

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin bertambahnya jumlah penduduk permintaan kebutuhan makanan akan meningkat. Dewasa ini dapat merubah gaya hidup masyarakat dalam pemilihan makanan. Masyarakat cenderung memilih makanan yang mudah dan praktis yaitu dengan mengonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji sangat populer pada saat ini karena kepraktisannya. Makanan cepat saji relatif enak, aman, dan tidak mudah tumpah saat dibawa berpergian. Asal mula makanan cepat saji berasal dari peristiwa yang mempopulerkan makanan cepat saji saat itu. Makanan cepat saji dapat diartikan sebagai masakan yang dapat dengan cepat disiapkan dan disajikan. Hidangan lain yang dapat diklasifikasikan sebagai makanan cepat saji adalah yang dijual di toko atau restoran yang memerlukan sedikit persiapan dan penyajian untuk dikemas (Daulay, 2014).

Salah satu makanan cepat saji yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yaitu olahan daging ayam. Salah satu jenis makanan cepat saji yaitu kari ayam. Kari ayam dalam kemasan kaleng dapat menjadi pilihan masyarakat karena cara penyajian yang mudah dan praktis. Selain itu, kari ayam dalam kemasan kaleng dapat dibawa untuk berpergian, karena tidak mudah bocor dan terjamin keamanan mutu serta gizinya.

PT. Koki Indocan merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi makanan cepat saji dengan menggunakan kemasan kaleng dan melalui proses thermal untuk menghilangkan adanya bakteri. Produk makanan kaleng yang diproduksi oleh PT. Koki inocan diantaranya corned beef, sarden saus tomat, ikan saus cabe, rendang daging, rendang ayam, opor ayam, kari ayam, fruit cocktail, sayur lodeh dan lain-lain. Produk yang dihasilkan oleh PT. Koki Indocan ini sangat praktis sehingga dapat langsung dikonsumsi yang dimana juga dapat bertahan selama 2 tahun dengan citarasa khas makanan nusantara.

PT. Koki Indocan dipilih sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk menerapkan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini agar mahasiswa mendapatkan pengalaman sebelum memasuki dunia kerja, sehingga mahasiswa mendapatkan bekal dan memperoleh ketrampilan dan pengetahuan yang perlu dikembangkan. Selain itu,

Praktik Kerja Lapangan dilakukan sebagai syarat untuk memenuhi Satuan Kredit Semester (SKS).

1. Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Strata-1 Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
- b. Mempelajari secara langsung proses produksi beragam produk olahan terutama kari ayam mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, penyimpanan di gudang, hingga proses pendistribusian produk di PT. Koki Indocan.

2. Manfaat

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

a. Bagi Perguruan tinggi

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

b. Bagi PT. Koki Indocan

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

c. Bagi Mahasiswa

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

B. Sejarah Singkat PT. Koki Indocan

PT. Koki Indocan merupakan salah satu perusahaan pengalengan makanan yang dimiliki oleh perseorangan. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 18 Februari 1986, dengan adanya surat ijin yang dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah Sidoarjo, perusahaan ini mulai melakukan produksi pada bulan Juni

1989. Perusahaan ini awalnya berlokasi di Gedangan, Sidoarjo, Jawa Timur, kemudian dipindahkan di jalan Pahlawan Tawi, No.1, Desa Karang Jati, Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur. Pemindahan lokasi dilakukan agar memperluas dan mengembangkan kawasan pabrik, selain itu untuk mendekati pemasok bahan baku utama maupun bahan baku pendukung serta melimpahnya ketersediaan air pada lokasi yang baru. Berikut merupakan pabrik PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.1:



Gambar 1. 1 Pabrik PT. Koki Indocan

Sumber : PT. Koki Indocan (2023)

