

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, pandangan masyarakat terhadap konsumsi cokelat masih berbeda-beda, baik bersifat positif maupun negatif. Masih banyak paradigma di kalangan masyarakat yang menganggap bahwa cokelat dapat menyebabkan kegemukan dan diabetes karena mengandung kadar gula yang cukup tinggi. Hal inilah yang menyebabkan konsumsi produk cokelat di Indonesia masih sangat rendah. Padahal Indonesia termasuk ke dalam penghasil kakao terbesar ketiga di dunia dengan produksi 811.700 ton atau setara 14,74 (FAO, 2019 dalam Maghiszha, 2021). Namun besarnya produksi kakao tersebut berbanding terbalik dengan tingkat konsumsi lokal yang relatif rendah sebesar 0,5 kg/orang per tahunnya (Smesco, 2019 dalam Maghiszha, 2021). Namun, perlu diketahui bahwa cokelat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan senyawa fenolik dari biji kakao menyebabkan cokelat memiliki sifat-sifat sebagai antioksidan dan anti radikal. Persepsi masyarakat sangatlah penting dalam pengembangan produk cokelat, karena sangat menentukan tingkat penerimaan.

Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai macam produk setengah jadi dan olahannya. Pengolahan pasca panen biji kakao terdiri dari pengolahan primer dan sekunder. Sortasi buah sampai pengeringan biji kakao hingga siap diolah kembali termasuk ke dalam pengolahan primer. Sedangkan pengolahan sekunder yaitu pengolahan biji kakao kering menjadi produk olahan kakao setengah jadi (*intermediate*) seperti pasta kakao (*cocoa liquor*), bubuk kakao (*cocoa powder*), dan lemak kakao (*cocoa butter*). Produk setengah jadi tersebut kemudian dapat diolah kembali menjadi produk bernilai jual tinggi. Pasta kakao dan bubuk kakao dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan dan minuman cokelat yang dapat dikonsumsi langsung atau dapat dijadikan bahan pembuatan kue. Sedangkan lemak kakao dapat digunakan sebagai bahan pembuatan produk-produk kecantikan (Septianti, 2013).

PT. Cau Coklat Internasional merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan biji kakao menjadi cokelat siap konsumsi, yang berfokus pada produksi cokelat organik. Walaupun fokus perusahaan adalah produksi cokelat

organik, PT. Cau Coklat Internasional juga memproduksi produk olahan kakao setengah jadi seperti *cocoa nibs*, *cocoa sweet nibs*, *cocoa powder*, *cocoa butter*, *cocoa roasted*. Pada kesempatan ini, kami mahasiswa program studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Cau Coklat Internasional. Pemilihan lokasi PKL di PT. Cau Coklat Internasional berdasarkan kepada keinginan penulis untuk mengetahui secara langsung proses pengolahan kakao skala industri yang berfokus pada pengolahan *Organic Dark Chocolate 61%*. Tidak hanya mengetahui proses produksi produk olahan kakao, hal-hal yang perlu diperhatikan saat pengolahan seperti sanitasi dan higiene juga perlu dipelajari untuk menjamin kualitas dan keamanan produk olahan kakao di PT. Cau Coklat Internasional.

1. Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapang di PT. Cau Coklat Internasional bertujuan untuk:

- a. Mempelajari seluruh proses pengolahan *Organic Dark Chocolate 61%* mulai dari pengolahan pasca panen hingga pemasaran.
- b. Membandingkan seluruh proses pengolahan *Organic Dark Chocolate 61%* dengan teori yang telah dipelajari saat kuliah.

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Terjalannya hubungan kerja sama antara pihak UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Cau Coklat Internasional.
- b. Bagi Perusahaan
Mahasiswa dapat memberikan ide dan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas PT. Cau Coklat Internasional dari berbagai aspek.
- c. Bagi Mahasiswa
Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman bekerja yang akan diperlukan untuk masuk ke dalam dunia kerja.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Cau Coklat Internasional adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan biji kakao menjadi berbagai macam produk olahan kakao, mulai dari produk setengah jadi sampai produk siap konsumsi. Perusahaan ini berdiri pertama kali pada tanggal 13 Desember 2014 oleh Dr. Ir. I Wayan Alit Artha Wiguna sebagai pemilik sekaligus pendiri. Sebelumnya perusahaan ini bernama

PT. Agri Wisata Jaya Kencana. Namun, pada tanggal 21 Februari 2017, berdasarkan kepada akta perusahaan No. 34, PT Agri Wisata Jaya Kencana berubah menjadi PT. Cau Coklat Internasional yang dikelola oleh I Kadek Surya Presetya, S.E sebagai direktur utama perusahaan ini. Pemilihan nama Cau Coklat sebagai nama perusahaan ini berdasarkan kepada letak perusahaan yang berada di Dusun Cau, Desa Tua, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, Bali. Desa Cau termasuk ke dalam salah satu penghasil kakao yang cukup besar, namun pengetahuan dan kesadaran petani untuk mengelola tanaman kakao dengan baik dan benar masih sangat kurang, sehingga daerah ini menjadi tidak terpelihara. Melihat potensi Desa Cau yang sangat besar dalam menghasilkan kakao yang berkualitas menjadikan lokasi ini sebagai alasan yang tepat dibangunnya PT. Cau Coklat Internasional di lokasi tersebut.

