

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Perubahan gaya hidup masyarakat modern menjadi hal yang banyak menyita perhatian. Kesibukan masyarakat modern yang semakin meningkat mengakibatkan waktu luang yang tersisa semakin sempit, sehingga masyarakat cenderung memilih hal yang mudah dan praktis, tidak terkecuali dalam hal memilih makanan. Makanan cepat saji menjadi pilihan sebagian masyarakat dan dinilai lebih menguntungkan, karena lebih mudah dalam proses pengolahan serta memiliki harga yang terjangkau dengan rasa yang lezat (Habibah dkk., 2018).

Tingginya minat Masyarakat terhadap makanan siap saji menyebabkan industri makanan siap saji semakin berkembang pesat. Tingginya kegiatan produksi makanan kaleng dapat berdampak pada limbah dan sanitasi jika tidak dikelola dengan baik. Proses produksi makanan kaleng biasanya melibatkan penggunaan bahan-bahan kimia, air, dan energi yang dapat menghasilkan limbah berupa limbah cair, limbah padat, atau emisi gas. Limbah-limbah ini perlu dikelola dengan baik agar tidak mencemari lingkungan sekitar. Pengelolaan limbah yang buruk dapat mempengaruhi aspek sanitasi kegiatan produksi sehingga menyebabkan kontaminasi produk yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen sehingga penting untuk menjaga dan memelihara kebersihan dan sanitasi di seluruh tahapan proses produksi makanan kaleng dalam rangka memastikan keamanan produk dan kesehatan masyarakat. Salah satu upaya yang digunakan adalah dengan melakukan manajemen limbah yang baik dan praktik sanitasi yang tepat dalam seluruh proses produksi makanan kaleng untuk menjaga lingkungan dan kesehatan konsumen (Prihatiningsih dkk., 2014)

Salah satu jenis makanan cepat saji yang banyak dikonsumsi oleh sebagian masyarakat adalah produk daging olahan. Salah satu jenis daging olahan yang banyak dikonsumsi adalah kornet. Kornet merupakan salah satu produk daging olahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi namun, komposisi gizi dalam kornet berbeda-beda, tergantung pada jenis daging yang digunakan dan proses pengolahannya.

PT. Koki Indocan merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan olahan pangan siap saji di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan, PT. Koki Indocan memproduksi beraneka ragam produk olahan pangan siap saji, baik yang bersumber dari hewani maupun nabati. PT. Koki Indocan dipilih sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) karena sesuai dengan berbagai ilmu dan teknologi yang telah dipelajari selama perkuliahan di program studi Teknologi Pangan. Banyaknya variasi produk olahan pangan yang diproduksi oleh PT. Koki Indocan mampu memberikan banyak ilmu mengenai penanganan dan pengolahan bahan pangan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan mampu membantu mahasiswa untuk membandingkan antara teori mengenai rangkaian proses produksi pangan mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk minuman sari nanas, distribusi, pemasaran, hingga pengendalian mutu industri pangan yang telah dipelajari dapat dipraktikkan di lapangan.

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Strata-1 Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
- b. Mempelajari secara langsung proses produksi beragam produk olahan terutama kornet daging sapi dengan merk "Kokin" mulai dari persiapan bahan baku hingga proses pendistribusian produk di PT. Koki Indocan.
- c. Membandingkan seluruh rangkaian proses produksi kornet daging sapi dengan seluruh teori yang telah didapatkan di bangku kuliah.

### **2. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan adalah:

#### **a. Bagi Perguruan tinggi**

Membangun Kerjasama antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan pihak mitra yaitu PT. Koki Indocan dalam memberikan Informasi mengenai perkembangan industri pangan olahan dan memperkenalkan Jurusan Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur dalam dunia industri pengolahan pangan.

**b. Bagi PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan**

Hasil pengamatan dan pemecahan masalah yang dilakukan oleh mahasiswa selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dapat dijadikan bahan masukan untuk menentukan kebijakan perusahaan di masa yang akan datang.

**c. Bagi Mahasiswa**

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam mengenai kenyataan yang ada didalam dunia industri sehingga dapat menambah wawasan dan keterampilan kerja mahasiswa.

**B. Sejarah Singkat PT. Koki Indocan**

PT. Koki Indocan merupakan Perusahaan swasta nasional yang bergerak pada bidang pengolahan pangan dalam kemasan kaleng yang memproduksi beragam olahan bahan pangan hewani dan nabati yang dikemas dalam kemasan logam baik kaleng maupun *pouch aluminium foil*. Perusahaan ini berdiri pada tanggal 18 Februari 1986 dan mulai melaksanakan kegiatan produksi makanan pada bulan Juni 1986 dengan surat izin yang dikeluarkan oleh Pemda Sidoarjo, kemudian pada tahun 1993 Departemen Perdagangan Republik Indonesia mengeluarkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan No. 499/13-1/PB/IX/1993 tanggal 23 September 1993. PT. Koki Indocan merupakan perusahaan milik perseorangan yang bersifat tertutup karena tidak menjual saham untuk keperluan modalnya. Gambar bagian depan kantor PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.1.



**Gambar 1. 1** Kantor PT. Koki Indocan

Pada tahun awal berdiri, PT. Koki Indocan mendatangkan tenaga ahli dari Cina yang berperan dalam mengenalkan teknologi pengalengan makanan kepada karyawan dengan cara mengajar, melatih, dan mendidik agar terampil dan menguasai teknik pengolahan bahan pangan dan pengalengan bahan pangan dengan baik.

Pada awalnya PT. Koki Indocan beroperasi di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo. Kemudian pada tahun 1992 PT. Koki Indocan pindah beroperasi ke daerah Pasuruan, tepatnya di Desa Karang Jati, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Pemindahan area produksi disebabkan oleh adanya faktor keperluan produksi, seperti air dan pengolahan limbah yang lebih baik dan menunjang sarana produksi, sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan memiliki kekonsistenan mutu.

