

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakwan merupakan makanan gorengan yang terbuat dari sayuran dan biasanya dijual oleh penjaja keliling. Bahan-bahan untuk membuat bakwan sayur biasanya terdiri dari tepung terigu, sayuran seperti wortel, kol, dan daun bawang, garam, gula, soda kue, dan rempah-rempah seperti lada, bawang putih, dan ketumbar. Kualitas bakwan sangat bergantung pada kesegaran sayuran dan konsistensi adonan yang menghasilkan gorengan menjadi renyah. Tepung terigu merupakan bahan utama yang sering digunakan dalam membuat bakwan dan beberapa olahan makanan lainnya, maka peningkatan permintaan ini dapat menyebabkan impor tepung terigu dalam jumlah besar (Putri dkk, 2022).

Indonesia merupakan negara dengan angka impor tepung terigu yang cukup tinggi. Data Kementerian Pertanian (2022), menunjukkan bahwa angka impor tepung terigu pada tahun 2022 mencapai 7.259 ton dengan rata-rata konsumsi sebesar 2,75 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data badan pusat statistik, jumlah penduduk Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Pada tahun 1992 jumlah penduduk Indonesia sebanyak 186.043 juta jiwa, hingga tahun-tahun berikutnya selalu mengalami pertumbuhan. Tahun 2000 jumlah Penduduk Indonesia sebanyak 205.133 juta jiwa. Tahun 2015 jumlah penduduk Indonesia mengalami kenaikan tinggi yaitu 255.462 juta jiwa. Sedangkan perkembangan tertinggi pada tahun 2021 sebanyak 273.879 juta jiwa. Jika jumlah penduduk terus meningkat, maka konsumsi pangan juga meningkat dan berdampak semakin besarnya impor tepung terigu di Indonesia.

Penggantian tepung terigu perlu dilakukan sebagai upaya mengurangi jumlah impor dan ketergantungan masyarakat pada produk berbasis tepung terigu. Selain itu, tepung terigu merupakan jenis bahan pangan yang mengandung gluten, yaitu salah satu jenis protein dalam sereal seperti gandum, oat, dan barley, yang sulit dicerna oleh sebagian orang. Pada sebagian individu tertentu yang alergi terhadap gluten, penderita penyakit celiac, dan penderita *Autism Spectrum Disorder* (ASD), perlu menghindari gluten untuk mencegah dampak negatif terhadap kesehatan (Purwadiani dkk, 2022). Penggantian tepung terigu merupakan upaya diversifikasi pangan lokal yang dapat mendukung ketahanan pangan lokal.

Salah satu cara untuk mengurangi konsumsi bakwan berbahan dasar tepung terigu adalah dengan menggunakan tepung mocaf (tepung singkong termodifikasi). Substitusi tepung mocaf diharapkan dapat meningkatkan daya saing sumber daya lokal dan mengurangi ketergantungan tepung terigu. Makanan yang terbuat dari tepung mocaf terbukti memiliki kualitas yang sebanding dengan makanan dari tepung terigu, terutama dari segi nilai gizi, rasa, penampilan, dan umur simpan, sehingga dapat diterima secara luas oleh konsumen (Ihromi, 2018). Oleh karena itu, tepung mocaf dapat berfungsi sebagai pengganti tepung terigu, yang sangat penting bagi industri makanan dan masyarakat, terutama di saat harga gandum impor meningkat.

PT Ladang Sehat Indonesia merupakan produsen tepung mocaf yang memanfaatkan bioteknologi untuk mengolah singkong menjadi tepung mocaf yang memiliki karakteristik serupa dengan tepung terigu. Tepung mocaf tersebut kemudian diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk bebas gluten salah satunya yaitu seperti tepung bakwan sebagai kategori produk tepung *premix savory*. Industri PT Ladang Sehat Indonesia terletak di Desa Cengkrong, Kecamatan Pasrepan, Kabupaten Pasuruan, yang berdiri pada tahun 2012 telah menciptakan inovasi pangan berbasis *gluten free* untuk meningkatkan gaya hidup dan pola makan sehat pada masyarakat di Indonesia. PT Ladang Sehat Indonesia memproduksi tepung bakwan dimana seharusnya dapat memperoleh jumlah produksi dalam 1 shift atau setara dengan 17 batch.

Industri PT Ladang Sehat Indonesia memiliki keunggulan yaitu dalam proses produksi tepung bakwan dan produk-produk yang lain diproduksi tanpa menggunakan pengawet, tanpa pewarna, tanpa tambahan perisa, kaya serat, dan pastinya gluten free. Industri PT Ladang Sehat Indonesia juga memiliki sertifikat dari pemerintah seperti BPOM, dan Halal. Serta sertifikat keamanan pangan seperti GMP dan HACCP. Adanya sertifikat tersebut dapat meningkatkan kepercayaan konsumen untuk mengonsumsi produk dari PT Ladang Sehat Indonesia

Berdasarkan uraian penjelasan di atas, maka penulis memilih topik proses produksi tepung bakwan dikarenakan tepung bakwan yang diproduksi pada industri PT Ladang Sehat Indonesia merupakan salah satu produk kategori tepung *premix savory* berbahan dasar tepung mocaf Ladang Lima yang mengalami peningkatan penjualan dari serangkaian produknya dan banyak

diminati oleh pelanggan. Sehingga mahasiswa melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) untuk dapat mengetahui secara langsung dan spesifik proses produksi tepung bakwan Ladang Lima.