Berawal dari sebuah usaha menengah kecil dengan skala produksi industri rumah tangga, kini PT. Cau Coklat Internasional sudah mulai berkembang ke skala produksi yang lebih besar. Prinsip yang dimiliki perusahaan ini adalah "*Fair Trade*" dimana dalam proses pembelian biji kakao dari para petani kakao di sekitar Kabupaten Tabanan, perusahaan akan memberikan harga tinggi atau sesuai dengan kualitas biji kakao yang dibawa oleh para petani. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan semangat petani untuk mengolah dan menghasilkan biji kakao terbaik melalui proses fermentasi yang siap dijual ke PT. Cau Coklat Internasional.

Cokelat yang dihasilkan oleh PT. Cau Coklat Internasional memiliki merek dagang Cau Chocolates yang berfokus pada produksi cokelat organik. Bahan utama yang digunakan adalah biji kakao organik pilihan yang sudah bersertifikat organik dari USDA dan EU. Sedangkan, untuk bahan baku pendukung yang digunakan antara lain, *certified organic coconut sugar, white sugar, milk powder, natural sea salt*, dan berbagai macam *flavor*.



Gambar 1.1 Logo Cau Chocolates
Sumber: PT. Cau Chocolate Internasional (2022)

Tidak hanya berfokus pada produksi cokelat, wisata pertanian atau *Agrotourism* juga menjadi konsep yang dikembangkan oleh PT. Cau Coklat Internasional. Konsep ini dipilih karena melihat sektor pariwisata di Bali yang tinggi. Konsep *agrotourism* yang dijalankan yaitu memberikan edukasi kepada para pengunjung mengenai proses produksi cokelat dari pemanenan hingga menjadi *finish good*. Perusahaan memiliki tujuan untuk menggabungkan konsep wisata dan pendidikan dalam rangka menarik pengunjung agar memahami bagaimana peranan bidang pertanian, khususnya tanaman kakao.

Berikut ini adalah visi dan misi yang dimiliki oleh PT. Cau Coklat Internasional:

a. Visi

“Menjadi perusahaan cokelat organik terbesar di Indonesia yang siap IPO (*Initial Public Offering*) di tahun 2026”

b. Misi

1. Mengolah biji kakao secara profesional, 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 olahan kakao berkualitas yang memiliki nilai tinggi bagi kesehatan masyarakat.
3. Memberikan edukasi bagi generasi muda agar mengetahui manfaat cokelat 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. Produk dan Sertifikasi PT. Cau Coklat Internasional

PT. Cau Coklat Internasional memproduksi berbagai macam produk cokelat antara lain *organic cacao beans roasted*, *organic cacao nibs*, *organic cacao sweet nibs*, *organic cocoa powder*, *organic cocoa butter*, *organic drinking chocolate*, *organic dark chocolate 61%* dengan berbagai macam varian, *organic dark chocolate 73%* dengan berbagai varian, *organic dark chocolate 100%*, *milk chocolate* dengan berbagai varian, dan *non organic chocolate*. Produk-produk tersebut telah bersertifikat Halal dan P-IRT. Beberapa produk sudah bersertifikat organik dengan standar SNI (Indonesia), serta beberapa lembaga sertifikasi organik internasional seperti USDA (Amerika) dan EU (Eropa) lengkap dengan

sertifikat *Good Manufacturing Practices* (GMP). Saat ini PT. Cau Coklat Internasional masih dalam tahap untuk mendapatkan sertifikat BPOM.



Gambar 1.2 Macam-Macam Produk Cau Chocolates

Sumber: Tokopedia (2022)

D. Kapasitas Produksi di PT. Cau Coklat Internasional

Pada awal PT. Cau Coklat Internasional berkembang, rata-rata kapasitas produksi cokelat adalah 5 ton per bulan. Seiring berjalannya waktu, PT. Cau Coklat semakin berkembang hingga kini dapat memproduksi dengan kapasitas 15 ton per bulan. Setiap harinya, perusahaan dapat mengolah hingga 40 kg biji kakao. Biji kakao diperoleh dari berbagai sumber yang telah bersertifikat organik antara lain Koperasi KSS Jembrana, petani kakao di daerah Kabupaten Tabanan, dan biji kakao hasil dari pengolahan di kebun milik perusahaan.