### **C. Visi dan Misi**

Setiap perusahaan negeri maupun swasta pasti memiliki visi dan misi dalam menjalankan kegiatannya agar dapat mencapai prestasi dan mengembangkan kinerja perusahaan. PT. Koki Indocan juga memiliki visi dan misi untuk menjalankan berbagai program dan kegiatannya agar tercipta perusahaan yang maju dan lebih baik di masa depan, yaitu:

Visi : Menjadikan PT. Koki Indocan sebagai perusahaan nasional dibidang makanan olahan.

- Misi :
1. Memproduksi makanan olahan yang aman, sehat, utuh, halal, dan memenuhi persyaratan pelanggan.
  2. Melakukan inovasi berkelanjutan untuk mengembangkan produk yang memenuhi harapan pelanggan.
  3. Melakukan perbaikan berkelanjutan untuk mencapai visi yang ditetapkan.
  4. Meningkatkan taraf hidup dan mensejahterakan karyawan.

Seluruh karyawan PT. Koki Indocan telah menjalankan misi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. PT. Koki Indocan juga telah mendapatkan berbagai macam sertifikasi untuk memenuhi visi perusahaan dan memenuhi persyaratan pelanggan. Sertifikat yang telah didapatkan oleh PT. Koki Indocan diantaranya adalah sertifikat GMP (*Good Manufacturing Practices*), HACCP

(*Hazard Analytical Critical Control Point*), SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan) yang dikeluarkan oleh kementerian kelautan dan perikanan, berbagai macam sertifikat ISO yaitu: ISO 45001:2018 tentang “Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja”, ISO 9001:2015 tentang “Persyaratan Sistem Manajemen Mutu”, ISO 14001:2015 tentang “Sistem Manajemen Lingkungan”, ISO 22000:2018 tentang “Sistem Manajemen Keamanan Pangan”. PT. Koki Indocan juga telah melakukan sertifikasi TKDN (Tingkat Komponen Dalam Negeri) sebagai bentuk dukungan terhadap program pemerintah dalam meningkatkan penggunaan produk dalam negeri yang bertujuan untuk memberdayakan industri dalam negeri dan memperkuat struktur industri. sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 29 tahun 2018 tentang pemberdayaan industri.

#### D. Logo Perusahaan



**Gambar 1. 2** Logo PT. Koki Indocan

Nama perusahaan diambil berdasarkan kegiatan produksi yang dilakukan, dimana “Koki” dalam bahasa Indonesia memiliki arti juru masak, “Indo” yang merupakan kata untuk menjelaskan negara Indonesia, dan “can” yang merupakan kata dalam bahasa Inggris yang memiliki arti “kaleng” dalam bahasa Indonesia. Sehingga jika dikolaborasikan kata-kata tersebut membentuk kata “Koki Indocan” yang memiliki arti perusahaan yang memproduksi berbagai macam komoditas bahan pangan baik hewani maupun nabati yang dimasak oleh juru masak dan menghasilkan makanan-makanan khas Nusantara dan dikemas secara modern dan aseptik agar memiliki umur simpan yang lebih lama. Gambar logo PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.2.

## E. Produk dan Kapasitas Produksi



**Gambar 1. 3** Produk PT. Koki Indocan

Produk utama yang diproduksi oleh PT. Koki Indocan adalah makanan kaleng dengan berbagai variasi menu olahan khas Nusantara yang berasal dari sumber nabati maupun hewani. Pada masa-masa awal produksi, PT. Koki Indocan hanya memproduksi makanan siap saji kemasan kaleng untuk memenuhi kebutuhan ABRI (Angkatan Bersenjata Republik Indonesia) dan BNPB (Badan Nasional Penanggulangan Bencana) yang ditujukan sebagai makanan darurat bagi korban bencana di berbagai daerah di Indonesia. Saat ini PT. Koki Indocan memproduksi berbagai macam produk makanan kaleng untuk memenuhi permintaan pasar lokal maupun internasional. PT. Koki Indocan telah memproduksi kurang lebih 20 jenis menu makanan kaleng, diantaranya *fruit cocktail*, buah-buahan dalam larutan gula, sayur lodeh, sambal goreng tahu tempe, sambal goreng udang pete, *corned beef*, ikan sardine, ikan saus cabai, kare ayam, bubur kacang hijau, rendang daging sapi, dan lain sebagainya. PT. Koki Indocan juga memproduksi makanan olahan siap saji dengan berbagai set menu dalam kemasan *aluminium foil* khusus untuk memenuhi kebutuhan ABRI, kemasan ini sangat praktis sehingga memudahkan konsumen khusus untuk menikmatinya. Gambar produk-produk olahan yang diproduksi oleh PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.3.

Produk yang dihasilkan oleh PT. Koki Indocan ini sangat praktis karena dapat langsung dikonsumsi dan juga memiliki umur simpan yang lebih lama yaitu sekitar dua sampai tiga tahun karena dikemas dengan teknologi pengalengan yang dikombinasikan dengan pengolahan suhu tinggi untuk

tujuan sterilisasi sehingga tidak mampu menghilangkan berbagai mikroorganisme yang bersifat patogen maupun perusak.

Dalam perkembangan selanjutnya PT. Koki Indocan mempunyai potensi yang cukup baik karena mampu menarik minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan, sehingga kini PT. Koki Indocan dapat melakukan proses produksi menghasilkan setidaknya 1000 hingga 10000 kaleng makanan setiap harinya. Hasil Produksi tiap tahun di PT. Koki Indocan tidak menentu, hal ini dipengaruhi oleh faktor musim dan juga permintaan konsumen, terutama untuk produk yang di produksi untuk memenuhi kebutuhan ABRI (konserven) dan juga BPBD. Dari data rencana produksi pada tahun 2023, produk yang paling banyak dihasilkan adalah sardine, ikan saus cabai, dan konserven.

