

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu komoditas hasil perkebunan Indonesia yang berhasil menjadi produsen dan menduduki peringkat ketiga terbesar didunia akibat program perluasan lahan dan peningkatan produksi yang dilaksanakan mulai dari tahun 1980-an adalah Kakao (*Theobroma cacao*). Kakao mempunyai nilai ekonomi tinggi dimana menurut Direktorat Jendral Perkebunan (2013) produksi coklat Indonesia mencapai 720.862 ton, dengan ekspor 414.092 ton. Nilai dari ekspor pada tahun 2013 mencapai 1.151.494 US\$ hal ini menunjukkan potensi kakao di pasar dunia memiliki daya saing cukup tinggi. Dengan demikian apabila proses diversifikasi pada kakao mentah dilakukan hal ini dapat menyumbang nilai tambah pada produksi kakao. Oleh karena itu pengolahan biji kakao dianggap penting untuk dilakukan.

Biji kakao mengandung lemak (*cocoa butter*) antara 50 - 70%, yang terdiri dari 34% asam stearat (18:0), 34% asam oleat (18:1), 25% asam palmitat (16:0), dan 2% asam linoleat (18:3) (Aprillia & Suryadarma, 2020). Komponen senyawa bioaktif yang terkandung dalam biji kakao yaitu senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan ini mampu menghambat aktivitas α -amilase dan α -glukosidase sehingga pada ekstrak polarnya menunjukkan sifat anti-diabetes dan bersifat sebagai *insulin-mimetic agent* (Nur Fitriani et al., 2020). Berbagai manfaat lainnya yang didapatkan dari polifenol biji kakao adalah dapat melindungi tubuh dari radikal bebas, penyakit jantung, stress dan depresi, tekanan darah tinggi, anti kanker, menurunkan kolesterol dan resiko serangan jantung.

Produk turunan kakao sangat beragam seperti makanan, minuman, farmasi, kosmetik serta produk lainnya. Oleh karena itu pengolahan biji kakao penting dilakukan sehingga mutu dan kualitas daripada produk turunan kakao bisa terjaga. Pengolahan pasca panen biji kakao dibedakan menjadi dua yaitu pengolahan primer yang mencakup sortasi buah hingga pengeringan biji kakao hingga siap diolah menjadi produk turunan dan pengolahan sekunder yaitu pengolahan biji kakao kering menjadi beragam produk olahan kakao.

CV. Bayu Dewa Brahma merupakan salah satu industri pengolahan kakao yang terletak di Jalan Sudirman No. 2, Jlaget, Randugenengan, Kecamatan Dlanggu, Kabupaten Mojokerto, yang mengolah biji kakao menjadi produk olahan coklat seperti coklat *couverture*, coklat *compound*, coklat bubuk, *cocoa butter*, dan lain sebagainya. Produk coklat yang diproduksi oleh CV. Bayu Dewa Brahma dipasarkan dengan merk "Cokelat Majapahit". Dimana produk Cokelat Majapahit yang dipasarkan telah memperoleh sertifikasi pangan berupa Sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dengan nomor 07110051601218, dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), dan sertifikat SNI. Industri pengolahan biji kakao CV Bayu Dewa Brahma telah

berinovasi dan mengembangkan diri menjadi sebuah industri yang memiliki beragam jenis olahan biji kakao sehingga distribusinya kini dapat tersebar tidak hanya di daerah Jawa Timur tetapi hingga luar pulau. Produk turunan yang dihasilkan oleh CV. Bayu Dewa Brahma diantaranya adalah cokelat couverture, cokelat bubuk, *cocoa butter*, nib kakao, sabun coklat, *ice cream* coklat dan masih banyak lainnya. Ketertarikan terkait proses pengolahan kakao menjadi produk turunan berupa cokelat bubuk menarik atensi penulis untuk mempelajari proses produksi cokelat bubuk yang baik sesuai standar SNI. Sehingga, pemahaman mengenai detail proses dan perlakuan spesifik yang diterapkan untuk mengolah buah kakao menjadi produk cokelat bubuk yang berkualitas dapat dipelajari melalui industri CV. Bayu Dewa Brahma.

1. Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapangan di CV Bayu Dewa Brahma Mojokerto bertujuan untuk:

- a. Mempelajari proses pengolahan coklat bubuk mulai dari pengolahan pasca panen hingga pengemasan, kemudian dibandingkan dengan teori yang telah dipelajari saat kuliah
- b. Mempelajari tindakan sanitasi dan hygiene, serta pengendalian mutu produk coklat bubuk, kemudian dibandingkan dengan teori yang telah dipelajari saat kuliah.

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi terjalinnya hubungan kerjasama antara pihak UPN “Veteran” Jawa Timur dengan CV Bayu Dewa Brahma.
- b. Bagi Perusahaan, mahasiswa dapat memberikan ide dan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas CV Bayu Dewa Brahma dari berbagai aspek.
- c. Bagi Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman bekerja yang akan diperlukan untuk masuk ke dalam dunia kerja.