E. Pemasaran Produk di PT. Cau Coklat Internasional

Terdapat dua jenis sistem pemasaran yang dilakukan oleh PT. Cau Coklat Internasional yaitu secara *offline* dan *online*. Secara *offline*, PT. Cau Coklat Internasional menjual produknya secara langsung di perusahaan dan restoran yang berpusat di Desa Cau, Marga, Tabanan, Bali, serta ke berbagai toko, minimarket, dan *duty free* di Bandara Internasional Ngurah Rai, Bali. Selain itu produk Cau Chocolates juga dipasarkan di beberapa kota di Indonesia, seperti Jakarta, Bandung, Surabaya, dan Malang, serta beberapa produk juga telah diekspor ke Singapura, Malaysia, dan Qatar. Berikut ini beberapa pelanggan produk Cau Chocolates antara lain:

1. Dufrindo Internasional
2. Krisna Oleh-Oleh
3. Agung Bali
4. Delta Dewata
5. Transmart
6. Cocomart

7. Pepito
8. Indomaret
9. Diet Angel Enterprise (Ekspor)
10. Superlative Food Pte.Ltd (Ekspor)

Sedangkan secara *online*, PT. Cau Coklat Internasional menjual produknya melalui *website* resmi dan beberapa platform *e-commerce* seperti Shopee, Tokopedia, Blibli, dan Alibaba. Untuk saat ini, penjualan secara online terbanyak didapatkan melalui *e-commerce* Tokopedia. PT. Cau Coklat Internasional juga memasarkan produk dan paket-paket wisata *agrotourism* melalui sosial media seperti Instagram.

F. Lokasi PT. Cau Coklat Internasional

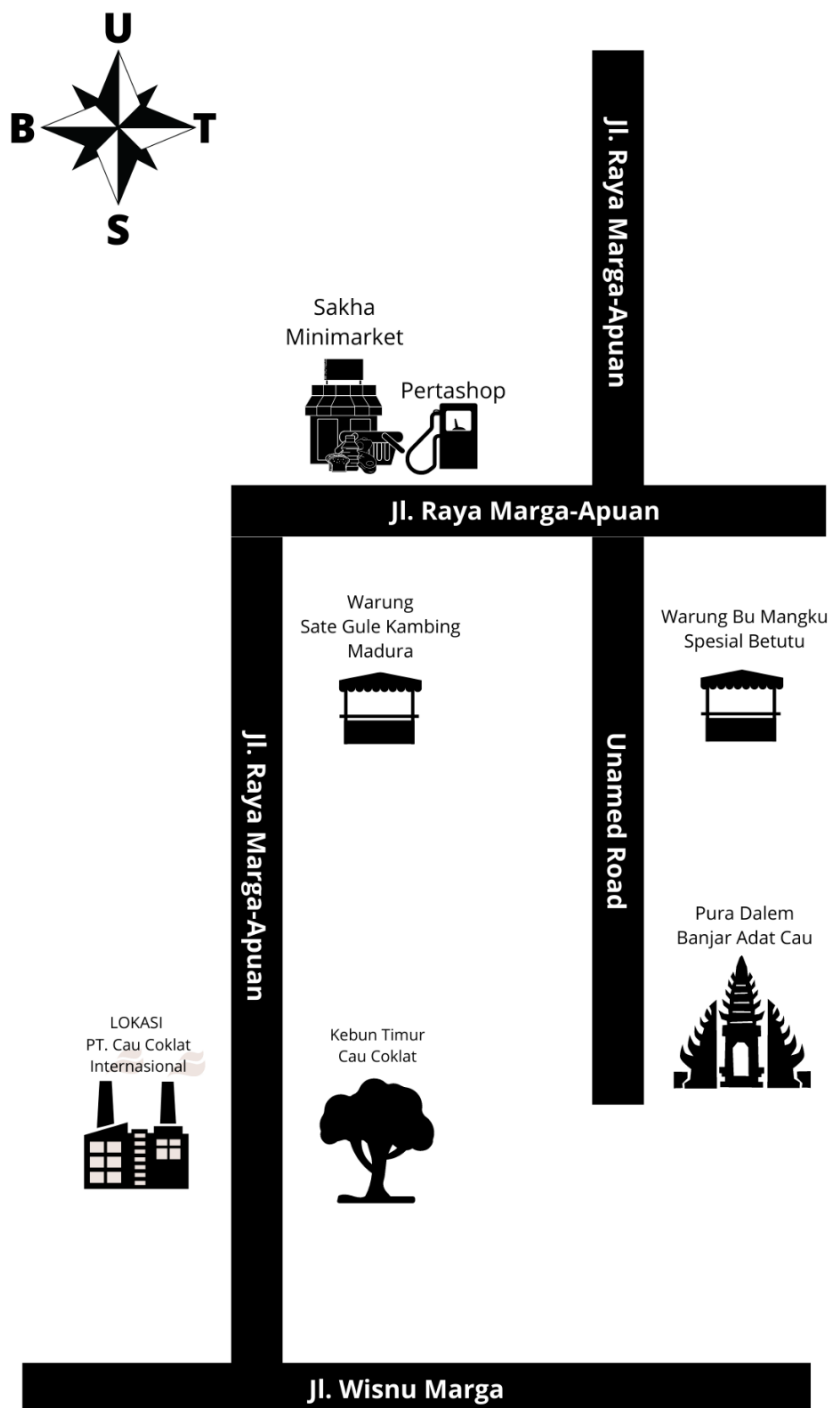
PT. Cau Coklat Internasional terletak di Jl. Raya Marga-Apuan, Cau, Marga, Kabupaten Tabanan, Bali. Lokasi pedesaan dipilih sesuai dengan visi pendiri untuk menyejahterakan petani di daerah sekitar dan menciptakan mobilitas ruralisasi untuk meningkatkan perekonomian di pedesaan. Batas-batas lokasi PT. Cau Coklat Internasional antara lain:

- a. Utara : Toko Bangunan
- b. Selatan : Lahan Kosong Warga
- c. Barat : Kebun Kakao PT. Cau Coklat Internasional
- d. Timur : Kebun Kakao PT. Cau Coklat Internasional

PT. Cau Coklat Internasional dibangun di atas lahan seluas 2.200 m². Luas bangunan perusahaan sekitar 1.000 m² yang terdiri dari ruang kantor, bangunan 2 lantai yang terdiri dari ruang produksi dan restoran. Sedangkan lahan seluas 1.200 m² ditanami tanaman kakao dan sebagian kecilnya ditanami tanaman pisang. PT. Cau Coklat Internasional juga memiliki kebun kakao yang terpisah dari pabrik dengan luas lahan sekitar 3 hektar. Jarak antara kebun kakao berdekatan dengan pabrik dengan jarak tempuh kurang lebih 200 meter. Lokasi kebun dibagi menjadi tiga yaitu kebun utara, kebun timur, dan kebun barat. Sebagian kecil lahan dari kebun tersebut juga ditanami tanaman lain seperti pisang, durian, kopi, manggis, dan lain sebagainya.

PT. Cau Coklat Internasional juga bekerja sama dengan Subak Semingan untuk mengembangkan wisata *agrotourism*nya. Lahan sekitar 250.000 m² (25 hektar) digunakan untuk paket *agrotourism* dimana pengunjung dapat melakukan kegiatan membajak sawah, menanam padi, dan jalan-jalan di sekitar ekosistem

subak untuk melihat lebih dekat aktivitas yang dilakukan oleh petani. Berikut ini dapat dilihat denah lokasi dari PT. Cau Coklat Internasional pada Gambar 1.3.



Gambar 1.3 Denah Lokasi PT. Cau Coklat Internasional
Sumber: Dokumen Pribadi

Terdapat beberapa faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi di PT. Cau Coklat Internasional antara lain sebagai berikut.

1. Sumber Bahan Baku

Melihat Desa Cau yang merupakan salah satu daerah penghasil kakao cukup besar namun tidak terpelihara, menjadi salah satu alasan pendiri dalam mendirikan PT. Cau Coklat Internasional di Dusun Cau, Kecamatan Marga. PT. Cau Coklat Internasional dapat bekerja sama dengan para petani setempat sekaligus mengedukasi untuk menghasilkan biji kakao berkualitas. Selain itu, PT. Cau Coklat juga memiliki perkebunan sendiri di daerah tersebut. Lokasi yang dekat dengan sumber bahan baku, dapat meningkatkan efisiensi kegiatan produksi di perusahaan.

2. Wilayah yang Asri

Lokasi PT. Cau Coklat Internasional terletak di daerah pedesaan yang memiliki udara segar dan terhindar dari polusi berlebih karena jauh dari jalan raya. Lokasi ini menjadi salah satu strategi untuk wisatawan yang ingin mengunjungi pabrik coklat sekaligus menikmati udara segar pedesaan. Karena umumnya pabrik terletak di daerah perindustrian yang berada di kota besar.