## **F. Pemasaran Produk**

PT. Koki Indocan yang kegiatan utamanya adalah memproduksi makanan olahan siap saji dengan merk "KOKIN" memproduksi produknya berdasarkan permintaan atau pesanan konsumen seperti BPBD, ABRI, dan Lembaga Zakat, serta memproduksi produk secara terus menerus untuk memenuhi kebutuhan pasar. Kegiatan pemasaran produk dilakukan secara *online* melalui situs web milik perusahaan, media sosial, dan aplikasi jual beli daring. Kemudian, pemasaran secara *offline* di PT. Koki Indocan dilakukan langsung ke agen melalui kantor cabang pemasaran. Pabrik menyuplai dan mengirimkan produk sesuai dengan pesanan yang diterima ke beberapa wilayah di Indonesia.

Adanya peningkatan kebutuhan konsumen terhadap makanan kaleng, PT. Koki Indocan tidak hanya melakukan pemasaran dalam negeri namun juga melakukan *ekspor* ke berbagai negara, diantaranya: Saudi Arabia, Belanda, dan Hongkong.

## **G. Lokasi Pabrik dan Tata Letak Perusahaan**

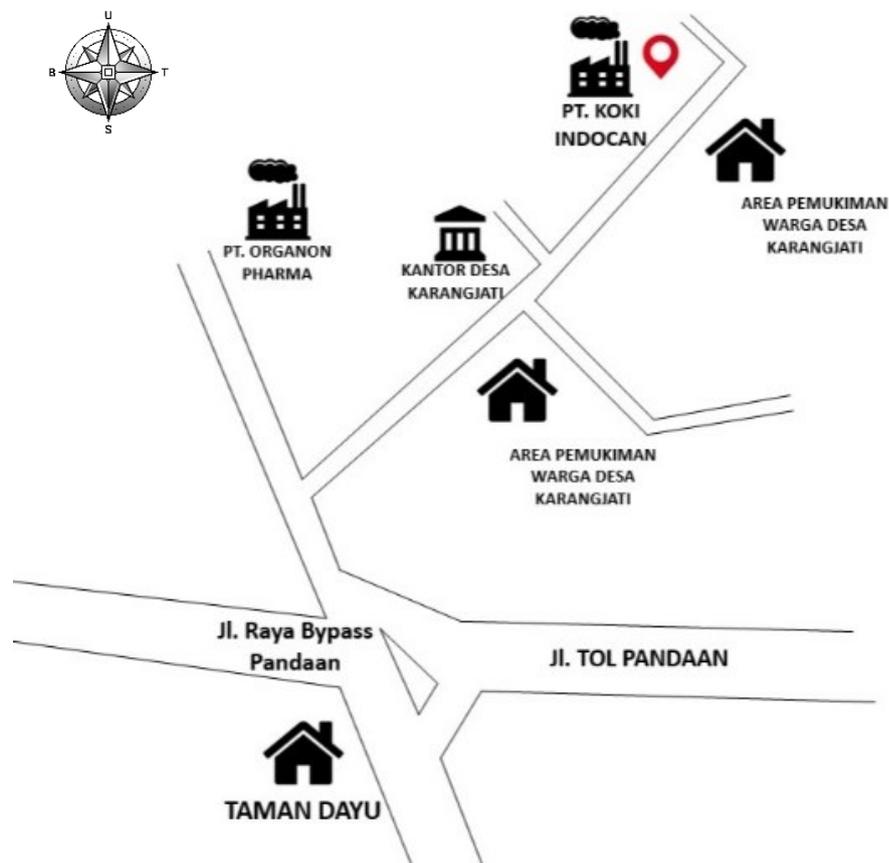
### **1. Lokasi Pabrik**

PT. Koki Indocan memiliki 2 kantor pemasaran dan 1 pabrik. Pabrik yang merupakan tempat produksi produk makanan kaleng merk "KOKIN" berlokasi di Jalan Pahlawan Tawi Nomor 1, RT 1/RW 1, Desa Karang Jati, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Lokasi pabrik PT. Koki Indocan

berjarak kurang lebih 27 km dari selatan Kota Surabaya dan 48 km dari utara Kota Malang. Dengan batas-batas sebagai berikut:

- a. Sebelah utara : Area persawahan dan pemukiman warga Desa Karang Jati
- b. Sebelah timur : Jalan Pahlawan Tawi
- c. Sebelah selatan : Balai desa dan pemukiman warga Desa Karang Jati
- d. Sebelah barat : PT. Organon Pharma Indonesia

Denah lokasi PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.4.



**Gambar 1. 4** Lokasi PT. Koki Indocan

Lokasi pabrik PT. Koki Indocan saat ini lebih strategis dibandingkan dengan lokasi awal pabrik yang terletak di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo. Pemindahan lokasi pabrik ditujukan untuk mempermudah perolehan akses air bersih, penanganan limbah, perluasan area perusahaan, dan upaya mengurangi biaya pengiriman bahan baku karena letak pabrik dekat dengan

lokasi *supplier* bahan baku sebagai penunjang proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

