

**PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT. CANDI JAYA AMERTA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh:

Zhafa Nesya Salsabila

NPM. 21033010046

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR
SURABAYA**

2024

**PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT. CANDI JAYA AMERTA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Disusun oleh:

Zhafa Nesya Salsablla

NPM. 21033010046

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT. CANDI JAYA AMERTA

Disusun oleh :
ZHAFA NESYA SALSABILA
NPM. 21033010046

Surabaya, 3 Juli 2024

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Prof. Dr. Dra. Jarivah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG
DI PT. CANDI JAYA AMERTA**

Disusun oleh :
ZHAFA NESYA SALSABILA

NPM. 21033010046

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 3 Juli 2024

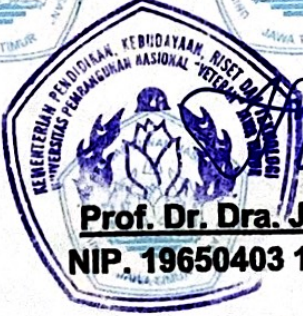
Penguji

Pembimbing


Lugman Agung W. S.TP., MP
NPT. 17119890318063


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**


Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG

DI PT. CANDI JAYA AMERTA

SIDOARJO

MENGETAHUI DAN MENSETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

SECTION HEAD QUALITY CONTROL



ALIK NURACHMAWATI, S. TP.



UNIEVRSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Zhafa Nesya Salsabila

NPM : 21033010046

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan
judul :

PROSES PRODUKSI KERUPUK UDANG DI PT. CANDI JAYA AMERTA

Surabaya, 5 Juli 2024

Penguji,

Pembimbing,

Lugman Agung W., S.TP., MP.
NPT. 17119890318063

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 196504031991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 1 Februari 2024 – 31 Mei 2024 serta dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “Proses Produksi Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta”. Tujuan dari pelaksanaan praktik kerja serta penulisan dari laporan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur serta diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para pembaca berdasarkan apa yang penulis peroleh selama proses kuliah dan praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi serta menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan terselesaikan. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan saran dan masukan selama berjalannya kegiatan dan penyusunan laporan.
2. Dr. Rosida, S. TP, M.P, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Luqman Agung Wicaksono, S.TP., MP. selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapang.
4. Ibu Alik Nurachmawati, S.TP, selaku dosen pembimbing lapang di PT. Candi Jaya Amerta yang telah memberikan ilmu, arahan, masukan, dan saran selama penulis menjalankan kegiatan praktik.
5. Rekan Magang saya yaitu Agatha Adelia Kurniasari yang telah menyelesaikan magang Bersama hingga penyusunan laporan ini dilaksanakan.

Surabaya, 26 Juni 2024,
Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG.. *Error! Bookmark not defined.*

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG.. *Error! Bookmark not defined.*

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG*Error! Bookmark not defined.*

LEMBAR PENGESAHAN MITRA*Error! Bookmark not defined.*

KETERANGAN REVISI..... *vi*

KATA PENGANTAR *vii*

DAFTAR ISI.....*viii*

DAFTAR TABEL *xi*

DAFTAR GAMBAR..... *xii*

DAFTAR LAMPIRAN *xiii*

ABSTRAK *xiv*

BAB I PENDAHULUAN..... *1*

A. Latar Belakang

B. Tujuan dan Manfaat.....

C. Sejarah Perusahaan

D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

E. Struktur Organisasi.....

F. Ketenagakerjaan

BAB II PROSES PRODUKSI *15*

A. Tinjauan Pustaka.....

1. Kerupuk Udang.....

2. Bahan Baku Kerupuk Udang

3. Bahan Pendukung Kerupuk Udang.....

B. Proses Pengolahan Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta

1. Persiapan Bahan

2. Penghalusan.....

C. Pencampuran

D. Pencetakan

E. Pemasakan

F. Pendinginan	21
G. Pemotongan	22
H. Pengeringan	22
I. Sortir dan Pengemasan	22
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	24
A. Mesin Penghalus Udang	24
B. Mesin Pengadun (Mixing)	24
C. Mesin Potong.....	25
D. Mesin Pengering	25
E. Mesin Pengayak	26
F. Metal Detector	26
G. Mesin Strapping	27
H. Cold Storage.....	27
I. Timbangan Digital	28
J. Rak Besi.....	28
K. Keranjang	29
L. Box Container Food Safety	29
M. Moisture Meter	30
N. Drum Plastik.....	31
O. Hand Pallet.....	31
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	33
A. Sumber Air.....	33
B. Sumber Tenaga Listrik.....	34
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	34
1. Sanitasi Mesin dan Peralatan	34
2. Hygiene Karyawan.....	35
3. Sanitasi Ruang Produksi.....	35
4. Sanitasi Lingkungan	35
5. Penanganan Limbah.....	36
D. Gudang	38
E. Pengendalian Mutu	38
BAB V PEMBAHASAN	40
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan.....	48

