

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

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

Indonesia merupakan salah satu negara pembudidaya tanaman kakao paling luas di dunia dan termasuk Negara penghasil kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana, yang nilai produksinya mencapai 777.500 ton/thn. Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditas unggulan sub sektor perkebunan Indonesia yang memiliki potensi besar, dengan luas areal perkebunan dan produksinya cenderung terus meningkat setiap tahun. (Aprillia & Suryadarma., 2020).

Coklat adalah salah satu olahan hasil kakao yang digemari oleh masyarakat. Coklat merupakan suspense dari beberapa partikel seperti pasta kakao, gula, dan susu bubuk yang disusun oleh lemak coklat secara utuh dan terus menerus. Berdasarkan komposisi bahan penyusunnya, coklat dibedakan menjadi 3 diantaranya *milk* coklat, *white* coklat dan *dark* coklat. Hal yang membedakan dari ketiga coklat ini adalah penambahan susu pada bahan baku pembuatannya. *Milk* coklat dan *white* coklat menggunakan bahan baku susu didalamnya, berbanding terbalik dengan *dark* coklat yang tidak memerlukan tambahan susu didalamnya (Rifki., 2021).

Salah satu hasil olahan coklat yang disukai oleh masyarakat adalah coklat hitam (*Dark Chocolate*). *Dark chocolate* adalah jenis coklat yang memiliki kandungan kakao tingkat tinggi dibandingkan jenis coklat lainnya seperti *milk* coklat atau coklat *original*. *Dark Chocolate* ini umumnya memiliki rasa yang lebih pekat, sedikit pahit, dan kandungan konsentrasi coklat yang lebih intens. Kandungan kakao dalam *dark chocolate* biasanya berkisar antara 50% hingga 100%. Selain itu, *dark chocolate* dianggap lebih sehat daripada coklat jenis lainnya karena mengandung antioksidan tinggi dan dapat memberikan beberapa manfaat kesehatan serta memiliki peranan yang penting dalam menyehatkan tubuh manusia seperti meningkatkan kesehatan jantung. Pada *dark chocolate* mempunyai korelasi positif dengan jumlah total polifenol maupun gugus *fenol flavan-3 pI* dan *proanthocyanidin* yang dikandungnya. Kandungan polifenol yang tinggi sangat berkontribusi untuk menyehatkan tubuh, karena mempunyai peran

antioksidan, menghilangkan stress, memperbaiki kemampuan kognitif, anti diabetes dan anti hipertensi (Sutrisno., 2018).

Bahan baku serta proses yang digunakan didalam pembuatan coklat akan menentukan kualitas mutu pada hasil akhir coklat. Menurut (Fahrurrozi et al., 2020), Pada dasarnya alur proses pengolahan biji kakao memiliki 2 proses pengolahan yaitu pengolahan primer dan sekunder. Pengolahan primer buah kakao terdiri dari pemanenan, pembelahan buah, fermentasi, pengeringan, sortasi, dan penyimpanan. Sedangkan untuk pengolahan sekunder terdiri dari penyangraian (*Roasting*), pemisahan kulit biji (*Winnowing*), Penggilingan (*Grinding*), dan Pengempaan (*Pressing*) yang akan menghasilkan hasil akhir bubuk coklat. Pengolahan bubuk coklat untuk menjadi produk dark coklat diantaranya yaitu penyiapan bahan baku, pencampuran bahan, *conching*, *tempering*, *molding* (pencetakan), dan *freezing* (pembekuan).

Salah satu industri pengolahan bubuk kakao menjadi produk cokelat adalah PT. Kampung Coklat Blitar. PT. Kampung Cokelat Blitar merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan yaitu cokelat olahan yang selalu berinovasi dalam pengembangan usaha. PT. Kampung Coklat memproduksi berbagai macam produk olahan cokelat antara lain *Dark Chocolate*, *Milk Chocolate*, *Original Chocolate*, *White Chocolate*, *Crispy Chocolate*, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, produk cokelat olahan PT. Kampung Coklat Blitar mampu bersaing secara nasional maupun Internasional.