3. Sumber Daya Manusia

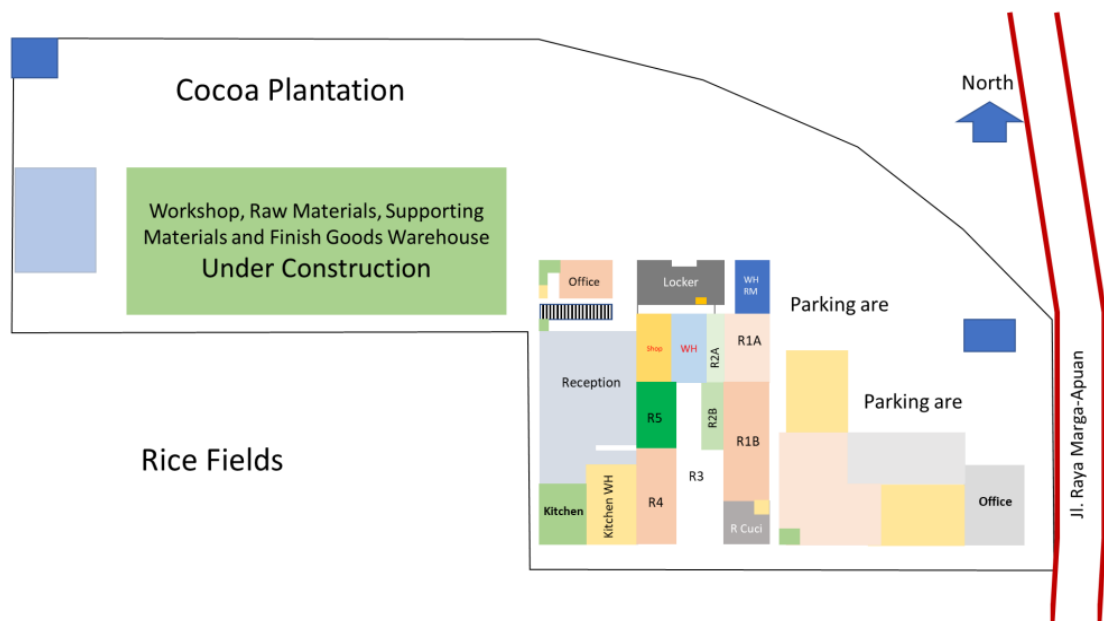
Lokasi pabrik dekat dengan pemukiman penduduk yang memiliki jumlah tenaga kerja yang banyak, sehingga sebagian besar karyawan di PT. Cau Coklat Internasional berdomisili Tabanan. Namun, juga ada beberapa karyawan yang berasal dari luar daerah Tabanan. Dekatnya lokasi dengan sumber daya manusia dapat menunjang kelancaran seluruh aktivitas di PT. Cau Coklat Internasional.

4. Transportasi

Meskipun PT. Cau Coklat Internasional terletak di pedesaan, akses untuk menuju pusat kota tidak sulit karena daerah ini memiliki jalan-jalan yang dapat dilalui kendaraan distribusi bahan dan produk.

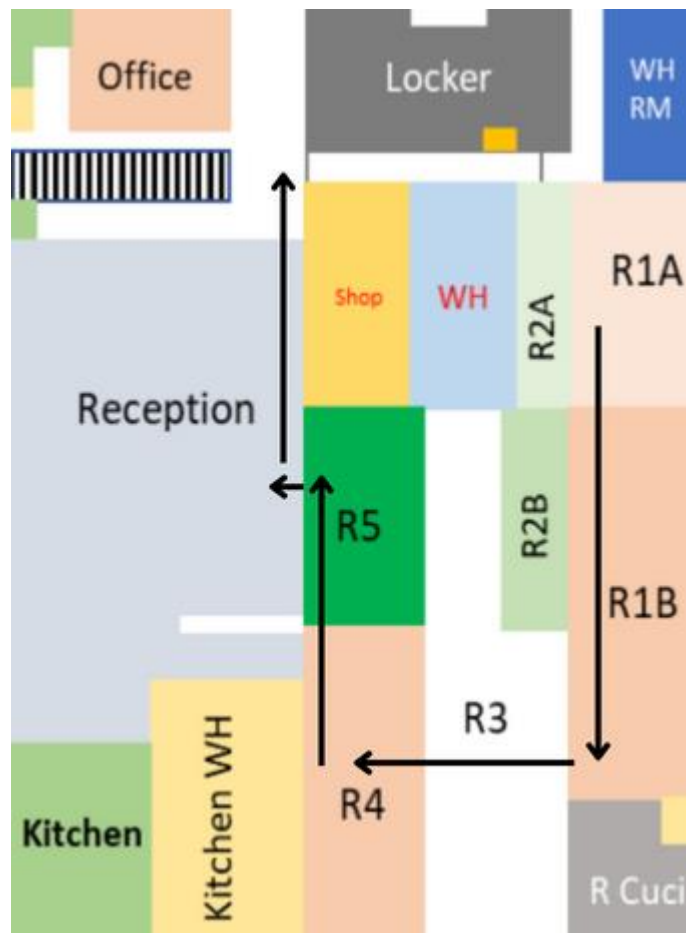
G. Tata Letak PT. Cau Coklat Internasional