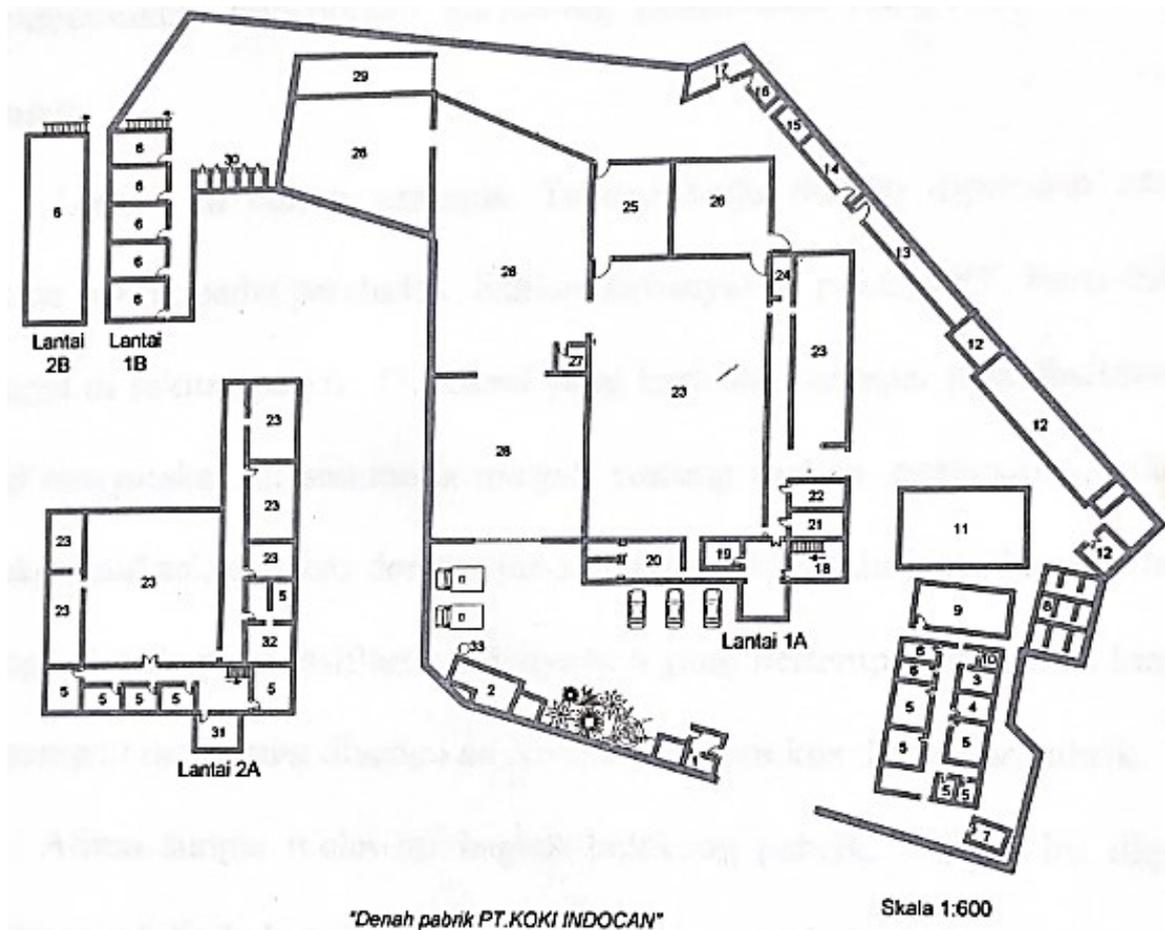
Pemilihan lokasi pabrik sangat penting bagi perusahaan karena dapat sangat mempengaruhi kemampuan perusahaan dalam persaingan dan membantu membantu perusahaan melakukan aktivitas usaha atau produksi dengan lancar, efektif, dan efisien. Dalam menentukan lokasi pabrik, perlu diperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi besarnya biaya produksi dan distribusi produk yang dihasilkan, sehingga biaya-biaya ini dapat ditekan serendah mungkin. Serta mampu menyediakan barang tepat pada waktunya dengan jumlah, kualitas dan harga yang sesuai serta memperoleh keuntungan (Purwanto, 2011)

Lokasi PT. Koki Indocan memudahkan transportasi untuk pengangkutan bahan baku dan juga pendistribusian produk karena letaknya berdekatan dengan jalan raya yang menghubungkan Kota Malang dengan Surabaya dan juga berdekatan dengan gerbang tol Pandaan. Transportasi untuk karyawan juga mudah diakses karena lokasi pabrik tidak jauh dari jalan raya sehingga mudah untuk memperoleh kendaraan umum.

## **2. Tata Letak Pabrik**

Tata letak pabrik merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk meningkatkan hasil produksi dan mempercepat proses produksi (Daya dkk., 2019). Tata letak pabrik yang optimal juga dapat memberikan kenyamanan dalam proses pengelolaan dan menjawab rencana perluasan pabrik ke depan. Di bidang manufaktur, penampilan tempat kerja memainkan peran penting dalam operasi produksi (Anggun Nurmansyah dkk., 2023)

Secara keseluruhan PT. Koki Indocan menempati areal tanah seluas 10.000 m<sup>2</sup>. Area ini dipergunakan dan disesuaikan dengan keperluan pabrik untuk memperlancar berjalannya proses produksi dan aktivitas karyawan di PT. Koki Indocan, sisa lahan kosong akan digunakan untuk pengembangan area pabrik dan tanaman untuk memberikan suasana rindang dan asri di lingkungan pabrik PT. Koki Indocan. Bangunan yang terletak di area pabrik PT. Koki Indocan merupakan bangunan permanen. Struktur bagian tata letak pabrik dapat dilihat pada gambar 1.5.