Judul yang diangkat pada Praktik Kerja Lapang ini adalah “Analisis Perbedaan Proses Produksi *Dark Chocolate* di PT. Kampung Coklat Desa Kademangan Blitar dengan Literatur”. Tujuan pemilihan judul tersebut adalah memberikan pengalaman, pengetahuan, dan wawasan khususnya pada proses produksi *Dark Chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar. Berdasarkan latar belakang tersebut, PT. Kampung Cokelat Blitar layak dijadikan untuk kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) mahasiswa karena profil perusahaan yang memenuhi standar untuk tempat Praktik Kerja Lapang (PKL), dan pemilihan topik tersebut bertujuan untuk lebih memahami penerapan ilmu dan teori yang telah dipelajari sebagai mahasiswa Teknologi Pangan Universitas pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, serta penting bagi mahasiswa untuk membandingkan ilmu yang didapat dengan praktik yang terjadi di PT. Kampung Coklat Blitar.

## **1. Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang di PT. Kampung Coklat Blitar, antara lain :

- a. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses produksi *Dark Chocolate* di PT. Kampung Coklat Blitar.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari dan membandingkan proses pengolahan coklat antara literatur dengan proses di PT. Kampung Coklat Blitar

## **2. Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Kampung Coklat Blitar antara lain :

### **a. Bagi Perguruan Tinggi**

Memberikan kesempatan kerjasama yang saling menguntungkan di bidang pendidikan antara Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Kampung Coklat Blitar.

### **b. Bagi Perusahaan**

Hasil Praktik Kerja Lapang dapat menjadi masukan yang positif bagi perusahaan dalam menentukan kebijakan yang terbaik untuk kemajuan usaha di masa yang akan datang.

### **c. Bagi Mahasiswa**

Mahasiswa dapat mengetahui secara mendalam mengenai kenyataan yang ada di dunia industri sehingga diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ke dalam dunia industri.

## **B. Sejarah Perusahaan**

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan kakao menjadi biji kakao kering, produksi cokelat, dan tempat edukasi yang didirikan oleh Bapak Kholid Mustofa. Awalnya Bapak Kholid Mustofa adalah seorang peternak ayam yang mengalami kerugian besar akibat terjangkitnya virus flu burung pada tahun 2004. Ketidakadaan pekerjaan dan tuntutan ekonomi membuat Bapak Kholid Mustofa memutarbalikkan otak dan mulai serius dengan usahatani ke budidaya kakao yang yang ditanam di kebun keluarga dengan luas 750 m<sup>2</sup> yang sudah ditanami kakao sejak tahun 2000.

Hasil panen kakao pertama dijual dengan harga Rp. 9.000,-/kg, kemudian beliau berpikir untuk mengolah kebun kakao ini dengan serius agar menambah nilai jual dari buah kakao sendiri. Akhirnya beliau memutuskan untuk magang di

PTPN XII Blitar dan Puslit Kota Jember untuk memperdalam ilmu tentang budidaya kakao. Selesai mengikuti magang tersebut, Bapak Kholid Mustofa berniat untuk mengembangkan usahatani tersebut

Pada tahun 2005 beliau mengajak beberapa petani untuk membentuk gabungan kelompok tani (Gapoktan) yang diberi nama Guyub Santoso Pada tahun 2006, gapoktan guyub santoso mendirikan CV. Guyub Santoso untuk mempermudah penjualan biji kakao yang didapat dari petani. Pada tahun 2007, gapoktan guyub santoso mendapat pesana untuk memasok biji kakao di sebuah pabrik pengolahan biji kakao sebanyak 3,2 ton perbulan. Hal ini membuat Bapak Kholid Mustofa untuk lebih mendalami ilmu pengelolaan kakao di pabrik cokelat Monggo Yogyakarta dan Silver Queen.

Pada tahun 2013, penjualan biji kakao yang dilakukan oleh CV. Guyub Santoso telah menjual 300 ton per bulan yang membuat H. Kholid berpikir untuk mengembangkan usaha pengolahan cokelat. Usaha yang dilakukan H. Kholid Mustofa yakni mulai membuat cokelat sendiri yang bekerjasama dengan Anggi Cokelat asal Blitar. Bubuk cokelat saat itu dipasarkan ke sejumlah daerah seperti Solo dan Surabaya. Pada tahun 2014 tepatnya pada tanggal 17 Agustus, CV. Guyub Santoso berubah nama menjadi Kampung Coklat dengan mengusung konsep yang berbeda dari sebelumnya. Kampung Coklat mengangkat edukasi tentang kakao, dan menjual makanan dan minuman yang terbuat dari cokelat. Setelah wisata edukasi berjalan dengan baik dan mulai dikenal oleh masyarakat, pada tahun 2017 Kampung Coklat Blitar dikembangkan menjadi perseroan terbatas (PT). Selain itu Bapak Kholid Mustofa juga terus mengembangkan fasilitas wisata edukasi antara lain Cokelat gallery, terapi ikan, live music, musholla, photo area, wahana bermain, dan sebagainya.