B. Sejarah Perusahaan

CV Bayu Dewa Brahma merupakan wadah pengembangan dan transformasi produk kakao menjadi produk yang lebih bermanfaat. Sejarah berdirinya perusahaan diawali dengan berdirinya suatu usaha Kelompok Tani Mulyo Jati yang berdiri pada tahun 2011 yang tertarik mengembangkan komoditas kakao menjadi berbagai produk turunan kakao. Bapak Mulyono selaku pendiri dan pemimpin Kelompok Tani Mulyo Jati yang pada saat itu tengah menjabat sebagai koordinator Institut Ekonomi (lembaga semi otonom NU) tidak segan-segan menggerakkan masyarakat sekitar kecamatan Dlanggu untuk ikut berkontribusi dalam budidaya kakao melalui MWC NU (Majelis Perwakilan Nadhatul Ulama) Kabupaten Dlanggu. Program yang dibawakan beliau dari waktu ke waktu mengalami perkembangan. Masyarakat sekitar menjadi tertarik dan ikut serta dalam budidaya kakao sehingga dalam kurun waktu dua tahun tepatnya pada tahun 2013, jumlah masyarakat serta hasil budidaya kakao segera

meningkat pesat. Kesempatan ini beliau manfaatkan sebagai peluang untuk mewadahi serta memfasilitasi para petani yang membudidayakan tanaman kakao. Melalui rapat terbuka dengan para petani kakao, Bapak Mulyono akhirnya membentuk kelompok tani bernama Kelompok Tani Mulyo Jati. Awalnya hasil panen dari anggota kelompok dijual kepada Kelompok Tani Guyub Santoso Blitar. Hal tersebut berlangsung sampai tahun 2016 hingga kemudian Bapak Mulyono mampu menjalin banyak kerjasama dengan beberapa perusahaan coklat seperti PT. Tanah Mas Celebes, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, serta PT. Cargil untuk menjual hasil panen kakao.

Usaha Kelompok Tani Mulyo Jati kembali mengalami perkembangan pada tahun 2017 setelah Dinas Perkebunan Provinsi Jawa Timur mengusulkan program hulu hilir untuk meningkatkan pendapatan petani. Dengan adanya program hulu hilir petani tidak hanya bergerak di sektor hulu (budidaya) tetapi juga mampu bergerak di sektor hilir (pengolahan hasil panen) sehingga nilai jual yang dihasilkan menjadi lebih tinggi. Program hulu hilir Kelompok Tani Mulyo Jati mendapatkan bantuan modal untuk membangun sarana dan prasarana pengolahan kakao sehingga pada tahun 2018 Kelompok Tani Mulyo Jati mulai mendirikan pabrik. Produk turunan yang dihasilkan mulai dari coklat batangan, coklat bubuk, *cocoa butter* dan aneka produk bakery dilabeli dengan nama merk "Cokelat Majapahit".

Perkembangan Cokelat Majapahit yang cepat dibarengi pula dengan meningkatnya permintaan penjualan sehingga diperlukan badan kelompok yang lebih tinggi sehingga pada tahun 2021 Kelompok Tani Mulyo Jati mulai beralih menjadi badan usaha yang dikenal sebagai CV. Bayu Dewa Brahma yang bergerak dalam pengembangan dan pemasaran coklat. Dengan adanya CV. Bayu Dewa Brahma kerjasama yang dijalin untuk terus meluaskan pemasaran produk Cokelat Majapahit menjadi lebih luas lagi. Perusahaan CV. Bayu Dewa Brahma memiliki badan hukum sendiri dengan NIB (Nomor Induk Berusaha) 2210210019397 dan telah mendapatkan izin usaha berupa izin usaha mikro, kecil, menengah (UMKM). Selama periode tahun 2021-2022, terjadi fluktuasi signifikan dalam perkembangan usaha ini. Pemilik usaha melakukan upaya inovasi untuk mempertahankan keberadaan dan keunikan usaha ini di pasar dan memikat konsumen.

a. Visi dan Misi

Visi dan Misi CV. Bayu Dewa Brahma tidak jauh berbeda dengan saat masih dalam bentuk badan usaha Kelompok Tani dalam menjalankan segala bentuk proses dalam perusahaannya. Adapun visi CV. Bayu Dewa Brahma adalah "Menjadi pengolahan coklat hulu hilir terbaik dengan kualitas premium skala nasional". Misi yang dimiliki industri adalah:

1. Menjamin kompetensi karyawan CV. Bayu Dewa Brahma dibidang penanganan produksi pengolahan kakao/cokelat
2. Pengawasan sistem dokumentasi sesuai dengan SNI ISO 9001: 2015

3. Menerapkan sistem SNI ISO 9001: 2015 secara berkelanjutan
4. Melaksanakan Sudit Internal secara berkala
5. Menjamin produksi olahan coklat yang dihasilkan oleh industri CV Bayu Dewa Brahma sesuai dengan SNI 15 Olahan Cokelat dan mendapatkan Sertifikat Pengguna Tanda SNI olahan coklat.