B. Saran.....	48
 BAB VII TUGAS KHUSUS	 49
A. Pendahuluan	49
1. Latar Belakang	49
2. Tujuan	50
3. Manfaat	50
B. Tinjauan Pustaka.....	50
1. Pengendalian Mutu.....	50
2. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	51
3. Bahan Baku Kerupuk Udang Kancing 2x1	51
4. Pengendalian Mutu Proses Produksi	55
5. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	56
6. Pengendalian Mutu Penyimpanan dan Penggudangan	57
C. Penerapan Pengendalian Mutu Kerupuk Udang Kancing 2x1 di PT. Candi Jaya Amerta	58
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	58
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	59
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	61
D. Pembahasan.....	62
E. Kesimpulan.....	67
F. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan di PT. Candi Jaya Amerta	14
Tabel 2. Persyaratan Mutu Tapioka	17
Tabel 3. Persyaratan Mutu Udang Segar	52
Tabel 4. Persyaratan Mutu Tapioka	53
Tabel 5. Persyaratan Mutu Tepung Terigu	54
Tabel 6. Kriteria Mikrobiologi	55
Tabel 7. Kriteria Penerimaan Bahan Baku Udang di PT. Candi Jaya Amerta	58
Tabel 8. Hasil Uji Laboratorium Bahan Baku Udang	59
Tabel 9. Persyaratan Mutu dan Keamanan Kerupuk Udang menurut SNI	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tata Letak PT. Candi Jaya Amerta.....	5
Gambar 2. Denah Lokasi PT. Candi Jaya Amerta.....	6
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Candi Jaya Amerta	7
Gambar 4. Mesin Penghalus Udang	24
Gambar 5. Mesin Pengadun (Mixing)	24
Gambar 6. Mesin Potong	25
Gambar 7. Mesin Pengering (Oven)	25
Gambar 8. Mesin Pengayak	26
Gambar 9. Metal Detector.....	26
Gambar 10. Mesin Strapping.....	27
Gambar 11. Cold Storage	27
Gambar 12. Timbangan Digital.....	28
Gambar 13. Rak Besi	28
Gambar 14. Keranjang	29
Gambar 15. Box Container Food Safety	29
Gambar 16. Moisture Meter	30
Gambar 17. Drum Plastik.....	31
Gambar 18. Hand Pallet.....	31
Gambar 19. Diagram Aliran Air Sumur, PDAM dan Air Limbah	33
Gambar 20. Alur Proses Kegiatan Produksi Kerupuk Udang PT. Candi Jaya Amerta.....	41
Gambar 21. Alur Proses Kegiatan Produksi Kerupuk Udang	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi.....	71
Lampiran 2. Form GMP Penerimaan Bahan Baku.....	72
Lampiran 3. Persyaratan Mutu Udang Segar	73
Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Udang Segar	73

ABSTRAK

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kejuruan yang diikuti oleh siswa dengan bekerja secara langsung di dunia usaha atau dunia industri (DU/DI), secara sistematis dan terarah dengan supervisi yang kompeten di bidangnya dengan tujuan memperoleh pengalaman dan kecakapan penguasaan keahlian di suatu bidang hingga mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu. Mitra yang ditunjuk sebagai tempat PKL adalah PT. Candi Jaya Amerta yang memproduksi Kerupuk dengan bahan baku udang, ikan dan bahan baku singkong. Kerupuk yang diproduksi oleh PT. Candi Jaya Amerta melalui tahapan proses antara lain penerimaan bahan baku, persiapan bahan, pencampuran, pencetakan, pemasakan, pendinginan, pemotongan, pengeringan dan pengemasan. Bahan baku yang digunakan yaitu udang dan ikan layang yang merupakan bahan pangan mudah rusak dan memiliki mutu yang baik.

Kata kunci : *Udang vanamei, Ikan Layang, PKL, MBKM*

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan sumber daya kelautan yang melimpah. Hasil perikanan di Indonesia salah satunya adalah udang. Udang merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan banyak dikonsumsi baik dalam negeri maupun luar negeri. Perlu adanya penanganan yang baik agar udang tidak mudah rusak maupun busuk pada saat proses pengiriman dan penyimpanan yaitu adanya penanganan dengan cara pembekuan. Pembekuan merupakan suatu proses pengawetan bahan pangan dengan menempatkan produk pangan pada suhu dengan titik beku tertentu. Kandungan air bahan akan turun sehingga enzim dan jasad renik dapat terhambat yang menyebabkan mutu bahan pangan tersebut dapat dipertahankan (Zulfikar, 2016). UU RI No.31 Tahun 2004 pasal 20 ayat (1) menegaskan bahwa wajib terpenuhinya persyaratan kelayakan proses pengolahan ikan dan produk perikanan serta wajib terpenuhinya sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan (Husnah, 2021).

