# BAB I
# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Perkembangan era globalisasi saat ini berkembang sangat cepat yang mengakibatkan pelaku industri juga mengikuti perkembangannya dengan persaingan yang lebih ketat. Salah satunya industry makanan yang dapat diketahui terus berkembang dari waktu ke waktu dengan inovasi dan pangsa pasar yang lebih luas. Tidah hanya inovasi pangan yang meluas tetapi pendistribusian produk pangan juga meluas. Banyaknya produk Indonesia yang diekspor ke luar negeri menjadi produk Indonesia semakin dikenal oleh pasar internasional seperti Singapura, Belanda, Australia, dan negara-negara lainnya. Salah satu produk Indonesia yang saat ini dapat ditemui di pasar internasional yaitu kerupuk.

Kerupuk merupakan makanan ringan yang berasal dari campuran tepung tapiokan dan bahan tambahan lainnya sebagai pemberi cita rasa pada kerupuk tersebut. Kerupuk biasanya dibuat dari proses gelatinisasi pati yang terkandung dari tepung yang digunakan yang dicampur dengan udang/ikan dan bumbu-bumbu tambahan melalui proses pencampuran, pengukusan, pemotongan dalam bentuk irisan tipis, dan pengeringan untuk selanjutnya digoreng agar diketahui daya kembang dan volume produk. Salah satu produk kerupuk yang berkembang pesat di pasar dan banyak dikomsumsi serta digemari oleh masyarakat adalah kerupuk udang.

Kerupuk udang tidak asing bagi pecinta makanan khususnya di Indonesia. Kerupuk udang merupukan produk makanan yang terbuat dari campuran tepung tapioka, udang, serta bumbu tambahan sebagai pemberi rasa gurih pada produk ini. Udang yang terkandung dalam pembuatan kerupuk membrikan cita rasa serta nilai gizi pada produk kerupuk udang. Proses pengolahan kerupuk menjadi kerupuk mentah yang siap dipasarkan harus melalui tahapan seperti pencampuran, pengukusan, pemotongan, pengeringan, dan pengemasan yang siap untuk didistribusikan. Menurut Nugroho dan Sukmawati (2020) menyatakan bahwa ada dasarnya kerupuk mentah dibuat dengan cara gelatinisasi pati pada adonana saat proses pengukusan. Adonan tersebut kemudian dipotong/dibentuk menjadi irisan tipis dan dikeringkan. Pengembangan kerupuk adalah proses pemuaian cepat uap air di dalam struktur adonan selama penggorengan, sehingga mengakibatkan perluasan volume produk.

Menurut data dari Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kemendag RI (2017), nilai ekspor kerupuk terus meningkat pada periode 2010–2015 dengan tren peningkatan 6,90% untuk kerupuk udang dan 16,22% untuk jenis kerupuk lainnya. Sedangkan menurut data dari Trade Map (2016) menunjukkan bahwa Indonesia adalah satu–satunya negara yang mengekspor kerupuk di dunia. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia memiliki peluang sangat besar untuk kinerja ekspor terus bertumbuh dan berkembang di tahun–tahun mendatang. Kebutuhan masyarakat terhadap produk kerupuk mentah sangat besar. Hal ini dibuktikan pada statistik konsumsi pangan dari tahun 2014–2018 bahwa rata– rata pertumbuhan konsumsi pangan kerupuk mencapai 25,06% per tahun. Rata–rata pertumbuhan tersebut lebih besar dari pada komoditas lainnya seperti mie instan, mie basah, emping, dan lain sebagainya (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2018).

Perkembangan jaman membawa kerupuk udang memasuki pangsa pasar internasional. PT Candi Jaya Amerta menjadi salah satu perusahaan sektor industri pengolahan pangan di Indonesia. Sebagai penyedia produk pangan khususnya kerupuuk bertaraf internasional, PT Candi Jaya Amerta menghasilkan kerupuk yang lezat tentu wajib pula menjamin bahwa seluruh makanan harus aman dan layak dikonsumsi oleh konsumen. PT Candi Jaya Amerta membawa produk kerupuk Indonesia ke pasar internasional seperti Belanda, Arab, Australia, dan beberapa negara lainnya.

Pemilihan PT Candi Jaya Amerta sebagai lokasi praktik kerja lapang khususnya dalam produksi kerupuk udang dikarenakan produk ini merupakan produk utama dalam skala prosuksi yang besar. Hal ini menunjukkan bahwa PT Candi Jaya Amerta dipercaya sebagai produsen kerupuk udang bertaraf internasional dan memiliki standar yang tinggi terhadap kepuasan para konsumen, terlebih pada pengolahan bahan baku hingga menjadi produk siap masak. Dengan demikian, penulis tertarik akan hal tersebut dan diharapkan melalui kegiatan praktik kerja lapang ini mampu meningkatkan wawasan penulis terkait penerapan ilmu yang telah dipelajari selama di bangku perkuliahan.

