

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan teknologi, terutama di bidang pengolahan pangan membuat para usaha bisnis industri saling bersaing menghasilkan produk yang digemari oleh masyarakat. Kini pangan menjadi fokus utama masyarakat meliputi kebersihan, tampilan, rasa, hingga kesehatan dan keamanan pangan. Hal ini membuat industri pengolahan pangan tidak hanya bersaing menciptakan produk yang unggul, mereka juga harus bisa menjamin makanan yang mereka produksi aman dan dapat dibuktikan dengan sertifikat yang berlaku. Oleh karena itu, Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur memberikan kesempatan kepada seluruh mahasiswanya melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) untuk mendapatkan pengalaman dan menambah pengetahuan dalam dunia industri.

Mengutip data *Organization of Economic Cooperation and Development*, konsumsi daging ayam Indonesia hanya sebesar 8,1 kilogram (kg) per kapita pada 2021. Konsumsi di dalam negeri masih di bawah rata-rata dunia yang sebesar 14,9 kg per kapita. Dengan rendahnya konsumsi ayam di Indonesia, perlu adanya diversifikasi untuk meningkatkan konsumsi daging ayam di Indonesia. Diversifikasi produk ayam selain bertujuan untuk meningkatkan konsumsi daging ayam bertujuan juga untuk meningkatkan nilai ekonomi, meningkatkan nilai gizi, meningkatkan mutu, dan memperpanjang masa simpan daging ayam (Alamsyah et al., 2019).

Produk olahan daging ayam yang sering ditemui di pasaran adalah bakso, nugget dan sosis. Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging yang ditambah dengan bahan pendukung lainnya dan dikemas dengan selongsong. Salah satu industri yang melakukan diversifikasi daging ayam menjadi sosis adalah PT Charoen Pokphan Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo, yang menjadi tempat pelaksanaan PKL ini. Bentuk pengolahan ayam di PT Charoen Pokphand Indonesia yaitu pembuatan sosis *ready to eat* dengan brand Okey, Champ dan Fiesta. Sayangnya, popularitas sosis Okey tidak sebaik sosis Champ di pasaran. Oleh karena itu, penulis memilih topik sosis Okey dengan harapan bahwa laporan ini tidak hanya sebagai pemenuhan tugas PKL, tetapi juga menjadi sarana promosi sosis Okey.

B. Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo, sebagai berikut:

1. Mempelajari proses pembuatan sosis siap saji di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo.
2. Membandingkan antara proses pembuatan sosis secara teori dengan proses pembuatan sosis yang berlangsung di industri.
3. Menjalin kerja sama yang baik antara PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo dengan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

C. Manfaat

Manfaat dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo, sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 - b. Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang ada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.
 - c. Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
2. Bagi Perusahaan
 - a. Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
 - b. Hasil analisis atau tugas khusus yang dilakukan selama Praktek Kerja Lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan dimasa yang akan datang.
3. Bagi Universitas
 - a. Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerja sama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.

- b. Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan di dalam industri.

D. Sejarah Perusahaan

PT Charoen Pokphan Oversease Investment Limited pertama berdiri di Bangkok, Thailand pada tahun 1953. Tahun 1971 didirikan cabang PT Charoen Pokphan di Indonesia dengan nama PT Charoen Pokphan Indonesia Feedmill Co.Limited yang berlokasi di Ancol Barat Jakarta Utara. Berdasarkan akta pendirian yang dimuat dalam Akta No. 6 tanggal 7 Januari 1972, yang dibuat dihadapan Drs. Gede Ngurah Rai, SH, Notaris di Jakarta, sebagaimana telah diubah dengan Akta No. 5 tanggal 7 Mei 1973 yang dibuat dihadapan Notaris yang sama. Akta pendirian tersebut telah disahkan oleh Menteri Kehakiman Republik Indonesia dengan Surat Keputusan No. YA-5/197/21 tanggal 8 Juni 1973 dan telah didaftarkan pada Kepaniteraan Pengadilan Negeri Jakarta Pusat di bawah No. 2289 tanggal 26 Juni 1973, serta telah diumumkan dalam Berita Negara No. 65 tanggal 14 Agustus 1973, Tambahan No. 573. Pabrik ini mulai beroperasi pada tahun 1972 memproduksi pakan ternak dengan kapasitas 20.000 ton/tahun.

