

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan terhadap pangan di Indonesia semakin meningkat seiring bertambahnya zaman dan meningkatnya populasi penduduk di Indonesia. Masyarakat Indonesia banyak mengonsumsi makanan yang berbahan dasar seperti tepung terigu yang berasal dari gandum. Menurut (Hubner *et al.*, 2020) Bahwa konsumsi tepung terigu di Indonesia meningkat setiap tahun diawali dari 2007 sekitar 17,5% masyarakat Indonesia mengonsumsi tepung terigu hingga pada tahun 2016 meningkat menjadi 22,3%. Hal tersebut juga diperkuat oleh pernyataan dari (Istinganah, Rauf, & Widyaningsih, 2017) bahwa pada tahun 2011, 2012, dan 2013 Indonesia mengalami peningkatan import gandum dikarenakan banyaknya masyarakat Indonesia yang mengonsumsi tepung terigu hingga sebanyak 6,2 juta ton, 6,7 juta ton dan 7,04 juta ton per tahunnya. Dari banyaknya masyarakat Indonesia yang mengonsumsi pangan berbahan dasar dari gandum, hal tersebut berimbas kepada kenaikan nilai import gandum ke negara Indonesia. Kebiasaan masyarakat Indonesia yang mengonsumsi gandum tersebut membuat Indonesia termasuk ke dalam lima negara yang banyak melakukan importir gandum. Angka banyaknya import gandum ke Indonesia menurut rata-rata devisa yang dikeluarkan mencapai 2,25 miliar dollar AS/tahun. Hal tersebut dapat mempengaruhi perekonomian yang ada di Indonesia, kebutuhan pangan gandum yang banyak tersebut tidak boleh dibiarkan dengan melakukan importir secara terus menerus. Alternatif yang harus dikembangkan untuk mengurangi ketergantungan import tersebut yaitu dengan cara mendukung para petani singkong yang ada di Indonesia, dengan memaksimalkan potensi penghasil gandum lokal dengan dilakukannya diversifikasi pangan.

Tepung terigu merupakan bahan pangan mengandung gluten yang kurang baik dikonsumsi bagi Sebagian individu. Gluten adalah protein yang berasal dari produk sereal seperti gandum, barley, sorgum, dan oat. Bagi anak penyandang autisme dan *attention deficit hyperactivity disorder* (ADHD) harus menghindari dalam mengonsumsi makanan yang mengandung gluten agar tidak memperburuk perilaku pribadi dari penyandang autisme dan *attention*

deficit hyperactivity disorder (ADHD). Hal tersebut di dukung oleh pernyataan (Bagaskorowati et al., 2022) menyatakan bahwa dari hasil riset setelah dilakukan pengujian pada penyandang autisme dan *attention deficit hyperactivity disorder* (ADHD) diharuskan memberlakukan diet *gluten free* dan *casein free* bagi para penyandang meskipun hasilnya nanti tidak signifikan. Dengan begitu baiknya memberlakukan *gluten free* bagi penyandang autisme dan *attention deficit hyperactivity disorder* (ADHD) untuk meminimalkan perilaku aktif yang berlebihan. Alternatif yang harus diterapkan yaitu dengan menggantikan konsumsi tepung terigu menjadi tepung yang berasal dari umbi-umbian seperti tepung singkong yang diproduksi oleh PT Ladang Sehat Indonesia yaitu inovasi pembuatan *cookies* bebas gluten sebagai produk turunannya.

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat tidak memiliki gluten, sangat mudah ditanam di Indonesia karena beriklim tropis dan perawatan pemeliharaan tanamannya tidak sulit sehingga tanaman singkong banyak tumbuh di Indonesia dan sangat luas. Singkong yaitu bahan dasar pangan lokal yang dapat dimodifikasi menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*) untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, sehingga hal ini merupakan upaya untuk menciptakan pengembangan pangan lokal yang dilakukan diversifikasi pangan. Modifikasi penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) yaitu bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, sumber gizi, dan zat gizi, sehingga dalam memenuhi kebutuhan pangan yang sehat harus dilakukan modifikasi untuk mencukupi kebutuhan gizi yang harus terpenuhi. Keberadaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) saat ini banyak di industri makanan menjadi peluang yang sangat besar pada industri untuk membuka peluang bisnis. Tepung mocaf (*modified cassava flour*) menjadi suatu produk modifikasi yang dianggap berhasil mensubstitusikan penggunaan tepung pada makanan, dikarenakan karakteristik dan jenis yang dihasilkan hampir sama dengan tepung terigu yang mana tepung mocaf sendiri memiliki nilai gizi yang lebih baik dari tepung terigu. Hal tersebut didukung oleh pernyataan dari (Setiavani, 2013) yang menyatakan bahwa tepung mocaf sangat cocok untuk menggantikan tepung terigu sebagai suatu kebutuhan di industri makanan. Produk yang dihasilkan dari tepung mocaf lebih menguntungkan dikarenakan tepung mocaf sendiri jika dilihat dari segi ekonomisnya jauh lebih murah, hal ini karena dari mulai bahan

baku tepung mocaf mudah di dapat, hal tersebut juga dikarenakan murahanya harga singkong dan dalam proses modifikasinya tidak memerlukan teknologi yang lebih tinggi. Dengan ini hal utama yang menjadi keunggulan tepung mocaf yaitu nilai gizi, rasa, kenampakan dan masa simpan yang dihasilkan dan dapat diterima oleh masyarakat.

Cookies merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan yang lunak, memiliki tekstur yang reletif renyah bisa dipatahkan dan sangat bisa disajikan dalam berbagai macam acara serta sangat digemari oleh segala umur (Faridah dan syarif, 2015). Namun saat ini tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan *cookies*, dimana tepung terigu tersebut berasal dari gandum yang sampai saat ini banyak didapatkan dari import. Dampak jika mengkonsumsi tepung terigu secara berlebihan dapat berdampak negative bagi pencernaan dan indeks glikemik yang tinggi. Maka dari itu salah satu upaya yang dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu dengan menerapkan penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai alternatif pengganti penggunaan tepung terigu dalam proses pembuatan *cookies*.