Seiring dengan perkembangan, PT. Koki Indocan memiliki potensi yang cukup baik karena adanya pemesanan yang mengalir dari konsumen. Perusahaan ini akhirnya memproduksi makanan kaleng untuk memenuhi pemesanan konsumen-konsumen dalam negeri. PT. Koki Indocan menempati area tanah seluas 10.000 m² yang dipergunakan dan disesuaikan dengan kebutuhan pabrik dalam memperlancar jalannya proses produksi dan aktivitas karyawan. PT. Koki Indocan memiliki tanah kosong yang digunakan untuk perkembangan pabrik dan area tanaman untuk memberikan suasana rindang dan asri dilingkungan pabrik. Bangunan yang terdapat pada area pabrik merupakan bangunan tetap atau permanen. Bangunan tersebut terdiri dari ruang kantor, ruang administrasi, ruang produksi, gudang, penimpanan bahan baku kering, gudang penimpanan bahan baku basah (cold storege), ruang pemotongan bahan baku utama, ruang penggilingan bahan baku pembantu seperti bumbu, gudang penyimpanan produk, ruang boiler, laboratorium, dapur pemasakan bumbu, ruang pengolahan limbah, gudang sanitasi, bengkel,

musholla, pos penjagaan, mess karyawan, ruang istirahat karyawan, kantin serta tempat parkir.

1. Visi dan Misi

Perusahaan negeri maupun swasta tentunya memiliki visi dan misi dalam menjalankan kegiatan agar dapat tercapainya suatu prestasi dan kinerja perusahaan. berikut merupakan visi dan misi yang dimiliki PT. Koki Indocan :

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

Misi : 1. Memproduksi makanan olahan yang aman, sehat, utuh, halal, dan memenuhi persyaratan pelanggan.

2. Melakukan inovasi berkelanjutan untuk mengembangkan produk yang memenuhi harapan pelanggan.

3. Melakukan perbaikan berkelanjutan untuk mencapai visi yang ditetapkan.

4. Meningkatkan taraf hidup dan mensejahterakan karyawan.

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

2. Logo Perusahaan

Nama Koki Indocan berasal dari kegiatan yang dilakukan pada perusahaan yaitu pengalengan makanan, dimana “Koki” berati juru masak, “Indo” berati Indonesia dan “Can” berati kaleng. Pada awalnya, makanan kaleng yang diproduksi dilakukan untuk memenuhi keperluan ABRI. Selain itu PT. Koki Indocan juga memproduksi makanan kaleng untuk Badan Nasional Penanggulangan Bencana (BNPB) dalam rangka membantu korban bencana alam. Terjadinya peningkatan keperluan akan makanan kaleng dan untuk memenuhi kebutuhan konsumen maka perusahaan dapat menerima pemesanan untuk memproduksi makanan kaleng. PT. Koki Indocan mendatangkan tenaga ahli dari Cina pada masa awal produksi untuk mengajar dan melatih karyawan-karyawan dalam menerapkan teknologi pengalengan makanan. Logo PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.2 berikut ini:



Gambar 1. 2 Logo Koki Indocan

Sumber : PT. Koki Indocan

C. Jumlah Produk dan Kapasitas Produksi

PT. Koki Indocan merupakan perusahaan makanan dengan produk yang dihasilkan dalam kemasan kaleng. Produk yang dihasilkan di PT. Koki Indocan ialah menu Nusantara yang berasal dari komoditas nabati dan hewani. Terdapat 20 jenis menu makanan kaleng. diantaranya fruit cocktail, buah-buahan dalam larutan gula, sayur lodeh, sambal goreng tahu tempe, sambal goreng udang pete, corned beef, ikan sardine, ikan saus cabai, kari ayam, bubur kacang hijau, rendang daging sapi, dan lain sebagainya. PT. Koki Indocan juga memproduksi makanan dengan kemasan alumunium foil. Kemasan ini hanya digunakan untuk produk khusus ABRI (Angkatan Bersenjata Republik Indonesia). Produk yang dimiliki oleh PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.3 berikut ini:



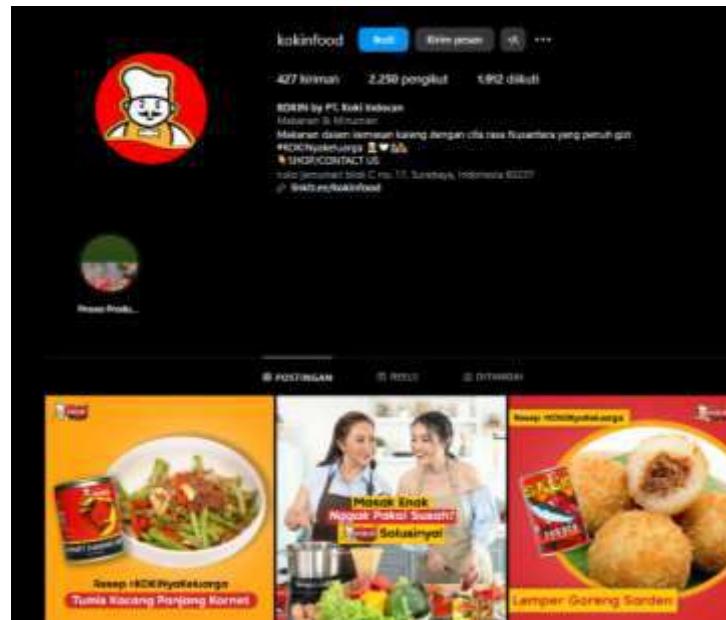
Gambar 1. 3 Produk PT. Koki Indocan

Sumber : PT. Koki Indocan

D. Pemasaran Produk

PT. Koki Indocan memproduksi produk berdasarkan permintaan dari konsumen seperti Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD), Angkatan Bersenjata Republik Indonesia (ABRI) dan Lembaga zakat. PT. Koki Indocan juga memproduksi produk secara berkala untuk memenuhi kebutuhan pasar. Pemasaran dilakukan secara offline dan online. Kegiatan pemasaran yang dilakukan secara online melalui situs web perusahaan, media sosial dan aplikasi jual beli online. Kemudian, pemasaran secara offline di PT. Koki Indocan dilakukan secara langsung ke agen melalui kantor cabang pemasaran. Pabrik menyuplai dan mengirimkan produk sesuai dengan pesanan yang diterima ke beberapa wilayah di Indonesia. Pemasaran produk PT. Koki Indocan dilakukan di dalam negeri dan di luar negeri. PT. Koki Indocan melakukan ekspor produk ke berbagai negara diantaranya yaitu Saudia Arabia, Belanda, dan Hongkong.

PT. Koki Indocan sendiri memiliki dua kantor pemasaran yaitu di Surabaya dan di Jakarta, hal tersebut mempermudah dalam proses pemasaran. Selain itu PT. Koki Indocan memasarkan produk dengan memanfaatkan media sosial seperti melalui aplikasi belanja meliputi Shopee dan Tokopedia . PT. Koki indocan juga mempunyai akun Instagram yang dapat diakses dengan mudah oleh pelanggan. Pelanggan dapat melihat informasi terkait produk dan ide kreasi masakan. Akun Instagram PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.4 berikut ini:



Gambar 1. 4 Akun Isntagram PT. Koki Indocan

Sumber : Dokumen Pribadi (2024)

E. Lokasi Pabrik dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Pabrik

PT. Koki Indocan memiliki 2 kantor pemasaran dan 1 pabrik. Pabrik yang merupakan tempat produksi produk berlokasi di Jalan Pahlawan Tawi Nomor 1, RT 1/RW 1, Desa Karang Jati, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Lokasi pabrik PT. Koki Indocan berjarak kurang lebih 27 km dari selatan Kota Surabaya dan 48 km dari utara Kota Malang. Dengan batas-batas sebagai berikut:

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

Denah lokasi PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.5 berikut ini:



Gambar 1. 5 Lokai PT. Koki Indocan

Sumber : PT. Koki Indocan (2024)

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

Lokasi PT. Koki Indocan memudahkan transportasi untuk pengangkutan bahan baku dan juga pendistribusian produk karena letaknya berdekatan dengan jalan raya yang menghubungkan Kota Malang dengan Surabaya dan juga