**Gambar 1. 5** Tata Letak Pabrik

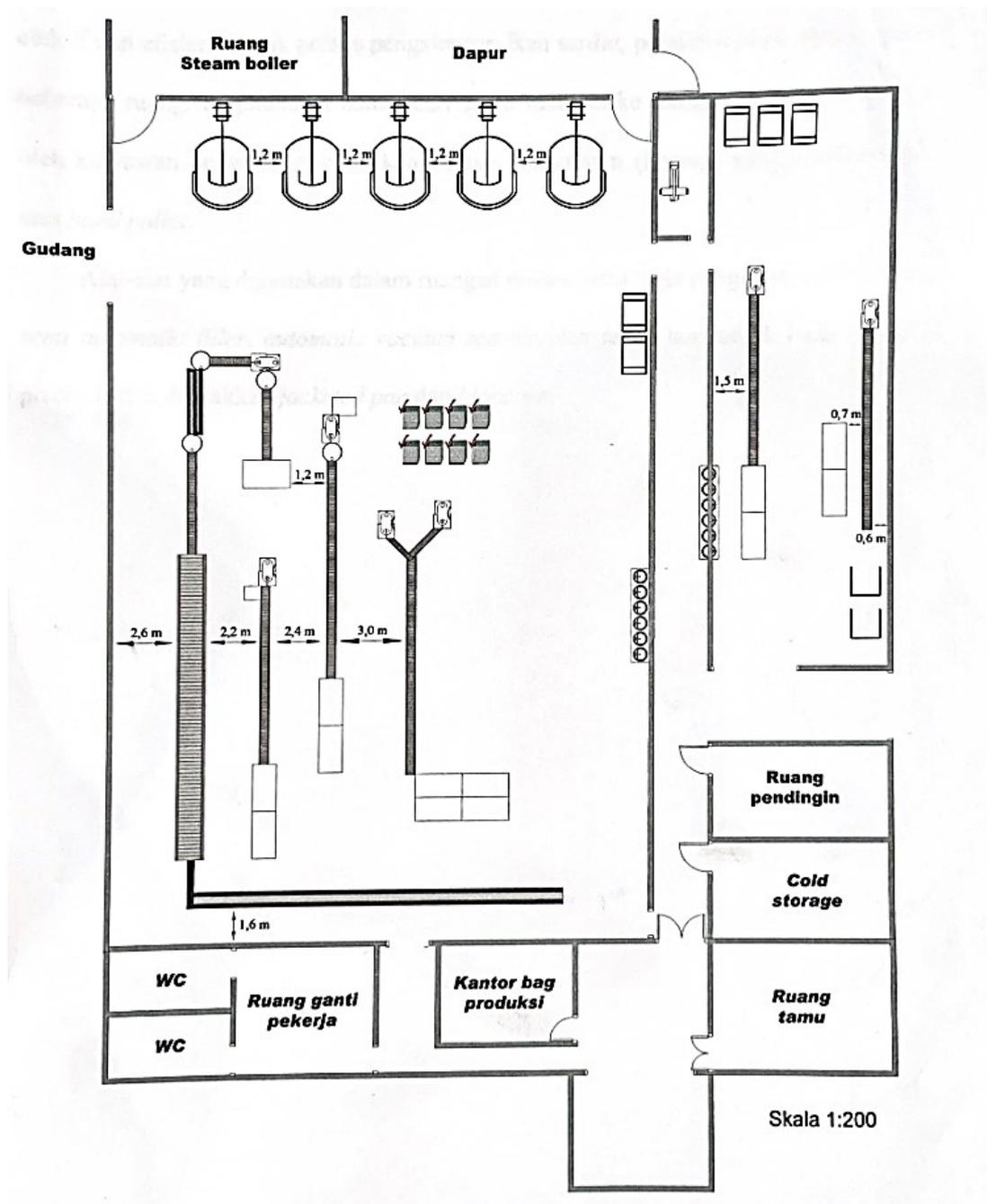
Keterangan:

- |                                      |                          |                                    |
|--------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Pos satpam                        | 12. Pengolahan limbah    | 23. Ruang proses                   |
| 2. Tempat istirahat                  | 13. Tepat potong daging  | 24. Tempat giling daging           |
| 3. Kantin                            | 14. Empat giling bumbu   | 25. Ruang steam boiler             |
| 4. Ruang makan                       | 15. Tempat bahan bakar   | 26. Dapur                          |
| 5. Kantor                            | 16. Ruang generator      | 27. Penyimpanan bumbu              |
| 6. Mess karyawan                     | 17. Ruang mekanik        | 28. Gudang                         |
| 7. Musholla                          | 18. Ruang tamu           | 29. Ruang reparasi                 |
| 8. Ruang ganti pria                  | 19. Kantor bag. Produksi | 30. Toilet                         |
| 9. Water treatment                   | 20. Ruang ganti Wanita   | 31. Ruang pertemuan dan pemotongan |
| 10. Toilet                           | 21. Cold storage         | 32. Laboratorium                   |
| 11. Tempat pengupasan dan pemotongan | 22. Ruang pendingin      | 33. Sumur artesis                  |

Tata letak mesin dan peralatan di bagian produksi PT. Koki Indocan merupakan jenis tata letak berdasarkan aliran proses (*process layout*). Menurut Ernita dkk. (2018) tata letak berdasarkan aliran proses (*process layout*) merupakan metode pengaturan dan penempatan dari mesin dan

segala fasilitas produksi dengan tipe/macam yang sama dalam sebuah departemen. Tata letak proses memiliki keefisienan produksi lebih tinggi dibandingkan dengan tata letak produk dan tetap.

Struktur tata letak mesin dan peralatan produksi dapat dilihat pada gambar 1.6.



Gambar 1. 6 Tata letak ruang produksi

## H. Organisasi PT. Koki Indocan

### 1. Profil Singkat perusahaan

PT. Koki Indocan terdiri dari satu pabrik dan dua kantor pemasaran yang terletak di Kecamatan Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur untuk pabriknya, dan kantor pemasaran yang terletak di Gambir, Jakarta Pusat, DKI Jakarta, dan di Jemursari, Surabaya, Jawa Timur. PT. Koki Indocan merupakan Perseroan Terbatas dengan identitas sebagai berikut :

- a. Nama perusahaan : PT. KOKI INDOCAN
- b. Direktur Utama : Budi Christanto
- c. Waktu didirikan : 18 Februari 1986
- d. Alamat : Jalan Pahlawan Tawi 1, Karang Jati, Pandaan, Pasuruan Jawa Timur.
- e. No. Telepon/faksimile : (0343) 633016 / (0343) 631769
- f. E-mail : [care.kokin@gmail.com](mailto:care.kokin@gmail.com) / [kokin\\_lqc@yahoo.co.id](mailto:kokin_lqc@yahoo.co.id)
- g. Status perusahaan : PT Swasta (Perseroan Terbatas Swasta)