Dengan memperhatikan hal tersebut, bahwa tepung singkong dapat dijadikan produk alternatif pengganti tepung terigu karena memiliki karakteristik yang hampir sama. Salah satu perusahaan yang memanfaatkan tepung singkong atau tepung mocaf untuk dijadikan produk *cookies* yang bersifat *gluten free* adalah PT Ladang Sehat Indonesia. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapang di PT Ladang Sehat Indonesia dilandasi oleh ingin menambah pengetahuan penulis mengenai proses produksi dari *cookies* berbasis tepung mocaf. Hal tersebut mendasari kesesuaian ilmu dan teknologi yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur menjadi salah satu alasan penulis memilih Praktik Kerja Lapangan di PT Ladang Sehat Indonesia.

1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di PT Ladang Sehat Indonesia sebagai berikut:

- a. Mengetahui secara langsung proses produksi dari *cookies* blackmond mulai dari bahan baku sampai proses pengemasan.

- b. Membandingkan antara ilmu yang didapat di perkuliahan dengan proses produksi yang ada di PT Ladang Sehat Indonesia.
- c. Menambah pengetahuan, wawasan, serta pengalaman mahasiswa saat latihan kerja dengan kondisi yang sesungguhnya dalam melakukan pengamatan di tempat industri pengolahan pangan.

2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktek Kerja Lapangan di PT Ladang Sehat Indonesia meliputi :

- a. Bagi Perguruan Tinggi
 - Sebagai tambahan referensi bagi perguruan tinggi mengenai perkembangan berbagai industri di Indonesia dan perkembangan ilmu Teknologi yang begitu canggih di Indonesia, agar dapat diterapkan bagi pihak yang memerlukan.
 - Dapat terjalin Kerjasama antara perguruan tinggi dengan dunia industri sehingga dapat menjalin kedekatan dan kemitraan antar kedua belah pihak.
- b. Bagi Perusahaan
 - Mendapatkan masukan serta saran sehingga solusi yang di dapatkan oleh perusahaan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan pelaksanaan usaha di masa yang akan datang.
- c. Bagi Mahasiswa
 - Mahasiswa dapat mengetahui secara langsung dan dapat mempelajari lebih mendalam tentang kenyataan yang ada di dalam dunia industri dan lingkungan kerja, sehingga nantinya diharapkan dapat dengan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh di industri.
 - Mahasiswa dapat menambah wawasan, keterampilan, pengetahuan dan melatih kemampuan dalam menganalisa dan melakukan obserbasi kegiatan yang berlangsung di industri berdasarkan ilmu yang telah dipelajari.

B. Sejarah Perusahaan

Pemilik perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia yaitu bapak A.A. Raka Bagus Vinarya dan Ibu Annisa Pratiwi. Berawal dari penyediaan jasa

pengolahan merek atau *branding agency*, usaha yang awal didirikannya di bidang jasa pengolahan merek tersebut beroperasi hanya berjalan selama empat tahun, perusahaan yang mereka jalani tersebut banyak menangani perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan yang kurang sehat sehingga dari pengalaman penanganan tersebut pendiri PT Ladang Sehat Indonesia tidak menyarankan keluarga terdekatnya untuk mengkonsumsi makanan yang di produksi oleh industri makanan yang di rasa kurang sehat. Dari adanya permasalahan tersebut, kemudian pada tahun 2012 perusahaan yang berdiri di bidang jasa pengolahan merek itu di tutup demi merintis bisnis yang baru, dimana lebih memfokuskan memproduksi bahan baku makanan sehat, dengan memanfaatkan bahan pangan lokal Indonesia yang lebih sehat bagi Kesehatan bangsa Indonesia, dengan mendirikan perusahaan baru tersebut diharapkan menjadi kontribusi yang besar bagi bangsa Indonesia. Akhirnya dengan banyaknya pertimbangan bahan pangan lokal yang dipilih dalam pembuatan bisnis baru makanan sehat yang akan dikembangkannya yaitu Singkong. Pemilihan bahan baku singkong dikarenakan masih sedikitnya pemanfaatan singkong untuk dijadikan bahan baku pembuatan makanan, padahal singkong sendiri merupakan bahan baku lokal yang sangat melimpah di Indonesia, dan juga jika pemanfaatan singkong dilakukan dengan baik, dapat menjadi penyokong tingkat ketahanan pangan nasional. Hal ini juga menjadi Langkah baru untuk memulai bisnis makanan sehat dan kebetulan memiliki salah satu klien yang mempunyai formulasi untuk membuat tepung yang berbahan dasar dari singkong.

Pada tahun 2012 dilakukan pengujian dan juga riset terkait tepung singkong serbaguna di pasaran, perlakuan riset tersebut hingga tahun 2013. Melalui bioteknologi guna mendapatkan proses dan produk yang berguna dari tepung singkong yang dihasilkan mendapatkan hasil Karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu. Hingga di tahun 2014, PT Ladang Sehat Indonesia meluncurkan produk pertamanya dengan nama brand “Mocaf Agro” dan berbagai produk dari hasil samping yang dimanfaatkan kembali menjadi berbagai produk seperti: Nata de Cassava yang mana berasal dari limbah air rendaman singkong. Pakan ternak, POC (Pupuk Organik Cair) dari limbah serat singkong yang merupakan sampah dari singkong, dengan pemanfaatan yang

