

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Umbi singkong merupakan salah satu hasil pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi di Indonesia, terutama karena dapat diolah menjadi tepung tapioka. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2019 tepung tapioka nasional mencapai 22.25 juta ton. Tepung tapioka merupakan pati yang diekstrak dari umbi singkong (*Manihot esculenta*), yang memiliki tekstur halus dan berwarna putih. Selain itu, tepung tapioka juga dikenal sebagai bahan yang bebas gluten, sehingga aman dikonsumsi oleh penderita alergi gluten. Karakteristiknya yang fleksibel dan multifungsi menjadikan tepung tapioka banyak dimanfaatkan dalam industri pangan, khususnya sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan ringan.

Di Indonesia, tepung tapioka telah menjadi komponen utama dalam pembuatan makanan ringan, baik tradisional maupun *modern*, seperti cireng, cilok, keripik, dan aneka camilan lainnya (Arimbi *et al.*, 2024). Kandungan utama dari tepung tapioka adalah pati yang bersifat lunak dan mudah membentuk pasta, sehingga sangat cocok digunakan dalam berbagai produk olahan. Namun, karena kandungan proteinnya yang relatif rendah, sering kali tepung ini dikombinasikan dengan bahan lain guna meningkatkan nilai gizinya (Soemarno, 2017). Keunggulan lain dari tepung tapioka antara lain adalah kemampuannya memberikan tekstur kenyal dan renyah, daya ikat yang baik, serta proses pengolahan yang relatif mudah. Dari sisi fungsional, tepung tapioka juga memiliki kemampuan mengikat air yang tinggi, serta daya mengentalkan dan membentuk gel yang baik. Semua sifat tersebut menjadikan tepung ini sebagai bahan penting dalam pengembangan produk makanan ringan yang inovatif dan bernilai ekonomis tinggi (Triandara, 2024).

Salah satu produk makanan ringan yang berbahan dasar tepung tapioka ialah *snack* Tictac, yang diproduksi oleh PT Dua Kelinci. *Snack* ini juga dikenal dengan sebutan Pilus. Pilus banyak ditemui di daerah Jawa Tengah, khususnya di daerah Brebes, Tegal, Pekalongan, Purwokerto, dan Kebumen. Tictac dapat dikonsumsi langsung sebagai camilan atau sebagai pelengkap saat makan.

Dengan rasa yang gurih dan tekstur yang khas, Pilus telah berkembang menjadi salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan di Indonesia (Kusumawardhani, 2013).

Untuk menjaga kualitas produk, PT Dua Kelinci telah mengadopsi berbagai teknologi canggih dan metode produksi untuk memastikan kualitas dan keunggulan produk mereka. Salah satu teknologi utama yang digunakan adalah ekstruder, yang dapat mencetak dengan suhu tekanan tinggi sehingga menghasilkan makanan ringan dengan ukuran, tekstur, dan rasa yang seragam. Teknologi ini dapat menghasilkan salah satu *snack* Tictac yang kerap kali disukai oleh masyarakat Indonesia karena ciri khas rasa dan teksturnya.

Pemahaman yang menyeluruh mengenai proses produksi Tictac sangat penting, terutama dalam konteks pengendalian mutu dan efisiensi operasional. Proses produksi *snack* Tictac meliputi beberapa tahapan krusial, antara lain seleksi dan persiapan bahan baku, ekstruder, penggorengan, penirisan, penyortiran, pemberian bumbu, serta pengemasan. Setiap tahap tersebut memerlukan pengendalian mutu yang ketat guna menjamin produk yang dihasilkan bebas kontaminasi dan memiliki kualitas yang konsisten.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Dua Kelinci, yaitu perusahaan yang bergerak dibidang produksi makanan ringan, khususnya produk Tictac. Melalui kegiatan ini, penulis berharap dapat memperoleh pemahaman secara langsung mengenai proses produksi makanan ringan di lingkungan industri, serta mampu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan ke dalam Praktik Kerja secara nyata.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari dilaksanakannya program magang perusahaan yang dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Kecamatan Sukokulon, Kabupaten Pati adalah untuk:

- a. Mempelajari proses pembuatan *snack* Tictac dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk dalam kemasan yang siap diedarkan
- b. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan implementasi di lapangan