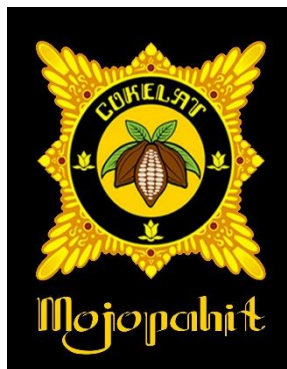
C. Logo

Simbol atau logo adalah representasi visual dari identitas merek dalam bentuk ideogram, simbol, lambang, ikon, atau tanda. Komponen fisik utama dari sebuah merek adalah logonya. Logo yang baik harus dapat menyampaikan semua kualitas tidak berwujud yang membentuk esensi perusahaan (visi, misi, nilai, budaya). Nama perusahaan, satu atau lebih kata, atau keduanya dapat direpresentasikan dalam logo sebagai huruf atau simbol. Logo atau tanda visual adalah representasi identitas bisnis, institusi, atau bentuk organisasi lainnya dengan cara yang berbeda. Logo yang ideal bertindak sebagai instrumen harga diri dan pembuatan nilai yang dapat menyampaikan citra terhormat dan tulus (Ainun, dkk, 2023). Logo yang terdapat pada perusahaan ini ada dua yaitu logo CV. Bayu Dewa Brahma dan Logo brand Cokelat Majapahit. Logo perusahaan menampilkan gambar gapura peninggalan Majapahit yang memiliki dua bangunan candi bertumpuk berwarna emas. Logo ini melambangkan kebesaran Majapahit yang terkenal di Nusantara pada masa lalu dan simbolisasi bahwa kebesaran tersebut akan kembali bersinar seperti bulan dan berjaya seperti Kerajaan Majapahit. Dengan dibawahnya terdapat singkatan dari nama CV BDB (Bayu Dewa Brahma) yang memiliki arti Dewa sebagai nama pendiri dan penerus perusahaan CV. Bayu Dewa Brahma itu sendiri dan Brahma adalah adik Dewa dengan disusunnya nama mereka berdua dalam logo ini dengan harapan perusahaan Cokelat CV. Bayu Dewa Brahma dan Wisata Desa dapat bertumpu satu kuat dan kokoh dalam pengembangan bisnis sekaligus mengharumkan nama Kota Mojokerto dan kerajaan Majapahit, dari hal ini juga memiliki tujuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat di sekitarnya, gambar logo disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Logo CV. Bayu Dewa Brahma
Sumber. CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

Adapun untuk logo merk dagang Cokelat Majapahit menggunakan lambang surya Majapahit dengan lingkaran yang dipenuhi kakao. Hal ini mengandung filosofi bagi perusahaan agar kedepannya nanti membawa cahaya untuk kemaslahatan masyarakat. Simbolisme sinar Majapahit juga dimaksudkan untuk menanamkan dan memperkenalkan Sejarah Majapahit yang merupakan salah satu Kerajaan paling berkuasa di Nusantara pada masa kejayaannya. Gambar buah kakao di tengah logo mengartikan bahwa buah kakao pada masanya merupakan buah yang sangat mewah yang hanya para raja dan bangsawan yang mampu mendapatkannya, sehingga buah kakao dicirikan sebagai buah yang memiliki hak istimewa yang tinggi.



Gambar 2. Logo CV. Bayu Dewa Brahma
Sumber. CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

D. Lokasi Perusahaan

Industri pengolahan kakao CV Bayu Dewa Brahma terletak pada area Wisata Desa BMJ Majapahit. Luas pabrik pengolahan biji kakao adalah sebesar 1.48 m². Bangunan pabrik tersebut terbagi atas ruang produksi, gudang penyimpanan, ruang pengemasan, ruang sanitasi dan kamar mandi. Industri ini terletak di Jl. Sudirman No.2, Jlaget, Desa Randugenengan, Kecamatan Dlanggu, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Batas-batas pengolahan kakao CV Bayu Dewa Brahma adalah sebagai berikut:

- Batas Utara : Kecamatan Puri
- Batas Timur : Kecamatan Kuterejo
- Batas Barat : Kecamatan Jatirejo
- Batas Selatan : Kecamatan Gondang

Pemilihan lokasi industri CV Bayu Dewa Brahma didasari atas beberapa pertimbangan yaitu:

a. Jarak bahan baku

Bahan baku untuk industri pengolahan Cokelat Majapahit berasal dari perkebunan milik Kelompok Tani dan para petani kakao yang berada tidak jauh dari pabrik dan tergabung dalam kelompok tani daerah sekitar. CV Bayu Dewa Brahma memiliki kebun tanaman kakao khusus yang berperan sebagai penyediaan bahan baku biji kakao

dalam produksi Cokelat Majapahit yang memiliki luas sekitar 200 meter. Selain itu, juga terdapat sistem pengambilan bahan baku dari para petani kakao lainnya.

b. Jarak pasar

Pemasaran Cokelat Majapahit ditunjang oleh sektor pariwisata dimana letak proses produksi cokelat CV Bayu Dewa Brahma menjadi satu lokasi dengan Wisata Desa Majapahit. Sektor wisata tersebut berkerja sama dengan Cokelat Majapahit dengan membuka galeri penjualan produk Cokelat Majapahit di dalamnya.