### **C. Jumlah Produksi**

Proses produksi cokelat di PT. Kampung Coklat Blitar adalah kegiatan utama yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan pasar. Setiap harinya dengan kondisi operasional normal. perusahaan dapat memproduksi hingga 180 kg cokelat dengan menggunakan tiga mesin *ball mill*, dimana masing-masing mesin berkapasitas 60 kg. Variasi produk cokelat yang dibuat bergantung pada jadwal produksi dan persediaan di gudang, sehingga berbagai jenis cokelat dapat diproduksi sesuai kebutuhan. PT. Kampung Coklat Blitar memiliki strategi fleksibel untuk mengatasi lonjakan permintaan atau ketika persediaan hampir habis. Ketika

terjadi lonjakan permintaan oleh konsumen, perusahaan dapat meningkatkan produksinya hingga mencapai 300 kg cokelat per harinya. Langkah ini diambil untuk memastikan bahwa stok produk selalu tersedia dan menghindari kekurangan yang dapat mengganggu penjualan. Namun, ketika persediaan cokelat di gudang sudah mencukupi untuk memenuhi pesanan pasar, PT. Kampung Coklat Blitar akan melakukan penyesuaikan dalam proses produksinya. Dalam kondisi stok yang stabil, produksi cokelat akan dikurangi hingga menjadi 60 kg per harinya, dimana berat tersebut sesuai dengan kapasitas satu mesin ball mill. Penyesuaian ini dilakukan untuk mengelola stok dengan lebih efisien dan menghindari overproduksi yang bisa menyebabkan pemborosan sumber daya. Strategi produksi yang fleksibel dan responsif ini memungkinkan PT. Kampung Coklat Blitar untuk memenuhi permintaan konsumen tepat waktu, menjaga kualitas produk, dan mengoptimalkan penggunaan sumber daya. Dengan demikian, perusahaan dapat mempertahankan keseimbangan antara pasokan dan permintaan, memastikan kepuasan konsumen, dan memaksimalkan efisiensi operasional.

#### **D. Pemasaran Produksi**

Pemasaran produk dark chocolate batang di PT. Kampung Coklat Blitar ini dilakukan melalui dua cara yaitu secara offline yang diperjualbelikan di galeri penjualan cokelat yang ada di area wisata Kampung Coklat Blitar, serta dapat dilakukan pemasaran secara online melalui Tokopedia, Shopee, WhatsApp, ataupun akun Instagram resmi miliki PT. Kampung Coklat Blitar. Produk dark chocolate batang yang dipasarkan di PT. Kampung Coklat Blitar terdiri dari dua jenis yaitu dark chocolate batang dengan berat 45 gram dan dark chocolate batang dengan berat 55 gram. Kedua produk tersebut memiliki perbedaan harga jual, dimana produk dark chocolate batang dengan berat 14 gram dijual dengan harga Rp 14.000/batang, sedangkan untuk produk dark chocolate batang dengan berat 55 gram dijual dengan harga Rp 15.500/batangnya.

#### **E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

##### **1. Lokasi Perusahaan**

Penentuan lokasi perusahaan merupakan suatu keputusan yang penting bagi perusahaan. Perusahaan produksi membutuhkan bahan baku, tenaga kerja dan faktor input lainnya dengan tepat, cepat, dan mudah. Bagi perusahaan dagang, memerlukan lokasi yang dekat dengan