B. Tujuan

1. Mempelajari proses produksi tepung bakwan di PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan.
2. Membandingkan antara proses produksi tepung bakwan secara teori dengan yang ada di industri PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan.

C. Manfaat

1. Bagi Mitra Industri
Hasil penelitian yang telah dilakukan selama praktik kerja lapang dapat menjadi bahan masukan bagi perusahaan di masa yang akan datang.
2. Bagi Universitas
Dapat menciptakan kolaborasi serta kesempatan antara tantangan industri dan penelitian universitas yang relevan, sehingga membina kemitraan yang efektif. Hal ini juga mempererat kerjasama antara Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan PT Ladang sehat Indonesia dalam kegiatan praktik kerja lapang.
3. Bagi Mahasiswa
 - a) Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa dan mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
 - b) Menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang terdapat di dalam dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang diperoleh saat perkuliahan nantinya dapat di terapkan di dunia industri.
 - c) Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi, dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajarinya.

D. Sejarah Pabrik

PT Ladang Sehat Indonesia merupakan perusahaan di Indonesia yang mengkhususkan diri dalam pengolahan makanan lokal dan produk sehat bebas

gluten. Didirikan di Pasuruan pada tahun 2012 oleh Bapak A.A. Raka Bagus Vinaya dan Ibu Annisa Pratiwi, aslinya dengan nama PT Agung Bumi Agro.

Tempat produksi didirikan di Desa Cengkong, Pasrepan, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Pada awal berdirinya, perusahaan menghadapi berbagai tantangan, termasuk kurangnya minat terhadap produk tepung mocaf. Untuk mengatasi hal tersebut, para pemilik mulai memasarkan produknya dengan mengunjungi produsen pangan lokal sekitar Pasuruan, memperkenalkan dan mengedukasi mereka tentang karakteristik, rasa, fungsi, dan manfaat tepung mocaf. Upaya pemasaran ini terus dilakukan dengan tekun, sehingga perusahaan mendapatkan mitra internasional pada tahun 2014 dan memulai ekspor tepung mocaf.

Pada tahun 2014 dan 2015, perusahaan menghadapi banyak tantangan namun tetap berkomitmen untuk meningkatkan kualitas tepung mocafnya. Selama periode ini, perusahaan mengalihkan fokusnya dari produksi untuk produsen makanan menjadi menargetkan konsumen akhir. Hasilnya, perusahaan mulai menawarkan tepung mocaf dalam kemasan yang lebih kecil, yaitu satu kilogram. Pada tahun 2015, perusahaan memperkenalkan kembali tepung mocaf dengan karakteristik kemiripannya dengan tepung terigu dan memiliki 5 kebaikan yaitu *gluten free*, tanpa pewarna tambahan, kaya zat besi dan kalsium, tinggi serat, dan rendah indeks glikemik. Selain itu, perusahaan melakukan *re-branding* dari mocaf Agro menjadi Ladang Lima sehingga lebih selaras dengan strategi pasar barunya.

Pada tahun 2016, perusahaan memperluas produk utamanya dengan menciptakan produk turunan berbahan dasar tepung mocaf seperti mie rasa sayur, *cookies*, pancake *premix*, tepung bakwan, tepung bumbu, tepung pisang goreng, tepung brownies *mix*, dan *breadmix*. Inovasi ini menjadikan Ladang Lima sebagai pionir produk tepung mocaf bebas gluten di Indonesia. Pertumbuhan perusahaan yang pesat membuatnya masuk dalam Food Startup Indonesia oleh Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf). Ladang Lima mendapatkan pengakuan yang signifikan dengan menerima beberapa penghargaan: terpilih sebagai salah satu dari tiga Startup Pangan Indonesia Terbaik tahun 2017, meraih Juara Penghargaan Inovasi Kreatif dari Badan Ekonomi Kreatif dan Asosiasi Modal Ventura Indonesia (Amvesindo), serta meraih peringkat ketiga pada tahun 2017. Dan pada tahun 2018 meraih juara III Jamkrindo Startup Challenge. Hingga pada

tahun 2017, pemilik Ladang Lima telah menjalin kerja sama dengan beberapa investor dan pemodal, yang mengarah pada *due diligence* dan kerjasama finansial berupa penyertaan modal dengan Lima Ventura.

Pada tahun 2019, Ladang Lima semakin memperluas pengembangan produknya dengan mengeluarkan produk baru yaitu pasta dan tepung bumbu berbahan dasar tepung mocaf. Pada tahun 2023, perusahaan meluncurkan produk *premix* tepung nastar dan kastengel dalam rangka menyambut Ramadhan dan Idul Fitri. PT Ladang Sehat Indonesia memastikan tepung mocafnya terbuat dari singkong berkualitas tinggi dengan memberikan edukasi dan pengawasan menyeluruh pada seluruh prosesnya. Hal ini mencakup panduan rinci mengenai penanaman singkong secara alami tanpa pupuk sintetis, pemeliharaan tanaman, pemilihan singkong terbaik, penanganan pasca panen, dan pengawasan produksi tepung singkong.