PT. Candi Jaya Amerta merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan yang memproduksi makanan olahan yaitu kerupuk yang berbahan dasar produk perikanan khususnya udang yang terletak di Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Beberapa produk olahan yang diproduksi oleh Pt. Candi Jaya Amerta diantaranya yaitu kerupuk udang kancing dengan ukuran 2x1, kerupuk udang borrel dengan ukuran 2x3 dan kerupuk udang dengan jenis TB. Selain produk olahan dengan bahan dasar udang, PT. Candi Jaya Amerta juga memproduksi produk olahan kerupuk yang berbahan dasar singkong diantaranya kerupuk vegetable dengan ukuran 3x3 dan 4x4 serta kerupuk vegetable. Variasi produk yang cukup beragam tersebut didistribusikan tidak hanya dalam lingkungan pabrik tetapi didistribusikan hingga tingkat ekspor dengan jumlah yang besar.

Pemilihan PT. Candi Jaya Amerta sebagai lokasi praktek kerja lapang khususnya dibidang pengolahan kerupuk udang karena PT. Candi Jaya Amerta memiliki keunggulan dan standar yang digunakan untuk menjaga kepuasan konsumen baik dalam distribusi lokal maupun distribusi ekspor. PT. Candi Jaya

Amerta tidak hanya sekedar menjual produk, tetapi juga tetap menjaga kualitas produk dengan tetap memenuhi syarat layak edar dengan legalitas hukum.

B. Tujuan dan Manfaat

a. Tujuan

1. Mempelajari dan mengetahui produksi produksi kerupuk udang pada PT. Candi jaya Amerta mulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk olahan yang siap didistribusikan pada konsumen.
2. Mempelajari perbedaan pada proses pengolahan produk olahan kerupuk udang pada PT. Candi Jaya Amerta dengan literatur yang ada.

b. Manfaat

1. Mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta dapat mengetahui lebih dalam terkait proses produksi kerupuk udang yang diproduksi oleh PT. Candi Jaya Amerta dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapatkan dalam bidang industri.
2. Perusahaan mendapatkan saran dan masukan yang dapat digunakan jika terdapat perbaikan kedepannya.
3. Menjalin kerjasama yang baik antara Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Candi Jaya Amerta terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

C. Sejarah Perusahaan

PT. Candi Jaya Amerta merupakan perusahaan yang didirikan oleh Bapak Edy Wibisono pada tahun 1979 di Desa Candi, Sidoarjo, Jawa Timur. PT. Candi Jaya Amerta bergerak pada bidang industri pengolahan kerupuk sebagai produsen sekaligus eksportir berbagai macam kerupuk yang terdapat di Indonesia, seperti kerupuk udang, kerupuk sayur, kerupuk singkong, dan sebagainya. PT. Candi Jaya Amerta memiliki nomor surat izin usaha NIB : 9120206132793 yang dikeluarkan oleh Lembaga Pengelola dan Penyelenggara OSS.

Sistem produksi awal yang dilakukan oleh PT. Candi Jaya Amerta yaitu secara tradisional dan hanya berorientasi pada pasar lokal. Seiring berjalannya waktu tepatnya pada tahun 1984 PT. Candi Jaya Amerta melakukan perluasan industri dengan meningkatkan kapasitas produksi dan varian produk yang bertujuan untuk perluasan pasar hingga ke pasar internasional. PT. Candi Jaya Amerta dapat menembus pasar internasional pertama kali dengan negara tujuan ekspor yaitu Arab Saudi pada tahun 1985. Perkembangan produk dan

peningkatan kualitas yang dilakukan oleh PT. Candi Jaya Amerta mampu menembus pasar Eropa pada tahun 1986 diantaranya Belanda, Belgia, Spanyol, Inggris, Amerika Serikat, Australia, Taiwan, Malaysia dan Mesir.

Keunggulan yang ditawarkan oleh PT. Candi Jaya Amerta kepada pembeli terletak pada produk yang dihasilkan yaitu para pembeli dapat memberikan syarat dan ketentuan sesuai dengan kesepakatan dengan PT. Candi Jaya Amerta terkait dengan keinginan yang diinginkan oleh pembeli seperti bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk atau bahan yang dilarang dalam pembuatan kerupuk, ukuran kerupuk, rasa yang diinginkan, kualitas kerupuk dan lain sebagainya. Pembeli dapat membuat sebuah kontak dengan PT. Candi Jaya Amerta terkait ekspor yang akan dilakukan dengan syarat dan ketentuan yang disepakati oleh kedua belah pihak.