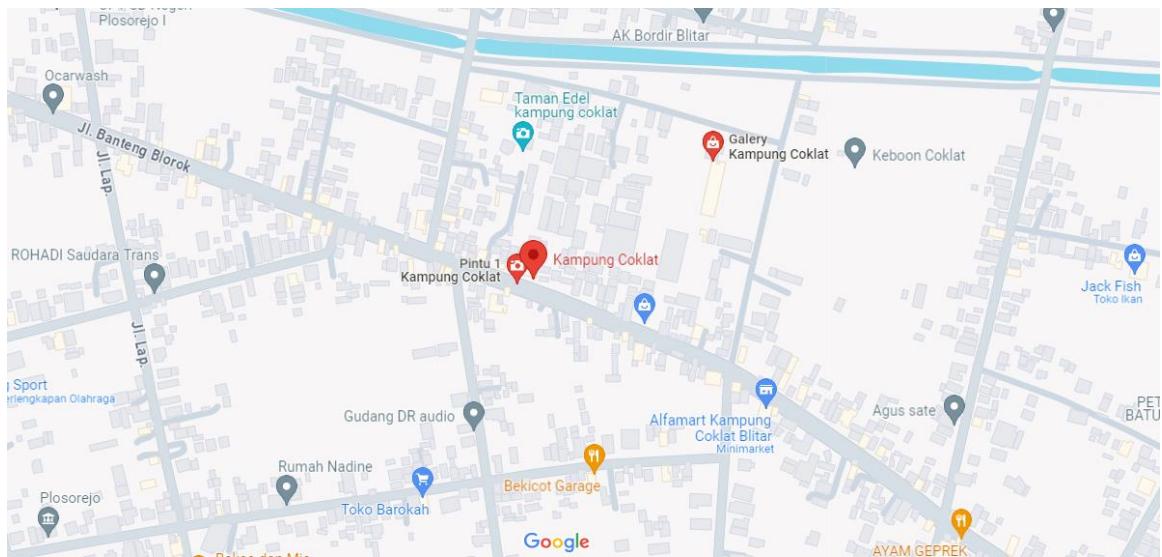
pasar guna menjangkau langsung konsumennya. Selain itu, lokasi usaha yang tepat akan menekan biaya, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Dengan memilih lokasi usaha yang tepat, perusahaan akan mampu bersaing dengan perusahaan lain karena beroperasi secara efisien dan efektif, serta akan menentukan keberlangsungan hidup perusahaan tersebut. Dalam memilih lokasi usaha atau lokasi pabrik tidaklah mudah karena harus mempertimbangkan beberapa faktor antara lain lokasi pasar, sumber bahan baku, tenaga kerja, listrik, air, akses transportasi, sikap masyarakat, serta peraturan pemerintah setempat (Maulana, 2018).

PT. Kampung Coklat Blitar terletak di Jalan Banteng Blorok No. 18 Desa Plosorejo, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. PT. Kampung Coklat Blitar ini memiliki lahan sendiri untuk mendirikan usahanya sebesar 4,115 Ha dengan luas 2,366 lahan binaan untuk tanaman penghasil dan seluas 1,769 untuk lahan binaan tanaman bukan penghasil. Pemilihan lokasi pabrik di Desa Plosorejo didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya :

- a. Sumber air di Desa Plosorejo masih bersih
- b. Udara di Desa Plosorejo masih segar dan terhindar dari polusi karena jauh dari jalan raya
- c. Lokasi pabrik dekat dengan pemukiman penduduk dengan mayoritas bermata pencaharian sebagai petani yang penghasilannya tidak menentu, selain itu mayoritas penduduk memiliki pendidikan yang rendah sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan meminimalisir tingkat pengangguran.

Letak lokasi dari PT. Kampung Coklat blitar dapat dilihat dari **Gambar 1**.

Dibawah ini



Gambar 1. Lokasi PT. Kampung Coklat Blitar

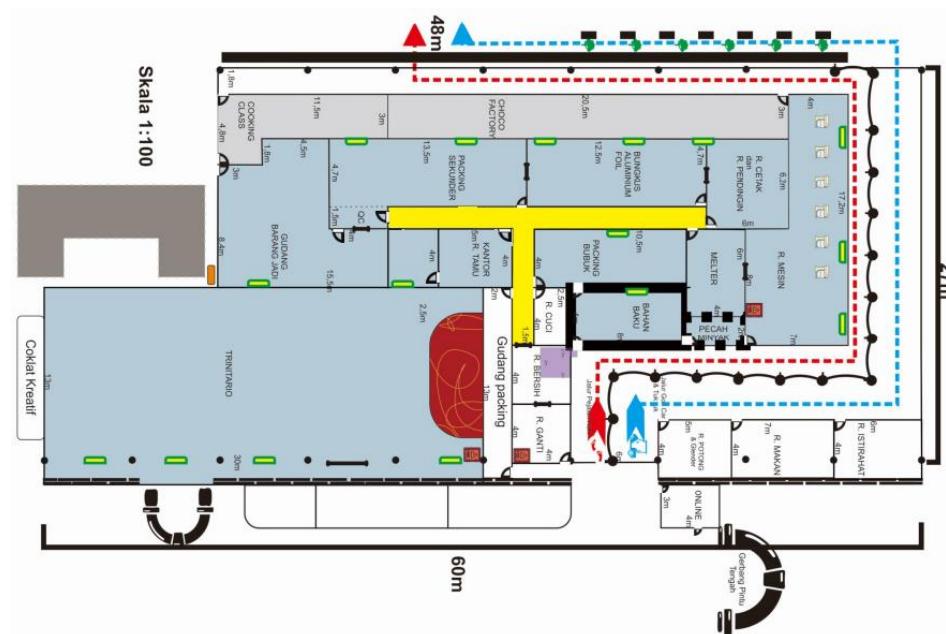
Sumber : Google Maps (2024).