## B. Tujuan dan Manfaat

### a. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT Candi Jaya Amerta di antaranya:

1. Mempelajari dan mengetahui proses produksi kerupuk udang varian kancing 2x1 di PT Candi Jaya Amerta dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk siap masak dan dikirim kepada pasar internasional.
2. Membandingkan proses pengolahan kerupuk udang varian kancing 2x1 dengan ilmu yang telah diterima selama berkuliah di Program Studi Teknologi Pangan.

**b. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT Candi Jaya Amerta di antaranya:

1. Mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta mengetahui lebih dalam mengenai proses produksi kerupuk udang dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri.
2. Perusahaan memperoleh saran dan masukan yang dapat digunakan jika terdapat masalah guna perbaikan kedepannya.
3. Menjalin kerjasama yang baik antara UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT Candi Jaya Amerta terutama bagi Program Studi Teknologi Pangan.

## C. Sejarah Perusahaan

PT. Candi Jaya Amerta merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan kerupuk. Perusahaan ini didirikan oleh Bapak Edy Wibisono pada tahun 1979 di Desa Candi, Sidoarjo, Jawa Timur. PT. Candi Jaya Amerta produsen sekaligus eksportir berbagai macam kerupuk 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.

Perusahaan ini diawali dengan *home industry* menggunakan sistem produksi yang masih tradisional dan berorientasi pada pasar lokal. Pada akhirya tahun 1984 PT. Candi Jaya Amerta melakukan perluasan industri dengan meningkatkan kapasitas produksi dan varian produk sehingga dapat merambah ke pasar internasional. Pada tahun 1985 dengan negara tujuan ekspor Arab Saudi.

Perkembangan produk yang dilakukan secara terus-menerus oleh PT. Candi Jaya Amerta mampu menembus pasar Eropa pada tahun 1986 dan di tahun-tahun berikutnya mampu melakukan ekspor ke negara Belanda, Belgia, Spanyol, Inggris, Amerika Serikat, Australia, Taiwan, Malaysia, Mesir dan Uni Emirat Arab.

Keunggulan yang ditawarkan PT. Candi Jaya Amerta kepada pembelinya terletak pada produk yang dihasilkan. Produk dapat dibuat sesuai dengan keinginan pembeli baik dari segi ukuran, rasa, kualitas, maupun bahan yang digunakan.

PT Candi Jaya Amerta memiliki visi sebagai tujuan dari perusahaan tersebut. PT Candi Jaya Amerta juga memiliki misi berupa tindakan untuk mencapai tujuan atau visi yang dicapai. Berikut ini adalah visi dan misi yang dimiliki oleh PT Candi Jaya Amerta:

a. Visi

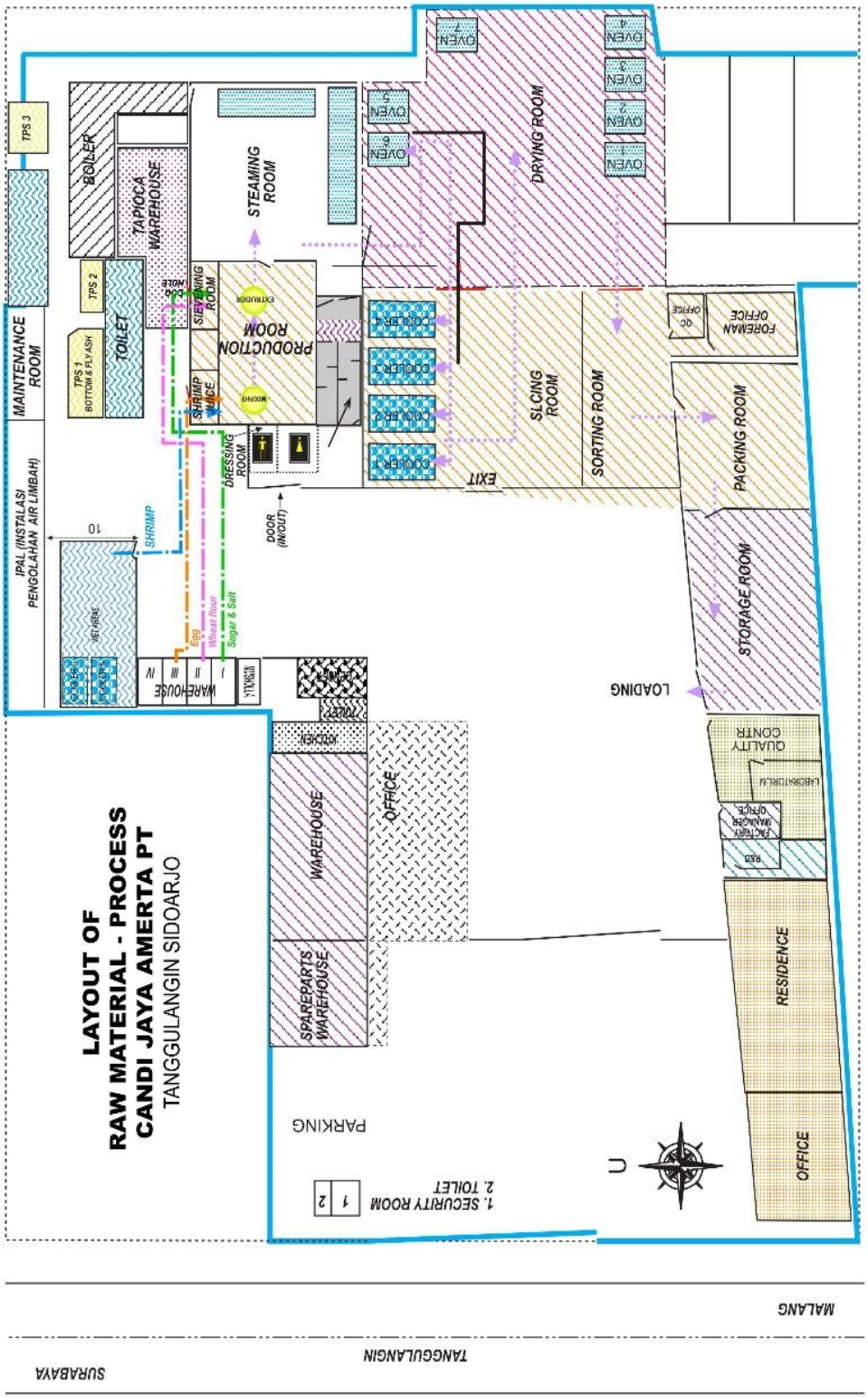
   Produktifitas yang mengacu pada standar mutu dan keamanan pangan

b. Misi

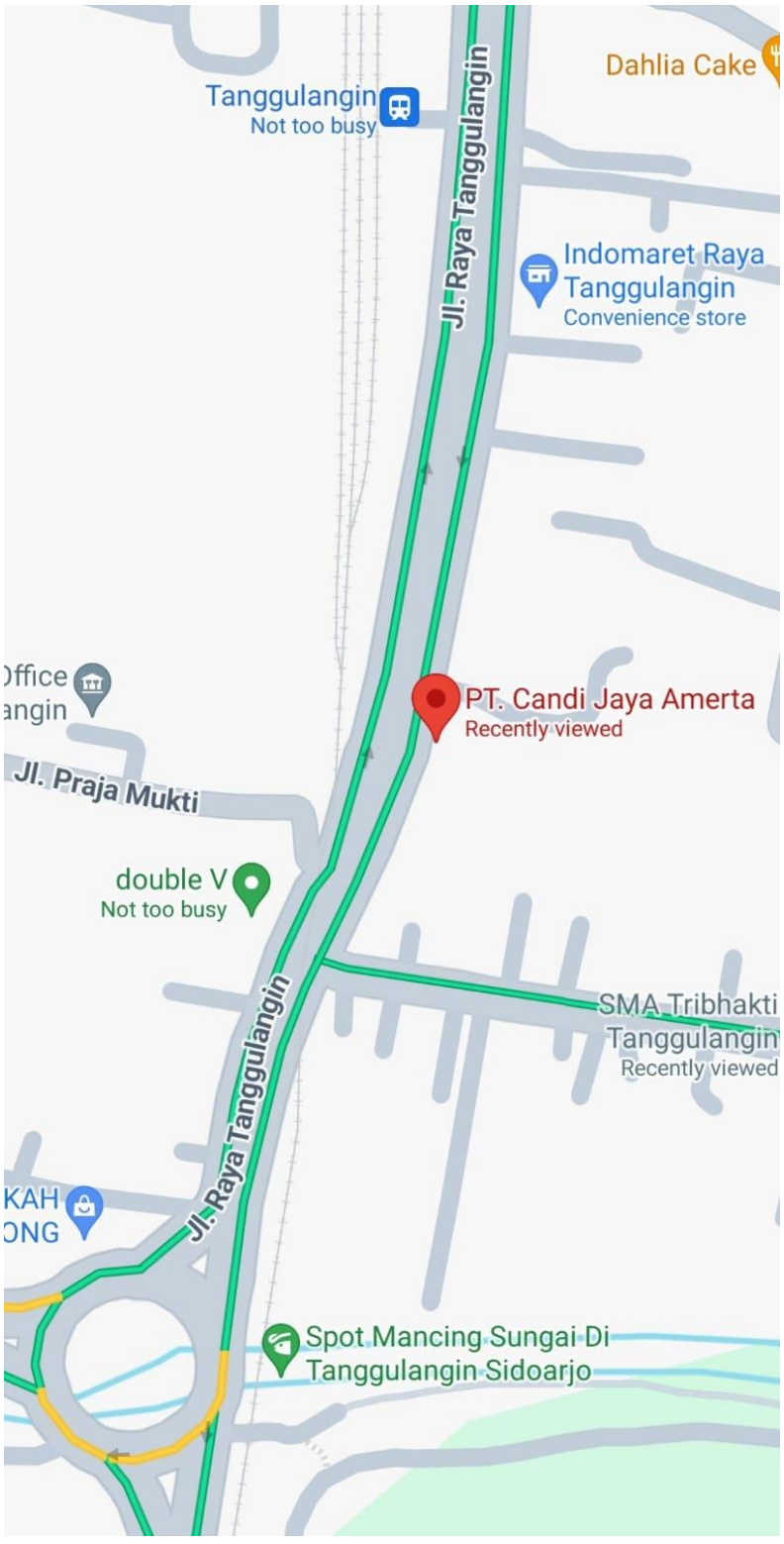
   1. Menetapkan sistem manajemen pangan sesuai regulasi dan ketetapan yang berlaku.
   2. Memberikan pelayanan terbaik pembeli/buyer dengan menerapkan proses pengolahan yang memenuhi standar produksi (target, waktu dan kuantitas) dan standar kualitas produk serta keamanan pangan.