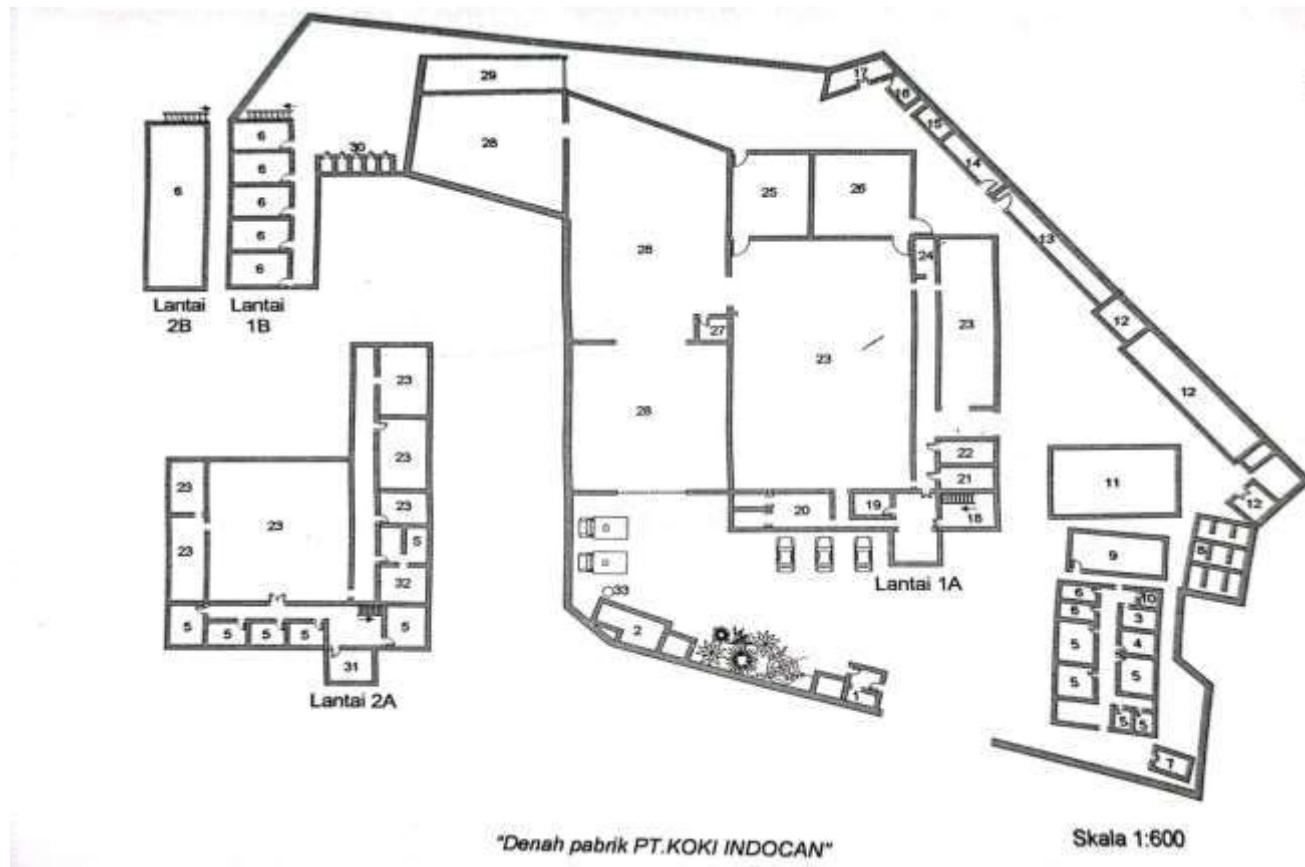
berdekatan dengan gerbang tol Pandaan. Transportasi untuk karyawan juga mudah diakses karena lokasi pabrik tidak jauh dari jalan raya sehingga mudah untuk memperoleh kendaraan umum.

Lokasi ini cukup strategis. Tenaga kerja mudah diperoleh karena lingkungan sekitar pabrik padat penduduk, bahkan kebanyakan pekerja PT. Koki Indocan bertempat tinggal di sekitar pabrik. Di lokasi yang baru ini, terdapat juga fasilitas-fasilitas umum bagi masyarakat, di antaranya masjid, warung makan, puskesmas, toko kecil, warung telekomunikasi, dan kos dengan jarak yang tidak terlalu jauh, kurang lebih 5-20 meter. Dengan lengkapnya fasilitas ini, karyawan yang bertempat tinggal di luar Pandaan dapat menempati mess yang disediakan perusahaan atau kos di sekitar pabrik.