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT Dua Kelinci, Pati diantaranya:

1. Untuk Perguruan Tinggi
  - a. Pembuka peluang kerja sama antara UPN Veteran Jawa Timur dengan PT. Dua Kelinci dalam bidang Pendidikan melalui program magang industri yang saling menguntungkan bagi kedua pihak
  - b. Pengembangan potensi mahasiswa UPN Veteran Jawa Timur dalam bidang pangan melalui pengalaman langsung di industri
  - c. Penambahan referensi akademik terkait permasalahan dan Solusi dalam industri Pangan sebagai bahan kajian dan pengembangan ilmu pengetahuan
2. Untuk mitra magang
  - a. Hasil magang dapat menjadi referensi atau saran bagi PT Dua Kelinci dalam menetapkan kebijakan dan menyelesaikan permasalahan internal guna mendukung kemajuan industri di masa datang
  - b. Menjalin kerja sama dengan perguruan tinggi dalam memberikan wawasan praktis kepada mahasiswa, sehingga dapat mencetak lulusan yang berkualitas
3. Untuk mahasiswa
  - a. Dapat mengidentifikasi permasalahan di PT. Dua Kelinci serta berkontribusi dalam mengambil Keputusan
  - b. Mengimplementasikan teori yang didapatkan di pembelajaran dalam kampus UPN Veteran Jawa Timur dalam praktik industri pangan.
  - c. Mengembangkan hard skills dan soft skills yang relevan sebagai bekal dalam dunia kerja di industri pangan

### **1.4 Profil Perusahaan**

PT Dua Kelinci memiliki Sejarah yang cukup Panjang dalam industri makanan ringan. Perusahaan ini didirikan pada tahun 1972 oleh pasangan suami istri, Ho Sie Ak dan Lauw Bie Giok, yang awalnya menjalankan usaha (home industri) dengan mengemas ulang kacang dari petani. Produk tersebut dipasarkan dengan merek dagang "Sari Gurih" untuk produk kacang tanah dan mulai menggunakan logo dua kelinci yang legendaris hingga terkenal sampai hari ini.

Pada awalnya produk kacang garing ini diproduksi dan dipasarkan di Surabaya dan sekitarnya yang akhirnya berkembang pesat diterima diseluruh wilayah Jawa Timur. “Sari Gurih “ semakin berkembang dan terkenal, produk kacang garing yang berlogo “Dua Kelinci” para konsumen sering menyebut produk “Dua Kelinci”. Pada tahun 1982 nama merek diubah menjadi “Dua Kelinci “. Pada tanggal 15 Juli 1985 perusahaan terdaftar dengan nama PT Dua Kelinci oleh putra dari pendiri, yakni Bapak Ali Arifin dan Bapak Hadi Sutiono.

Kini dengan visi yang “mengutamakan kepuasan pelanggan” PT Dua Kelinci mampu menjadi industri kacang garing terbaik di Indonesia. Dengan inovasi produk serta teknologi kini menjelma menjadi perusahaan makanan dan minuman yang mempunyai jaringan distribusi dan pemasaran yang mendunia. Pada tahun 1972 dimulai dari bisnis mengemas kacang oleh Bapak Ho Sie Ak dan Ibu Lauw Bie Giok dengan merek awal yaitu “Sari Gurih” dengan logo “Dua Kelinci” untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan cemilan kacang yang gurih dan nikmat. Pada tahun 1982 terjadi perubahan nama merek dari “Sari Gurih” menjadi “Dua Kelinci”. PT Dua Kelinci diresmikan tepatnya tanggal 15 Juli 1985 di Kabupaten Pati Jawa Tengah oleh dua bersaudara dari anak pendiri yaitu Bapak Hadi Sutiono dan Bapak Ali Arifin. Untuk mengembangkan produknya, PT Dua Kelinci menggunakan mesin-mesin berteknologi tinggi. Dibuktikan pada tahun 2005 PT Dua Kelinci meluncurkan produk-produk inovasi baru antara lain: sukro, tictac, kacang koro, dan kacang polong. Tahun 2007 mulai menerapkan standar kualitas internasional, keamanan pangan dan halal untuk semua produk. Hal ini bertujuan untuk mengembangkan visi menjadi yang terbaik di bidang makanan dan minuman sehingga menciptakan kepuasan pelanggan. Pada tahun 2013, 2017, dan 2019 tercipta produk baru yaitu deka crepes, sukro oven, kuaci fuзо, usagi puff dan deka mini wafer bites sebagai bentuk inovasi terbaru PT Dua Kelinci dalam kategori makanan ringan. PT Dua Kelinci juga mensponsori salah satu klub sepak bola dunia yaitu Real Madrid tahun 2020 (PT Dua Kelinci,2022).