## D. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT Candi Jaya Amerta terletak di Jalan Raya Tanggulangin No. 34-36, Kedunganten,Kalitengah, Kec. Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur diketahui telah berdiri sejak tahun 1979 dan telah berkembang selama 14 tahun hingga mencapai peresmiannya pada tanggal 18 Februari 1993. Gedung ini terdiri dari 1 lantai yang diperuntukkan sebagai kantor, gedung produksi, penyimpanan, dan lain-lain. Pemiihan lokasi perusahaan di Jalan Raya Tanggulangin-Sidoarjo ini sangat strategis dikarenakan wilayah ini sejajar dengan jalan utama jalur Surabaya-Malang sebagai tujuan utama pendistribusian produk kerupuk ke pasar internasional.




**Gambar 1**. Tata Letak PT Candi Jaya Amerta
Sumber: PT Candi Jaya Amerta (2024)




**Gambar 2.** Tata Letak Lokasi PT. Candi Jaya Amerta
Sumber: Google Maps (2024)

Lokasi perusahaan tersebut dekat dengan akses ke Jl. Raya Tanggulangin dan pemukiman penduduk, sehingga sebagian besar karyawan tinggal di daerah

sekitar perusahaan. PT Candi Jaya Amerta dekat dengan akses TOL dan Stasiun Tanggulangin.