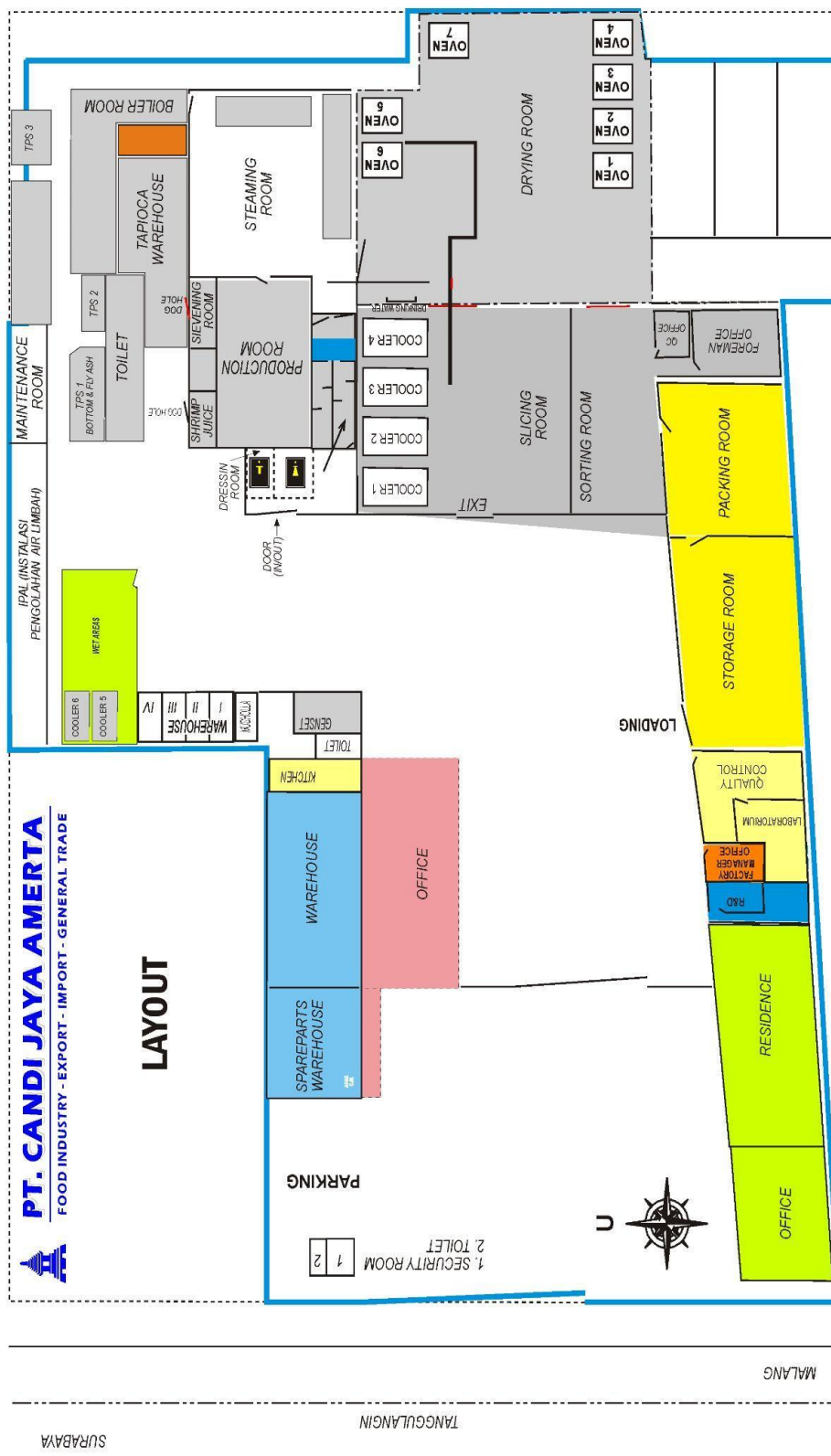
Visi dan misi adalah hal penting yang harus dimiliki suatu perusahaan untuk memberi keteraturan terhadap berjalannya seluruh kegiatan yang ada pada suatu perusahaan. Setiap orang yang terlibat dalam PT. Candi Jaya Amerta harus memiliki kesadaran untuk mewujudkan visi dan misi yang dimiliki oleh PT. Candi Jaya Amerta. Visi dan misi bagi perusahaan dapat berperan sebagai tolak ukur dalam mencapai kesuksesan dalam jangka pendek maupun jangka panjang untuk memajukan perusahaan. Visi yang dimiliki oleh PT. Candi Jaya Amerta yaitu “Produktivitas yang Mengacu pada Standar Mutu dan Keamanan Pangan” sedangkan misi perusahaan yaitu :

1. Menerapkan sistem manajemen pangan sesuai regulasi dan ketentuan yang berlaku.
2. Memberikan pelayanan terbaik pada pembeli / buyer dengan menerapkan proses pengolahan yang memenuhi standar produksi (target waktu dan kuantitas) dan standar kualitas produk serta keamanan pangan.