Selain itu, terdapat aliran sungai melewati bagian belakang pabrik. Sungai ini digunakan sebagai pembuangan limbah cair PT. Koki Indocan setelah limbah cair mengalami beberapa proses pengolahan hingga memenuhi syarat untuk dialirkan ke sungai. Beberapa penduduk bahkan meminta limbah cair dari pabrik untuk digunakan sebagai pupuk untuk sawahnya. Limbah padat dibuang di lahan yang telah disediakan atau digunakan sebagai campuran pakan ternak.

2. Tata Letak Pabrik

Secara keseluruhan PT. Koki Indocan menempati areal tanah seluas 10.000 m². Area ini dipergunakan dan disesuaikan dengan keperluan pabrik untuk memperlancar berjalannya proses produksi dan aktivitas karyawan di PT. Koki Indocan, sisa lahan kosong akan digunakan untuk pengembangan area pabrik dan tanaman untuk memberikan suasana rindang dan asri di lingkungan pabrik PT. Koki Indocan. Bangunan yang terletak di area pabrik PT. Koki Indocan merupakan bangunan permanen. Struktur bagian tata letak pabrik dapat dilihat pada gambar 1.6 sebagai berikut:



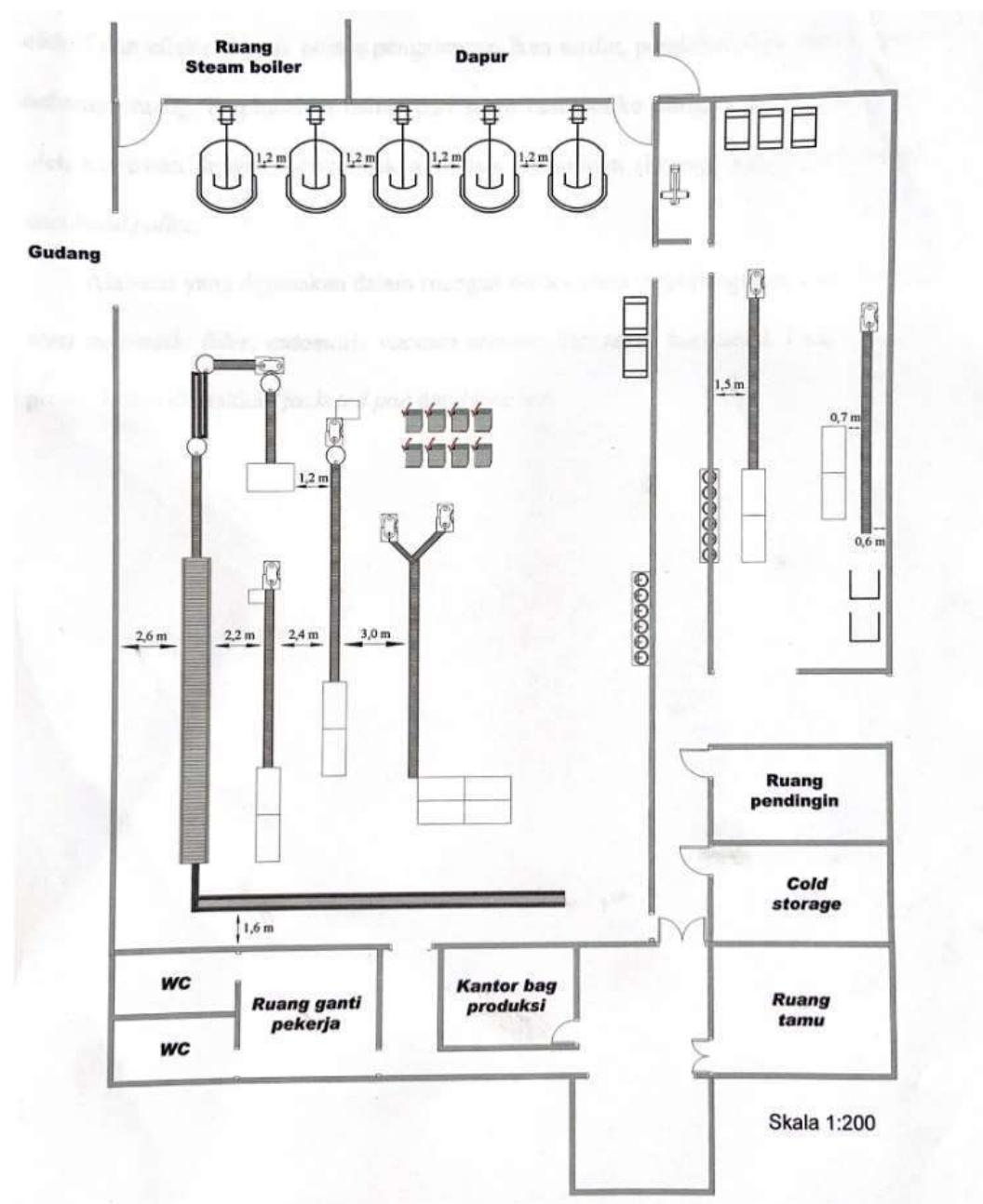
Gambar 1. 6 Tata Letak Pabrik

Sumber : PT. Koki Indocan (2024)

Keterangan:

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

Tata letak mesin dan peralatan di bagian produksi PT. Koki Indocan merupakan jenis tata letak berdasarkan aliran proses (*process layout*). Menurut Ernita et al. (2018) tata letak berdasarkan aliran proses (*process layout*) merupakan metode pengaturan dan penempatan dari mesin dan segala fasilitas produksi dengan tipe/macam yang sama dalam sebuah departemen. Tata letak proses memiliki keefisienan produksi lebih tinggi dibandingkan dengan tata letak produk dan tetap. Struktur tata letak mesin dan peralatan produksi dapat dilihat pada gambar 1.7 sebagai berikut:



Gambar 1. 7 Tata letak ruang produksi

Sumber : PT. Koki Indocoan (2024)

F. Struktur Organisasi PT. Koki Indocan