Pada tahun 1988, perusahaan mendirikan pabrik pakan udang di Medan dan mulai melakukan produksi ada awal tahun 1990 dengan kapasitas produksi sebesar 40.000 ton per tahun. Pada tahun 1990, perusahaan mengambil alih 80% saham PT. Charoen Pokphand Jaya Farm, yaitu perseroan yang bergerak di bidang pembibitan ayam induk (DOC Parent Stock) dan ayam usia sehari komersial (DOC Final Stock). Perusahaan ini juga mendirikan dua pabrik di Tangerang, yakni pabrik karung plastik pada tahun 1990 dan pabrik alat-alat peternakan pada tahun 1991. Awalnya pabrik karung plastik tersebut memiliki kapasitas produksi 10 juta lembar per tahun, kemudian pada tahun 1992 ditingkatkan menjadi 15 juta lembar per tahun. Sebagian besar hasil produksinya digunakan sendiri untuk keperluan perusahaan. Pabrik alat-alat peternakan mulai beroperasi pada tahun 1992 dengan produk berupa sangkar ayam, tempat telur, kipas, ventilasi, tempat makan ayam, tempat minum ayam, dan lain-lain.

Pada tahun 1993, perusahaan mengambil alih 80% saham PT. Udangmas Intipertiwi, yaitu perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa penyalur pemasaran hasil produksi perusahaan untuk wilayah pemasaran di Jakarta, Surabaya, dan Medan. Pada tahun 1994, perusahaan mengambil alih 80% saham PT. Mega

Kahyangan, yaitu sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang distributor pakan udang dan pakan ternak hasil produksi PT. Charoen Pokphand yang memiliki wilayah pemasaran di Medan dan Tangerang.

Tahun 1995 dibentuk divisi baru yaitu *Food Division* yang bergerak pada bidang rumah potong dan olahan daging yang bertempat di Cikande, Serang. Perubahan nama kembali terjadi pada tahun 1996 yaitu menjadi PT Charoen Pokphan Indonesia Tbk. bidang Food Division di Cikande baru beroperasi pada tahun 1997 dengan kapasitas 20.000 ton/tahun.

PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo adalah salah satu perusahaan yang tergabung dalam Charoen Pokphand Group Indonesia (CP Group). Beralamat di kawasan Berbek Industri 1 No. 24, Kawisan Sier, Berbek, Waru, Sidoarjo, Jawa Timur. Perusahaan ini merupakan anak perusahaan dari PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Plant yang berkedudukan di Jalan Industri IV Modern Industri Estate Kav 6-8 desa Nambo Ilir-Cikande, Serang. Pada tahun 2012, PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo mulai beroperasi dengan kapasitas produksi 15.000 ton/tahun.

Berdasarkan Anggaran Dasar Perusahaan, ruang lingkup kegiatan CPI terutama meliputi pembibitan ayam ras, kegiatan rumah potong dan pengepakan daging bukan unggas, kegiatan rumah potong dan pengepakan daging unggas, industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas, industri pembekuan buahbuahan dan sayuran, industri tepung campuran dan adonan tepung, industri makanan dan masakan olahan, industri bumbu masak dan penyedap masakan, industri ransum makanan hewan, industri produk farmasi untuk hewan, industri barang dari plastik untuk pengemasan, industri perlengkapan dan peralatan rumah tangga (tidak termasuk furnitur), perdagangan besar binatang hidup, perdagangan besar daging ayam dan daging ayam olahan, pergudangan dan penyimpanan, aktivitas cold storage.

Merek-merek yang dimiliki Pokphand, antara lain: pakan ternak (HI-Pro, HI-Pro-Vite, Bintang, Bonavite, Royal Feed, Turbo Feed dan Tiji) dan produk pengolahan daging ayam (Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Okey, Akumo dan Asimo).

Visi:

1. Menjadi Produsen kelas dunia dalam bidang makanan olahan dari daging ayam khususnya dan bahan lain umumnya.

2. Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab, peduli terhadap dampak sosial dan lingkungan di dalam menjalankan kegiatan kami.

Misi:

1. Membantu meningkatkan kualitas bangsa Indonesia dan dunia serta memuaskan pelanggan dan pemegang saham dengan memproduksi makanan olahan bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), Sistem Jaminan Halal, HACCP, dan FSSC 22000.
2. Menjaga dan menerapkan prinsip-prinsip kelestarian lingkungan hidup sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Plant layout atau *facilities layout* didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi, jarak material handling dalam area produksi akan mempengaruhi lintasan dan waktu proses dari produksi (Pratiwi et al., 2012). Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak pabrik yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu perusahaan berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Pada umumnya lokasi dan tata letak pabrik yang terencana dengan baik akan ikut menentukan efisiensi dan akan menjaga kelangsungan hidup ataupun kesuksesan suatu industri.