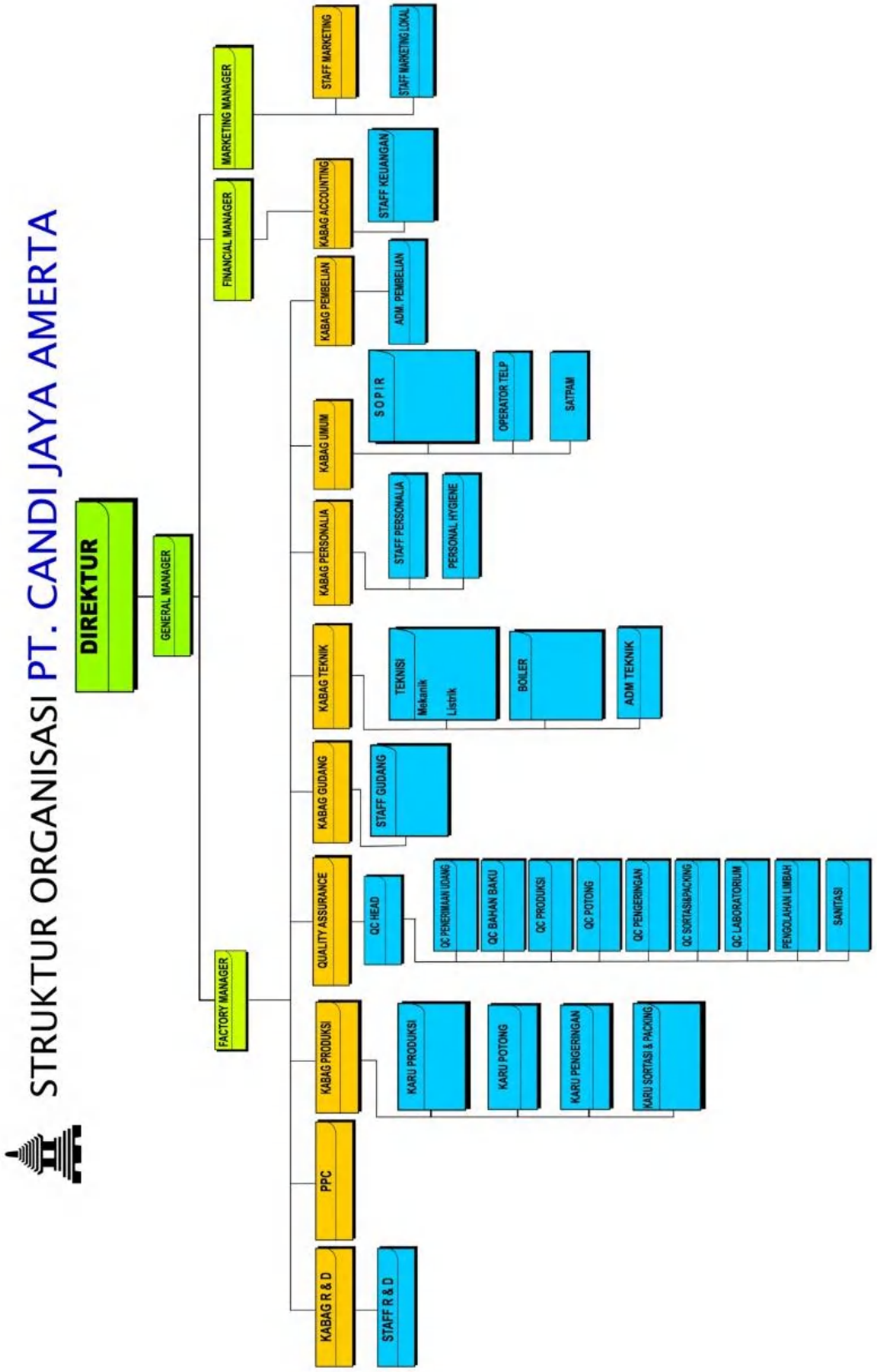
## E. Struktur Organisasi

Suatu organisasi perlu adanya struktur atau susunan organisasi. Struktur organisasi diperlukan untuk memudahkan dan mengorganisir seluruh sistem kerja dan pembagian tugas serta tanggung jawab di setiap bidangnya. Organisasi perusahaan melakukan pembagian jenis pekerjaan, tanggung jawab, serta pembatasan wewenang, berdasarkan hubungan antar unit dan bagian. PT. Candi Jaya Amerta didukung oleh tenaga kerja yang berjumlah 149 orang dalam kegiatan sehari-harinya yang memiliki wewenang atau tanggung jawab yang berbeda-beda pada setiap bidangnya.

Sistem organisasi yang digunakan adalah struktur organisasi linier yang mana instruksi langsung dari pimpinan atau kabag divisi disampaikan kepada karyawan melalui jalur langsung. Setiap karyawan dalam organisasi mengetahui siapa yang bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.

Struktur organisasi merupakan hal awal yang perlu disusun dalam memulai pelaksanaan kegiatan organisasi, dan setiap perusahaan dapat dipastikan memiliki struktur organisasi di dalamnya. Struktur organisasi mencakup jabatan, garis perintah, hubungan pekerjaan serta job description atau tanggung jawab dalam organisasi tersebut. Struktur organisasi pada PT Candi Jaya Amerta dapat dilihat pada Gambar 3.