Logo dari PT Ladang Sehat Indonesia dan logo brand produk Ladang Lima dapat dilihat pada **Gambar 1 dan Gambar 2**, di bawah ini.



Gambar 1. Logo PT Ladang Sehat Indonesia
Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia (2024)



Gambar 2. Logo Merk Ladang Lima
Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia (2024)

E. Visi dan Misi Perusahaan

1. Visi

“Becoming the global market leader in healthy gluten free food” yang berarti menjadi pemimpin pasar global di makanan sehat bebas gluten.

2. Misi

- 1) *“Providing the best healthy gluten free food for a better life”* yang berarti menyediakan makanan sehat bebas gluten terbaik untuk kehidupan yang lebih baik.
- 2) *“Strengthen Indonesia’s food security”* yang berarti memperkuat ketahanan pangan Indonesia.

F. Jumlah Produksi

PT Ladang Sehat Indonesia merupakan perusahaan yang memproduksi tepung bakwan dimana seharusnya dapat memproduksi sebanyak 17 batch dalam 1 shift, bahkan bisa lebih dari jumlah tersebut karena PT Ladang Sehat Indonesia melakukan produksi sesuai dengan pesanan atau permintaan konsumen setiap bulannya. Jika terdapat produksi yang tersisa maka akan disimpan dalam gudang penyimpanan produk jadi, sehingga jika terdapat konsumen untuk memesan tidak akan menunggu lama serta dapat mempercepat waktu dan tidak menumpuk pesanan.

G. Pemasaran Produksi

PT Ladang Sehat Indonesia dalam pemasaran produknya menggunakan dua metode yaitu secara *offline* dan *online*. Pemasaran *offline* pada PT Ladang Sehat Indonesia dilakukan di seluruh Indonesia melalui beberapa toko seperti *ranch mart*, dan hoky. Sedangkan pemasaran online yang terdapat di PT Ladang Sehat Indonesia yaitu melalui sosial media dan *e-commerce*. Sosial media yaitu dilakukan pada instagram dengan membuat konten-konten menarik untuk mendapatkan daya tarik konsumen dan memberikan informasi terkait produk PT Ladang Sehat Indonesia. *E-commerce* yang dimiliki PT Ladang Sehat Indonesia diantaranya yaitu Shopee, Lazada, dan tokopedia. Tujuan terdapatnya menggunakan *e-commerce* yaitu untuk dapat menjangkau para konsumen yang jaraknya jauh dari toko *offline* sehingga para konsumen tersebut dapat menikmati produk dari PT Ladang Sehat Indonesia dengan mudah.

H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi

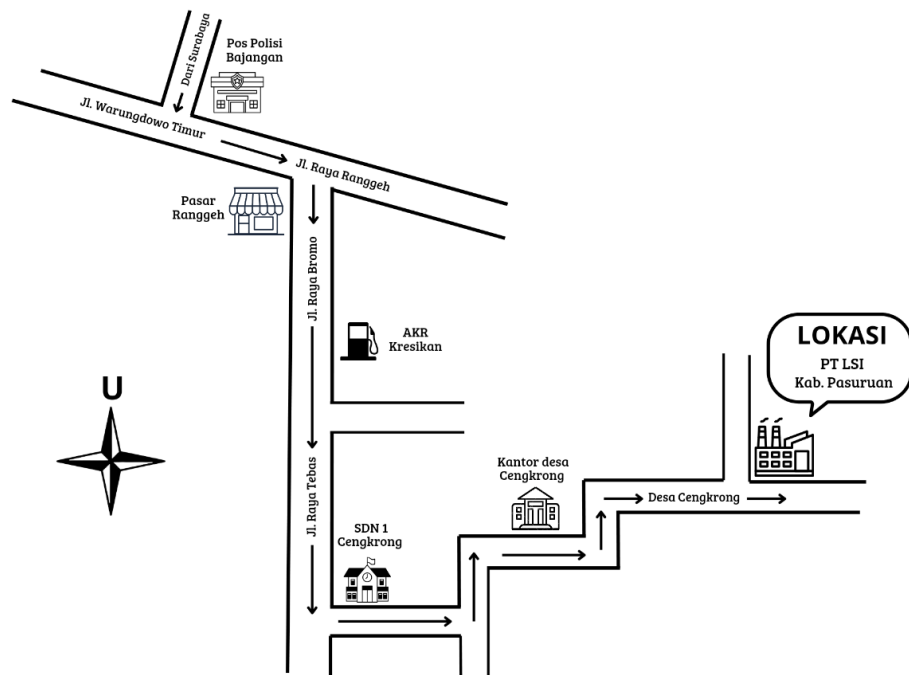
Pemilihan lokasi perusahaan merupakan salah satu faktor yang penting dan berpengaruh besar bagi perusahaan. Keputusan dalam pemilihan perusahaan merupakan keputusan jangka panjang yang dapat berpengaruh terhadap keberlangsungan suatu perusahaan.