#### **1.4.1 Lokasi dan Tata Letak Pabrik**

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

PT. Dua Kelinci, Pati berada di Jl Raya Pati Kudus Km 6,3 Kecamatan sukodono, Kabupaten Pati Jawa Tengah, 59163. PT Dua Kelinci terletak di wilayah pesisir pantai utara, sekitar 75 km dari pusat Kota Semarang. Secara Geografis

1. Sebelah utara, perusahaan ini berbatasan dengan Kabupaten Jepara
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Purwodadi
3. Sebelah timur, berbatasan dengan Kabupaten Rembang
4. Sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kudus.

Jika diukur dari pusat Kota Pati, PT Dua Kelinci berjarak sekitar 7,4 km ke arah barat menuju Kudus. Luas area perusahaan ini mencapai kurang lebih 6 hektar. Denah lokasi PT. Dua Kelinci dapat dilihat pada **Gambar 1.** dibawah ini.



**Gambar 1.** Denah Pabrik PT Dua Kelinci  
Sumber : PT Dua Kelinci (2025)

Selain di Pati, PT Dua Kelinci memiliki kantor pemasaran dan pusat distribusi di beberapa kota besar antara lain, Jl. Yos Sudarso Kav. 85, Sunter, Jakarta Utara 14350 Indonesia New Land Office, Jl. Mayjen HR. Muhammad No. 24. Patut Gede, Sukomanunggal, Surabaya, Jawa Timur.

Strategi lokasi pabrik PT Dua Kelinci juga memberikan beberapa keuntungan, salah satunya adalah kedekatan dengan sumber bahan baku, yang mempermudah proses produksi dan distribusi. Selain itu, pabrik PT Dua Kelinci di Pati juga berdekatan dengan pusat oleh-oleh "Waroeng

Pati", yang menjual berbagai produk *snack* Dua Kelinci serta makanan khas daerah, seperti bandeng khas Pati.

a. Kedekatan dengan Daerah Penghasil Kacang Tanah

Lokasi ini berada di dekat sentra penghasil kacang tanah, baik di Provinsi Jawa Tengah, seperti Wonogiri, Jepara, dan Kudus, maupun di Provinsi Jawa Timur, seperti Tuban dan Pasuruan. Kedekatan ini memberikan keuntungan dalam memperoleh bahan baku utama dengan lebih cepat, efisien, serta dengan biaya transportasi yang lebih rendah, sehingga mendukung keberlanjutan proses produksi secara optimal.

b. Ketersediaan Tenaga Kerja yang Memadai

Wilayah ini memiliki pasokan tenaga kerja yang cukup, baik tenaga kerja harian maupun tenaga kerja kontrak. Ketersediaan sumber daya manusia yang memadai memungkinkan perusahaan untuk memenuhi kebutuhan operasional pabrik dengan lebih mudah, mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja dari luar daerah, serta memberikan stabilitas dalam produktivitas dan efisiensi kerja.

c. Akses Transportasi yang Strategis

Lokasi yang sangat dekat dengan jalur utama Pantai Utara (Pantura) memberikan kemudahan dalam mobilisasi bahan baku, bahan penunjang produksi, serta distribusi hasil produksi ke berbagai daerah. Dengan akses transportasi yang lancar dan efisien, proses logistik dapat dilakukan dengan lebih cepat, sehingga mendukung efektivitas rantai pasok dan meningkatkan daya saing produk di pasar.