Kedudukan tertinggi di PT. Candi Jaya Amerta adalah Direktur dan di bawahnya terdapat General Manager. Posisi General Manager ini membawahi 3 Manager yaitu, Factory Manager, Financial Manager, dan Marketing Manager. Factory Manager membawahi beberapa Kabag seperti Kabag R&D beserta staff, PPIC, Kabag Produksi beserta staff, Quality Assurance beserta staff, Kabag Gudang beserta staff, Kabag Teknik beserta staff, Kabag Personalia beserta staff, Kabag Umum beserta staff, dan Kabag Pembelian beserta staff. Financial Manager membawahi Kabag Accounting beserta staff. Marketing Manager membawahi Staff Marketing beserta staff. Berikut penjelasan mengenai tanggung jawab atau job description dari masing-masing bagian dalam struktur organisasi PT Candi Jaya Amerta:




**Gambar 3**. Struktur Organisasi PT. Candi Jaya Amerta
Sumber: PT. Candi Jaya Amerta (2024)

1. Direktur

   PT Candi Jaya Amerta dipimpin oleh seorang direktur yang membawahi General Manager dan beberapa manager lainnya serta memiliki peran sebagai pengambil keputusan terakhir. Direktur memiliki tugas untuk melakukan pengontrolan terhadap sistem keamanan pangan yang diterapkan, melakukan pengontrolan pada setiap bagian/bidang, memberikan pengarahan pada bawahan, dan melakukan kerjasama dengan pihak berkepentingan.

2. General Manager

   General manager memiliki tanggungjawab langsung kepada Direktur serta membawahi tiga Manager secara langsung yaitu Factory Manager, Financial Manager, dan Marketing Manager. General manager memiliki tugas untuk mengelola semua aspek operasional pabrik makanan, termasuk produksi, persediaan, kualitas produk, dan distribusi, merancang strategi untuk meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas, membangun dan memelihara hubungan dengan pemasok, pelanggan, dan mitra bisnis lainnya serta bertugas mengelola anggaran operasional dan melaporkan secara berkala tentang kinerja pabrik kepada manajemen senior. Selain itu general manager memiliki wewenang sebagai pemimpin tim manajerial dan staf produksi untuk memastikan pencapaian target produksi dan kualitas yang ditetapkan dan bertanggung jawab atas kepatuhan terhadap peraturan keamanan pangan dan standar kualitas yang berlaku.

3. Factory Manager

   Factory manager memiliki tugas untuk mengkoordinir produksi, Quality Assurance, Quality Control, Personalia, Gudang, Mekanik, Pembelian, dan Personal Hygiene serta bertanggung jawab kepada General Manager.

4. Financial Manager

   Financial manager memiliki tugas mengatur dan membuat keputusan finansial perusahaan serta mengakomodasi perusahaan dalam menjalankan manajemen keuangan.

5. Kepala Bagian Accounting

   Kepala bagian accounting memiliki tugas melaksanakan tugas pengelolaan dalam lingkup bidang keuangan meliputi perencanaan kerja, kegiatan, dan penganggaran, pembuatan laporan perpajakan dan evaluasi

serta analisis keuangan institusi, serta melakukan evaluasi dan analisis data keuangan secara berkala guna mendukung perencanaan kebijakan keuangan yang tepat sasaran.

6. Marketing Manager

   Marketing manager memiliki tugas memimpin inisiasi promosi produk, mengkoordinasikan strategi pemasaran, mengatur budget untuk pengiklanan produk, memonitor pertumbuhan pemasaran, mencoba proses marketing baru, dan mengidentifikasi persaingan pasar secara berkala.

7. Kepala Bagian Research and Development

   Kepala bagian R&D memiliki tugas untuk 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, menganalisa mutu produksi untuk dilakukan penelitian yang mengarah kepada standar kualitas internasional, serta menyusun faktor-faktor yang mempengaruhi terhadap kualitas produksi per jenis barang

8. Staff Bagian Research and Development

   Staff R&D memiliki tugas melaksanakan tugas dan pengembangan terhadap hasil produksi, menganalisa mutu produksi untuk dilakukan penelitian yang mengarah kepada standar kualitas internasional, serta menyusun faktor-faktor yang mempengaruhi terhadap kualitas produksi per jenis barang.

9. PPIC

   PPIC memiliki tugas menyusun dan membuat jadwal atau order produksi (KIK), mengontrol penyelesaian order produksi, membuat dan merekapitulasi laporan pemakaian bahan dan hasil produksi, membuat rencana kebutuhan bahan bulanan, serta bertanggung jawab kepada Factory Manager

10. Kepala Bagian Produksi

    Kepala bagian produksi membawahi secara langsung beberapa karu atau kepala regu yaitu karu produksi, karu potong, karu pengeringan, serta karu sortasi dan pengemasan. Kepala bagian produksi memiliki tugas untuk menyusun rencana kegiatan produksi, melaksanakan kegiatan produksi yang telah tersusun, menyusun laporan administrasi produksi, dan bertanggung jawab kepada Factory Manager.

11. Kepala Regu Produksi

    Kepala regu produksi memiliki tugas mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area proses produksi, memberikan wawasan teknis terkait proses produksi kerupuk mulai dari bahan mentah hingga bahan setengah jadi kepada staff yang bekerja, serta memonitoring kinerja staf bagian produksi mulai dari pengolahan bahan mentah hingga setengah jadi.