### 2. Struktur organisasi dan sumber daya manusia perusahaan

Struktur organisasi di PT. Koki Indocan menganut sistem organisasi garis dimana sistem organisasi garis merupakan garis bersama dari kekuasaan dan tanggung jawab bercabang pada setiap tingkat pimpinan dari yang teratas sampai yang terbawah. Setiap atasan mempunyai bawahan tertentu dan masing-masing memberikan pertanggung-jawaban tugasnya kepada atasan tersebut dan seorang bawahan bertanggung jawab kepada satu atasan saja (Syuhudi & Mahmud, 2023). Struktur organisasi PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar

Tugas dari masing-masing jabatan dalam stuktur organisasi tersebut dijabarkan sebagai berikut:

#### a. Direktur

Tugas dan wewenang direktur adalah menentukan kebijakan perusahaan, mengkoordinir dan mengawasi masing-masing bagian, mengusahakan kemajuan dan perkembangan perusahaan, dan mengadakan komunikasi dengan pihak luar.

#### b. Manajer Administrasi dan Keuangan

Bagian administrasi dan keuangan memiliki tugas dan wewenang untuk mengurus dan mengelola seluruh administrasi dan keuangan perusahaan,

mencatat setiap perubahan posisi keuangan perusahaan, Menyusun laporan dan neraca tahunan perusahaan, dan bertanggungjawab langsung kepada direktur perusahaan

c. Kepala Pabrik

Kepala pabrik membawahi beberapa divisi yang saling mendukung dan secara langsung membawahi bagian produksi. Tugas kepala pabrik adalah memastikan bahwa seluruh kegiatan pengoperasian pabrik langsung secara lancar dan efisien, Kepala pabrik membawahi langsung divisi-divisi yang saling berkaitan diantaranya:

a. Divisi produksi

Bagian produksi bertanggungjawab kepada kepala pabrik. Dalam melaksanakan tugasnya, kepala bagian produksi juga dibantu oleh staf-staf proses. Tugas dan wewenang bagian produksi adalah Menyusun rencana produksi yang akan datang secara terperinci dan lengkap dibantu oleh staf PPIC dan staf administrasi berdasarkan pelaksanaan atau penjualan yang diperkirakan, mengatur dan mengawasi cara kerja staf produksi, serta mengatur dan mengawasi jalannya proses produksi dari bahan baku hingga menjadi produk akhir. Bagian produksi membawahi diantaranya: PPIC, Bahan baku, Dapur, Pengisian, *Packing*, dan Gudang.

b. Divisi Pemeliharaan

Bagian pemeliharaan memiliki tugas dan wewenang untuk melakukan pemeliharaan dan pengontrolan sarana dan prasarana produksi yang ada di perusahaan atau pabrik. diantaranya adalah melakukan pemeliharaan dan pengontrolan mesin-mesin produksi, segala peralatan baik produksi maupun non produksi yang ada di pabrik dan juga instalasi listrik.

c. Divisi Lingkungan

Bagian lingkungan memiliki tanggungjawab terhadap proses pengolahan limbah yang dihasilkan oleh perusahaan secara menyeluruh, serta mengatur dan mengawasi jalannya proses pengolahan limbah dari awal hingga akhir pembuangan, selain itu juga bertanggung jawab terhadap instalasi air bersih dan sanitasi pabrik.

d. Divisi Umum dan Personalia

Tugas dan wewenang bagian personalia adalah mengelola sumber daya manusia yang ada untuk mencapai tenaga yang handal, optimal sesuai dengan

potensinya dan kapasitas peralatan tenaga kerja pendukung, serta mengelola fungsi pelayanan umum secara terkendali dalam rangka menunjang kelancaran kegiatan operasional perusahaan secara efektif dan efisien.

e. Divisi Lab dan *Quality Control*

Bagian lab dan *quality control* memiliki tugas dan wewenang untuk menjaga kestabilan mutu produk yang dihasilkan oleh perusahaan, mengawasi dan mengontrol kualitas dari bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan sampai menjadi produk yang siap dipasarkan, melakukan pengawasan terhadap proses produksi, serta menganalisis bahan baku, produk setengah jadi, dan produk jadi.

f. Divisi pembelian

Bagian pembelian memiliki tugas dan wewenang untuk menyediakan dan mengatur semua pembelian barang pabrik untuk keperluan produksi maupun non produksi, juga menyediakan dan mengatur pembelian barang pabrik untuk keperluan seluruh pegawai pabrik