d. Ketersediaan Sumber Air yang Memadai

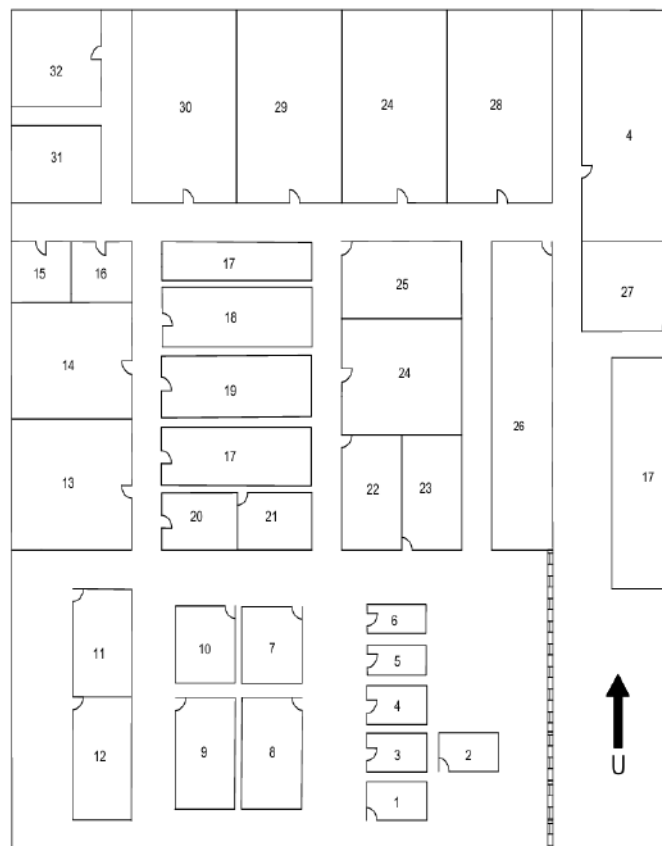
Lokasi ini memiliki pasokan air yang mencukupi untuk mendukung seluruh kebutuhan operasional pabrik, baik untuk proses produksi maupun kebutuhan lainnya, seperti sanitasi dan pemeliharaan fasilitas. Ketersediaan sumber daya air yang stabil memastikan kelancaran operasional pabrik dalam jangka panjang dan mengurangi risiko gangguan produksi akibat keterbatasan pasokan air.

Pabrik PT Dua Kelinci memiliki luas yang signifikan dan mencakup berbagai macam lini produksi. Seluruh produk *snack*, termasuk kacang dan

makanan ringan lainnya, diproduksi di fasilitas ini dengan standar kualitas tinggi.

## 2. Tata Letak

Tata letak pabrik (*plant layout*) adalah perencanaan dan pengaturan fasilitas produksi, mesin, peralatan, bahan baku, dan tenaga kerja dalam suatu industri untuk mencapai efisiensi maksimal dalam proses produksi. Tata letak pabrik yang baik dapat meningkatkan produktivitas, mengurangi waktu produksi, serta meminimalkan biaya operasional dan transportasi dalam pabrik (Heizer & Render, 2014). Tujuan dari tata letak fasilitas adalah merancang dan menentukan lokasi optimal bagi berbagai fasilitas atau mesin dalam suatu rantai produksi atau area pabrik. Perancangan ini bertujuan untuk menciptakan aliran kerja yang efisien, meminimalkan biaya penanganan material, mengurangi waktu produksi, serta meningkatkan produktivitas dan efektivitas operasional suatu industri.



**Gambar 2.** Tata letak Pabrik PT Dua Kelinci

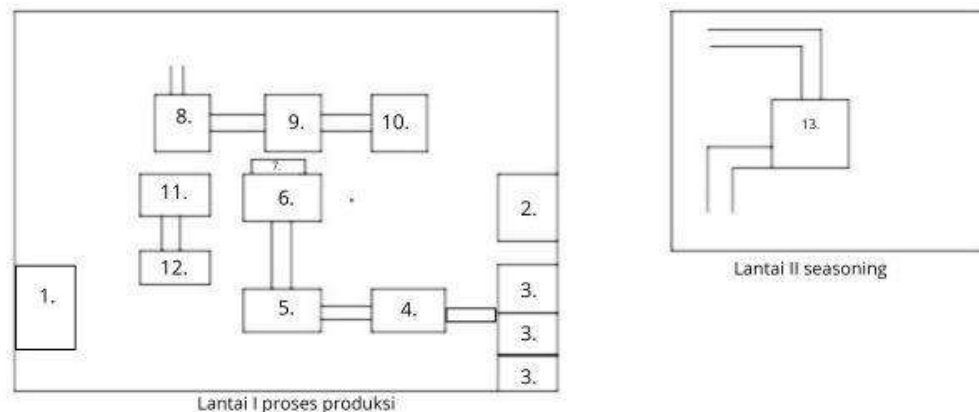
Sumber : PT Dua Kelinci (2025)