baik serta mengikuti pedoman pengolahan dengan nol sampah agar terciptanya perusahaan yang ramah lingkungan. Terdapat rumah produksi di Desa Cengkong, Pasrepen, Pasuruan, Jawa Timur. Pada awalnya produk terbaik di kalangan masyarakat umum bukan tepung singkong dan juga belum banyak masyarakat yang tertarik untuk membeli tepung singkong. Ditambah lagi, pada saat itu pasar lebih memilih tepung terigu untuk di konsumsi di kalangan masyarakat, dibandingkan bahan baku makanan lainnya yang lebih sehat, hal yang mendasari hal tersebut dikarenakan masyarakat lebih mempertimbangkan dari segi harga, rasa, dan fungsi. Dengan hal tersebut dilakukannya upaya untuk memperkenalkan produk tepung mocaf kepada masyarakat, mulai dari edukasi ke pasar dengan sangat gencar dengan cara mendatangi pada industri rumahan yang memproduksi makanan di daerah sekitar terlebih dahulu yaitu di wilayah Pasuruan, meskipun awalnya dilakukannya edukasi tersebut mendapatkan banyak penolakan dari industri-industri rumahan, hal tersebut tidak membuat putus asa dalam menjalankan bisnis dan mempromosikan tepung mocaf dan melakukan pendekatan secara terus-menerus dan hingga pada pertengahan tahun 2014 industri yang berjalan mendapatkan pesanan ekspor yang kemudian mendapatkan peningkatan modal yang harus dikeluarkan untuk menambah bahan baku, alat produksi, dan pekerja dalam pembuatan tepung mocaf. Namun, setelah kebutuhan ekspor tersebut sudah terpenuhi, perusahaanpun tidak lagi ada permintaan ekspor yang membuat perusahaan yang tengah berjalan tersebut hampir tertenti.

Pada akhir tahun 2014, Kerjasama antara perusahaan dengan pemilik formula berakhir, karena pada proses pembuatannya masih menggunakan cara yang manual mulai dari pengupasan penggilingan masih menggunakan alat yang sederhana, dan artinya produk yang dihasilkan masih dalam kualitas produk yang lebih rendah. Pasca pembubaran dengan pihak kemitraan, perusahaan akhirnya berupaya mengembangkan metode kemitraan untuk menghasilkan produk tepung singkong yang berkualitas tinggi dengan mengganti seluruh proses produksi yang awalnya dengan cara yang manual menjadi menggunakan mesin. Target pasar juga berubah dari awalnya produsen pangan kecil rumahan yang menjadi target konsumen akhir, kini berubah memasuki pasar eceran dengan menjual tepung singkong dalam kemasan 1 kg.

Dari upaya yang dilakukan tersebut masih tidak berhasil, dan produksi akhirnya dihentikan, sehingga mengurangi jumlah karyawan yang awalnya berjumlah belasan pegawai sekarang tinggal satu pegawai. Antusiasme pemilik dalam mengembangkan produknya tidak berhenti, Hingga pada tahun 2015 akhirnya tepung singkong mulai diperkenalkan kembali dengan cara yang berbeda yaitu mengangkat karakteristik tepung singkong yang mendekati tepung terigu dan juga menunjukkan 5 kebaikan dari tepung singkong yaitu kaya zat besi dan kalsium, tanpa tambahan pewarna, sumber serat, serta skala indeks glikemik yang rendah dengan nama brand “Ladang Lima”.

Kemudian, pada pertengahan tahun 2015, diperkenalkan suatu produk mie sayur yang berbahan dasar dari tepung singkong dan sayuran organik, yang mana masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan-makanan yang enak dan mudah untuk di konsumsi, mie sayur hadir dalam lima variasi rasa yaitu di antaranya berupa bayam merah, tomat, basil, kale dan kelor. Setahun kemudian di tahun 2016, perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia meluncurkan *cookies* tepung singkong atau *cookies* yang terbuat dari tepung mocaf, yaitu *breadmix* dan *premix*. Sejak saat itu PT Ladang Sehat Indonesia yang memiliki merk dagang “Ladang Lima” menjadi salah satu pioner yang menawarkan berbagai makanan bebas gluten di negaranya, bahkan, dimulai tahun 2016, PT Ladang Sehat Indonesia kembali mengeksport produknya ke negara Inggris melalui suatu *event* Indonesia Eximbank yaitu suatu Lembaga Pembiayaan Ekspor Indonesia.

Brand “Ladang Lima” sudah semakin berkibar di Indonesia, hingga membuat Badan Ekonomi Kreatif (BEKRAF) mengajak pemilik perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia untuk bergabung ke dalam *Food Startup Indonesia*. Setelah bergabung ke di *Food Startup Indonesia* brand “Ladang Lima” terpilih sebagai salah satu dari *tiga Food Startup Indonesia* terbaik di tahun 2017. PT Ladang Sehat Indonesia memiliki berbagai prestasi lainnya, diantaranya yaitu Juara *Creative Innovation Award 2017* yang diberikan gelar oleh BEKRAF dan Asosiasi Modal Ventura Indonesia (Amvesindo), lalu Juara III *Jamkrindo Startup Challenge 2018* yang diadakan Perum Jamkrindo. PT Ladang Sehat Indonesia juga mendapatkan berbagai kesempatan untuk ikut dalam pameran sejak mulai bergabung di program Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yaitu *Food*

Startup Indonesia. Setelah masuk ke platform bentukan dari (BEKRAF). PT Ladang Sehat Indonesia banyak sekali bertemu dan berkenalan dengan investor dari Badan Ekonomi Kreatif Indonesia (BEKRAF). Dengan adanya pertemuan tersebut ada beberapa investor yang melakukan uji tuntas (*dua diligence*) atas PT Ladang Sehat Indonesia. Hingga di akhir tahun 2017 PT Ladang Sehat Indonesia melakukan banyak kerjasama di sektor finansial berupa penyertaan modal bersama dengan pihak Lima Ventura.