PT Ladang Sehat Indonesia yang berlokasi di Desa Cengkrong, Praspen, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur memiliki luas lahan sekitar 3,3 hektar. Selain itu, juga memiliki kebun dengan luas 100 hektar. Lokasi PT Ladang Sehat Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 3**. Terdapat batas-batas wilayah perusahaan PT Ladang Sehat Indonesia yaitu sebagai berikut:

- a. Sebelah barat berbatasan dengan kebun singkong milik PT Ladang Sehat Indonesia.
- b. Sebelah timur berbatasan dengan aliran sungai desa Cengkrong.
- c. Sebelah utara berbatasan dengan jalan desa Cengkrong.
- d. Sebelah selatan berbatasan dengan persawahan warga Cengkrong.

Pemilihan lokasi perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor-faktor pemilihan lokasi pabrik antara lain yaitu:

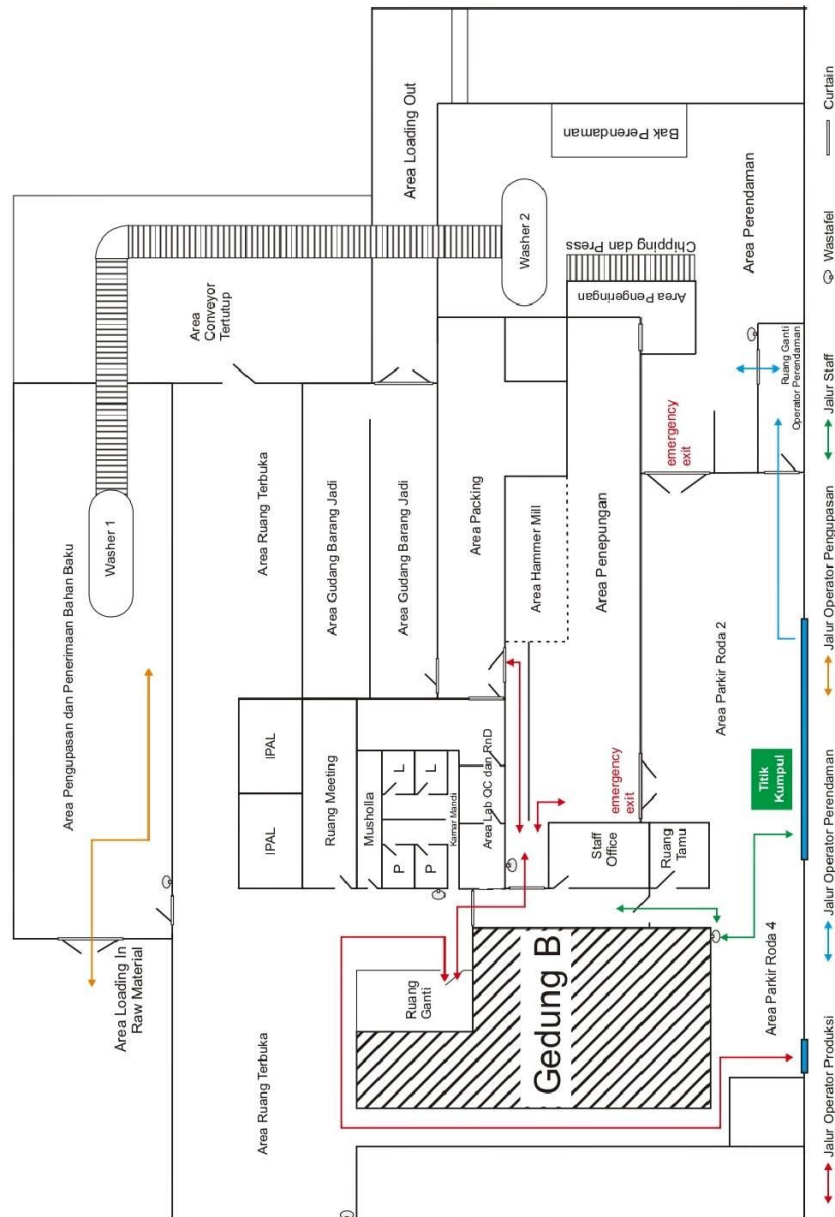
- a. Sumber air desa tersebut masih bersih.
- b. Udara di desa Cengkrong masih segar karena letaknya yang jauh dari jalan raya sehingga terhindar dari polusi.
- c. Lokasi pabrik tergolong dekat dengan sumber bahan baku sehingga proses distribusi dan transportasi bahan baku lebih efisien.
- d. Lokasi pabrik berdekatan dengan pemukiman dengan penduduk yang mayoritas berpendidikan rendah dengan mata pencaharian utama sebagai petani. Dekat dengan pemukiman penduduk yang mayoritas berpendidikan rendah dengan mata pencaharian utamanya sebagai petani yang penghasilannya tidak menentu, sehingga dengan begitu dapat membuka lapangan pekerjaan dan memungkinkan untuk meminimalisir angka pengangguran di desa tersebut.