## 2. Tata Letak Perusahaan

Tata letak pabrik dapat didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik dengan memanfaatkan luas area secara optimal guna menunjang kelancaran proses produksi. Pengaturan tata letak pabrik dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi sehingga kapasitas dan kualitas produksi yang direncanakan dapat dicapai dengan tingkat biaya yang paling ekonomis. Secara garis besar tujuan utama dari tata letak pabrik adalah mengatur area kerjadan segala fasilitas produksi yang faling ekonomis untuk operasi produksi aman dan nyaman sehingga akan dapat menaikan moral kerja dan *performanceoperator* (Rosyidi, 2018).

Tata letak ruang produksi di PT. Kampung Coklat Blitar menunjukkan tata letak yang baik dimana dalam penataan letak ruang produksi dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku serta gudang produk jadi tidak jauh dari ruang proses produksi. PT. Kampung Coklat Blitar memiliki beberapa ruangan yang meliputi loker karyawan, wastafel untuk sanitasi karyawan, gudang bahan baku, Intermediate room, ruang conching, ruang peleahan, ruangan sanitasi karyawan dan peralatan, ruang manajer produksi, ruang kemasan dekorasi, ruang cetak, cooking class, gudang kemasan, ruang packing primer dan sekunder, dan gudang

produk jadi. Tata letak setiap ruangan dapat dilihat pada **Gambar 2** berikut:



Gambar 2. Denah Ruang Produksi PT Kampung Coklat Blitar

Sumber : PT Kampung Coklat (2024)

## **F. Organisasi Perusahaan**

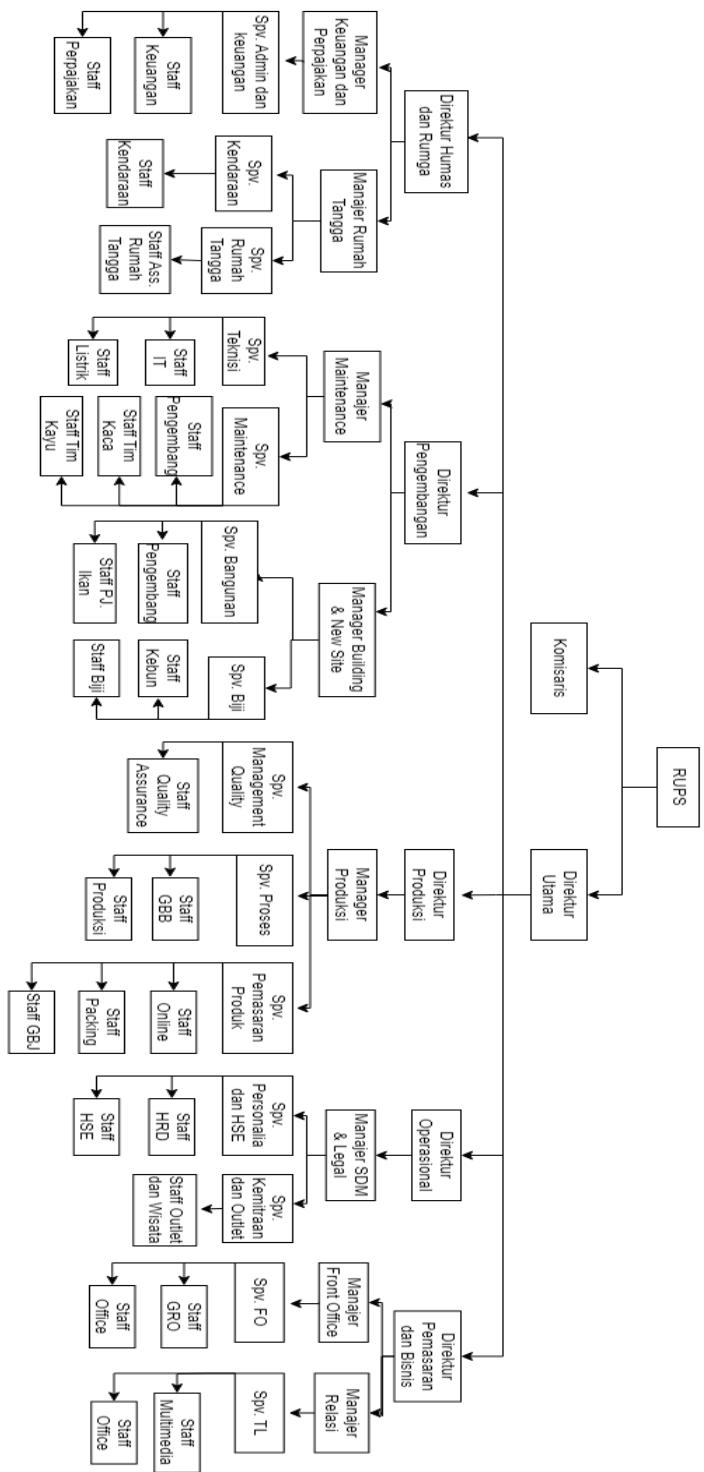
Organisasi dapat diartikan sebagai suatu kelompok orang yang bekerja sama untuk mencapai tujuan bersama. Setiap organisasi perusahaan pada umumnya memiliki suatu struktur organisasi. Penyusunan struktur organisasi merupakan langkah terencana dalam suatu perusahaan untuk melaksanakan fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan. Menurut Muljawan (2019), Struktur organisasi merupakan susunan sistem yang menunjukkan hubungan antar posisi kepemimpinan yang terdapat dalam suatu organisasi. Struktur organisasi merupakan bentuk kesadaran dan pertimbangan mengenai perencanaan atas penentuan tugas, tanggung jawab, kekuasaan, serta spesialisasi setiap bagian dalam organisasi.