Pada akhir tahun 2018. PT Ladang Sehat Indonesia meluncurkan sebuah produk kue *cookies* baru yang memiliki kandungan mentega tawar (*unsalted butter*) dan temulawak. Pada tahun 2019 PT Ladang Sehat Indonesia akan merilis suatu produk pasta yang berbahan dasar dari tepung singkong. Kapasitas produksi yang ada di PT Ladang Sehat Indonesia semakin tinggi yaitu sekitar 30 ton per bulan, membuat PT Ladang Sehat Indonesia menjalin Kerjasama dengan banyak mitra. Kerjasama yang dijalin dengan mitra tidak hanya di Pasuruan, pasukan singkong yang di dapatkan juga berasal dari Petani di wilayah Mojokerto, Lumajang, dan Malang. PT Ladang Sehat Indonesia juga melakukan pengawasan dengan sangat ketat terhadap bahan baku yang di dapatkan dari mitra untuk menjaga kualitas dari bahan baku yang digunakan untuk proses produksi di PT Ladang Sehat Indonesia. Proses pengawasan yang dilakukan pada setiap tahapan proses dari yang terkecil, dimana perlu adanya pelatihan kepada petani lokal di Pulau Jawa mengenai bagaimana cara penanaman singkong secara alami tanpa adanya penambahan pupuk, juga perlakuan pelatihan kepada petani lokal mengenai bagaimana cara pemilihan singkong terbaik sampai rapih dalam kemasan. PT Ladang Sehat Indonesia memiliki logo perusahaan dan juga logo brand, dapat dilihat pada Gambar 1, dan Gambar 2. Di bawah ini.



Gambar 1. Logo PT Ladang Sehat Indonesia
(Sumber : PT Ladang Sehat Indonesia, 2022)



Gambar 2. Logo Brand Ladang Lima
(Sumber : PT Ladang Sehat Indonesia, 2018)

Setiap perusahaan pasti mempunyai tujuan yang harus dicapai, Visi dan Misi tersebut menjadi pedoman untuk mencapai sebuah keberhasilan dan kemajuan dari suatu perusahaan, sehingga memungkinkan terciptanya kebijakan dan peraturan yang bermanfaat bagi perusahaan dan karyawan, seperti di PT Ladang Sehat Indonesia yang juga mempunyai visi dan misi tersendiri.

a. Visi

“Becoming The Global Market Leader in Healthy Gluten Free Foods”.

Yang memiliki makna : Menjadi *Market Leader Global* di Makanan Sehat Bebas Gluten.

b. Misi

1. *“Providing The Best Healthy Gluten Free Food For Better Life”.* Yang memiliki makna : Menyediakan Makanan Sehat Bebas Gluten Terbaik Untuk Kehidupan Yang Lebih Baik.
2. *“Strengthen Indonesia’s Food Security”.* Yang memiliki makna : Memperkuat ketahanan pangan Indonesia.

C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

Hal yang mendasari dalam pembuatan perusahaan ialah pemilihan lokasi yang cocok untuk dijadikan tempat usaha, Lokasi adalah suatu faktor penentu terhadap tingkat kepuasan yang diperoleh dari konsumen untuk mengakses pembelian barang yang ditawarkan dan juga sebagai penentu tata ruang kegiatan ekonomi yang akan dijadikan tempat produksi. Pemilihan lokasi perusahaan merupakan sebuah keputusan terbesar untuk jangka waktu yang panjang. Menurut pernyataan dari (Heuzer dan Render, 2015)

bahwasanya lokasi memiliki pengaruh yang sangat besar pada keseluruhan resiko dan juga laba yang akan di dapatkan oleh suatu perusahaan. Dari pernyataan tersebut juga di dukung oleh (Rondonuwu et al., 2016) yang menyatakan bahwa lokasi suatu perusahaan selalu dikaitkan dengan alokasi geografis dan dari sumber daya yang sudah terbatas hingga pada gilirannya akan sangat berpengaruh dan juga berdampak kepada berbagai aktivitas perputaran ekonomi atau kegiatan sosial.

Dengan perancangan pemilihan lokasi usaha yang dipikirkan dengan matang akan mengurangi kemungkinan resiko negatif yang dapat terjadi terhadap perusahaan. Pemilihan lokasi perusahaan yang tepat sangatlah memiliki pengaruh terhadap biaya-biaya yang akan dikeluarkan dari pemilihan lokasi usaha tersebut. Bahwasanya pertimbangan pemilihan lokasi sebuah bidang usaha akan berbeda menyesuaikan dengan bidang bisnis yang akan dijalankan. Perusahaan melakukan perencanaan lokasi hingga pada akhirnya dilakukan pengambilan keputusan yang bertujuan untuk memilih lokasi yang akan dijadikan tempat produksi. Perancangan lokasi adalah suatu kegiatan yang strategis yang memiliki tujuan untuk memaksimalkan keuntungan lokasi bagi suatu perusahaan sehingga suatu perusahaan, bidang usaha atau sebuah pabrik dapat mengoperasikan usahanya dengan lancar, dengan biaya yang dikeluarkan rendah. (Sandopart et al., 2023).

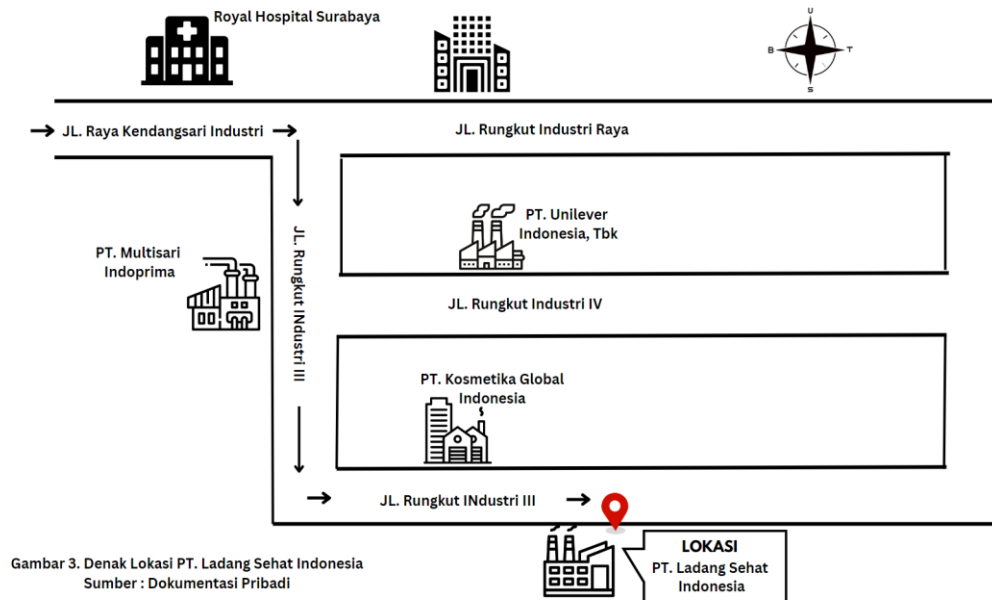
Secara umum faktor-faktor perlu ditekankan untuk dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi untuk mendirikan perusahaan adalah kedekatan dengan pasar, lingkungan masyarakat, fasilitas dan biaya transportasi, ketersediaan tenaga kerja, kedekatan dengan bahan mentah dan supplier, dan sumber daya alam lain. Dari faktor-faktor yang sudah disebutkan tersebut, terdapat berbagai faktor-faktor lainnya yang perlu untuk dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi untuk didirikannya usaha usaha yaitu dominasi masyarakat, harga tanah, keamanan, peraturan-peraturan untuk tenaga kerja (*labor laws*) dan relokasi perusahaan, perlunya di pertimbangkan kedekatan dengan pabrik-pabrik yang akan dijadikan mitra pemenuhan bahan baku dan gudang-gudang perusahaan lainnya maupun para pesaing usaha yang sama, konsekuensi yang dapat terjadi pada saat