c. Ketersediaan tenaga kerja

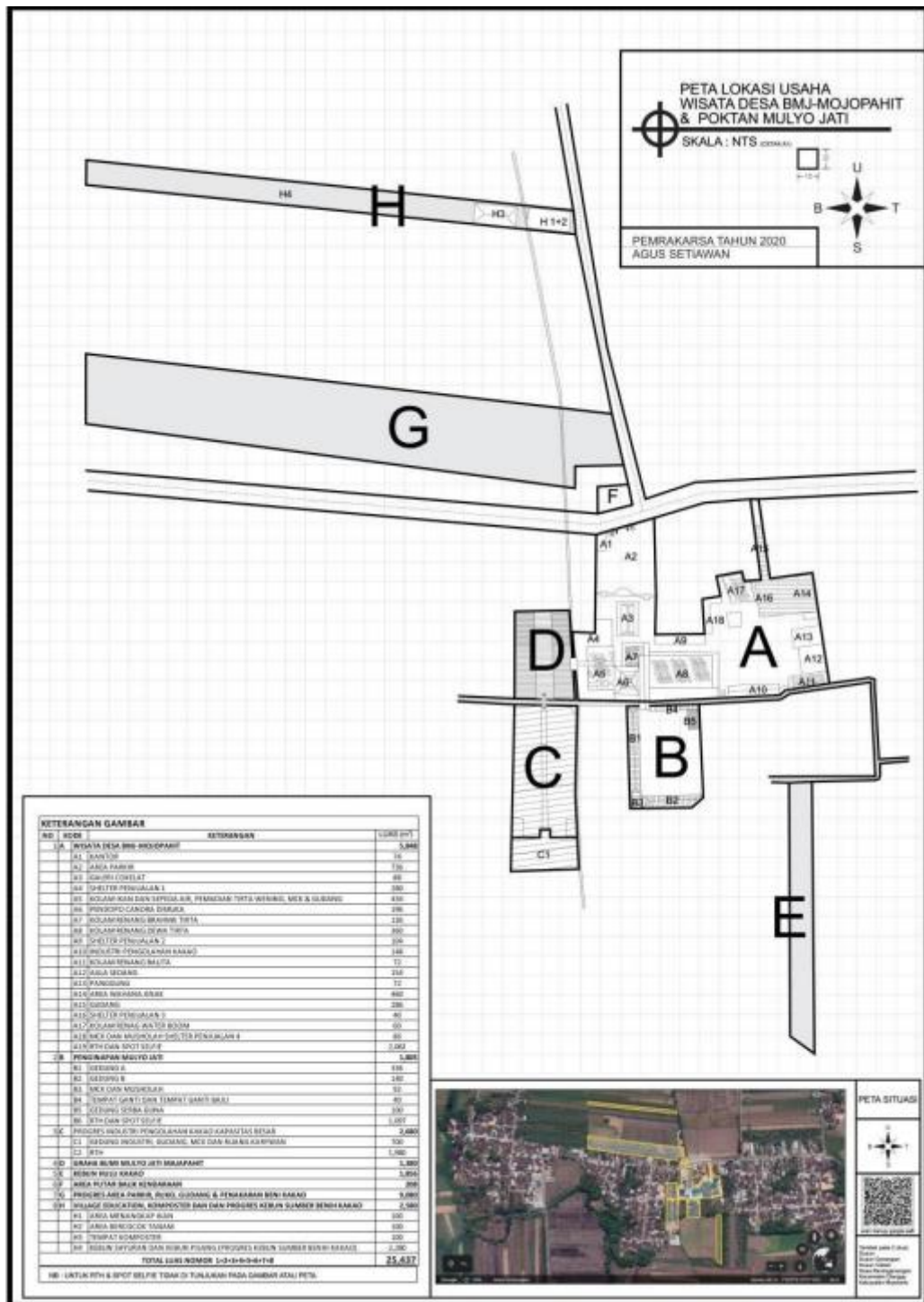
Tenaga kerja di Industri CV Bayu Dewa Brahma berasal dari kalangan masyarakat sekitar industri pada usia produktif. Dengan demikian, terbukanya lapangan pekerjaan pada sektor desa dapat memberikan kesempatan bagi warga desa untuk mengembangkan dan mengimplementasikan potensinya tanpa harus meninggalkan desa.

d. Keamanan

Keamanan industri Cokelat Majapahit memiliki sistem keamanan yang baik karena berada di dalam kawasan pengendalian dan pengawasan pendiri CV. Bayu Dewa Brahma yang beralamatkan di sekitar sektor Wisata Desa Majapahit.

e. Transpotasi

Pemasaran Cokelat Majapahit memiliki akses transpotasi yang mudah menuju pengiriman pada mitra dan kota. Untuk menuju keluar kota untuk melakukan proses pengiriman dapat menggunakan akses jalan berupa jalan tol dan jalan utama yang ukurannya cukup lebar. Lokasi industri cokelat CV. Bayu Dewa Brahma terletak di Wisata Desa BMJ Majapahit, Dusun Genengan RT 003 RW 005 Desa Randugenengan, Kecamatan Dlanggu, Kabupaten Mojokerto. Denah lokasi industri cokelat CV. Bayu Dewa Brahma dapat dilihat pada Gambar 3.