### Tata Letak Pabrik PT Dua Kelinci

Keterangan dena tata letak :

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Koperasi                       | 17. Kamar Mandi               |
| 2. Mushollah                      | 18. Biji-biji an              |
| 3. Poliklinik                     | 19. <i>Quality Office</i>     |
| 4. Kantin 1                       | 20. SRE                       |
| 5. Office PT Dua Kelinci          | 21. <i>Laboratorium</i>       |
| 6. Logistik                       | 22. Gudang Seasoning          |
| 7. Assembly                       | 23. Tato-tao                  |
| 8. Kacang Garing                  | 24. <i>Cold Storage</i>       |
| 9. Assembly                       | 25. Bengkel                   |
| 10. RND                           | 26. Wafer Lokal               |
| 11. Gudang <i>Packing</i>         | 27. <i>Washing APD</i>        |
| 12. <i>Laboratorium Incoming</i>  | 28. Wafer Export              |
| 13. Tictac dan Sukro              | 29. <i>Office gudang</i>      |
| 14. <i>Seasoning</i> , Bananchips | 30. Gudang <i>Finish good</i> |
| 15. Gudang cold storage           | 31. <i>Reservoir</i>          |
| 16. IPAL                          | 32. Tos-tos                   |

Tata letak area produksi Tictac memiliki luas bangunan sebesar 50 m<sup>2</sup> dan dilengkapi dengan mesin-mesin yang tersusun sesuai alur proses produksi. Desain tata letak ini menunjukkan pembagian area kerja berdasarkan tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Setiap bagian dirancang agar alur kerja berjalan secara sistematis dan efisien. Ilustrasi tata letak produksi kacang koro dapat dilihat pada **Gambar 3**.



**Gambar 3.** Tata Letak Produksi Tictac

Sumber : PT Dua Kelinci (2025)

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Sanitasi                 | 7. Elevator             |
| 2. Pencampuran Jladren      | 8. Packaging Chingfong  |
| 3. Extruder                 | 9. Packaging Wrap Pack  |
| 4. Continuous Frying I & II | 10. Packaging Wrap Pack |
| 5. Sortir                   | 11. Packaging Wrap ball |
| 6. Deteksi logam            | 12. Packaging Wrap ball |
|                             | 13. Seasoning           |

#### 1.4.2 Visi dan Perusahaan

Untuk menjadi perusahaan yang besar dan sustainable (berkelanjutan) perusahaan harus mempunyai arah (visi-misi) yang jelas sebagai tujuan jangka panjang dan pendek yang hendak dicapai. Visi dan misi PT Dua Kelinci yaitu :

1. Visi: Menjadi produsen makanan yang terpercaya di pasar lokal dan global, unggul dalam kualitas produk dan layanan melalui inovasi yang berkelanjutan.
2. Misi: Untuk mencapai visi ini, PT Dua Kelinci akan terus berupaya untuk :
  - a. Meningkatkan daya saing dengan fokus pada peningkatan kualitas, efisiensi dan teknologi.
  - b. Bekerja secara konsisten untuk meningkatkan kinerja dan memperkuat merek korporat dengan memanfaatkan dan memperluas jaringan distribusi global kami.
  - c. Bersaing dalam kualitas dengan menjadi efisien dan menerapkan teknologi baru, serta tetap responsif terhadap kebutuhan dan

keinginan konsumen di Indonesia dan internasional (PT Dua Kelinci,2022).