Untuk menjaga aliran proses produksi dan pemindahan bahan agar tetap lancar, perusahaan harus menetapkan tata letak atau *layout* ruang produksi coklat. Penetapan tata letak juga bertujuan untuk mengendalikan peluang terjadinya risiko dalam proses produksi coklat di PT. Cau Coklat Internasional dan menjaga higienitasnya. Kelancaran proses produksi dapat mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak seluruh gedung pengolahan coklat dan ruang proses produksi PT. Cau Coklat Internasional dapat dilihat pada Gambar 1.4 dan Gambar 1.5 berikut ini:



Gambar 1.4 Tata Letak Seluruh Gedung Pengolahan Coklat PT. Cau Coklat Internasional

Sumber: PT. Cau Coklat Internasional (2022)



Gambar 1.5 Tata Letak Ruang Proses Produksi PT. Cau Coklat Internasional
 Sumber: PT. Cau Coklat Internasional (2022)

Keterangan tata letak PT. Cau Coklat Internasional sebagai berikut:

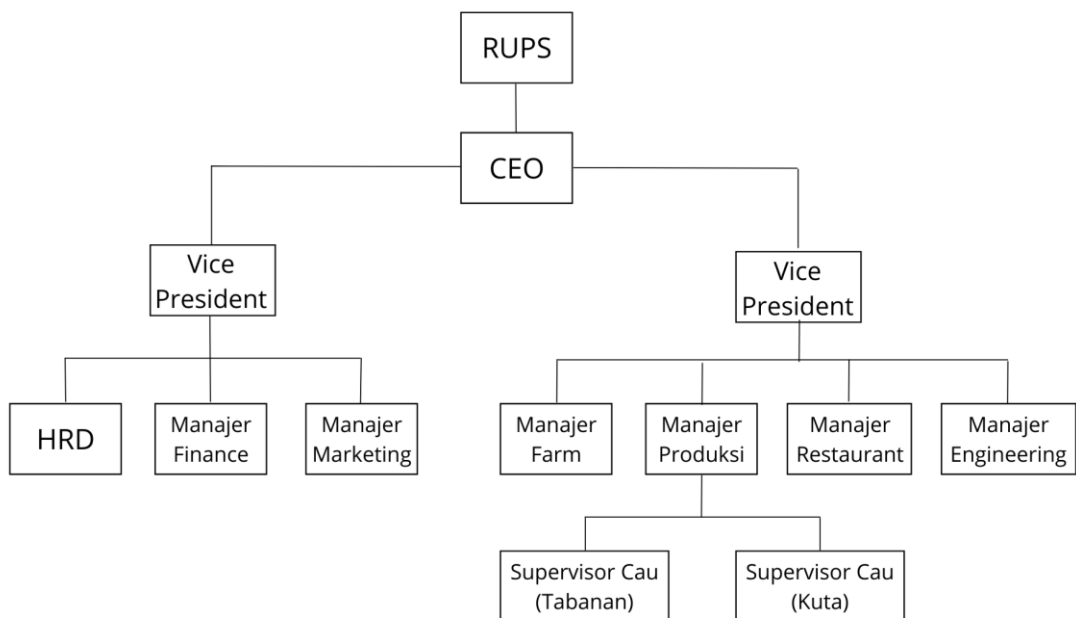
1. R1A : *Roasting & Winnowing*
2. R1B : *Milling, Pressing, & Sieving*
3. R2A : *Packing Powder, Nibs, Sweet Nibs*
4. R2B : *WH Non Organic Products*
5. R3 : *Organic Chocolate Processing*
6. R4 : *Organic Uncertified Processing*
7. R5 : *Packing Room*
8. WH : *Warehouse Finish Goods*
9. Shop : *Chocolate Shop*
10. Locker
11. WHRM : *Warehouse Raw Materials*
12. Kitchen

13. *Kitchen Warehouse*
14. *Reception*
15. *Office*

H. Struktur Organisasi PT. Cau Coklat Internasional

Struktur organisasi adalah hal yang sangat penting dalam setiap perusahaan untuk mencapai tujuan bersama. Menurut Hall (2011), struktur organisasi merupakan pendistribusian wewenang, tanggung jawab, dan akuntabilitas masing-masing bagian dalam suatu organisasi.