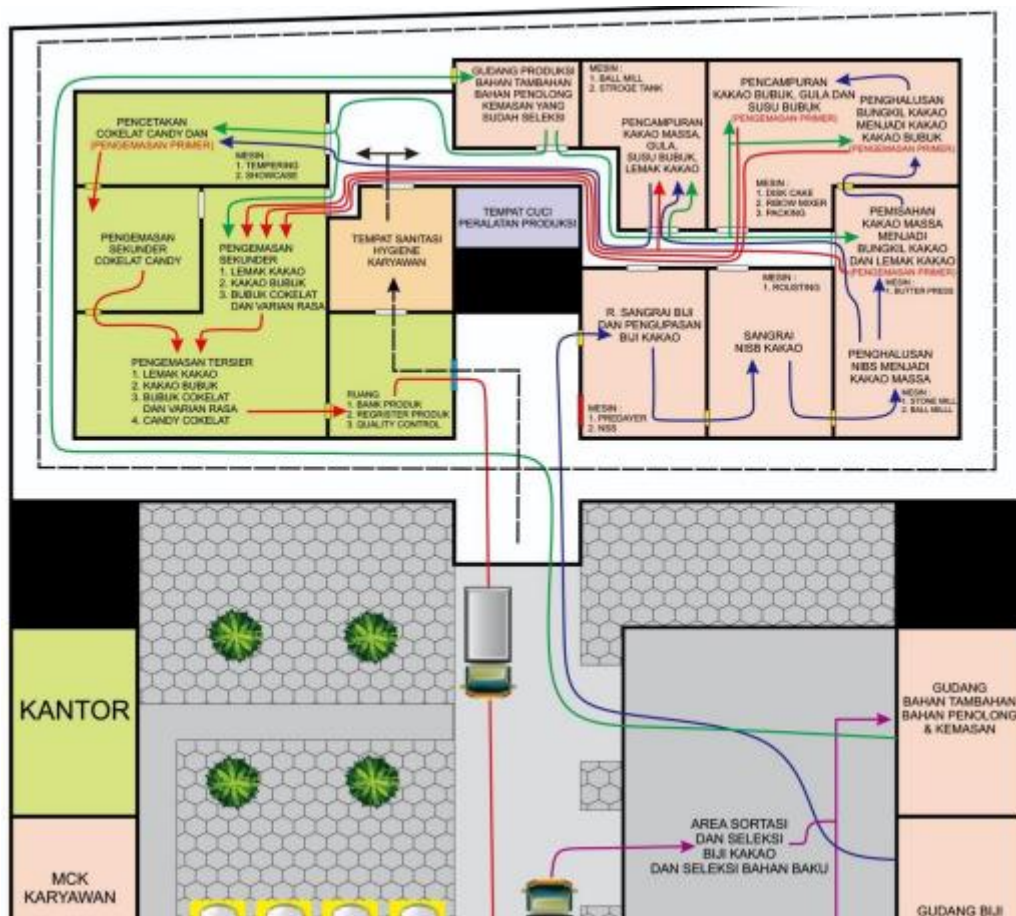


Gambar 3. Denah Lokasi Pabrik Cokelat Majapahit
Sumber: CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

E. Tata letak perusahaan

Tata ruang atau layout ruang produksi merupakan poin yang sangat penting untuk menjaga aliran produksi dan pemindahan barang agar tetap lancar dan terkendali. Tipe tata letak yang diimplementasikan oleh industri pengolahan cokelat CV Bayu Dewa Brahma adalah tipe tata letak *product layout*. Tipe layout ini telah disesuaikan dengan aliran proses produksi Cokelat Majapahit. Pengimplementasian *Product layout* membantu produksi cokelat majapahit

berjalan secara fleksibel dan aliran material juga mampu berjalan dengan lancar dan sederhana.



Gambar 4. Tata letak Pabrik
Sumber: CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

Keterangan tata letak Industri Pengolahan Kakao CV. Bayu Dewa Brahma sebagai berikut:

1. Lobby
2. Ruang penerimaan data pesanan
3. Loker dan sanitasi pekerja
4. *Pre Dryer*
5. Separator
6. *Roaster*
7. *Cooler*
8. *Stone mill*
9. *Ball mill I*
10. *Butter Press*
11. *Showcase Chiller*
12. *Disk Mill Cake*
13. *Ribbon Mixer*

14. Pengemasan bubuk sekunder
15. *Ball Mill II*
16. *Storage Tank*
17. Gudang susu dan gula
18. *Vertical Tempering Machine*
19. Pengemasan candy primer
20. Pengemasan candy sekunder
21. Pengemasan bubuk dan lemak kakao sekunder
22. Bank produk dan kemasan

F. Produk dan sertifikasi

CV. Bayu Dewa Brahma memiliki sekitar 70 varian produk olahan kakao. Selain memproduksi permen cokelat, bubuk cokelat, es krim cokelat dan roti cokelat. CV. Bayu Dewa Brahma juga memproduksi produk kosmetik seperti sabun dan lulur cokelat. Bukan hanya itu saja produk kakao setengah jadi seperti nib, biji kakao sangrai dan lemak kakao. Produk-produk tersebut dipasarkan dengan merk dagang “Cokelat Majapahit”. Cokelat Majapahit telah memperoleh berbagai sertifikasi diantaranya sertifikat halal dari MUI, SNI, dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Berikut produk olahan kakao yang telah dipasarkan oleh CV. Bayu Dewa Brahma:



Gambar 5. Macam-Macam Produk Olahan CV. Bayu Dewa Brahma
Sumber: CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

G. Kapasitas produksi di CV Bayu Dewa Brahma

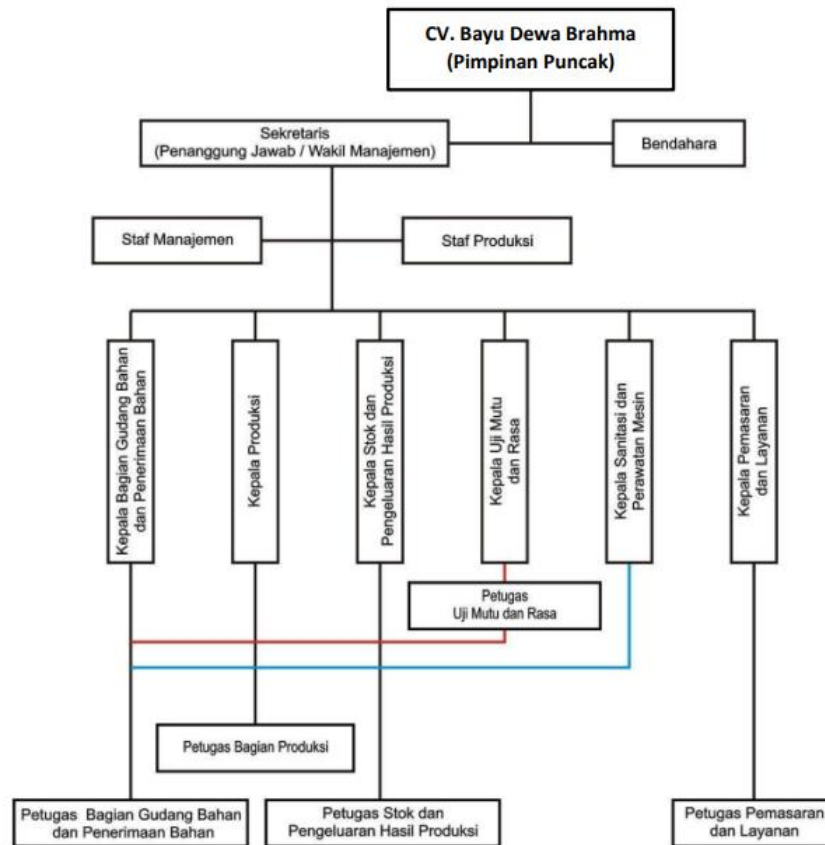
Kapasitas produksi di CV Bayu Dewa Brahma bergantung pada permintaan pembeli dan stok pada penyimpanan karena tidak semua jenis produk yang ada di produksi setiap hari. Karena itu produksi rata-rata pada industri pengolahan cokelat majapahit ini dapat memproduksi cokelat dengan kapasitas produksi 6.000 kg per bulan. Setiap harinya perusahaan mampu mengolah hingga 100-200 kg biji kakao. Dengan bahan bakunya didapatkan dari berbagai petani yang terdapat di sekitar area jawa timur terutama di kawasan Mojokerto dan dari perkebunan sendiri milik CV Bayu Dewa Brahma.