Gammahendra et al. (2014) menyatakan bahwa dengan adanya struktur organisasi maka dapat diketahui kegiatan apa saja yang ada dalam organisasi tersebut, karena didalam struktur organisasi terdapat informasi mengenai bagian-bagian (departemen) yang ada, nama dan posisi masing-masing individu, dimana didalamnya terdapat garis penghubung yang menunjukkan siapa melapor pada siapa dan siapa bertanggungjawab pada siapa. Selain memberikan kontribusi terhadap keefektifan strategi suatu organisasi, struktur organisasi juga diduga

memberikan kontribusi terhadap keefektivan pengelolaan dana yang ada dalam suatu perusahaan.

Struktur organisasi sangat diperlukan didalam suatu perusahaan untuk memudahkan pekerja dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab setiap pekerja, sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai tujuan utama perusahaan. Adapun struktur organisasi PT. Kampung Coklat Blitar dapat dilihat pada **Gambar 3** berikut ini:

## STRUKTUR ORGANISASI PT KAMPUNG COKLAT BLITAR



Gambar 3. Struktur Organisasi PT Kampung Coklat Blitar

Sumber : PT. Kampung Coklat (2024)

Berdasarkan struktur organisasi di PT. Kampung Coklat Blitar setiap jabatan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Berikut ini tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan:

1. Komisaris

Komisaris bertanggung jawab untuk mengawasi pelaksanaan rencana jangka panjang, rencana kerja, dan anggaran perusahaan, serta memberikan konsultasi kepada direksi dalam mengelola perusahaan.

2. Direktur Utama

Direktur utama bertanggung jawab untuk mengoordinasikan, mengawasi, dan memimpin manajemen perusahaan, serta memastikan bahwa semua kegiatan dilaksanakan sesuai dengan visi dan misi perusahaan. Selain itu, Direktur utama juga bertugas mengadakan rapat dengan semua tingkatan di dalam perusahaan.

3. Direktur Keuangan

Direktur keuangan bertanggung jawab atas kinerja keuangan perusahaan, merangkum laporan keuangan rutin, mengawasi laporan keuangan dari semua bagian perusahaan, serta merancang strategi untuk meningkatkan pertumbuhan keuangan perusahaan.

4. Direktur Maintenance

Direktur maintenance bertanggung jawab untuk menilai dan mengatur kegiatan pemeliharaan perusahaan serta melaporkannya kepada direktur utama.

