringan, laboratorium kimia tanah, laboratorium biologi tanah. Area pasca panen meliputi ruang produksi hulu kopi dan kakao serta produksi hilir kopi dan kakao, produksi hasil samping seperti sabun,

roker dan nata de cocoa. Area perkebunan meliputi lahan perkebunan kopi dan kakao.



**Gambar 3.** Tata Letak Pabrik Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember

Sumber: PUSLITKOKA, 2015.

## F. Struktur Organisasi

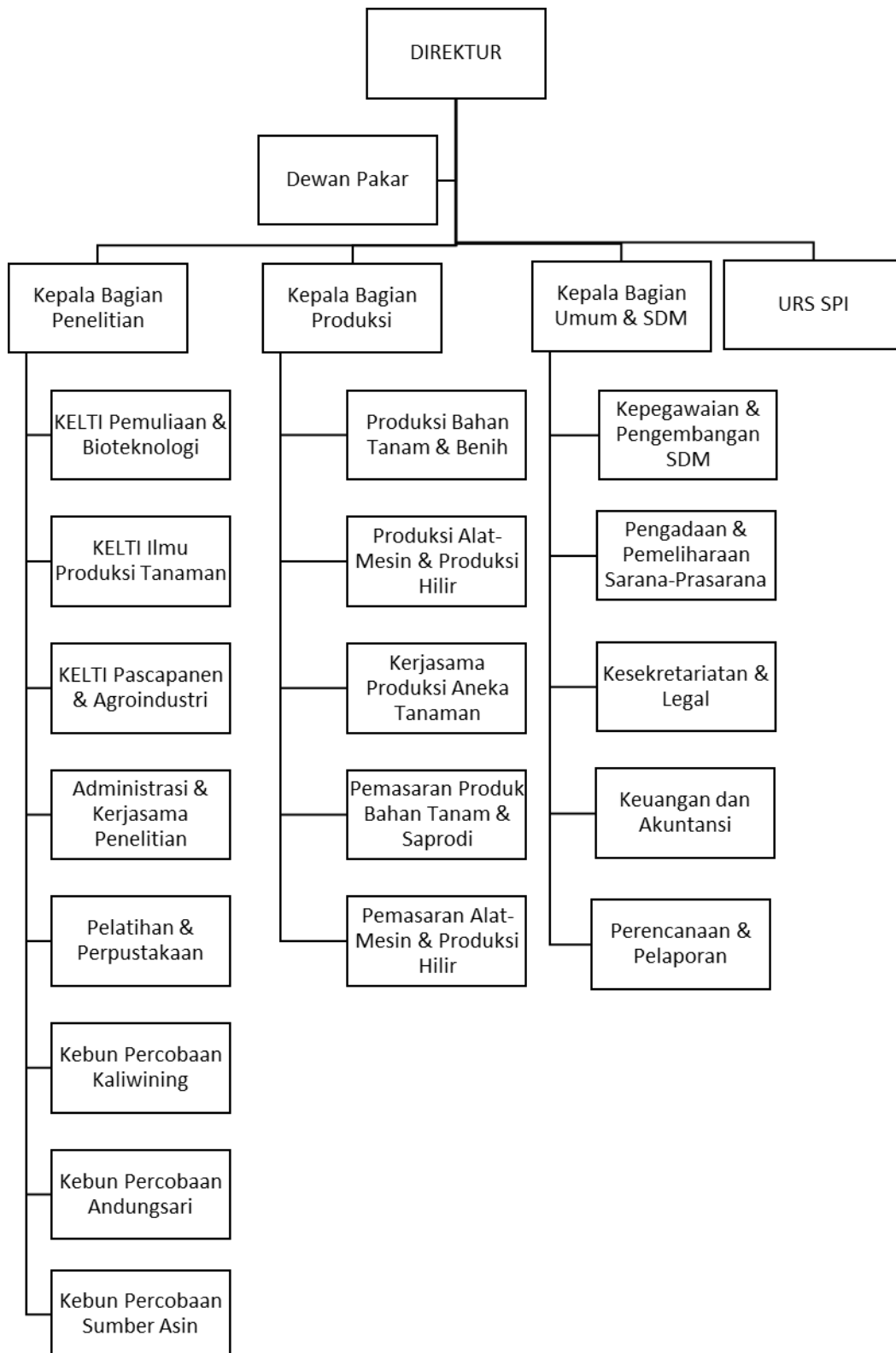
Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menggunakan struktur organisasi fungsional. Struktur organisasi fungsional memiliki kekuasaan tertinggi yang terletak pada direktur, namun direktur tidak berhubungan secara langsung dengan karyawan tingkat bawah. Direktur hanya melakukan komunikasi dengan manager dan kepala bagian yang tugasnya mengatur dan melakukan interaksi secara langsung dengan kepala urusan bagian dan staf-staf yang bertugas mengatur kerja pada karyawan masing-masing. Selain itu kelebihan lainnya adalah spesialisasi karyawan dapat dikembangkan dan digunakan semaksimal mungkin di departemen yang di tempatinya. Di setiap departemen Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia di pegang oleh orang-orang yang ahli dalam bidangnya sehingga dapat terjadi keserasian antara tugas dan keahlian maka dari itu disebut struktur organisasi fungsional.



Berikut merupakan *job description* dari masing-masing jabatan :

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

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



**Gambar 4.** Struktur Organisasi PUSLITKOKA

Sumber : PUSLITKOKA

## **G. Ketenagakerjaan**

### **1. Data Karyawan**

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

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

#### **a. Tenaga Kerja Tetap**

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

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

#### **b. Tenaga Kerja Tidak Tetap**

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

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

## 2. Jam kerja

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

**Tabel 1.** Jadwal Jam Kerja Karyawan Tetap PUSLITKOKA

Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
Senin – Kamis	07.00 – 16.00	11.30 – 13.00
Jum'at	07.00 – 15.00	11.30 – 13.00
Sabtu	Libur	Libur
Minggu	Libur	Libur

*Sumber : Pusat Penelitian kopi dan Kakao Indonesia*

**Tabel 2.** Jadwal Jam Kerja Karyawan Borongan

Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
Senin – Kamis	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Jum'at	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Sabtu	07.00 – 16.00	11.30 – 12.30
Minggu (Libur)	Libur	Libur

*Sumber : Pusat Penelitian kopi dan Kakao Indonesia*

## 3. Gaji

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

(2011), sistem pengupahan dan pemberian insentif adalah satu hal yang penting untuk meningkatkan produktivitas tenaga kerja dan efisiensi penggunaan tenaga kerja.

#### **4. Kesejahteraan & Fasilitas Karyawan**

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

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

a. Perumahan

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

b. Sarana Ibadah

Sarana ibadah berupa masjid "Baitul Muttaqin".

c. Sarana Olahraga

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

d. Sarana Transportasi

Kendaraan dinas untuk keperluan transportasi dinas maupun kesejahteraan karyawan.

e. Cuti

Cuti dapat diberikan kepada karyawan yang memiliki keperluan keluarga yang penting dengan menginformasikan kepada PUSLITKOKA bisa secara lisan ataupun tertulis (surat).

f. Kesehatan

Bagi karyawan yang sakit tidak diperkenankan untuk ikut dalam pengolahan karena dikhawatirkan dapat mengkontaminasi produk.

g. Asuransi

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

h. Koperasi

Koperasi Sekar.

i. Upah Lembur

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

j. Wisata

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

k. Petugas Kebersihan

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