H. Pemasaran produk

CV Bayu Dewa Brahma menggunakan dua jenis sistem pemasaran yaitu secara offline dan online. Pemasaran secara offline pada industri CV Bayu Dewa Brahma adalah dengan menjual produknya secara langsung melalui perusahaan yang telah bermitra, galeri Cokelat Majapahit yang berlokasi di Wisata Desa Bumi Mulyo Jati ataupun berbagai toko dan minimarket sekitar Mojokerto. Pemasaran produk Cokelat Majapahit juga dipasarkan di beberapa kota di Jawa Timur yaitu Surabaya, Malang, Kediri, Madiun, Sidoarjo dan lain sebagainya. Pemasaran secara online yang dilakukan oleh CV Bayu Dewa Brahma adalah melalui website resmi dan beberapa platform e-commerce seperti Shopee dan Tokopedia.

I. Struktur organisasi CV Bayu Dewa Brahma

Struktur organisasi merupakan suatu sistem formal tentang hubungan tugas dan wewenang yang mengendalikan bagaimana tiap individu bekerjasama dan mengelola segala sumberdaya yang ada untuk mewujudkan tujuan organisasi. Prinsip dari struktur organisasi yaitu sebagai alat kontrol, untuk mengendalikan koordinasi kerja tiap individu dalam usaha mencapai tujuan organisasi (Wisnu, 2019). Kelompok Tani Mulyo Jati menerapkan struktur organisasi fungsional. Penyusunan organisasi fungsional didasarkan atas fungsi-fungsi manajemennya, misalnya keuangan, produksi, pemasaran, dan sebagainya. Alasan penggunaan tipe struktur organisasi ini adalah karena mampu menekan biaya operasional namun kelemahannya terdapat kesulitan dalam mengkomunikasikan antar personel. Melalui struktur organisasi ini juga, terdapat spesialisasi keterampilan yang dimiliki oleh pekerja yang dapat menyebabkan skill yang dimiliki semakin terasah dan berkembang. Selain itu, tipe organisasi ini juga akan membuat tenaga kerja bekerja dengan bidang ahli yang digelutinya sehingga jika ada masalah maka dapat dipecahkan dengan baik.



Gambar 6. Struktur Organisasi Perusahaan
Sumber: CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

Tanggung jawab tersebut berdasarkan keahlian dan pengalaman anggota pada perusahaan berikut ini:

- Pimpinan puncak berperan sebagai pengambilan keputusan perusahaan, melakukan kontrol produksi, monitoring pemasaran dan finansial perusahaan. Menjalin kerjasama antar divisi, menjalin kerjasama antar mitra.
- Sekretaris memiliki dua tanggung jawab selain sebagai asisten Ketua juga berperan sebagai wakil manajemen kegiatan pada CV. Bayu Dewa Brahma.
- Bendahara bertanggung jawab atas keuangan penyelenggaraan dan pengelolaan CV. Bayu Dewa Brahma.
- Penanggung Jawab Kegiatan Usaha merupakan wakil pimpinan puncak yang mengatur segala jenis kegiatan proses produksi pada CV. Bayu Dewa Brahma.
- Kepala Bagian Gudang Bahan dan Penerimaan Bahan bertanggung jawab atas keluar masuk bahan produksi baik pengolahan biji kakao maupun

produksi coklat batang, bubuk coklat dan minyak kakao.

- f. Kepala Produksi Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan produksi pada CV. Bayu Dewa Brahma.
- g. Kepala Stok dan Pengeluaran Hasil Produksi Bertanggung jawab atas keluar masuk hasil produksi baik pengolahan biji kakao maupun produksi coklat batang dan kakao bubuk.
- h. Kepala Sanitasi dan Perawatan Mesin Bertanggung jawab terhadap kehygienisan dari berbagai bentuk kegiatan yang terdapat pada proses produksi pada pengolahan biji Kakao.
- i. Kepala Uji Mutu dan Rasa Bertanggung jawab atas pengujian mutu bahan baku dan mutu produk.
- j. Kepala Pemasaran dan Layanan Bertanggung jawab atas pemasaran semua produk yang ada.
- k. Petugas Bagian Gudang Bahan dan Penerimaan Bahan Sebagai pelaksana pada pengelolaan terhadap keluar masuknya bahan produksi.
- l. Petugas Bagian Produksi Sebagai pelaksana terhadap seluruh kegiatan produksibaiK biji kakao, coklat batang maupun kakao bubuk
- m. Petugas Stok dan Pengeluaran Hasil Produksi Sebagai pelaksana terhadap proses aliran keluar masuk hasil produksi baik pengolahan biji kakao maupun coklat batang dan kakao bubuk.
- n. Petugas Uji Mutu dan Rasa Sebagai pelaksana terhadap proses pengujian mutu biji kakao, mutu coklat batang dan mutu kakao bubuk.
- o. Petugas Pemasaran dan Layanan Sebagai pelaksana terhadap kegiatan pemasaran baik pengolahan biji kakao maupun coklat batang dan kakao bubuk.
- p. Staf Manajemen Sebagai pelaksana terhadap kegiatan manajemen seperti pelayanan publik, disposisi surat masuk dan keluar dan sebagainya.
- q. Staf Produksi Sebagai pelaksana terhadap penerimaan laporan kegiatan produksi dan melakukan perekaman serta melakukan analisis kegiatan.