Lokasi PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo berada di kawasan Surabaya Industrial Estate Rungkut (SIER), Jl. Berbek Industri I No. 24, Berbek Industri, Berbek, Kec. Waru, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur pada Gambar 1.1. Luas tanah industri mencapai 590 m². Batas-batas lokasi PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo adalah sebagai berikut:

- Batas sebelah utara : Jl. Berbek Industri I
- Batas sebelah timur : Penginapan Green villa q
- Batas sebelah selatan: PT Simba Jaya Utama
- Batas sebelah barat : Kelompok Bermain Al Huda

Dalam perencanaan industri, penentuan lokasi merupakan salah satu faktor utama dalam menentukan keberhasilan suatu pabrik. Adapun alasan pemilihan lokasi pabrik adalah sebagai berikut:

1. Tenaga kerja

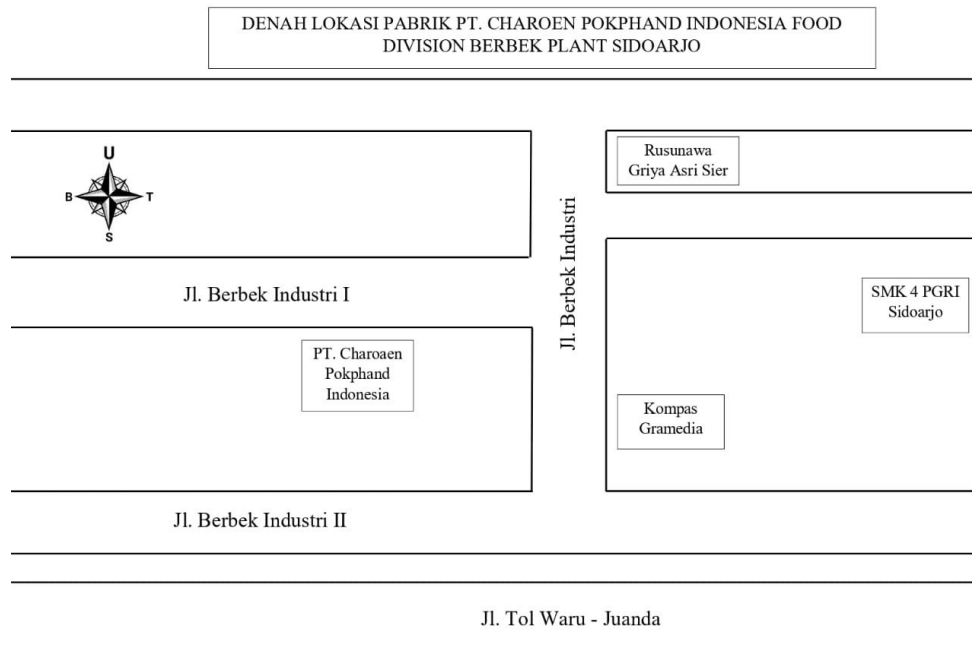
Pada penentuan lokasi usaha harus dipertimbangkan besarnya kebutuhan tenaga kerja baik tenaga kerja *skilled*, *trained* dan *unskilled*. Tenaga kerja yang diutamakan adalah penduduk daerah yang dekat dengan lokasi pabrik yaitu penduduk Sidoarjo dan sekitarnya. Tenaga kerja daerah dan tenaga kerja ahli dapat dipenuhi karena kawasan industri SIER ini dekat dengan sarana pendidikan baik SMA (Sekolah Menengah Atas) atau SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) dan perguruan tinggi, sehingga berpeluang untuk mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Umumnya tenaga kerja dapat dengan mudah dipenuhi dari daerah sekitar lokasi pabrik dengan ongkos buruh yang cukup dan hal ini merupakan langkah positif untuk mengurangi angka pengangguran. Apabila dilihat dari faktor ketersediaan tenaga kerja, upah tenaga kerja di Kabupaten Sidoarjo tergolong sedang dengan UMK sebesar Rp 4.518.581,85 di tahun 2023 ini. Dengan tenaga kerja yang melimpah dan upah minimum yang tergolong sedang di Jawa Timur, merupakan pilihan yang tepat untuk mendirikan PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo di area SIER.

2. Pemasaran

Kawasan SIER ini merupakan daerah yang strategis karena berada di perbatasan Sidoarjo dan Surabaya yang dapat menghubungkan ke arah selatan seperti Pasuruan, Pandaan, Malang, Prigen dan akses tol yang dekat dengan wilayah tersebut. Sehingga memudahkan distribusi ke kota-kota lain. Sementara jalur udara, lokasi ini tidak jauh dengan Bandara Juanda Sidoarjo sehingga apabila produk didistribusikan ke luar negeri akan sangat mudah.