pelaksanaan peraturan tentang lingkungan hidup, tingkat pajak yang harus dikeluarkan setiap tahunnya, kebutuhan untuk perluasan bidang usaha, serta cuaca atau iklim dari kota yang dijadikan bidang usaha (Sari, 2021).

PT Ladang Sehat Indonesia terletak di Jl. Rungkut Industri III No. 30A Surabaya, Jawa Timur. Perusahaan ini terdiri atas lahan seluas 1000 m². Batas-batas wilayah PT Ladang Sehat Indonesia adalah sebagai berikut:

- a. Sebelah barat berbatasan dengan PT Herry & Co.
- b. Sebelah timur berbatasan langsung dengan PT Dimas Reiza Perwira dan berbatasan dengan Danau SIER.
- c. Sebelah utara berbatasan dengan Jalan. Rungkut Industri III dan bersebrangan dengan PT Garuda Top Plasindo.
- d. Sebelah selatan berbatasan dengan jalan. Raya Rungkut XIV dan bersebrangan dengan PT Surya Multi Indopack.

Pemilihan lokasi pabrik PT Ladang Sehat Indonesia merupakan Lokasi pabrik sangat strategis. sehingga biaya transportasi bahan baku ke lokasi pabrik lebih efisien. Lokasi pabrik ini terletak di kawasan industri yang mayoritas penduduknya berpendidikan menengah hingga ke atas sehingga dapat dengan mudah mendapatkan pekerja dan meminimalisir angka pengangguran di perkotaan. Lokasi PT Ladang Sehat Indonesia dapat dilihat pada Gambar 3 berikut.

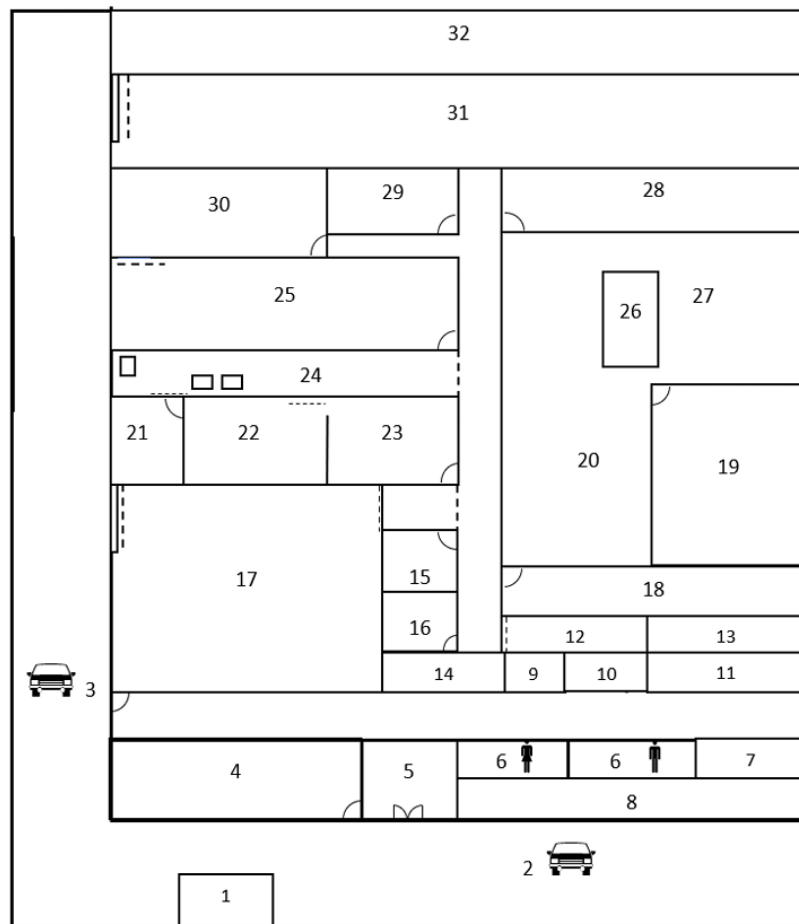


Gambar 3. Denah Lokasi PT. Ladang Sehat Indonesia
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Gambar 3. Denah Lokasi PT Ladang Sehat Indonesia
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2024)

2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik merupakan pondasi terpenting dalam industri. Tata letak pabrik atau *plant layout* merupakan suatu metode penataan peralatan fisik pabrik untuk menunjang kelancaran proses produksi. (Adiasa et al., 2020). Secara umum tata letak pabrik yang direncanakan bertujuan untuk menjamin kelancaran proses dan pergerakan material dalam perusahaan. Proses produksi yang lancar memungkinkan Anda meminimalkan biaya dan memaksimalkan keuntungan. Tata letak atau layout PT Ladang Sehat Indonesia dapat dilihat pada Gambar 4 berikut.