J. Ketenagakerjaan CV Bayu Dewa Brahma

Tenaga kerja merupakan setiap orang yang mampu melakukan suatu pekerjaan untuk menghasilkan barang ataupun jasa baik untuk pemenuhan kebutuhan pribadi maupun masyarakat. Tenaga kerja merupakan hal penting yang harus ada dalam suatu industri. Dalam ketenagakerjaan CV. Bayu Dewa Brahma perlu memperhatikan beberapa hal yaitu:

1. Data Karyawan

Tenaga kerja yang ada di CV. Bayu Dewa Brahma terbagi menjadi dua golongan yaitu tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja CV. Bayu Dewa Brahma dimulai dari pimpinan puncak hingga staff karyawan. Para karyawan yang bekerja pada CV. Bayu Dewa Brahma diambil dari masyarakat sekitar yang memenuhi kualifikasi kerja yaitu umur yang produktif, keterampilan yang baik dan kepribadian yang sopan dan ramah. Tenaga kerja langsung pada CV. Bayu Dewa Brahma bekerja meliputi kepala & staff bagian produksi, bagian gudang, bagian mutu, bagian stock. Sedangkan, pekerja tidak langsung terdiri dari pimpinan, sekretaris, bendahara, staff manajemen dan bagian pemasaran. Distribusi jumlah tenaga kerja dapat dilihat pada Gambar 7.

Klasifikasi Tenaga Kerja	Jabatan	Jumlah Tenaga Kerja
Tenaga Kerja Tidak Langsung	Pimpinan Puncak	1
	Sekretaris	1
	Bendahara	1
	Staf Manajemen	1
	Kepala Bagian Pemasaran	1
	Staf Bagian Pemasaran	3
Tenaga Kerja Langsung	Kepala Bagian Produksi	1
	Staf Bagian Produksi	12
	Kepala Bagian Gudang	1
	Staf Bagian Gudang	2
	Kepala Bagian Mutu	1
	Staf Bagian Mutu	1
	Kepala Stok dan Pengeluaran Hasil Produksi	1
	Staf Bagian Stok dan Pengeluaran Hasil Produksi	1
	Kepala sanitasi dan perawatan mesin	1

Gambar 7. Distribusi Jumlah Tenaga Kerja
Sumber: CV. Bayu Dewa Brahma (2024)

Para karyawan CV. Bayu Dewa Brahma bertugas sesuai divisi masing-masing yang meliputi pemanenan, produksi, penggudangan, pengemasan dan pemasaran. Sedangkan, tenaga kerja tidak langsung pada CV. Bayu Dewa Brahma bertugas sebagai penjaga keamanan, pembuat desain kemasan, serta penjaga galeri coklat.

Tabel 1. Data Jenjang Pendidikan dan Jenis Kelamin Karyawan

Nama	Pendidikan	Jenis Kelamin
Aji Wibowo	SMA	Laki-laki
Dian Wafaudin	SMA	Laki-laki
Surur Ahmad	S1	Laki-laki
Maulana Yusuf	SMA	Laki-laki
Aldi Setiawan	SMA	Laki-laki
Likka Setyani	S1	Perempuan
Nadiatus	SMA	Perempuan
Wahyu Adrianto	SMA	Laki-laki
Miftahul Anwar	SMA	Laki-laki
Udin Syarifuddin	SMA	Laki-laki
Riski Galuh Septian	SMA	Laki-laki
Nurchahyo Aji	SMA	Laki-laki
Dedy Cahyono	SMA	Laki-laki
Muhammad Zaini	SMA	Laki-laki
Muhammad Indra	SMA	Laki-laki
Antok H.	SMA	Laki-laki
Syaiful Anam	S1	Laki-laki
Muhammad Fajar	SMA	Laki-laki
Rafi A.	SMA	Laki-laki
Wati Setiawati	SMA	Perempuan
Indah Umaroh	SMA	Perempuan
Umi Wijayanti	SMA	Perempuan
Putri Arifningtyas	SMA	Perempuan
Bella Alfian	SMA	Perempuan
Rika Ramadayanti	SMA	Perempuan
Diana Purbosari	SMA	Perempuan
Atmojoyo	SMA	Laki-laki
Nanda Putri	SMA	Perempuan

2. Waktu Kerja

Waktu kerja yang berlaku di Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati adalah enam hari kerja dengan 8 jam per hari. Hari kerja yang berlaku adalah hari Senin—Minggu yang dimulai pada pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB dan waktu istirahat selama 1 jam, yaitu pada pukul 12.00 WIB – 13.00 WIB. Bagi karyawan yang melakukan ibadah diberikan kesempatan untuk melakukan ibadah dengan tertib tanpa mengganggu jalannya kegiatan operasional

perusahaan. Waktu libur dalam satu minggu yang diizinkan adalah satu hari dengan ketentuan tidak boleh libur pada hari Sabtu dan Minggu. Serta libur secara bergantian dengan kesepakatan dari para karyawan.