3. Persediaan listrik

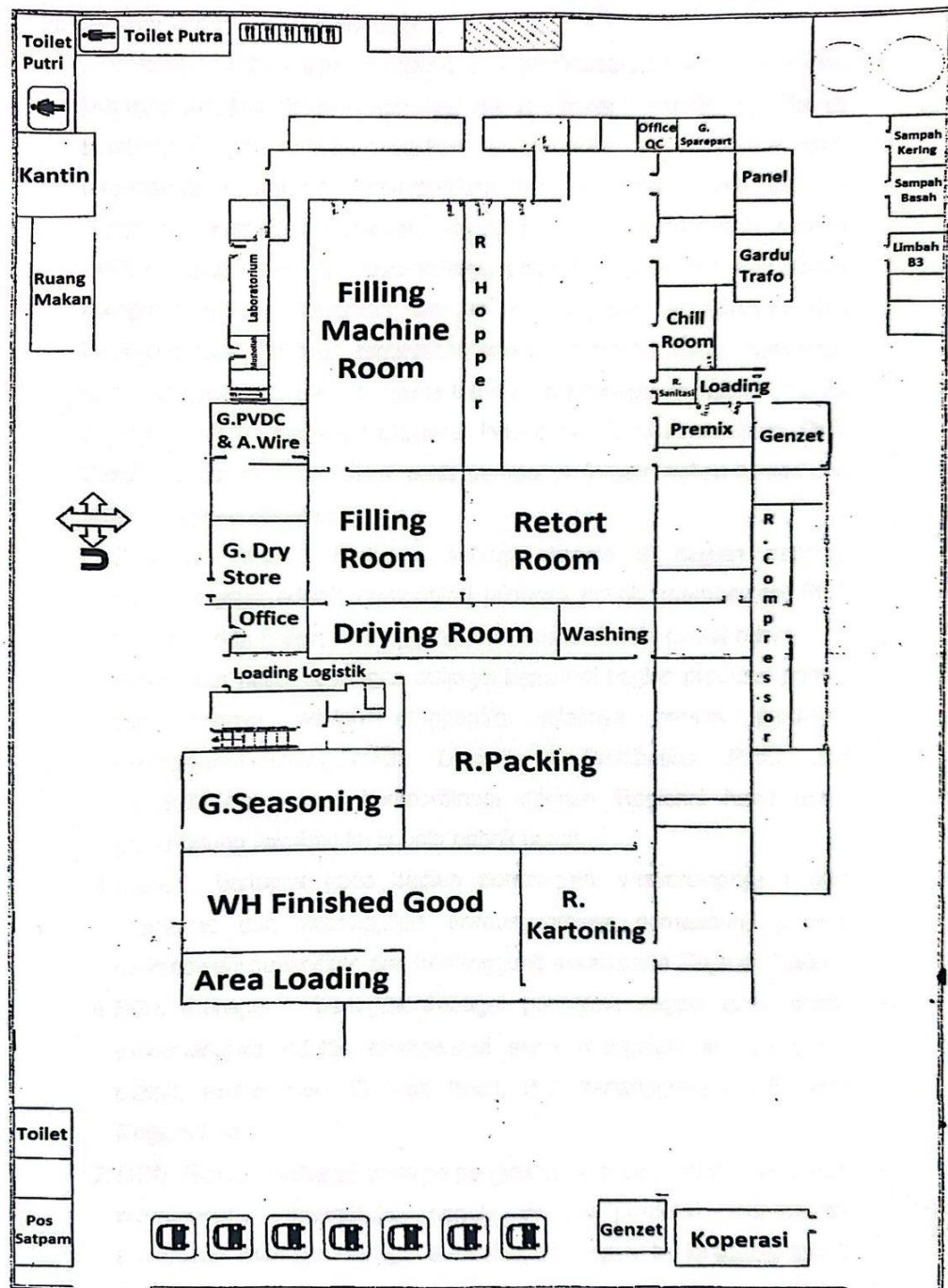
Semua pabrik yang berada di area SIER menggunakan pemasok listrik dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik oleh PLN akibat suatu gangguan, PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo telah menyediakan generator yang dioperasikan oleh *engineering*. Dengan demikian proses produksi diharapkan dapat berjalan dengan lancar.