12. Kepala Regu Potong

    Kepala regu potong memiliki tugas mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area pemotongan adonan kerupuk serta memastikan bentuk dan ukuran kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan, memberikan wawasan teknis terkait pemotongan adonan kerupuk setengah jadi kepada staff yang bekerja, serta memonitoring kinerja staf bagian pemotongan.

13. Kepala Regu Pengeringan

    Kepala regu pengeringan memiliki tugas mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area pengeringan kerupuk serta memastikan suhu dan waktu pengeringan kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan, memberikan wawasan teknis terkait pengeringan adonan kerupuk setengah jadi kepada staff yang bekerja, serta memonitoring kinerja staf bagian pengeringan.

14. Kepala Regu Sortasi dan Pengemasan

    Kepala regu sortasi dan packing memiliki tugas mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area sortasi dan pengemasan kerupuk serta memastikan pengemasan kerupuk sudah sesuai standar yang ditentukan, memberikan wawasan teknis terkait pengemasan dan pengepakan kerupuk kepada staff yang bekerja, serta memonitoring kinerja staf bagian sortasi dan pengemasan.

15. QA (Quality Assurance)

    QA memiliki tugas mengkoordinir koordinator Quality Control dan koordinator laboratorium, membuat standard untuk proses dan kualitas produk akhir, serta bertanggung jawab kepada Factory manager.

16. QC – Quality Control Head

    QC Head membawahi secara langsung beberapa QC seperti QC penerimaan udang, QC bahan baku, QC Produksi, QC Potong, QC Pengeringan, QC Sortasi dan Pengemasan, QC Laboratorium, Pengolshsn Limbah, dan Sanitasi. Adapun QC head memiliki tugas yaitu menyusun dan

melaksanakan HACCP Plant, memonitoring setiap tahapan proses produksi, memonitoring setiap penerimaan bahan baku, menganalisa setiap produk akhir, serta bertanggung jawab kepada Quality Assurance.

17. QC Penerimaan Udang

    QC penerimaan udang memiliki tugas dan wewenang yaitu memberikan wawasan teknis terkait penerimaan bahan baku kepada staff yang bekerja, mengecek kebersihan dan kelengkapan bahan baku udang saat tiba di perusahaan, mengawasi proses penerimaan bahan baku udang, membuat laporan penerimaan dan penggunaan udang, serta mengambil sampel udang untuk dilakukan uji secara fisik, kimia dan biologi.

18. QC Bahan Baku

    QC bahan baku memiliki tugas dan wewenang yaitu memberikan wawasan teknis terkait penerimaan bahan baku kepada staff yang bekerja, mengatur jadwal kerja serta menyusun rencana kerja area bahan baku meliputi pembersihan udang, penghalusan udang, serta bahan tambahan lainnya, mengecek kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area bahan baku basah, mengawasi proses penerimaan bahan baku, serta membuat laporan penerimaan dan penggunaan bahan baku.

19. QC Produksi

    QC produksi memiliki tugas dan wewenang yaitu memonitoring kebersihan dan kelengkapan bahan serta alat yang digunakan untuk proses produksi, mengontrol proses produksi terutama mengontrol suhu dan kelembaban area proses produksi, serta membuat laporan monitoring untuk tiap proses produksi pembuatan kerupuk.

20. QC Potong

    QC Potong memiliki tugas dan wewenang yaitu memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area pemotongan, serta membuat laporan mengenai pemotongan adonan kerupuk yang ditentukan.

21. QC Pengeringan

    QC pengeringan memiliki tugas dan wewenang yaitu memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area pengeringan, serta membuat laporan mengenai pengeringan adonan kerupuk yang telah ditentukan.

22. QC Sortasi dan Pengemasan

    QC sortasi dan pengemasan memiliki tugas dan wewenang yaitu memonitoring kebersihan dan kelengkapan alat kerja pada area sortasi dan packing, membuat laporan mengenai kelengkapan produk kerupuk yang telah ditentukan, serta menganalisis adanya *error* pada setiap batch produksi.

23. QC Laboratorium

    QC Laboratorium memiliki tugas dan wewenang yaitu memonitoring kebersihan dan kelengkapan bahan serta alat yang digunakan untuk proses pengujian sampel, menganalisis bahan baku mentah dan produk akhir sesuai dengan standar mutu perusahaan dan standar nasional Indonesia, serta membuat laporan monitoring hasil uji tiap sampel.