Organisasi adalah setiap bentuk persekutuan antara dua orang atau lebih yang bekerja untuk mencapai suatu tujuan bersama dan terkait secara formal dalam ikar hierarki, dimana selalu terdapat hubungan antara seorang atau

kelompok orang yang disebut pimpinan dan seorang atau sekelompok orang yang disebut bawahan.

1. Profil singkat perusahaan

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

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

2. Struktur organisasi dan sumber daya manusia perusahaan

Struktur organisasi PT. Koki Indocan menganut sistem organisasi garis yaitu setiap pegawai hanya tunduk dan bertanggungjawab kepada seorang atasan dan setiap kelompok pegawai tidak dibantu atau dibimbing oleh seorang (badan) penasehat lain atau orang lain, kecuali menurut petunjuk seorang atasan. Tugas dari masing-masing jabatan dalam struktur organisasi tersebut dijabarkan sebagai berikut:

a. Direktur

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

b. Administrasi dan Keuangan

Bagian administrasi dan keuangan memiliki tugas dan wewenang untuk mengurus dan mengelola seluruh administrasi dan keuangan perusahaan, mencatat setiap perubahan posisi keuangan perusahaan, Menyusun laporan dan neraca tahunan perusahaan, dan bertanggungjawab langsung kepada direktur perusahaan

c. Kepala Pabrik

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

a. Divisi Produksi

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

b. Divisi Pemeliharaan

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

c. Divisi Lingkungan

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

d. Divisi Umum Dan Personalia

Tugas dan wewenang bagian personalia adalah mengelola sumber daya manusia yang ada untuk mencapai tenaga yang handal, optimal sesuai dengan potensinya dan kapasitas peralatan tenaga kerja pendukung, serta mengelola fungsi pelayanan umum secara terkendali dalam rangka

menunjang kelancaran kegiatan operasional perusahaan secara efektif dan efisien.