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo

(sumber: dokumentasi pribadi)

Selain itu, perusahaan ini banyak memiliki fasilitas tempat untuk mendukung proses produksinya, diantaranya: posko satpam, toilet, lobby, office, ruang visitor, gudang PVDC (Polivinildine Chloride) & A Wire (Aluminium Wire), gudang dry store, gudang penyimpanan produk, gudang warehouse, gudang seasoning ruang PGA (Personalia and General Affair), musala, laboratorium, kantin, ruang limbah, gudang mesin bekas, dan ruang mesin & pipa. Berikut beberapa ruang poduksi ruang *packing*, ruang *meat preparation*, ruang *filling*, ruang *hopper*, ruang susun. Untuk tata letak dari fasilitas tempat yang dimiliki PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Tata Letak Ruang Produksi PT Charoen Pokphand Indonesia Food
Division Berbek Plant Sidoarjo
(sumber: dokumentasi pribadi)

F. Struktur Organisasi Perusahaan

Perkembangan dan kemajuan dari perindustrian pasti diiringi oleh keterpaduan dari sistem organisasi dengan sistem manajemen. Hal ini berkaitan dengan adanya kebijakan dan peraturan yang dibentuk demi tercapainya tujuan dan hasil produksi yang baik dan efektif. Struktur organisasi merupakan tatanan kerangka dalam menjalankan semua aktifitas perusahaan dan juga sebagai pedoman untuk pimpinan dalam mengatur posisi karyawan dengan kemampuan pengalaman dan kecakapannya.

Bentuk struktur organisasi pada umumnya berbeda-beda serta memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing. Berdasarkan hubungan yang ada pada organisasi terdapat lima jenis bentuk struktur utama organisasi, sebagai berikut: bentuk organisasi lini (*line organization*); bentuk organisasi lini dan staf (*line and staff organization*); bentuk organisasi fungsional; bentuk organisasi lini, staf dan fungsional; dan bentuk organisasi komite (Jasfar, 2005). Bentuk organisasi di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo termasuk bentuk organisasi fungsional. Bentuk organisasi fungsional disusun berdasarkan sifat dan macam pekerjaan yang harus dilakukan. Pada tipe organisasi ini, masalah pembagian kerja mendapat perhatian yang sungguh-sungguh, pembagian kerja didasarkan pada “spesialisasi” yang sangat mendalam dan setiap pejabat hanya mengerjakan suatu tugas atau pekerjaan sesuai dengan spesialisasinya (Nurlia, 2019).

Bentuk struktur organisasi di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo dapat dilihat pada Gambar 1.3, dengan pembagian tugas sebagai berikut:

1. Regional head: bertugas sebagai kepala di bagian cabang. Wewenangnyanya adalah mengontrol jalannya pabrik, membawahi PGA manager dan Sales, bertanggung jawab pada kepala pabrik pusat.
2. Production head: bertugas sebagai kepala di bagian produksi pabrik, wewenangnyanya adalah mengontrol jalannya proses produksi, membawahi DGM retort, logistik & distribution, PPIC, dan repair& maintenance, berkoordinasi dengan regional head untuk pertanggung jawaban ke kepala pabrik pusat.

3. Sales: bertugas pada bagian pemasaran, wewenangannya adalah membuat dan menyiapkan semua proses pemasaran produk, membawahi supervisor, dan bertanggung jawab pada Regional head.
4. PGA manager: bertugas sebagai pengelola segala aset pabrik, wewenangannya adalah mengetahui serta mengelola seluruh aset pabrik, membawahi section head, dan bertanggung jawab pada regional head.
5. DGM Retort: bertugas sebagai pengawas di jalannya proses produksi, wewenangannya mengetahui segala aktifitas produksi, membawahi production manager hingga accounting manager, bertanggung jawab pada production head.
6. Logistic & Distribution: bertugas sebagai penyedia bahan baku/logistic dan bagian pendistribusian produk, wewenang mengetahui keluar masuk barang di pabrik, membawahi logistic manager, dan bertanggung jawab pada production head.
7. PPIC: bertugas sebagai bagian perencanaan, wewenangannya adalah mengetahui segala aktivitas produksi dipabrik, membawahi PPIC manager, dan bertanggung jawab pada production head.
8. Repair & Maintenance: bertugas menyusun rencana pemeliharaan alat produksi di pabrik, wewenangannya adalah mengetahui segala pelaksanaan untuk pemeliharaan alat-alat produksi, membawahi engineering manager, dan bertanggung jawab pada production head.
9. Production manager hingga accounting manager: bertugas manajemen semua yang berkaitan dengan produksi, wewenangannya adalah mengetahui segala aktifitas produksi, membawahi supervisor dan section head, bertanggung jawab pada DGM retort.
10. Supervisor dan section head: bertugas melaksanakan pengawasan secara langsung, wewenang mengetahui semua hasil kerja staf, membawahi para staf, bertanggung jawab pada para manager.
11. Departemen Planning Producting Inventory Control (PPIC)
 - a. Membuat perencanaan produksi sesuai permintaan marketing dan kebutuhan internal.
 - b. Mengawasi ketersediaan produk jadi di gudang penyimpanan dan pasokan produk khusus untuk customer tertentu.

- c. Menjamin bahwa jenis dan jumlah produk yang dihasilkan oleh departemen sesuai dengan perencanaan produksi.