Gambar 3. Denah Lokasi PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan
Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia (2024)

2. Tata Letak

Tata letak pabrik (*plant layout*) atau tata letak fasilitas (*facilities layout*) adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. 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. Tata letak atau layout PT Ladang Sehat Indonesia yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan terdapat pada **Gambar 4.** berikut.



Gambar 4. Layout Pabrik PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan
 Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia (2024)

Keterangan tata letak pabrik PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan sebagai berikut:

1. Alur Proses Produksi

a. Area Pengupasan dan Penerimaan Bahan Baku

Di area ini, bahan baku diterima dan diproses awal menggunakan *washer* 1 sebelum diteruskan ke area berikutnya melalui area conveyor tertutup.

b. Area Perendaman

Setelah proses awal, bahan baku dibawa ke area perendaman, yang dilengkapi dengan bak perendaman dan area pengecilan ukuran (*chipping*) dan *press*, untuk mempersiapkan bahan sebelum penggilingan.

c. Area Penepungan

Proses penepungan dilakukan di area ini dengan bantuan alat seperti hammer mill untuk menghasilkan produk utama berupa tepung.

d. Area Packing

Produk jadi dikemas di area packing sebelum disimpan di area gudang barang jadi untuk didistribusikan lebih lanjut.

e. Area Loading Out

Produk jadi yang telah disiapkan akan dikirim melalui area loading out, memastikan alur distribusi yang efisien.

2. Pengaturan Ruang

Pengaturan tata letak dalam pabrik dibagi menjadi beberapa area penting, seperti:

a. Gedung B

Sebagai area inti, yang mencakup ruang produksi produk turunan tepung moca yang meliputi tepung *premix* dan pasta.

b. IPAL (Instalasi Pengolahan Air Limbah)

Untuk memastikan pengolahan limbah yang aman sebelum dibuang ke lingkungan, mendukung keberlanjutan operasional.

c. Ruang Musholla dan Kamar Mandi

Disediakan untuk kebutuhan karyawan dan salah satu fasilitas perusahaan.

3. Jalur dan Akses Operasional

Pabrik memiliki jalur yang dirancang untuk mempermudah mobilitas operator dan staf:

a. Jalur Operator Produksi (merah), untuk memastikan akses langsung ke fasilitas produksi.

b. Jalur Operator Perendaman (biru), untuk mempermudah proses

perendaman bahan baku.

- c. Jalur Operator Pengupasan (kuning), yang menghubungkan area penerimaan bahan baku dengan proses awal.
- d. Jalur Staff (hijau), memfasilitasi mobilitas staf dan tim QC ke area-area strategis seperti lab dan ruang kontrol.

4. Titik kumpul dan Keamanan Pabrik

Dilengkapi dengan titik kumpul di area parkir roda 4 untuk evakuasi darurat. Selain itu, terdapat beberapa *emergency exit* di titik-titik strategis untuk mendukung keselamatan karyawan dalam situasi darurat.

5. Efisiensi dan Keberlanjutan

Desain layout ini dirancang untuk mendukung efisiensi proses produksi dan alur kerja, serta memperhatikan aspek keberlanjutan dengan adanya IPAL dan ruang QC untuk memastikan kualitas produk. Area pergudangan dan peralatan produksi ditempatkan sedemikian rupa untuk mengurangi waktu dan jarak perpindahan bahan.