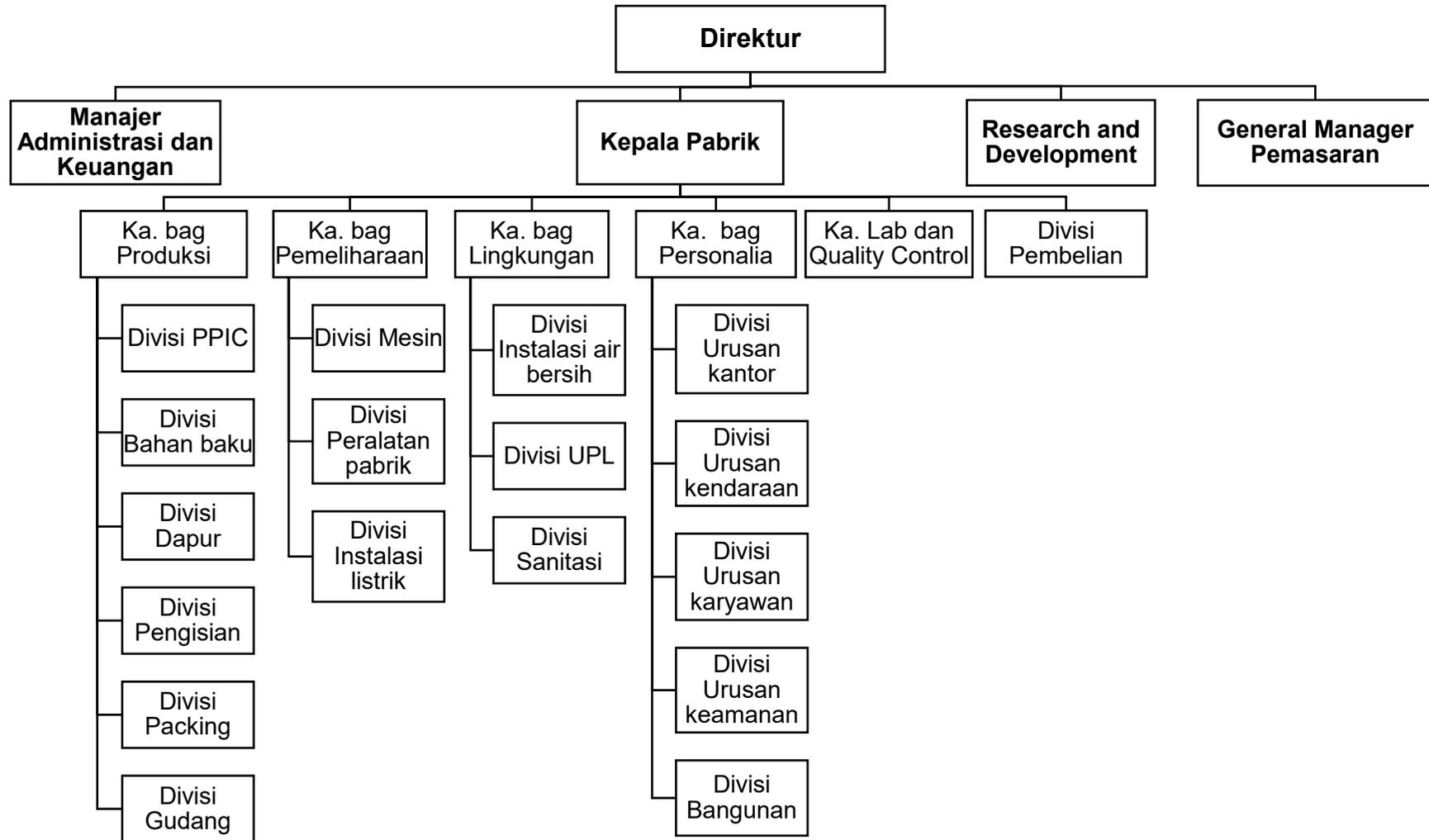
d. *Research and Development*

Bagian *research and development* memiliki tugas dan wewenang untuk melaksanakan riset atau penelitian tentang pengembangan produk dan penginovasian produk baru bagi perusahaan, dan juga melakukan penelitian dan pengembangan tentang cara peningkatan mutu dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

e. *General Manager* Pemasaran

Manajer marketing bertanggung jawab langsung kepada direktur dan dibantu oleh delapan orang staf ekspor dan staf penjualan lokal. Tugas dan wewenang manager marketing adalah mengadakan penelitian mengenai keadaan konsumen terhadap pemasaran produk perusahaan, menyampaikan pesanan kepada bagian produksi, mengurus pengiriman barang kepada bagian pemasaran, merencanakan jumlah produksi yang harus dipenuhi sesuai dengan pesanan yang diterima, mencarikan bahan-bahan yang diperlukan sesuai dengan apa yang diproduksi dengan biaya sekecil-kecilnya, mengadakan riset pasar (mencari daerah pemasaran), dan mengadakan promosi penjualan

Struktur organisasi yang ada di PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.7.



**Gambar 1. 7** Struktur Organisasi PT. Koki Indocan

## **I. Ketenagakerjaan**

### **1. Sumber Daya Manusia (SDM) di PT. Koki Indocan**

Sumber daya manusia merupakan komponen penting yang sangat berpengaruh terhadap suatu perusahaan, karena sumber daya manusia merupakan salah satu komponen pendukung dalam keberhasilan menjalankan proses produksi. Oleh karena itu, pada PT. Koki Indocan secara teratur melakukan pelatihan terhadap setiap pekerja baik di dalam maupun di luar perusahaan.

Tenaga kerja di PT. Koki Indocan dibagi menjadi tiga golongan, yaitu pekerja tetap, pekerja harian, dan pekerja Borongan.

#### **a. Pekerja Tetap**

Pekerja tetap adalah pekerja yang bukan bekerja melalui sistem kontrak dan juga mendapatkan gaji tetap yang dibayarkan tiap bulannya serta nominalnya lebih besar daripada pekerja yang lain. Pekerja tetap memiliki konsekuensi dan tanggung jawab yang lebih besar dari pekerja harian dan pekerja Borongan. Yang termasuk kedalam pekerja tetap adalah para staff perusahaan, operator, dan koordinator lapangan.

#### **b. Pekerja Harian**

Pekerja harian adalah para pekerja yang gajinya dihitung per hari dan dibayarkan sekali setiap dua minggu. Pekerja harian masih dibagi lagi menjadi pekerja harian tetap dan pekerja harian kontrak. Sistem penggajian dan upah yang diperoleh sama sesuai standar Upah Minimum Kabupaten, hanya saja masa kerja pekerja harian kontrak ditentukan oleh kontrak kerja yang telah disepakati. Yang termasuk dalam pekerja harian adalah pekerja di bagian produksi. Upah Minimum Kabupaten Pasuruan tahun 2024 berdasarkan Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188/656/KPTS/013.2023 tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur 2024 adalah Rp 4.635.133 (Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188 Tahun 2023)

#### **c. Pekerja Borongan**

Pekerja Borongan adalah para pekerja yang tidak tetap dan tidak terikat oleh kontrak dan masa bekerjanya sesuai dengan keperluan perusahaan. Apabila tidak ada pekerjaan yang harus diselesaikan, maka mereka tidak bekerja, tetapi apabila proses produksi meningkat

dan membutuhkan banyak tenaga pekerja maka mereka akan dipanggil kembali untuk bekerja. Upah yang diterima tergantung dari banyaknya pekerjaan yang dapat diselesaikan olehnya setiap hari, biasanya dihitung per kilogram bahan atau per kaleng produk. Yang termasuk dalam pekerja Borongan adalah pekerja yang bertugas di bagian pengupasan buah, pemotongan daging, pelabelan, dan pengemasan di gudang.