e. Divisi Laboratorium dan *Quality Control*

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

f. Divisi Pembelian

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

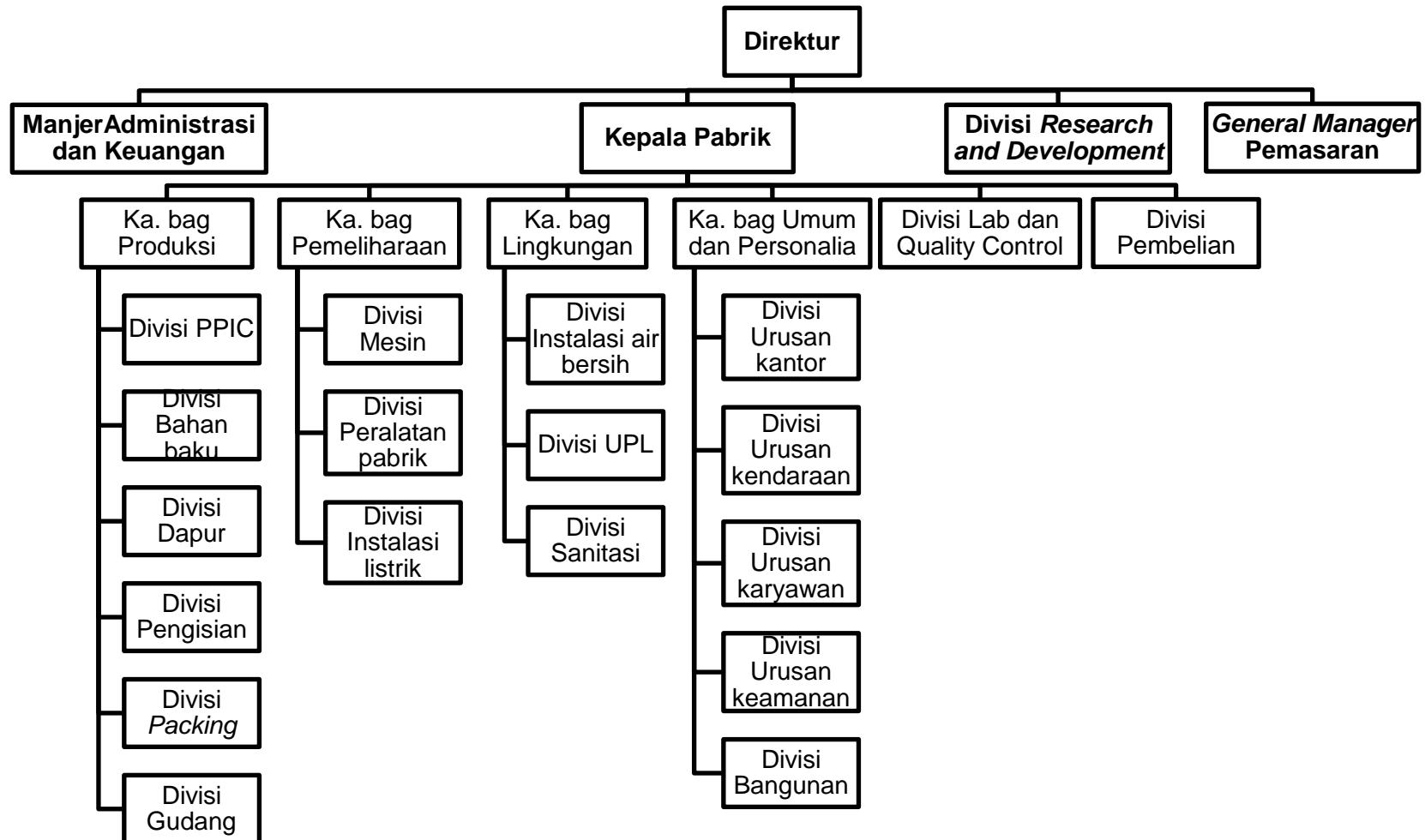
d. Divisi *Research and Development*

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

e. *General Manager Pemasaran*

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

Struktur organisasi di PT. Koki Indocan dapat dilihat pada gambar 1.8 sebagai berikut:



Gambar 1. 8 Struktur organisasi PT. Koki Indocan

Sumber : PT. Koki Indocan (2024)

G. Ketenagakerjaan

1. Sumber Daya Manusia di PT. Koki Indocan

PT. Koki Indocan memiliki tenaga kerja yang dibagi menjadi tiga golongan yaitu pekerja tetap, pekerja harian dan pekerja borongan. Berikut penjelasan terkait tenaga kerja di PT. Koki Indocan.