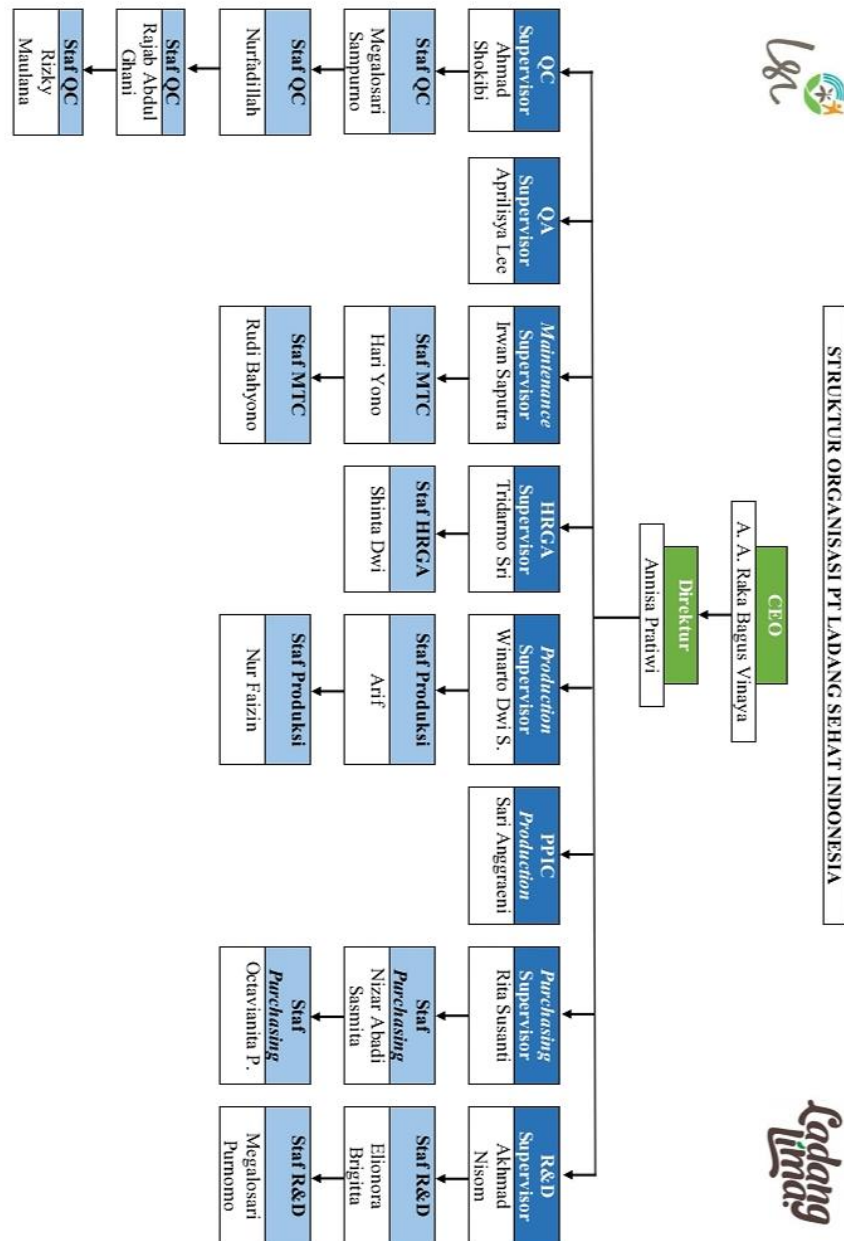
I. Struktur Organisasi

Organisasi merupakan unit yang dibentuk secara sengaja untuk jangka panjang yang beranggotakan 2 orang atau lebih yang bekerja sama dan terkoordinasi, mempunyai pola kerja yang terstruktur demi mencapai tujuan dan sasaran yang sama yang telah direncanakan sebelumnya (Syukran, dkk, 2022). Untuk mencapai tujuan maka diperlukan suatu manajemen yang baik antar karyawan. Kegiatan manajemen dalam suatu organisasi tidak terlepas dari hubungan kerja antar individu satu dengan individu lainnya; antara atasan dan bawahan. Tanpa adanya hubungan kerja dan deskripsi pembagian tugas dan wewenang yang baik serta jelas antar jabatan, maka tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya tidak akan tercapai. Pengorganisasian yang baik dapat memberikan manfaat.

Struktur organisasi merupakan suatu susunan atau tingkatan yang disusun secara sistematis berisi mengenai pembagian tugas perorangan berdasarkan jabatan seseorang di suatu perusahaan. Pada umumnya struktur perusahaan disusun dalam bentuk bagan atau garis herarki serta bersisi penjelasan mengenai setiap komponennya. Tujuan dibentuknya struktur

organisasi perusahaan adalah agar seluruh sumber daya manusia di lingkup perusahaan memiliki peran serta fungsinya masing-masing sehingga tidak tumpang tindih, selain itu agar mempermudah pembagian tugas dan tanggung jawab tiap individu dalam menjalankan operasional suatu perusahaan. Struktur organisasi perusahaan dibentuk berdasarkan kompetensi dan kemampuan masing-masing individu sehingga dapat terbentuk susunan yang sesuai, efektif, dan efisien.

Berikut terdapat gambar yang struktur organisasi yang meliputi posisi dan penanggung jawab yang terdapat dalam PT Ladang Sehat Indonesia dapat dilihat pada **Gambar 5.** berikut ini:



Gambar 5. Struktur Organisasi PT Ladang Sehat Indonesia, Pasuruan
Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia, Pasuruan (2024)

Berdasarkan struktur organisasi di PT Ladang Sehat Indonesia, Pasuruan, masing-masing memiliki tanggung jawab, peran, serta jabatan masing-masing. Deskripsi dari masing-masing jabatan yaitu :

1. Chief Executive Officer (CEO)

Seorang CEO memiliki tugas-tugas seperti mengelola perusahaan sesuai dengan tujuan strategis perusahaan dengan keefektifan dan biaya

seefisien mungkin, merencanakan, mengelola, dan menganalisis segala aktivitas fungsional bisnis, merencanakan dan mengelola proses penganggaran lalu mengamati dan menganalisis apabila ada kejanggalan dalam praktiknya.

2. Direktur

Direktur memiliki tugas mengkoordinasikan, mengawasi serta memimpin manajemen dan memastikan semua kegiatan usaha dijalankan sesuai dengan visi, misi, dan nilai perusahaan.