3. Penggolongan Tenaga Kerja

Penggolongan tenaga kerja pada Industri Pengolahan Kakao CV. Bayu Dewa Brahma dibagi menjadi dua bagian. Tenaga kerja tersebut yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Jumlah total tenaga kerja tetap di Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati adalah sebanyak 28 orang. Tenaga kerja tetap pada Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati terdiri dari ketua kelompok tani sampai karyawan. Tenaga kerja langsung meliputi kepala dan staf bagian pergudangan, produksi, pengujian mutu, serta bagian sanitasi dan perawatan mesin, sedangkan untuk tenaga kerja yang tidak langsung meliputi pimpinan puncak, sekretaris, bendahara, staf manajemen, kepala dan staf bagian pemasaran. Para karyawan tersebut melakukan pekerjaan seperti pemanenan, produksi, pengemasan, dan pemasaran. Tenaga kerja langsung merupakan semua tenaga kerja atau karyawan yang secara langsung melaksanakan proses produksi. Sementara yang tergolong tenaga kerja tidak langsung adalah penjaga keamanan, pembuat desain kemasan, dan penjaga kantin.

4. Sistem Pembayaran Tenaga Kerja

Pemberian gaji untuk seluruh karyawan dilakukan setiap satu bulan sekali. Gaji para karyawan juga bergantung pada kemampuan masing-masing karyawan. Adapun golongan gaji karyawan sesuai dengan jabatan dan pendidikan terakhirnya. Penggolongan ini juga sesuai dengan golongan divisi yang ada. Jika terdapat kerja lembur untuk karyawan maka karyawan tersebut akan mendapat ceperan/uang tambahan untuk kerja kerasnya dalam bekerja lembur, juga mendapat insentif dan uang makan selama bekerja, tetapi jika tidak masuk kerja maka tidak mendapatkan insentifnya. Sistem kompensasi yang diterapkan pada Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati mengacu pada Upah Minimal Kabupaten/Kota (UMK) Kabupaten Mojokerto yaitu sebesar 4.279.787,17 rupiah.

5. Fasilitas dan Kesejahteraan Tenaga Kerja

Fasilitas diartikan sebagai salah satu faktor penunjang kerja seorang karyawan dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh suatu perusahaan, fasilitas kerja yang baik dengan alat yang sesuai mendukung kinerja karyawan lebih kondusif dengan begitu membuat pekerjaan lebih efektif dan efisien. Fasilitas yang memadai dapat menunjang kinerja pegawai sedangkan bagi penerima layanan dapat memberikan rasa nyaman dan kepuasan ketika proses layanan berlangsung (Jufrizen & Hadi, 2021). Fasilitas yang disediakan oleh CV. Bayu Dewa Brahma dibagi menjadi dua jenis yaitu fasilitas finansial dan non finansial, berikut diantaranya:

a. Fasilitas non finansial

1. Tempat Parkir

Tempat parkir yang disediakan oleh perusahaan terdiri dari dua tempat yaitu di depan pabrik dan di belakang pabrik (khusus hari Minggu). Hal ini dikarenakan jumlah pengunjung yang meningkat pada hari libur.

2. Kantin

Kantin disediakan sebagai fasilitas tempat makan dan istirahat bagi pekerja. Kantin menyediakan menu makanan sehat dan halal dengan sistem pembayaran tunai maupun *qris*.

3. Tempat Ibadah

Mushola sebagai tempat ibadah disediakan di area pabrik tepatnya di depan pintu masuk pabrik untuk para tenaga kerja yang beragama muslim. CV. Bayu Dewa Brahma juga menyediakan waktu yang cukup bagi pekerjanya dalam melaksanakan ibadah. Salah satunya adalah penambahan waktu selama 30 menit untuk persiapan ibadah sholat jumat.

4. Loker

Fasilitas loker diberikan untuk para pegawai sebagai tempat penyimpanan barang dilengkapi dengan kunci untuk menjaga barang menjadi lebih aman. Setiap pegawai dilengkapi dengan satu loker sehingga penyimpanan barang menjadi lebih efisien dan teratur.

5. Tempat Sanitasi

Tempat sanitasi berfungsi sebagai tempat untuk membersihkan diri sebelum memasuki ruang produksi. Terletak disebelah loker sebelum pintu masuk produksi. Tempat sanitasi disediakan bagi pekerja untuk mencuci tangan dan kaki sebelum memasuki ruang produksi.

6. APD

Perlengkapan APD difasilitasi oleh perusahaan yang mencakup sarung tangan, *hair cap*, masker, apron/jas lab, dan alas kaki. Hal ini disediakan untuk melindungi karyawan dan menjaga kebersihan karyawan selama berada di ruang produksi.

b. Fasilitas finansial

1. Kartu Kesehatan (BPJS)

Kartu ini digunakan sebagai penjamin kesehatan dari pekerja CV. Bayu Dewa Brahma dan wajib dibayarkan setiap bulannya oleh perusahaan.

2. Cuti Melahirkan

Cuti melahirkan hanya diperuntukkan wanita hamil yang akan melahirkan. Cuti ini memiliki durasi selama satu bulan, dengan tetap mendapatkan gaji sebesar 50%.

3. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan hari raya dibayarkan oleh perusahaan setiap tahunnya dengan besaran yang diterima sebesar dua kali lipat dari gaji pokok.