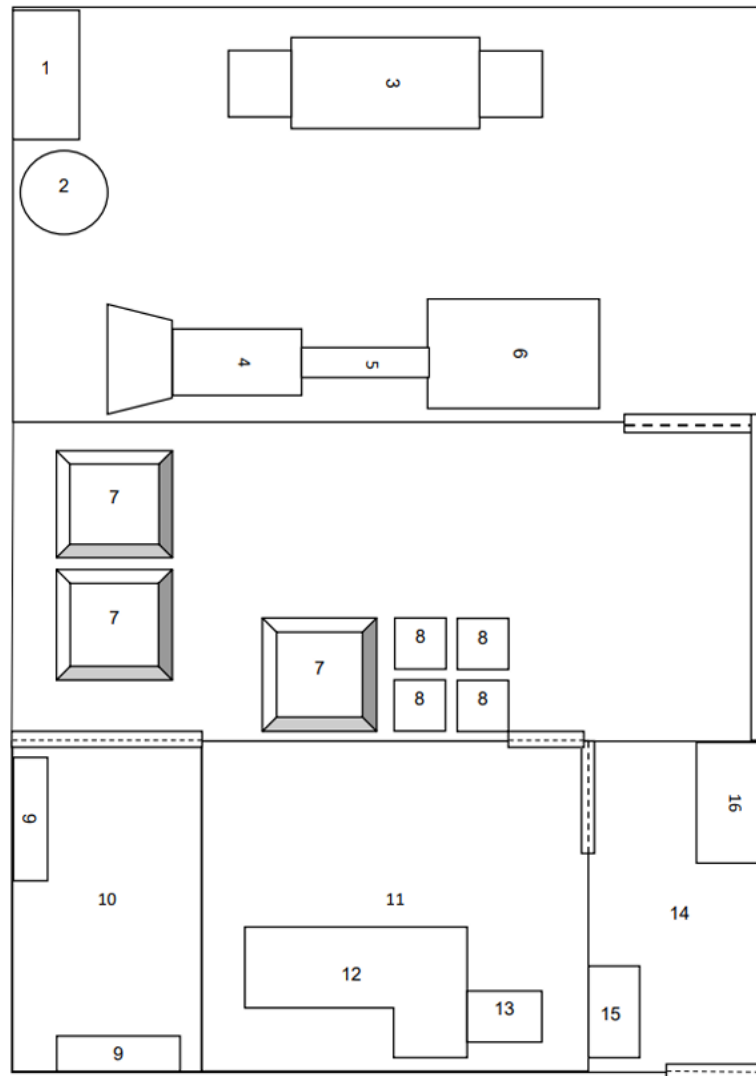
Gambar 4. Tata Letak Perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia
(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2024)

Tata letak PT Ladang Sehat Indonesia ditunjukkan pada Gambar 4. di atas dengan keterangan sebagai berikut:

1. Pos satpam
2. Tempat parkir mobil
3. Tempat parkir motor dan transportasi distribusi
4. Ruang rapat
5. Ruang tunggu
6. Toilet
7. Dapur
8. Kantor
9. Ruang ganti pria
10. Ruang ganti Wanita

11. Musholla
12. Ruang Cuci tangan
13. Gudang alat dan Teknik
14. Ruang pengemasan bumbu mie
15. Ruang kepala pabrik dan administrasi
16. Ruang QC
17. Gudang penyimpanan produk
18. Ruang pengemasan mie
19. Ruang AHU
20. Pallet tempat penyimpanan produk mie
21. Ruang *cooling cookies*
22. Ruang pengemasan *cookies*
23. Ruang pengemasan sekunder *cookies*
24. Ruang oven
25. Ruang produksi *cookies*
26. Ekstruder
27. Ruang produksi mie
28. Ruang penyimpanan bahan baku
29. Ruang RnD
30. Ruang formulasi
31. Gudang Penyimpanan bahan baku
32. Tempat penampungan limbah padat

3. Tata Letak Proses Produksi Cookies



Gambar 5. Tata Letak Mesin Produksi Cookies PT Ladang Sehat Indonesia

(Sumber : Dokumentasi Pribadi 2024)

Tata letak proses produksi cookies PT Ladang Sehat Indonesia ditunjukkan pada Gambar 5. di atas dengan keterangan sebagai berikut:

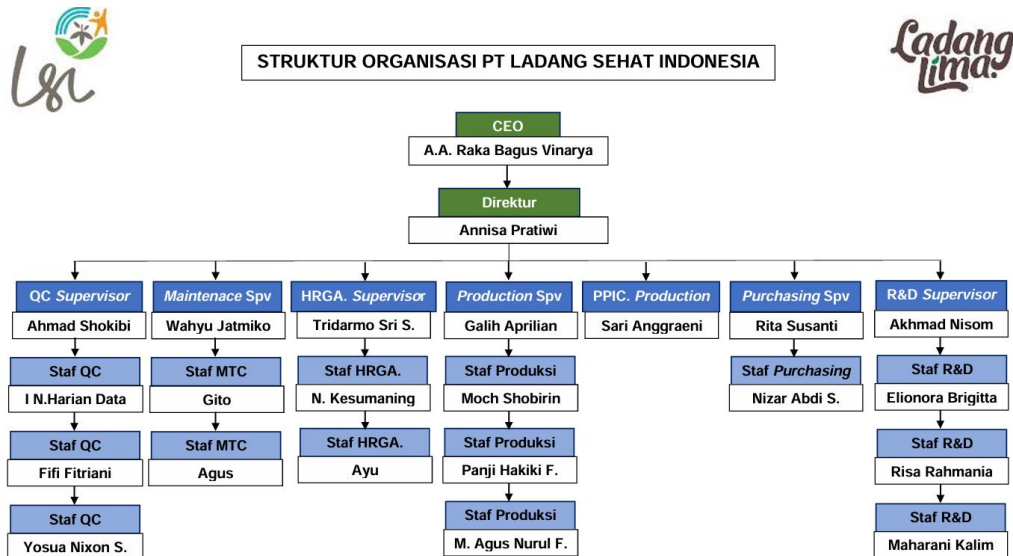
1. Pos satpam Meja formulasi
2. Mesin mixer
3. Mesin pencetak almond cookies