D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

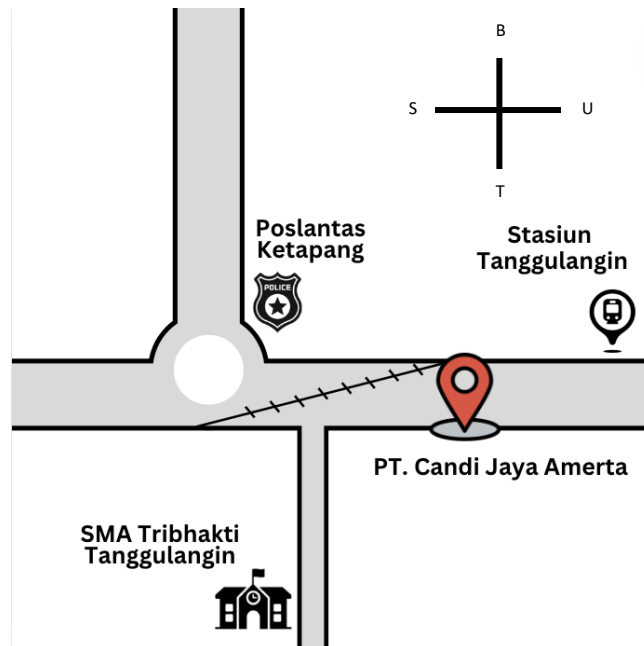
PT. Candi Jaya Amerta terletak di Jl. Raya Tanggulangin No.34-36, Kedunganten, Kalitengah, Kec. Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61272. Lokasi pabrik tersebut berdekatan dengan pemukiman penduduk sehingga sebagian besar karyawan atau pekerja berasal dari daerah atau lokasi sekitar. Pemilihan lokasi perusahaan di Jl. Raya Tanggulangin sangat strategis karena lokasi tersebut berada dekat dengan pemukiman sehingga tersedia banyak tenaga kerja dan biaya untuk tenaga kerja daerah tersebut tergolong cukup. Lokasi PT. Candi Jaya Amerta juga dekat dengan sungai sehingga

akses untuk pembuangan limbah yang telah diolah terlebih dahulu menjadi lebih mudah dan terstruktur. Akses kendaraan besar di wilayah PT. Candi Jaya Amerta juga sangat baik sebagai pemenuhan kebutuhan pendatangan barang atau pengiriman produk akhir.



Gambar 1. Tata Letak PT. Candi Jaya Amerta
Sumber: PT. Candi Jaya Amerta

Tata letak (layout) pabrik yang terencana dan tertata dengan baik dapat menentukan efisiensi dan menjaga kelangsungan kerja suatu industri.