3. Human Resources and General Affair (HRGA)

a) Supervisor Human Resources and General Affair (HRGA)

Supervisor HRGA memiliki beberapa tugas yaitu bertanggung jawab terhadap penerimaan karyawan baru dan proses evaluasi karyawan, bertanggung jawab terhadap peningkatan kompetensi karyawan melalui program pelatihan dan melaporkan hasil pelatihan/*training* karyawan, melakukan pengaturan dan penatausahaan dokumen termasuk didalamnya, dan menjaga kerahasiaan semua informasi yang ada padaperusahaan.

b) Staf Human Resources and General Affair (HRGA)

Staf HRGA bertanggung jawab untuk menangani berbagai urusan administratif dan operasional. Staf HRGA juga bertanggung jawab dalam menyediakan berbagai layanan dukungan bagi para pegawai di perusahaan. adapun wewenang yang dimiliki yaitu mengeluarkan surat peringatan bagi karyawan yang melanggar peraturan perusahaan, berhak memecat karyawan yang tidak sesuai dengan aturan perusahaan, berhak menentukan posisi karyawan pada bidang yang sesuai dengan kemampuan, dan berhak melakukan penarikan dokumen.

4. Purchasing

a) Supervisor Purchasing

Bertugas melakukan pengawasan dan mengendalikan tentang proses pembelian material atau barang yang berhubungan dengan kebutuhan produksi dan non produksi.

b) *Staf Purchasing*

Bertanggung jawab untuk membeli barang, bahan baku, atau jasa yang dibutuhkan dalam bisnis seperti membeli barang dari pemasok untuk mendukung operasional perusahaan.

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

a) *Supervisor R&D*

Bertanggung jawab terhadap riset produk pangan dan mengawasi kualitas produk yang dihasilkan sebelum produk tersebut dijual ke konsumen.

b) *Staf R&D*

Staf R&D bertugas dalam melakukan riset, melakukan uji coba awal, melakukan pengembangan tahap lanjut, melakukan kontrol kualitas produk, dan melakukan pembaruan produk.

6. *Quality Assurance (QA)*

Quality Assurance (QA) bertugas memastikan proses produksi yang dilaksanakan telah sesuai dengan standar kualitas perusahaan dan berperan dalam mengawasi, merencanakan, dan melakukan pengembangan terhadap kegiatan proses produksi. QA berperan dalam proses audit internal dan inspeksi bahan baku produk.

7. *Quality Control (QC)*

a) *Supervisor QC*

Supervisor QC bertugas memeriksa proses produksi dan produk diterima atau ditolak, merancang prosedur uji kualitas dan alur pelaporan untuk permasalahan yang mungkin timbul selama pemeriksaan, menguji dan memantau perkembangan seluruh produk, melakukan verifikasi kualitas produk, dan memastikan kualitas dan keamanan produk sesuai dengan standar yang ditetapkan.

b) *Staf QC*

Staf QC memiliki beberapa tugas seperti bertanggung jawab terhadap kualitas dan keamanan produk dan penerapan GMP, melakukan pengecekan secara berkala, melakukan seleksi dan evaluasi bahan dan produk jadi, dan mempertanggung jawabkan hasil

pengecekan barang. Adapun Staf QC memiliki beberapa wewenang diantaranya yaitu dapat menolak bahan baku yang tidak sesuai standar, berhak mengembalikan barang kepada bagian produksi apa bila tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan, menghentikan proses produksi bila terjadi ketidaksesuaian, *me-reject* produk jadi bila tidak sesuai standar, dan berhak mengevaluasi berdasarkan hasil pengecekan.

8. Produksi

a) Supervisor Produksi

Supervisor produksi bertanggung jawab atas segala perencanaan, pengawasan, hingga mengontrol semua proses pengadaan barang maupun penyediaan jasa, bertanggung jawab terhadap proses produksi, melakukan produksi sesuai dengan diagram alir, dan bertanggung jawab menghasilkan produk yang sesuai standar.

b) Staf Produksi

Staf produksi merupakan bagian yang bertugas memantau karyawan pabrikasi, menata sistem pabrikasi dengan efektif, berhak menghancurkan produk *defect*, dan bertanggung jawab menjalankan GMP serta memastikan keselamatan para karyawan.

9. Production Planning & Inventory Control (PPIC)

Bertanggung jawab terhadap *monitoring* ketersediaan dan penyimpanan bahan baku, bahan kemas, dan produk jadi, memonitor *First In First Out* (FIFO) bahan dan barang, bertanggung jawab terhadap proses pendistribusian barang, dan menjaga ketepatan waktu dan efisiensi waktu dalam proses pengiriman. Adapun wewenang yang dimiliki yaitu berhak menjaga keamanan barang digudang dan mengajukan pembelian bahan produksi ke bagian pembelian.

10. Maintenance

a) Supervisor Maintenance

Supervisor maintenance merupakan bagian yang bertugas untuk mengkoordinasi, mengontrol, dan memonitor perawatan serta

perbaikan mesin dan peralatan penunjang produksi agar dapat beroperasi secara normal.

b) *Staf Maintenance*

Staf maintenance bertugas membuat rencana *maintenance* wadah dan peralatan, memonitor kondisi wadah dan peralatan di area produksi, dan bertanggung jawab melakukan *monitoring* CCP. Adapun wewenang yang dimiliki ialah berhak menghentikan mesin bila ada kerusakan dan berhak mengajukan pengajuan perbaikan wadah dan peralatan.