4. Mesin pencetak
5. *Belt conveyor*
6. Mesin penyusun loyang
7. Oven
8. Loyang
9. *Exhaust fan*
10. Ruang pendingin
11. Ruang pengemasan primer
12. Meja pengemasan primer
13. Mesin *sealer*
14. Ruang pengemasan sekunder
15. Mesin koding produksi
16. Rak kardus dan peralatan lainnya

D. Struktur Organisasi

Organisasi adalah sekelompok orang yang berkomitmen untuk bekerja sama mencapai tujuan bersama dengan mengembangkan rencana yang telah disiapkan sebelumnya. Setiap perusahaan pada dasarnya mempunyai struktur organisasi. Menyusun struktur organisasi merupakan langkah awal dalam memulai melaksanakan kegiatan organisasi untuk menjalankan fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan. Menurut Rizka (2014), struktur organisasi menspesifikasikan pembagian kerja dan menunjukkan bagaimana fungsi atau aktivitas yang beraneka ragam yang dihubungkan sampai batas tertentu, juga menunjukkan tingkat spesialisasi aktivitas kerja.

Struktur organisasi sangat penting untuk memudahkan karyawan dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya serta menjamin pekerjaan berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan utama perusahaan. Adapun struktur organisasi PT Ladang Sehat Indonesia dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 3. Struktur Organisasi PT Ladang Sehat Indonesia
(Sumber : PT Ladang Sehat Indonesia, 2024)

Berdasarkan struktur organisasi di PT Ladang Sehat Indonesia maka dapat diketahui wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan karyawan yang sudah di tentukan. Berikut ini merupakan uraian tugas dari masing-masing jabatan:

1. CEO (*Chief Executive Officer*)

CEO memiliki berbagai tugas tertentu yang sangat penting dalam mengelola dan memimpin jalannya perusahaan, dimana CEO harus memiliki visi dan strategi dalam menjalankan sebuah perusahaan, memimpin dan dapat mengkoordinir karyawan, dapat mengambil sebuah keputusan yang berdampak besar bagi perusahaan, dapat berkomunikasi dengan dewan direksi dalam menyampaikan informasi penting, serta menjaga transparansi dalam operasi perusahaan.

2. Direktur

Direktur memiliki tugas sebagai kepala organisasi yaitu mengkoordinasikan, mengawasi serta memimpin manajemen dan memastikan seluruh kegiatan usaha yang dijalankan sudah sesuai dengan visi, misi dan nilai perusahaan. Mengelola bisnis dan menyusun strategi bisnis untuk kemajuan perusahaan. Melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan di perusahaan sehingga seluruh kinerja karyawan bisa ditingkatkan atau dipertahankan. Menentukan dan memilih *staff-staff* yang membantu dalam perusahaan. Menyetujui anggaran belanja perusahaan.

3. **QC (Quality Control)**

Supervisor QC merupakan bagian yang bertugas melakukan aktivitas untuk menjaga proses produksi sesuai dengan standar, melakukan pemeriksaan proses produksi dan produk yang sudah jadi dan memberikan status pada produk tersebut antara diterima atau ditolak, merancang prosedur uji kualitas dan alur pelaporan untuk permasalahan yang mungkin timbul selama pemeriksaan, menguji dan memantau perkembangan seluruh produk, dan melakukan verifikasi kualitas produk. Quality Control merupakan bagian yang bertugas untuk memantau dan menguji perkembangan semua produk yang diproduksi oleh perusahaan.

4. **Maintenance**

Supervisor Maintenance merupakan bagian yang memiliki tanggung jawab dalam memastikan semua sistem peralatan, bangunan, dan fasilitas yang berada di bawah tanggung jawabnya serta bagian yang bertugas untuk mengkoordinasi jalannya maintenance mesin di perusahaan, mengontrol mesin yang sedang berjalan, dan memonitor perawatan dari mesin serta melakukan perbaikan mesin dan peralatan penunjang produksi agar dapat beroperasi secara normal dan maksimal.

5. **HRGA (Human Resources and General Affairs)**

HRD memiliki tugas sebagai seorang yang bertanggung jawab untuk mencukupi kebutuhan dari karyawan dan kebutuhan operasional perusahaan, melakukan suatu *open* rekrutmen dan pelatihan kepada karyawan, dan mengontrol kegiatan kebutuhan dokumen-dokumen legal perusahaan, serta memiliki tanggung jawab terhadap kebersihan bangunan dan limbah dan Bertanggung jawab terhadap penyediaan kendaraan, supir, dan satpam.

a. *Staff General Affair*

Staff General Affair merupakan bagian yang memiliki tanggung jawab dalam menangani berbagai urusan administratif dan operasional. Selain itu, *staff general affair* juga mendapatkan tanggung jawab dalam menyediakan berbagai layanan dukungan kepada para pegawai di suatu perusahaan.

6. Manajer Produksi

Manajer Operasional memiliki tugas yang besar yang mana bertanggung jawab untuk meningkatkan efektivitas operasional perusahaan serta mengawasi ketersediaan barang yang nantinya akan didistribusi, memperhatikan penyedia jasa, dan mengatur letak fasilitas operasional. Dalam melaksanakan tugas dan kewajibannya sebagai manajer operasional yang dibantu oleh :

1. Manajer Produksi

Manajer Produksi memiliki tanggung jawab atas segala pengawasan, perencanaan, serta bertugas mengontrol semua kegiatan proses pengadaan barang maupun penyediaan jasa. Dalam menjalankan tugasnya manajer produksi dibantu oleh *supervisor maintenance*.

2. Supervisor Produksi

Supervisor Produksi merupakan bagian yang memiliki tugas mengawasi, memastikan bahwa proses berjalannya produksi berjalan dengan lancar, memantau karyawan pabrik dalam menjalankan proses produksi, menata sistem pabrik dengan efektif agar terkontrol dengan baik jalannya proses produksi dan juga memastikan hasil produksi memenuhi standar kualitas yang sudah ditetapkan, serta memastikan keselamatan para karyawan (Adji, 2022).