12. Departemen Warehouse

- a. Mengawasi kerapian penyimpanan produk sesuai standar FIFO (*Fisrt In First Out*), mengawasi kelancaran dan kebenaran pelaksanaan loading produk, mengawasi kelayakan *cold storage*, *anteroom* dan peralatan pendukungnya serta inspeksi input produk.
- b. Memelihara data pengiriman produk dan melaksanakan pengiriman sesuai prosedur.
- c. Menempatkan produk sesuai spesifikasinya secara benar.
- d. Mengatur, menyaksikan dan membantu pelaksanaan stock opname
- e. Menindak lanjuti temuan ketidak sesuaian produk.

13. Departemen Quality Control

- a. Mengoordinir dan mengawasi pekerjaan QC Line/QC Inspector area.
- b. Memantau setiap titik kritis yang ditentukan dalam HACCP pada setiap tahapan dan penyimpanan.
- c. Mengawasi proses pemeriksaan penerimaan bahan baku dan penunjang.
- d. Memelihara laporan hasil pemeriksaan dari QC Line/QC Inspector.
- e. Mengambil tindakan apabila terjadi ketidak sesuaian.
- f. Mengawasi dan menjamin setiap produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengeluaran finish good sesuai dengan spesifikasi yang ada.

14. Departemen Engineering

- a. Melaksanakan permintaan pengerjaan dibidang elektrik dengan tindakan preventif untuk meminimalkan resiko kecelakaan kerja akibat mesin, negoisasi pendahuluan dengan sub kontraktor.
- b. Merekomendasikan cara mengoptimalkan kinerja mesin sesuai dengan desainnya, pemenuhan kebutuhan operasional, sub kontraktor yang layak dan mengendalikan biaya operasional.

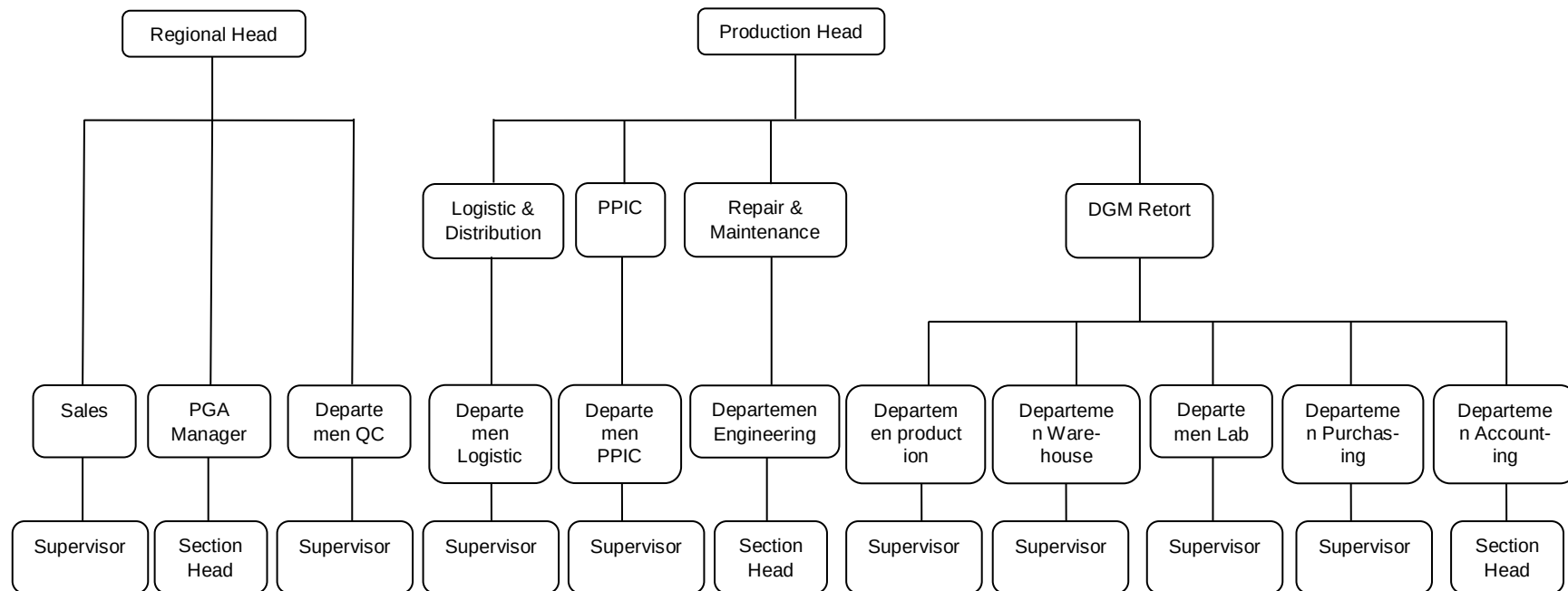
15. Departemen Produksi

- a. Memastikan mesin siap untuk digunakan produksi.
- b. Menyiapkan kebutuhan man power.
- c. Membuat planning produksi sesuai dengan planning PPIC.
- d. Menyiapkan raw material dan bahan tambahan yang digunakan.