Struktur organisasi PT. Cau Coklat Internasional berbentuk organisasi garis atau lini dimana pelimpahan wewenang langsung secara vertikal dan sepenuhnya dari pimpinan terhadap bawahannya. Bentuk organisasi ini menyebabkan atasan dengan bawahan dihubungkan dengan satu garis komando. Jumlah karyawan pada perusahaan ini juga tidak terlalu banyak sehingga saling mengenal satu sama lain. Struktur organisasi PT. Cau Coklat Internasional dapat dilihat pada Gambar 1.6 berikut ini.



Gambar 1.6 Bagan Struktur Organisasi PT. Cau Coklat Internasional
Sumber: PT. Cau Coklat Internasional

Berdasarkan struktur organisasi PT. Cau Coklat Internasional, maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Berikut adalah tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan yang terdapat pada PT. Cau Coklat Internasional.

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, *Vice President*

- a. Merencanakan, mengelola, dan menganalisis segala aktivitas fungsional perusahaan.
- b. Mengidentifikasi dan meningkatkan performa operasional perusahaan dengan cara memotivasi unit divisi di perusahaan.
- c. Merencanakan, mengelola, dan mengeksekusi perencanaan strategi bisnis baik untuk jangka waktu menengah maupun panjang dengan mengacu pada visi misi perusahaan.
- d. Menganalisis segala masalah dalam perusahaan dan mengkoordinasikan ke manajemen puncak dalam menyelesaikan masalah secara efektif dan efisien.
- e. Menganalisis dan mengambil langkah paling prioritas bagi alokasi sumber daya dan penganggaran perusahaan.

3. HRD

- a. Bertanggung jawab penuh dalam proses rekrutmen karyawan.
- b. Bertanggung jawab mengelola dan mengembangkan sumber daya manusia.
- c. Bertanggung jawab pada hal yang berhubungan dengan absensi karyawan, perhitungan gaji, bonus, dan tunjangan.
- d. Melakukan seleksi, promosi, transferring, dan demosi pada karyawan yang dianggap perlu.
- e. Melakukan kegiatan pembinaan dan pelatihan.

4. Manajer Finance

- a. Melakukan *review* akun kas secara harian, *review* akun utang dan piutang secara mingguan, dan *review* semua akun ketika mendekati akhir bulan.
- b. Memastikan metode standar *costing* terkait pengumpulan data dan perhitungan *cost* produksi sesuai dengan metode standar *costing* yang ditentukan oleh perusahaan.
- c. Memastikan tugas dan fungsi supervisor, koordinator, staf divisi *finance* sesuai harapan perusahaan.
- d. Melakukan rekonsiliasi akun setiap menjelang penutupan buku.
- e. Dukungan dan asistensi untuk semua bagian di perusahaan atas masalah administrasi, data, serta analisa laporan keuangan, untuk mencapai sasaran dan tujuan perusahaan secara menyeluruh.

5. Manajer Marketing

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

6. Manajer Farm

- a. Mengarahkan operasi produksi tumbuhan seperti perencanaan, pengolahan, penanaman, fertilisasi, pembudidayaan, penyemprotan, atau pemanenan.
- b. Merencanakan kegiatan panen berdasarkan faktor seperti kematangan hasil panen atau kondisi cuaca.
- c. Memeriksa kebun untuk menentukan kondisi tanaman dan mendeteksi penyakit atau serangan serangga.

- d. Mengawasi aktivitas seperti irigasi, pemakaian zat kimia, panen, pemerahan, pengembangbiakan, atau penilaian untuk meyakinkan ketetapan regulasi keamanan atau standar yang sudah ada.
- e. Mencatat arsip keuangan, operasional, produksi, atau pekerjaan kebun.

7. Manajer Produksi

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

8. Manajer Restoran

- 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 respons dari konsumen.
- f. Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga dan kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan dan minuman yang disajikan.

9. Manajer *Engineering*

- a. Melakukan riset secara berkala dan memastikan sarana atau alat produksi berjalan dengan baik.
- b. Menerapkan manajemen risiko untukantisipasi kegagalan alat produksi.
- c. Memperhitungkan anggaran perbaikan.
- d. Sosialisasi mengenai cara kerja alat atau mesin perusahaan secara baik dan benar kepada staf
- e. Memperhitungkan anggaran perbaikan

10. Supervisor Produksi Cokelat

- 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 alat agar fasilitas produksi berfungsi dan beroperasi dengan lancar.

- d. Bertanggung jawab mengatur manajemen gudang agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku, bahan penolong, maupun produk yang sudah jadi di gudang.
- e. Bertanggung jawab pada peningkatan keterampilan dan keahlian karyawan yang berada di bawah tanggung jawabnya.
- f. Membuat laporan secara berkala mengenai kegiatan di bagiannya.