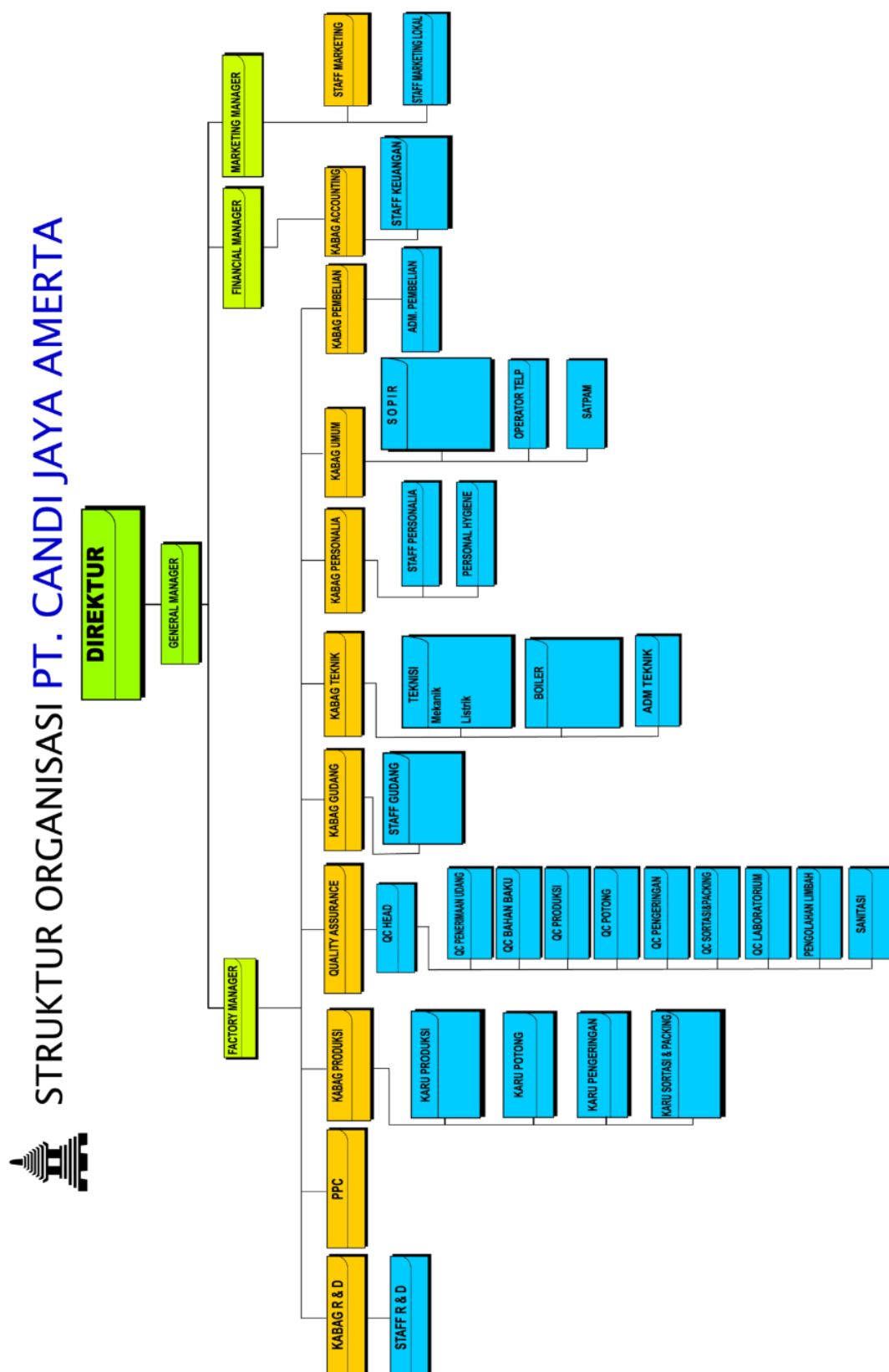


Gambar 2. Denah Lokasi PT. Candi Jaya Amerta
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Lokasi Perusahaan dekat dengan akses TOL dan pemukiman penduduk sehingga sebagian besar karyawan tinggal di daerah sekitar Perusahaan. PT. Candi Jaya Amerta berada di Seberang Timur dengan stasiun tanggulangin dan berada tepat sebelum perlintasan kereta api.

E. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menurut Nurlia (2019), yaitu gambaran dari pembagian wewenang dan tanggung jawab serta hubungan vertikal dan horizontal suatu organisasi dalam melaksanakan aktivitasnya. Struktur organisasi PT. Candi Jaya Amerta dapat dilihat pada Gambar 1. Berdasarkan gambar 1, direktur memiliki wewenang terhadap semua manager dan kepala bagian pada setiap penggalan proses pengolahan kerupuk di PT. Candi Jaya Amerta.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Candi Jaya Amerta
Sumber: PT. Candi Jaya Amerta

Berdasarkan struktur organisasi di PT. Candi Jaya Amerta maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan. Berikut merupakan *job description* dari masing-masing jabatan.

1) Direktur

- a. Melakukan pengontrolan terhadap sistem keamanan pangan yang diterapkan
- b. Melakukan pengontrolan pada setiap bagian/bidang
- c. Memberikan pengarahan pada bawahan
- d. Melakukan kerjasama dengan pihak berkepentingan

2) General Manager

- a. Mengelola semua aspek operasional pabrik makanan, termasuk produksi, persediaan, kualitas produk, dan distribusi.
- b. Memimpin tim manajerial dan staf produksi untuk memastikan pencapaian target produksi dan kualitas yang ditetapkan.
- c. Merancang strategi untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas.
- d. Bertanggung jawab atas kepatuhan terhadap peraturan keamanan pangan dan standar kualitas yang berlaku.
- e. Membangun dan memelihara hubungan dengan pemasok, pelanggan, dan mitra bisnis lainnya.
- f. Mengelola anggaran operasional dan melaporkan secara berkala tentang kinerja pabrik kepada manajemen senior.

3) Factory Manager

- a. Mengkoordinir proses produksi, quality assurance, quality control, personalia, gudang, mekanik, pembelian, personal hygiene.
- b. Bertanggungjawab kepada general manager.

4) Financial Manager

- a. Mengatur dan membuat keputusan finansial perusahaan
- b. Mengakomodasi perusahaan dalam menjalankan manajemen keuangan

5) Kepala Bagian Accounting

- a. Melaksanakan tugas pengelolaan dalam lingkup bidang keuangan meliputi perencanaan kerja, kegiatan, dan penganggaran