5. Direktur Produksi

Direktur produksi bertanggung jawab untuk menilai dan mengatur kegiatan operator dalam berbagai tahap produksi seperti produksi, pencetakan, pengemasan, kontrol kualitas, dan administrasi. Direktur produksi juga bertanggung jawab memastikan produk sesuai standar dan lulus uji mutu.

6. Direktur Operasional

Direktur operasional bertanggung jawab untuk menilai dan mengatur kegiatan karyawan, keamanan, pengadaan barang, serta hubungan mitra perusahaan. Selain itu, direktur operasional bertugas melaporkan hal-hal tersebut kepada direktur utama.

7. Direktur Pemasaran dan Bisnis

Direktur pemasaran dan pengembangan bisnis bertanggung jawab atas kegiatan pemasaran, hukum, perpajakan, multimedia, serta kewajiban untuk melaporkannya kepada direktur utama.

**8. Manajer Keuangan**

Manajer keuangan bertanggung jawab untuk merancang perencanaan keuangan umum perusahaan, mengelola kebutuhan keuangan perusahaan dengan efisiensi, membuat keputusan strategis terkait investasi dan berbagai bentuk pembiayaan, serta menangani semua aspek terkait keputusan-keputusan tersebut.

**9. Manajer Maintenance**

Manajer maintenance bertanggung jawab untuk mengawasi pelaksanaan pekerjaan pemeliharaan pada semua peralatan, memantau penggunaan alat, dan memastikan utilitasnya berjalan dengan baik.

**10. Manajer Produksi**

Manajer produksi bertanggung jawab atas segala mekanisme manajemen produksi secara teknis yang meliputi pengawasan dan pengendalian proses produksi. Melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi. Menentukan standar kontrol kualitas produk dan mengelola pemesanan dan pembelian bahan baku produksi.

**11. Manajer Operasional**

Manajer Operasional bertugas melakukan pengawasan mencakup semua aktivitas yang bertujuan mengarahkan dan menjamin agar kegiatan yang dilakukan sesuai dengan perencanaan. Memastikan organisasi berjalan sebaik mungkin dalam memberikan pelayanan dan memenuhi harapan para pengunjung dan konsumen.

**12. Supervisor Admin dan Keuangan**

Supervisor admin dan keuangan bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staff keuangan dan staff perpajakan serta menjadi penghubung antara manajer keuangan dengan staf keuangan dan staff perpajakan.

**13. Supervisor Teknisi**

Supervisor teknisi bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staff IT dan staff listrik serta menjadi penghubung antara manajer maintenance dengan staff IT dan staff listrik.

**14. Supervisor Maintenance**

Supervisor maintenance bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staff Maintenance.

**15. Supervisor Proses**

Supervisor proses bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staf gudang bahan baku dan staf proses serta menjadi penghubung antara manajer produksi dengan staff gudang bahan baku dan staff proses.

**16. Supervisor Pemasaran Produk**

Supervisor pemasaran produk bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staff online, staf packing dan staff gudang bahan jadi serta menjadi penghubung antara manajer produksi dengan staff online, staff packing dan staff gudang bahan jadi.

**17. Supervisor Personalia**

Supervisor personalia bertanggung jawab atas pengawasan langsung dan koordinasi kegiatan staf HRD serta menjadi penghubung antara manajer operasional dengan staf HRD.

**G. 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. Kampung Coklat Blitar 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. Kampung Coklat Blitar minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan.

**b. Karyawan Harian Lepas**

Pekerja Harian Lepas (PHL) merupakan pekerja yang bekerja pada suatu perusahaan dimana waktu dari pekerjaan mereka tidak ditentukan secara pasti. Bentuk dari perjanjian yang diberikan setiap

perusahaan kepada pekerja harian lepas adalah perjanjian secara lisan. Karyawan harian lepas di PT. Kampung Coklat Blitar berpendidikan SD dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan.

Penerimaan tenaga kerja baru di PT. Kampung Coklat Blitar dilakukan dengan penerimaan surat lamaran pekerjaan dari calon karyawan. Setiap calon yang memenuhi syarat untuk bisa bekerja di perusahaan wajib menandatangani perjanjian kerja yang berisi tentang hubungan antara pihak perusahaan dan calon tenaga kerja. Setiap karyawan baru menjalankan masa training selama satu bulan. Dalam masa training tersebut, para karyawan baru akan mengalami rolling divisi setiap saat jika diperlukan. Penerimaan tenaga kerja baru dilakukan bila terjadi pengembangan pabrik dan perubahan tenaga kerja, misalnya terdapat karyawan yang dimutasi atau karyawan yang mengundurkan diri.