- e. Memproduksi produk sesuai dengan spesifikasi produk dan sesuai target produksi.
- f. Menerapkan SSOP dan GMP dalam memproduksi.

16. Departemen PGA

- a. Personel
 - i. Pengadaan tenaga kerja
 - ii. Hubungan industrial
 - iii. Community Development
 - iv. Pelatihan
 - v. SAP Action
- b. General Affair
 - i. Mengecek kebersihan dan perbaikan fasilitas umum pabrik
 - ii. Mengecek kendaraan operasional dan pengiriman
 - iii. Mengatur catering dan laundry
 - iv. Penyelesaian pembayaran bulanan



Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo

(sumber: dokumentasi pribadi)

G. Ketenagakerjaan

Hukum ketenagakerjaan adalah suatu himpunan peraturan yang mengatur hubungan hukum antara pekerja, majikan atau pengusaha, organisasi pekerja, organisasi pengusaha, dan pemerintah. Beberapa hukum yang mengatur ketenagakerjaan diatur pada alinea ke empat pembukaan Undang-Undang Dasar 1945 (UUD 45) dan Pasal 27 ayat 2, Pasal 28 D ayat 1 dan ayat 2, dan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 (Sinaga & Zaluchu, 2021).

Secara umum ada beberapa hak pekerja yang harus dilindungi, diantaranya: Hak atas pekerjaan, hak atas upah yang adil, hak untuk berserikat dan berkumpul, hak atas perlindungan keamanan dan kesehatan, hak untuk diproses hukum secara sah, hak untuk diperlakukan secara sama, hak atas rahasia pribadi, hak atas kebebasan suara hati. Hak pengusaha, antara lain: Membuat peraturan dan perjanjian kerja, hak untuk melakukan PHK, penutupan perusahaan, hak untuk membentuk dan menjadi anggota organisasi perusahaan, berhak untuk menyerahkan sebagian pekerjaan kepada perusahaan lain (Sinaga & Zaluchu, 2021). Beberapa kebijakan ketenagakerjaan di PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo.

1. Jumlah Karyawan

Karyawan PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo berasal dari berbagai daerah. Dalam melaksanakannya, karyawan tersebut dibagi menjadi beberapa golongan pekerja. Golongan-golongan tersebut nantinya akan menentukan wewenang pekerjaan dan besarnya upah yang diterima. Berikut merupakan data jumlah karyawan PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah karyawan PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo

No.	Jabatan	Pendidikan	Jumlah
1.	Produksi	SMA Sederajat/SI	27
2.	QC (<i>Quality Control</i>)	SMA Sederajat/SI	5
3.	Finance	S1	2
4.	Accounting	S1	4
5.	PGA (<i>Personalia And General Affair</i>)	S1	1
6.	PPIC (<i>Planning Produkting Inventory Control</i>)	S1	1
7.	Warehouse	S1	4
8.	Laboratorium	SMA Sederajat/SI	1
9.	Maintenance	SMA Sederajat/SI	4
10.	Outsorcing	SMA Sederajat/SI	166
Jumlah			215

Sumber : PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo (2023)

2. Sistem Pengupahan

PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo menerapkan sistem pengupahan dengan mempertimbangkan status tenaga kerja di perusahaannya yakni sebagai berikut:

- Gaji harian yaitu gaji yang diperoleh tenaga kerja setiap minggu berdasarkan jumlah kehadiran kerja karyawan dalam seminggu.
- Gaji bulanan yaitu gaji yang diperoleh tenaga kerja tetap setiap bulannya dengan jumlah tergantung jabatan dan masa kerja.
- Upah lembur yaitu upah yang diperoleh tenaga kerja tetap dan tidak tetap yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Upah lembur dapat diperoleh apabila pekerja melakukan jam kerja lembur atas perintah pimpinan yang bersangkutan. Upah lembur dapat dihitung sesuai dengan ketentuan yang berlaku, yaitu Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. Kep. 100/MEN W2004.

3. Pembagian Jam Kerja

Sistem yang digunakan untuk daftar kehadiran adalah *fingerprint* untuk karyawan tetap dan sistem ceklok untuk karyawan *outsourcing* yang dilakukan dua kali yaitu ketika datang kerja dan pulang kerja pada Tabel 2.