I. Ketenagakerjaan PT. Cau Coklat Internasional

1. Data Karyawan

Tenaga kerja di PT. Cau Coklat Internasional terbagi menjadi karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan tetap adalah karyawan yang telah terikat dengan perusahaan untuk waktu tidak tertentu. Sedangkan karyawan kontrak yaitu karyawan yang memiliki perjanjian kerja waktu tertentu (PKWT). Dari total karyawan sejumlah 43 orang, 19 orang termasuk ke dalam karyawan tetap dan 24 orang karyawan kontrak. Berikut ini rekapitulasi data karyawan di PT. Cau Coklat Internasional berdasarkan jenjang pendidikan dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Data Jenjang Pendidikan Karyawan PT. Cau Coklat Internasional

Jenjang Pendidikan	Jenis Kelamin		Total
	L	P	
SD	-	1	1
SMP	1	-	1
SMA	10	8	18
SMK	1	2	3
D1	1	1	2
D2	-	1	1
D3	1	1	2
S1	9	6	15

Sumber: PT. Cau Coklat Internasional (2022)

2. Jam Kerja

Karyawan di PT. Cau Coklat Internasional bekerja selama enam hari dalam satu minggu dengan jatah libur satu hari yang ditentukan oleh perusahaan. Jam kerja karyawan dimulai pada pukul 08.00 WITA dan berakhir pada pukul 17.00 WITA. Namun, apabila terdapat tugas dengan target secepatnya maka waktu kerja dapat bertambah. Karyawan mendapatkan waktu istirahat selama satu jam dengan memilih salah satu di antara dua *shift* jam istirahat, yaitu jam 11.30-12.30 WITA atau 12.30-

13.30 WITA. Untuk mencatat ketepatan waktu karyawan, PT. Cau Coklat Internasional memberlakukan pengabsenan menggunakan absen elektronik sidik jari yang dilakukan pada saat masuk dan pulang kerja.

3. Gaji

Sistem gaji karyawan di PT. Cau Coklat Internasional dibayarkan setiap bulannya baik karyawan tetap maupun kontrak. Jumlah nominal gaji yang diterima tergantung pada tingkat jabatan masing-masing karyawan. Namun, terdapat minimal gaji yang dibayarkan yaitu sesuai dengan UMK tenaga kerja di Kabupaten Tabanan. Apabila karyawan bekerja melebihi jam kerja atau lembur karena mengejar target perusahaan, maka akan mendapatkan uang tambahan. Besarnya uang tambahan yang diterima oleh karyawan yang lembur mengikuti standar perhitungan upah lembur menurut Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Pasal 11 sebagai berikut.

- a. Apabila kerja lembur dilakukan pada hari kerja:
 - i. Untuk jam kerja lembur pertama harus dibayar upah sebesar 1,5 (satu setengah) kali upah sejam;
 - ii. Untuk 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:
 - i. 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 4 (empat) kali upah sejam;
 - ii. 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. Kesejahteraan Karyawan

Sebagai usaha untuk membalas jasa karyawan, PT. Cau Coklat Internasional memberikan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan dalam bentuk tanggungan kesehatan berupa BPJS dan

tunjangan hari raya yang akan diberikan saat hari raya besar seperti hari raya Galungan dan Nyepi. Upaya meningkatkan kesejahteraan karyawan sangat penting dilakukan untuk meningkatkan motivasi dan semangat kerja, serta meningkatkan loyalitas karyawan terhadap perusahaan.

5. Fasilitas

Fasilitas kerja yang diberikan oleh perusahaan kepada karyawan dapat berhubungan langsung dengan pekerjaan maupun tidak. Fasilitas khusus yang diberikan oleh PT. Cau Coklat Internasional kepada karyawan bagian produksi antara lain jas produksi yang berfungsi untuk mencegah kontaminasi dari luar, sepatu boots anti slip yang berfungsi untuk melindungi kaki dan menjaga keamanan saat proses produksi, apron yang berfungsi sebagai pelindung jas produksi agar tidak kotor, *hairnet* sebagai pelindung rambut agar tidak jatuh saat produksi coklat, dan *hand glove* sebagai pelindung tangan agar tidak mengontaminasi produk.

Untuk fasilitas lainnya, perusahaan menyediakan air minum yang dapat diambil dengan bebas yang terletak di dalam dapur dan terdapat tempat peribadahan bagi umat Hindu. Karyawan juga mendapatkan jatah cuti sebanyak 12 hari dalam setahun dan tunjangan hari raya (THR) sesuai dengan agama masing-masing karyawan.