a. Pekerja tetap

Pekerja tetap adalah pekerja terikat hubungan kerja secara tetap (tidak terikat kontrak) dan mendapatkan gaji tetap yang dibayarkan setiap bulannya serta nominal yang didapatkan lebih besar daripada pekerja yang lain. Pekerja tetap memiliki konsekuensi, tanggung jawab yang besar dari pekerja harian dan pekerja borongan. Pekerja yang tergolong pekerja tetap yaitu staf perusahaan, operator dan koordinator lapangan.

b. Pekerja harian

Pekerja harian dibagi menjadi dua yaitu pekerja harian tetap dan pekerja harian kontrak. Sistem gaji yang diperoleh sesuai dengan standar upah minimum regional, namun masa kerja pekerja harian kontrak ditentukan oleh kontrak kerja yang telah disepakati.

c. Pekerja borongan

Pekerja borongan adalah pekerja tidak tetap yang tidak terikat kontrak dan masa kerjanya sesuai dengan keperluan perusahaan. Pekerja borongan dipanggil apabila terdapat pekerjaan yang harus diselesaikan dalam waktu dekat dan banyaknya permintaan produk dari konsumen. Gaji yang diterima tergantung dari banyaknya pekerjaan yang dapat diselesaikan seriap hari, biasanya dihitung per kilogram bahan atau per kaleng produk. Pekerja yang termasuk pekerja borongan yaitu pengupas dan pemotong buah, pemotong daging, pekerja bagian pelabelan dan pengemasan di gudang.

Jumlah karyawan PT. Koki Indocan dibagaian produksi dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Jumlah Karyawan PT. Koki Indocan

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

Sebagian besar tenaga kerja di PT. Koki Indocan tidak bersekolah. PT. Koki Indocan hanya memiliki beberapa tenaga kerja lulusan SMA dan mereka ini biasanya menduduki jabatan sebagai staff administrasi perusahaan dan koordinator lapangan. Tenaga kerja yang memiliki latar belakang pendidikan perguruan tinggi sangat sedikit dan biasanya menjabat sebagai kepala bagian. Sebagian besar pekerja di PT. Koki Indocan adalah berasal dari Masyarakat yang tinggal dan berdomisili di lingkungan pemukiman dekat dengan pabrik. Sedangkan lainnya merupakan tenaga kerja profesional yang telah bekerja di PT. Koki Indocan sejak pabrik pertama kali berdiri di Gedangan, Sidoarjo. Data pendidikan karyawan PT. Koki Indocan dapat dilihat pada tabel 1.2 sebagai berikut:

Tabel 1. 2 Data Pendidikan Karyawan PT. Koki Indocan

| PENDIDIKAN | JUMLAH |
|-----------------------|------------|
| SD/Tidak tamat SD | 126 |
| Lulusan SMP/Sederajat | 75 |
| Lulusan SMA/Sederajat | 46 |
| S1 | 7 |
| S2 | 3 |
| Total | 255 |

2. Pembagian Jam Kerja

PT. Koki Indocan memiliki peraturan terkait jam kerja bagi karyawan, hal tini guna memperlancar kegiatan produksi setiap harinya. Berikut jam berkeja bagi karyawan:

Hari kerja : Senin – Jumat

Jam kerja : pukul 06.00 – 15.00 WIB (pekerja Borongan)

pukul 08.00 – 16.30 WIB (Pekerja tetap dan Harian)

Jam Istirahat : pukul 12.00 – 13.00 WIB (Senin – Kamis)

pukul 11.30 – 13.00 WIB (Jumat)

3. Tunjangan dan fasilitas

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

a. Sarana transportasi

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

b. Mess/penginapan

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

c. Tunjangan Hari Raya

PT. Koki Indocan memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) bagi semua karyawan dan staff saat menjelang hari raya Idul Fitri.yang THR ini ditentukan sesuai dengan waktu kerja masing-masing karyawan dalam satu tahun.

d. Sarana ibadah

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

e. Kantin

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

f. Kelengkapan kerja

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

g. Ruang ganti

PT. Koki Indocan menyediakan ruang ganti terpisah bagi pria dan wanita. Ruang ganti dilengkapi dengan fasilitas kamar mandi dan loker pekerja.

h. Jaminan kesehatan Pekerja

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