Jumlah karyawan PT. Koki Indocan di bagian produksi dapat dilihat pada tabel 1.1.

**Tabel 1. 1** Jumlah Karyawan PT. Koki Indocan

<b>BAGIAN</b>	<b>TETAP</b>	<b>HARIAN</b>	<b>JUMLAH</b>
Kantor Umum	34	-	34
Keamanan	15	-	15
Produksi	148	12	160
Maintenance	10	3	13
Quality control	4	4	8
Pengadaan	4	-	4
Gudang	2	5	7
Kebersihan	5	9	14
<b>Total</b>	<b>217</b>	<b>38</b>	<b>255</b>

Sebagian besar tenaga kerja di PT. Koki Indocan tidak bersekolah. PT. Koki Indocan hanya memiliki beberapa tenaga kerja lulusan SMA yang menduduki jabatan sebagai staff administrasi perusahaan dan koordinator lapangan. Tenaga kerja yang memiliki latar belakang pendidikan perguruan tinggi sangat sedikit, biasanya menjabat sebagai kepala bagian. Sebagian besar pekerja berasal dari Masyarakat yang tinggal dan berdomisili di pemukiman dekat pabrik. Sedangkan lainnya merupakan tenaga kerja profesional yang telah bekerja di PT. Koki Indocan sejak pabrik pertama kali berdiri.

Data pendidikan karyawan PT. Koki Indocan dapat dilihat pada tabel 1.2.

**Tabel 1. 2** Data Pendidikan Karyawan PT. Koki Indocan

<b>PENDIDIKAN</b>	<b>JUMLAH</b>
SD/Tidak tamat SD	126
Lulusan SMP/Sederajat	75
Lulusan SMA/Sederajat	46
S1	7
S2	3
<b>Total</b>	<b>255</b>

## 2. Pembagian Jam Kerja di PT. Koki Indocan

Demi kelancaran aktivitas produksi dalam perusahaan, maka diberlakukan suatu ketentuan mengenai jam kerja bagi karyawan. Adapun jam kerja di PT. Koki Indocan adalah sebagai berikut:

- Hari kerja : Senin – Jumat
- Jam kerja : pukul 06.00 – 15.00 WIB (pekerja Borongan)  
pukul 08.00 – 16.30 WIB (Pekerja tetap dan Harian)
- Jam Istirahat : pukul 12.00 – 13.00 WIB (Senin – Kamis)  
pukul 11.30 – 13.00 WIB (Jumat)

Pekerja Borongan dan kepala bagian penerimaan bahan baku memiliki jam kerja lebih awal, hal ini dikarenakan penerimaan bahan baku dimulai pada pukul 07.00 – 15.00 WIB, bahan baku yang datang harus segera ditangani dan di berikan perlakuan lanjutan sebelum masuk proses produksi untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan baku.

## 3. Tunjangan dan Fasilitas

PT. Koki Indocan juga menyediakan beberapa fasilitas untuk memenuhi kebutuhan karyawan, yaitu diantaranya:

### a. Sarana transportasi

PT. Koki Indocan menyediakan sarana transportasi (antar jemput) berupa dua buah bus untuk para karyawan yang berdomisili di daerah Sidoarjo dan Surabaya, sehingga mempermudah transportasi karyawan yang memiliki tempat tinggal agak jauh dari lokasi pabrik, selain itu PT. Koki Indocan juga menyediakan 1 bus untuk sarana transportasi (antar jemput) pekerja borongan yang bertempat tinggal di daerah Pandaan dan Pasuruan.

### b. Mess/penginapan

PT. Koki Indocan menyediakan mess atau tempat tinggal bagi karyawan dan staff, terutama yang bertempat tinggal jauh dari area pabrik ataupun di luar kota. Penginapan tersebut tersedia bagi karyawan laki-laki dan Perempuan, masing-masing mess mampu menampung kurang lebih sebanyak 40 orang karyawan.

### c. Tunjangan Hari Raya

Menjelang hari raya idul fitri PT. Koki Indocan memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) bagi semua karyawan dan staff. Nilai THR ini ditentukan sesuai dengan waktu kerja masing-masing karyawan dalam satu tahun.

d. Sarana ibadah

PT. Koki Indocan menyediakan sarana ibadah berupa musholla bagi karyawan dan staff yang beragama islam untuk menunaikan ibadah sholat.

e. Kantin

PT. Koki Indocan menyediakan sebuah kantin bagi karyawan dan staff yang ingin makan siang tanpa harus keluar dan mencari makan siang dari area pabrik

f. Kelengkapan kerja

PT. Koki Indocan memberikan kelengkapan kerja bagi karyawan dan staff berupa kelengkapan produksi seperti: celemek, Sepatu boots, sarung tangan, topi, jas laboratorium, serta seragam yang berbeda-beda setiap harinya demi keamanan dan kenyamanan kerja para karyawan dan staff pabrik.

g. Jaminan kesehatan Pekerja

PT. Koki Indocan memberikan fasilitas berupa tes kesehatan bagi karyawan dan staff pabrik berupa checkup kesehatan, dan juga menyarankan agar seluruh karyawan dan staff ikut serta dalam JAMSOSTEK demi keselamatan diri para karyawan dan staff pada saat bekerja