24. Pengolahan Limbah

    Section pengolahan limbah memiliki tugas dan wewenang yaitu menyiapkan dan menyusun kegiatan pengendalian faktor risiko lingkungan, memberikan pembinaan terkait pengelolaan kebersihan lingkungan, pengendalian pencemaran dan pengelolaan limbah yang dihasilkan oleh perusahaan, menganalisis limbah yang dihasilkan perusahaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, serta 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.

25. Sanitasi

    Section sanitasi memiliki tugas dan wewenang yaitu memimpin, mengatur dan mengendalikan kegiatan internal yang membutuhkan proses sanitasi, serta menyiapkan dan menyusun penjadwalan untuk pembersihan (sanitasi) secara berkala berdasarkan kebijakan dan arahan dari Direktur.

26. Kepala Bagian Gudang

    Kepala bagian gudang memiliki tugas dan wewenang yaitu menyusun dan melaksanakan HACCP Plant, mengkoordinir setiap keluar–masuknya barang (bahan baku s/d produk akhir), melakukan pengaturan terhadap penyimpanan semua bahan baku s/d barang jadi, serta bertanggung jawab kepada Factory manager.

27. Kepala Bagian Teknisi

    Kepala bagian teknisi memiliki tugas dan wewenang yaitu mengatur operasional mekanikal, membuat perencanaan kebutuhan spare part mesin,

memecahkan masalah dan memperbaiki setiap kerusakan mesin, serta bertanggung jawab kepada Factory Manager.

28. Kepala Bagian Personalia

    Kepala bagian personalia memiliki tugas dan wewenang yaitu memberikan pelayanan kepada seluruh unit-unit kerja di perusahaan dalam hal administrasi dan pengelolaan pelayanan rutin kantor (bersifat shared service), menangani permasalahan hubungan Industrial terutama dengan lingkungan sekitar lokasi pabrik / Perusahaan, serta bertanggung jawab kepada Factory Manager.

29. Kepala Bagian Umum

    Kepala bagian umum memiliki tugas dan wewenang yaitu memberikan pelayanan kepada seluruh unit-unit kerja di perusahaan dalam hal administrasi dan pengelolaan pelayanan rutin kantor (bersifat shared service), menangani permasalahan hubungan Industrial terutama dengan lingkungan sekitar lokasi pabrik / Perusahaan serta bertanggung jawab kepada Factory Manager.

30. Kepala Bagian Pembelian

    Kepala bagian pembelian memiliki tugas untuk melaksanakan prosedur pembelian barang sesuai permintaan serta bertanggung jawab kepada Factory Manager.

## F. Ketenagakerjaan

PT Candi Jaya Amerta memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 149 orang karyawan yang terbagi berdasarkan *section* yang terdapat di dalam struktur organisasi. Pembagian jam kerja dilakuka sebanyak 3 shift dengan pembagian kerja tercantum dalam tabel 1.

**Tabel 1.** Pembagian shift tenaga kerja PT. Candi Jaya Amerta

| Shift | Jam Kerja | Deskripsi Pekerjaan |
|---|---|---|
| Shift 1 | 06.00 - 14.00 | Persiapan bahan, Proses produksi, Tenaga mekanik, dan Penanganan Limbah |
| Shift 2 | 08.00 - 16.00 | Office, Tenaga mekanik, Staff QC, dan Divisi Packing dan Pengemasan. |
| Shift 3 | 14.00 - 22.00 | Divisi potong dan Penanganan limbah |

Sumber: PT Candi Jaya Amerta (2024)

Pembagian jam kerja tersebut dapat berubah sesuai dengan kebutuhan produksi karena setiap variasi kerupuk yang diproduksi dapat menyebabkan divisi pekerja setiap shift berubah. PT Candi Jaya Amerta menetapkan peraturan bagi karyawan pada pembagian 6:1 (6 hari kerja dan 1 hari libur) dan pada tanggal libur Bersama nasional. Setiap satu tahun karyawan diberikan jatah cuti selama 6 hari dimana cuti tersebut dapat digunakan sesuai kebutuhan karyawan. Upah atau gaji bagi karyawan PT Candi Jaya Amerta per bulannya sesuai dengan Upah Minimum Regional (UMR) Sidoarjo dan akan dibayarkan setiap akhir bulan yaitu tanggal 30/31 setiap bulannya. Terdapat fasilitas yang diberikan oleh pihak perusahaan dan menjadi hak karyawan yang bekerja di PT Candi Jaya Amerta yaitu fasilitas kesehatan. Hal ini meliputi BPJS Ketenagakerjaan dan BPJS Kesehatan yang diberikan untuk menjamin keselamatan dan kesehatan karyawan.