7. Divisi PIC (*Person In Charge*)

PIC yaitu merujuk pada individu atau tim yang bertanggung jawab dalam mengkoordinir kemajuan proyek, memastikan jalannya proyek sesuai rencana dan anggarannya terpenuhi, dapat berkomunikasi dengan tim proyek dalam mengelola informasi penting, pengambilan keputusan yang mempengaruhi keberhasilan.

8. Purchasing

Supervisor Purchasing merupakan bagian yang memiliki tugas melakukan pengawasan dan mengendalikan pembelian bahan yaitu biaya produksi secara efektif atau pembelian barang yang berhubungan terkait dengan kebutuhan produksi dan kebutuhan non produksi. Melakukan pencarian *supplier* atau *vendor* yang sesuai dengan kebutuhan dalam pabrik. Melakukan koordinasi bersama pihak *supplier* terkait dengan kelengkapan dokumen bahan yang dibutuhkan. Serta melakukan negosiasi dengan pihak *supplier* terkait dengan harga menyesuaikan dengan kualitas yang ada.

9. *Research and Development (R & D)*

Research and Development (R&D) memiliki tanggung jawab yang besar terhadap suatu perusahaan, yang mana di dalam perusahaan R&D ditugaskan melaksanakan penelitian terkait dengan pengembangan produk yang ada di perusahaan. *Research and Development (R&D)* juga memiliki bertugas untuk membantu perusahaan agar bisa selalu lebih unggul dari saingan produk kompetitor lainnya. Selain itu, R&D juga bertugas untuk mengumpulkan banyak informasi dan data yang dibutuhkan berguna untuk menciptakan suatu produk atau jasa terbaik.

E. Ketenagakerjaan

1. Data Karyawan

Ketenagakerjaan dalam pasal 1 angka 1 undang-undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Tenaga kerja di PT Ladang Sehat Indonesia dibagi menjadi dua yaitu:

a. Karyawan Tetap

Berdasarkan peraturan Dirjen pajak nomor 31/PJ/2009, pengertian pegawai tetap diantaranya adalah pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Karyawan tetap di PT Ladang Sehat Indonesia minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan.

b. Karyawan Harian Lepas

Definisi tenaga kerja harian lepas menurut Keputusan Menteri Tenaga Kerja Nomor Kep-150/MEN/1999 adalah tenaga kerja yang bekerja pada suatu perusahaan untuk melakukan pekerjaan tertentu yang berubah-ubah dalam hal waktu maupun kontinuitas pekerjaan dengan menerima upah didasarkan atas kehadiran secara harian. Karyawan harian lepas di PT Ladang Sehat Indonesia rata-rata berpendidikan SMP-SMA dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan. Karyawan harian lepas ditempatkan pada bagian operator produksi.

Tabel 1. Jenis Tenaga Kerja PT Ladang Sehat Indonesia

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	37
Tenaga Kerja Harian	42
Total	79

Sumber : PT Ladang Sehat Indonesia (2024)

2. Jam Kerja

Jam kerja PT Ladang Sehat Indonesia di Surabaya terbagi atas 2, yakni *weekdays* dan *weekend* seperti berikut:

- Jam kerja *weekdays* (Senin – Jum'at): 08.00 – 16.00 WIB
- Jam kerja *weekend* (Sabtu): 08.00 – 13.00 WIB

Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja bagi tenaga kerja langsung, selain itu, ada juga jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu tambahan kepada tenaga kerja saat pesanan produk meningkat dibandingkan dengan hari biasanya.

Tingkat kehadiran para karyawan PT Ladang Sehat Indonesia dapat diketahui dengan menerapkan sistem *check lock*. *Check lock* dilakukan sebanyak dua kali yaitu pada saat masuk dan pulang kerja. *Check lock* dilakukan sebagai Upaya menghindari manipulasi jam kerja dan memudahkan pengawasan terhadap karyawan. perusahaan mengumpulkan data jam kerja bulanan untuk memahami kondisi kerja karyawan.

3. Gaji

Sistem gaji karyawan di PT Ladang Sehat Indonesia dibayarkan setiap bulannya. Untuk jumlah gaji tergantung pada tingkat jabatannya. Minimal gaji yang dibayarkan adalah UMK harian tenaga kerja di Surabaya.

4. Kesejahteraan Karyawan

PT Ladang Sehat Indonesia telah melakukan segala upaya yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja dengan menyediakan berbagai fasilitas di perusahaan berikut :

- a. Tunjangan Sosial Karyawan
Tunjangan sosial karyawan berupa BPJS Ketenagakerjaan
- b. Rekreasi Karyawan
Rekreasi karyawan atau *Family Gathering* dan juga *event* lomba pada saat kartini *day* diadakan satu kali dalam satu tahun yang diikuti oleh karyawan.
- c. Bingkisan Setiap Hari Raya Nyepi
Bingkisan ini berupa sembako dan produk Ladang Lima yang diberikan kepada karyawan setiap hari raya Nyepi.

5. Fasilitas

Kesejahteraan tenaga kerja dalam peningkatannya membutuhkan fasilitas-fasilitas kerja yang baik. Berikut merupakan fasilitas-fasilitas yang ada di PT Ladang Sehat Indonesia di Surabaya:

- a. Sarana Peribadatan
Yakni berupa musholla bersama dengan sajadah dan rukuh yang telah disediakan dan tempat wudhu. Selain itu, juga terdapat peralatan ibadah untuk agama Hindu.
- b. Tunjangan Hari Raya
Yakni tunjangan yang dibagikan pada saat menjelang lebaran.
- c. Pakaian Kerja
Pakaian kerja yang diberikan satu tahun sekali.
- d. Makan Siang
Istirahat makan siang diberi waktu satu jam yaitu dari jam 12.00 – 13.00 WIB. Setelah jangka waktu satu jam selesai maka karyawan melanjutkan kembali pekerjaannya