Tabel 2. Pembagian jam kerja PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division
Berebek Plant Sidoarjo

Karyawan	Hari	Jam kerja
Office	Senin – Jumat	08.00 – 16.00
	Sabtu	08.00 – 13.00
	Istirahat	12.00 – 13.00
Shift 1	Senin – Jumat	07.00 – 15.00
	Sabtu	08.00 – 13.00
	Istirahat	12.00 – 13.00
Shift 2	Senin – Jumat	15.00 – 23.00
	Sabtu	08.00 – 13.00
	Istirahat	18.00 – 19.00
Shift 3	Senin – Jumat	23.00 – 07.00
	Sabtu	08.00 – 13.00
	Istirahat	03.00 – 04.00

Sumber : PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berebek Plant Sidoarjo
(2023)

4. Kesejahteraan Karyawan

a. Jaminan Sosial Tenaga Kerja (JAMSOSTEK)

i. Jaminan Kecelakaan Kerja (JKK)

Perusahaan memberikan santunan kecelakaan mulai dari karyawan berangkat menuju perusahaan hingga pulang ke rumah masing-masing melalui jalur yang sama.

ii. Jaminan Hari Tua (JHT)

PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berebek Plant Sidoarjo memberikan jaminan hari tua kepada karyawan yang masa jabatan di perusahaan telah usai berupa uang pensiun. Uang pensiun yang diperoleh tergantung lama bekerja karyawan tersebut. PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berebek Plant Sidoarjo menetapkan usia pensiun yakni 60 tahun. Dana pensiun dapat diambil setelah karyawan tidak bekerja lagi.

iii. Jaminan Pemeliharaan Kesehatan (JPK)

Tunjangan kesehatan diperoleh karyawan tetap maupun tidak tetap yang sakit berupa pergantian biaya pengobatan dan obat-obatan.

iv. BPJS Ketenagakerjaan dan BPJS Kesehatan

BPJS Ketenagakerjaan dan BPJS Kesehatan merupakan Badan Hukum Publik yang diberikan PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division

Berbek Plant Sidoarjo untuk memberikan perlindungan bagi karyawan atau tenaga kerja untuk mengatasi risiko sosial ekonomi akibat hubungan kerja.

b. Tunjangan Hari Raya

- i. Karyawan mendapatkan bantuan berupa tunjangan hari raya (THR) dalam mempersiapkan kebutuhan menjelang hari raya Idul Fitri, Natal dan hari raya lainnya. Besarnya tunjangan yang diberikan oleh perusahaan disesuaikan dengan kondisi keuangan perusahaan.
- ii. Karyawan yang memperoleh tunjangan hari raya (THR) adalah karyawan yang telah bekerja tiga bulan penuh secara terus-menerus.
- iii. Karyawan yang mendapatkan THR sebesar satu bulan gaji adalah karyawan dengan masa kerja satu tahun atau lebih, sedangkan karyawan yang mendapatkan THR dengan perhitungan yang proporsional (sesuai dengan proporsi) adalah karyawan dengan masa kerja kurang dari satu tahun.
- iv. Tunjangan hari raya (THR) diberikan selambat-lambatnya tujuh hari sebelum hari raya, kecuali ada hal yang tidak diinginkan oleh kedua belah pihak, maka akan dilakukan musyawarah.

c. Tunjangan Uang Makan

- i. Perusahaan menyediakan tunjangan makan siang bagi karyawan yang telah ditetapkan mendapatkan tunjangan makan siang
- ii. Karyawan berhak mendapatkan uang makan apabila bekerja lembur pada hari biasa, hari minggu, atau hari libur resmi nasional sesuai yang telah diatur dalam perundang-undangan
- iii. Karyawan yang melakukan kerja lembur pada hari biasa berhak mendapatkan makan atau uang makan setelah melakukan kerja lembur maksimal 2 (dua) jam.
- iv. Tunjangan makan siang diberikan dalam bentuk kupon makan yang dapat ditukarkan di kantin perusahaan atau diberi berupa uang.
- v. Pergantian makan siang juga diberikan selama bulan puasa kepada karyawan yang melakukan ibadah puasa dan yang mendapatkan tunjangan makan siang, dengan jumlah berdasarkan kesepakatan dan dikalikan jumlah hari kehadiran.

d. Cuti

Cuti diberikan kepada karyawan diantaranya cuti tahunan sebanyak 12 hari, cuti melahirkan sebanyak 3 bulan (1,5 bulan sebelum melahirkan dan 1,5 bulan setelah melahirkan), dan cuti haid sebanyak 2 hari.

- e. Fasilitas Karyawan
 - i. Tempat ibadah/musholla
 - ii. Kantin
 - iii. Rest room
 - iv. Kamar mandi
 - v. Loker barang