J. Ketenagakerjaan

1) Klasifikasi Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ada di industri PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan terbagi menjadi dua golongan, yaitu:

a. Karyawan Tetap

Berdasarkan peraturan Dirjen pajak nomor 31/PJ/2009, pegawai tetap merupakan pegawai yang bekerja berdasarkan kontrak untuk suatu jangka waktu sepanjang pegawai yang bersangkutan bekerja penuh (*full time*) dalam pekerjaan tersebut. Karyawan tetap di PT Ladang Sehat Indonesia yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan minimal berpendidikan SMA dengan spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pihak perusahaan. Karyawan tetap di industri PT Ladang Sehat Indonesia biasa disebut dengan PKWTT, dimana terdapat sejumlah 13 orang perempuan dan 15 orang laki-laki.

b. Karyawan Harian Lepas

Pekerja Harian Lepas (PHL) atau dapat disebut honorer merupakan pegawai yang bekerja pada suatu perusahaan dimana waktu dari pekerjaan mereka tidak ditentukan secara pasti atau dapat berubah-ubah dalam hal waktu dan volume pekerjaan. Karyawan PHL di PT Ladang Sehat Indonesia rata-rata berpendidikan SMA dengan kriteria yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan. Karyawan harian lepas ditempatkan pada pekerjaan dibagian operator produksi. Karyawan harian lepas di industri PT Ladang Sehat Indonesia biasa disebut dengan PKWT, dimana karyawan bekerja secara kontrak dengan batas maksimal

kontrak 5 tahun, serta terdapat sejumlah 19 orang perempuan dan 21 orang laki-laki.

Tabel 1. Jenis Karyawan di PT Ladang Sehat Indonesia, Pasuruan

Jenis Karyawan	Jumlah
Karyawan Tetap	28
Karyawan Harian Lepas	40
Total	68

Sumber: PT Ladang Sehat Indonesia (2024)

2) Hari dan Jam Kerja

Industri PT Ladang Sehat Indonesia yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan juga memiliki ketentuan hari dan jam kerja karyawan, hari kerja tersebut dilaksanakan selama Senin hingga Sabtu. Ketentuan jam kerja karyawan PT Ladang Sehat Indonesia terbagi menjadi 3 shift diantaranya yaitu shift pagi yang dimulai pukul 07.00 hingga 15.00, shift sore yang dimulai pukul 15.00 hingga 23.00, dan shift malam dimulai pukul 23.00 hingga 07.00 pagi. Terdapat juga jam istirahat pada setiap shift dimana jam istirahat shift 1 pada pukul 11.00, shift 2 pada pukul 19.00, dan shift 3 pada pukul 03.00.

Dalam satu minggu terdapat 6 hari kerja untuk tenaga kerja langsung, apabila terdapat pesanan produk yang meningkat maka terdapat jam lembur (*overtime*) untuk memberikan waktu tambahan kepada tenaga kerja. Informasi kehadiran karyawan PT Ladang Sehat Indonesia yang berlokasi di Kabupaten Pasuruan dapat diketahui dengan diterapkannya sistem *check lock* yang dilakukan pada saat masuk dan pulang kerja, sehingga dapat menghindari manipulasi jam kerja dan mempermudah pengawasan pada karyawan. Pendataan jam kerja dilakukan setiap bulan untuk memantau kehadiran karyawan dalam melaksanakan pekerjaan.

3) Sistem Penggajian

Sistem gaji karyawan di PT Ladang Sehat Indonesia diberikan kepada karyawan setiap satu bulan sekali dengan hari kerja yang terhitung sebanyak 25 hari kerja. Sistem gaji tersebut berlaku pada semua karyawan, baik manager, supervisor, staff, maupun produksi. Besaran gaji yang diberikan

tergantung pada tingkat jabatannya, dimana minimal gaji yang dibayarkan adalah UMK harian tenaga kerja di Pasuruan.

4) Tunjangan dan Fasilitas

1. Fasilitas

Adanya fasilitas kerja yang disediakan oleh suatu perusahaan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan kerja serta mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Berikut ini fasilitas yang terdapat di PT Ladang Sehat Indonesia, Kabupaten Pasuruan:

a. Sarana Ibadah

Musholla bagi karyawan muslim.

b. Pakaian Kerja

Pakaian kerja diberikan kepada karyawan tanpa ada pemotongan gaji.

c. Tunjangan Hari Raya

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan kepada seluruh karyawan setiap menjelang lebaran.

2. Kesejahteraan Karyawan

Adanya kesejahteraan karyawan yang diberikan oleh PT Ladang Sehat Indonesia bertujuan untuk menumbuhkan *engagement* atau interaksi antarkaryawan dan berlaku bagi semua karyawan. Kesejahteraan karyawan yang diberikan meliputi:

a. Tunjangan Sosial Karyawan

Tunjangan sosial karyawan yang diberikan berupa BPJS ketenagakerjaan yakni BPJS kesehatan.

b. Penghargaan Karyawan

Penghargaan Karyawan diberikan kepada karyawan yang memiliki tingkat kinerja yang bagus atau sudah lama bekerja di PT Ladang Sehat Indonesia, misalnya umroh atau diberangkatkan ke luar negara.