- b. Membuat laporan perpajakan dan evaluasi serta analisis keuangan institusi.
 - c. Melakukan evaluasi dan analisis data keuangan secara berkala guna mendukung perencanaan kebijakan keuangan yang tepat sasaran
- 6) Marketing Manager
 - a. Memimpin inisiasi promosi produk
 - b. Mengkoordinasikan strategi pemasaran
 - c. Mengatur budget untuk pengiklanan produk
 - d. Memonitor pertumbuhan pemasaran
 - e. Mencoba proses marketing baru
 - f. Mengidentifikasi persaingan pasar secara berkala
- 7) Kepala Research and Development (RnD)
 - a. Mengerahkan dan memberikan pembinaan kepada staff dalam pelaksanaan tugas dan memberi petunjuk menanggulangi kerusakan-kerusakan yang mempengaruhi mutu barang dengan tujuan pengembangan terhadap hasil produksi
 - b. Menganalisa mutu produksi untuk dilakukan penelitian yang mengarah kepada standar kualitas internasional
 - c. Menyusun faktor-faktor yang mempengaruhi terhadap kualitas produksi per jenis barang
- 8) PPIC
 - a. Menyusun dan membuat jadwal / order produksi (KIK).
 - b. Mengontrol penyelesaian order produksi.
 - c. Membuat dan merekapitulasi laporan pemakaian bahan dan hasil produksi.
 - d. Membuat rencana kebutuhan bahan bulanan.
 - e. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.
- 9) Kepala Bagian Produksi
 - a. Menyusun rencana kegiatan proses produksi.
 - b. Melaksanakan kegiatan proses produksi yang telah tersusun.
 - c. Menyusun laporan administrasi produksi.
 - d. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.
- 10) Kepala Regu Produksi
 - a. Mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area proses produksi

- b. Memberikan wawasan teknis terkait proses produksi kerupuk mulai dari bahan mentah hingga bahan setengah jadi kepada staff yang bekerja
- c. Memonitoring kinerja staf bagian produksi mulai dari pengolahan bahan mentah hingga setengah jadi.

11) Kepala Regu Potong

- a. Mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area pemotongan adonan kerupuk serta memastikan bentuk dan ukuran kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan
- b. Memberikan wawasan teknis terkait pemotongan adonan kerupuk setengah jadi kepada staff yang bekerja
- c. Memonitoring kinerja staf bagian pemotongan

12) Kepala Regu Pengeringan

- a. Mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area pengeringan kerupuk serta memastikan suhu dan waktu pengeringan kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan
- b. Memberikan wawasan teknis terkait pengeringan adonan kerupuk setengah jadi kepada staff yang bekerja
- c. Memonitoring kinerja staf bagian pengeringan

13) Kepala Regu Sortasi dan Pengemasan

- a. Mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area sortasi dan pengemasan kerupuk serta memastikan pengemasan kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan
- b. Memberikan wawasan teknis terkait pengemasan dan pengepakan kerupuk kepada staff yang bekerja
- c. Memonitoring kinerja staf bagian sortasi dan pengemasan

14) Quality Assurance (QA)

- a. Mengkoordinir koordinator Quality Control dan koordinator laboratorium.
- b. Membuat standard untuk proses dan kualitas produk akhir
- c. Bertanggung jawab kepada Factory manager.

15) QC - Quality Control (Head)

- a. Menyusun dan melaksanakan HACCP Plant.
- b. Memonitoring setiap tahapan proses produksi.
- c. Memonitoring setiap penerimaan bahan baku.

- d. Menganalisa setiap produk akhir.
- e. Bertanggung jawab kepada Quality Assurance.

16) Quality Control Penerimaan Udang

- a. Memberikan wawasan teknis terkait penerimaan bahan baku kepada staff yang bekerja
- b. Mengecek kebersihan dan kelengkapan bahan baku udang saat tiba di perusahaan
- c. Mengawasi proses penerimaan bahan baku udang
- d. Membuat laporan penerimaan dan penggunaan udang
- e. Mengambil sampel udang untuk dilakukan uji secara fisik, kimia dan biologi.

17) Quality Control Bahan Baku

- a. Memberikan wawasan teknis terkait penerimaan bahan baku kepada staff yang bekerja
- b. Mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area bahan baku meliputi pembersihan udang, penghalusan udang, serta bahan tambahan lainnya
- c. Mengecek kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area bahan baku basah
- d. Mengawasi proses penerimaan bahan baku
- e. Membuat laporan penerimaan dan penggunaan bahan baku

18) Quality Control Produksi

- a. Memonitoring kebersihan dan kelengkapan bahan serta alat yang digunakan untuk proses produksi
- b. Mengontrol proses produksi terutama mengontrol suhu dan kelembaban area proses produksi
- c. Membuat laporan monitoring untuk tiap proses produksi pembuatan kerupuk

19) Quality Control Potong

- a. Memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area pemotongan
- b. Membuat laporan mengenai pemotongan adonan kerupuk yang ditentukan

20) Quality Control Pengeringan

- a. Memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area pengeringan
- b. Membuat laporan mengenai pengeringan adonan kerupuk yang telah ditentukan

21) Quality Control Sortasi dan Packing

- a. Memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area sortasi dan packing
- b. Membuat laporan mengenai kelengkapan produk kerupuk yang telah ditentukan
- c. Menganalisis adanya *error* pada setiap batch produksi