## 2. Jam Kerja

PT. Kampung Coklat Blitar memberlakukan dengan 6 hari kerja mulai dari hari Senin hingga Minggu dengan mengambil 1 hari libur yang berbeda-beda tiap karyawan. Waktu kerja untuk karyawan yaitu mulai dari jam 07.00–16.00 WIB. Apabila karyawan melebihi 9 jam kerja, maka akan dihitung sebagai lembur. Waktu istirahat dilakukan pukul 09.00–09.30 WIB yang biasanya digunakan untuk karyawan untuk sarapan. Kemudian istirahat kedua dilakukan pukul 12.00–13.00 untuk makan siang dan sholat. Sedangkan untuk hari Jum'at khusus karyawan laki-laki, istirahat diperpanjang setengah jam mulai pukul 11.30–13.00 WIB.

## 3. Gaji

Sistem pemberian gaji karyawan di PT. Kampung Coklat Blitar dibayarkan setiap 1 bulan sekali pada hari jumat. Gaji yang diperoleh setiap karyawan berbeda-beda bergantung pada jabatan, jumlah hari kerja dan libur tiap karyawan serta jam lembur yang dilakukan. Sistem gaji dihitung secara harian dan pemberian uang lembur diberikan ketika pekerja memiliki waktu lebih ketika bekerja. Untuk karyawan borongan sistem gaji dibayarkan langsung sesuai berat cokelat yang telah dikemas. Gaji yang dibayarkan belum mencapai UMK harian tenaga kerja di Blitar

#### 4. Kesejahteraan Karyawan

PT. Kampung Coklat Blitar telah melakukan segala upaya untuk meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja dengan menyediakan berbagai fasilitas berikut :

##### a. Fasilitas Utama

PT. Kampung Coklat Blitar memberikan fasilitas utama dengan adanya makan pagi, makan siang dan adanya fasilitas alat dispenser air minum yang dapat digunakan oleh seluruh karyawan. Selain itu seluruh karyawan juga diberikan fasilitas berupa seragam (kaos dan kemeja) dan perlengkapan APD meliputi sarung tangan, hairnet, tissue dan celemek.

##### b. Fasilitas Lingkungan

Fasilitas lingkungan berupa loker yang digunakan untuk menyimpan barang pribadi, ruang makan, toilet, ruang istirahat, tempat ibadah, tempat cuci tangan dan tempat produksi yang bersih dan nyaman dilengkapi dengan AC.

##### c. Fasilitas Ibadah

PT. Kampung Coklat Blitar dilengkapi dengan Musholla Al-Mu'min yang dapat gunakan oleh seluruh karyawan untuk menjalankan ibadah sholat..

##### d. Fasilitas Kesehatan

Fasilitas kesehatan yang diberikan berupa adanya ruang kesehatan yang dilengkapi dengan perawat dan obat gratis yang dapat digunakan setiap saat oleh seluruh karyawan. Setiap ruang juga diberikan kotak P3K untuk pertolongan pertama apabila terdapat kecelakaan kerja. Selain itu fasilitas yang diberikan juga berupa keikutsertaan karyawan dalam program BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan dengan tujuan agar karyawan dapat dirujuk setiap saat jika terjadi kecelakaan kerja tanpa dipungut biaya.

##### e. Kenaikan Gaji

Kenaikan gaji akan diberikan setiap satu tahun sekali yang disesuaikan dengan keadaan perusahaan dan tergantung dari jabatan, masa kerja, serta divisi yang diikuti oleh masing-masing karyawan.

##### f. Tunjangan

Tunjangan yang diberikan berupa tunjangan hari raya seperti: hari raya idul fitri, natal, tahun baru, dan hari raya lainnya dalam jangka waktu masa kerja yang telah ditempuh minimal 6 bulan.

g. Cuti dan Hari Libur

Fasilitas libur diberikan kepada karyawan setiap minggunya yang dapat diambil pada hari-hari kerja kecuali weekend dan hari libur nasional. Khusus karyawan wanita mendapatkan cuti melahirkan selama  $\frac{1}{2}$  bulan dan  $1 \frac{1}{2}$  bulan setelah melahirkan.