22) Quality Control Laboratorium

- a. Memonitoring kebersihan dan kelengkapan bahan serta alat yang digunakan untuk proses pengujian sampel
- b. Menganalisis bahan baku mentah dan produk akhir sesuai dengan standar mutu perusahaan dan standar nasional Indonesia
- c. Membuat laporan monitoring hasil uji tiap sampel

23) Pengolahan Limbah

- a. Menyiapkan dan menyusun kegiatan pengendalian faktor risiko lingkungan
- b. Memberikan pembinaan terkait pengelolaan kebersihan lingkungan, pengendalian pencemaran dan pengelolaan limbah yang dihasilkan oleh perusahaan
- c. Menganalisis limbah yang dihasilkan perusahaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan
- d. Membuat dokumen monitoring lingkungan seperti implementasi pengolahan limbah yang telah sesuai dengan standar nasional dan penyaluran limbah kepada pihak ketiga untuk dilakukan pengolahan lebih lanjut

24) Sanitasi

- a. Memimpin, mengatur dan mengendalikan kegiatan internal yang membutuhkan proses sanitasi
- b. Menyiapkan dan menyusun penjadwalan untuk pembersihan (sanitasi) secara berkala berdasarkan kebijakan dan arahan dari Direktur

25) Kepala Bagian Gudang

- a. Menyusun dan melaksanakan HACCP Plant
- b. Mengkoordinir setiap keluar–masuknya barang (bahan baku sampai dengan produk akhir)
- c. Melakukan pengaturan terhadap penyimpanan semua bahan baku sampai dengan barang jadi
- d. Bertanggung jawab kepada Factory manager

26) Teknisi

- a. Mengatur operasional mekanikal.
- b. Membuat perencanaan kebutuhan spare part mesin.
- c. Memecahkan masalah dan memperbaiki setiap kerusakan mesin
- d. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.

27) Personalia

- a. Memberikan pelayanan kepada seluruh unit-unit kerja di perusahaan dalam hal administrasi dan pengelolaan pelayanan rutin kantor (bersifat shared service).
- b. Menangani permasalahan hubungan Industrial terutama dengan lingkungan sekitar lokasi pabrik / Perusahaan.
- c. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.

28) Kepala Bagian Umum

- a. Memberikan pelayanan kepada seluruh unit-unit kerja di perusahaan dalam hal administrasi dan pengelolaan pelayanan rutin kantor (bersifat shared service).
- b. Menangani permasalahan hubungan Industrial terutama dengan lingkungan sekitar lokasi pabrik / Perusahaan.
- c. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.

29) Kepala Bagian Pembelian

- a. Melaksanakan prosedur pembelian barang sesuai permintaan
- b. Bertanggung jawab kepada Factory Manager.

30) Staff (Karyawan)

- a. Melaksanakan rol karyawan.
- b. Melaksanakan tugas sesuai bidang kerja yang diberikan oleh mandor dengan baik.
- c. Memberikan laporan kepada mandor apabila pekerjaan telah selesai.

F. Ketenagakerjaan

PT. Candi Jaya Amerta memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 149 orang karyawan yang terbagi dalam beberapa bidang pekerjaan yaitu pada bidang produksi, pengemasan, teknisi mesin, driver dan staff kantor. Para pekerja PT. Candi Amerta yang sudah termasuk dalam pekerja tetap diberikan gaji bulanan tingkat UMR Kabupaten Sidoarjo dengan pemberian gaji dilaksanakan pada akhir bulan tiap tanggal 31. Apabila terdapat tambahan jam kerja bagi karyawan maka akan dihitung sebagai kerja lembur dengan upah lembur sebesar berapa/jam.

Karyawan PT. Candi Jaya Amerta bekerja selama 6 hari dalam satu minggu yang memiliki jam kerja kantor pukul 08.00-16.00 dengan jam istirahat pada pukul 11.00-12.00 WIB. Jam kerja karyawan dapat berubah seiring dengan jumlah produksi kerupuk sesuai dengan permintaan konsumen. Terdapat tiga shift dengan pembagian jam kerja sebagai berikut:

Tabel 1. Jam Kerja Karyawan di PT. Candi Jaya Amerta

Shift	Jam Kerja	Deskripsi Pekerjaan
Shift 1	06.00-14.00	Persiapan bahan, Proses Produksi, Laboran, Mekanik.
Shift 2	08.00-16.00	Bagian Packing, QC, Office, Mekanik, Penanganan Limbah.
Shift 3	14.00-22.00	Bagian Potong, Penanganan Limbah.

Sumber: PT. Candi Jaya Amerta

Pembagian jam kerja PT. Candi Jaya Amerta berlaku untuk semua pegawai. PT. Candi Jaya Amerta juga memberikan fasilitas lain kepada setiap karyawan yaitu BPJS Kesehatan dan Ketenagakerjaan sebagai jaminan apabila terjadi sesuatu di luar kendali.