Dari visi dan misi diatas selanjutnya diterjemahkan dalam strategi manajemen setiap tahunnya sesuai arahan top manajemen dan fokus dengan tema perusahaan yang diambil di tahun tersebut. Dalam mencapai visi dan misi serta strategi perusahaan sebagai arah tujuan bersama, setiap karyawan harus mempunyai spirit atau semangat dan motivasi yang sama dalam bekerja. Spirit atau motto PT Dua kelinci tersebut adalah : “D J I T U”. Dengan arti D yaitu disiplin, J yaitu jujur, I yaitu inisiatif, T yaitu tanggung jawab dan U yaitu ulet (PT Dua Kelinci,2022). Diharapkan dengan motto tersebut karyawan mempunyai semangat kerja, sikap kerja yang baik dan kompeten sesuai nilai-nilai yang ditanamkan perusahaan.

Budaya perusahaan merupakan serangkaian nilai yang dipegang oleh perusahaan yang memberikan pengaruh perilaku pada seluruh anggota perusahaan. Budaya perusahaan wajib dipahami dan diamalkan untuk mencapai tujuan Perusahaan. Prinsip budaya perusahaan yang diterapkan PT Dua Kelinci adalah:

1. Disiplin

- Memakai APD sesuai dengan prosedur Perusahaan
- Mematuhi SOP
- Datang dan melakukan presensi dengan tepat waktu

2. Jujur

- Tidak melakukan kecurangan saat bekerja
- Mengkonfirmasi data sesuai dengan keadaan yang ada di lapangan

3. Inisiatif

- Melaporkan ke pihak berwenang apabila terdapat kerusakan pada alat – alat kerja

4. Tanggung jawab

- Menyelesaikan pekerjaan dengan tepat waktu tanpa diawasi
- Menjalankan perintah atau sesuai standar

5. Ulet

- Memaksimalkan pekerjaan waktu istirahat digunakan untuk bekerja
- Bekerja dengan Ikhlas dan tidak bermalas- malasan selalu semangat

### 1.4.3 Logo PT Dua Kelinci

Selain produk manufaktur dan jaringan distribusi, setiap perusahaan dikenal melalui logo. Untuk membangun kesan yang baik, maka logo yang dirancang juga harus menarik, agar mampu memikat konsumen yang membuat mereka tertarik mempelajari tentang brand. Fungsi logo bagi perusahaan yaitu sebagai identitas brand, karena logo merupakan dasar untuk keseluruhan narasi yang dibangun oleh brand. Warna, corak, gambar dan tulisan yang dipakai pada logo dapat menentukan narasi apa yang ingin disampaikan oleh perusahaan.

Terciptanya gambar produk PT Dua Kelinci, memiliki arti dan sejarah tersendiri. Awalnya Ho Sie Ak dan Lauw Bie Giok serta keluarganya memiliki sebuah toko kecil di Surabaya. Suatu hari seorang petani kacang datang dan ingin menitipkan kacang kulit untuk dijual di toko itu. Keluarga itu melihat kemasan kacang yang rupanya kurang menarik dan sempat bertanya-tanya apakah produk ini akan laku dijual.

Logo dua kelinci terinspirasi dari dua ekor ikan melompat di air yang dipercayai oleh beliau sebagai pertanda baik. Terinspirasi pada kejadian memancing tersebut tercipta desain logo dengan gambar dua ekor kelinci yang tengah memancing sambil duduk di atas kacang dengan dua ekor ikan melompat dari dalam air. Gambar ini menjadi logo dari "Sari Gurih," sebuah usaha kecil dalam bidang pengemasan kacang. Perusahaan ini mulai berkembang dan gambar dua kelinci itu mulai banyak dijumpai di banyak toko. Umumnya orang-orang lebih suka menyebut kacang "Dua Kelinci" dan perusahaan itu mengganti namanya menjadi Dua Kelinci pada tahun 1985 (PT Dua Kelinci, 2022).

Seiring dengan perkembangan perusahaan logo PT Dua Kelinci mengalami transformasi dengan meluncurkan logo baru yaitu berupa dua ekor kelinci, dengan tampilan desain yang lebih sederhana dan berkesan modern. Logo baru PT Dua Kelinci berupa simbol dua ekor kelinci yang menghadap kearah kanan, dengan bagian atas berupa ruang positif dan kelinci di bawah berupa ruang negatif. Logo PT Dua Kelinci dapat dilihat pada

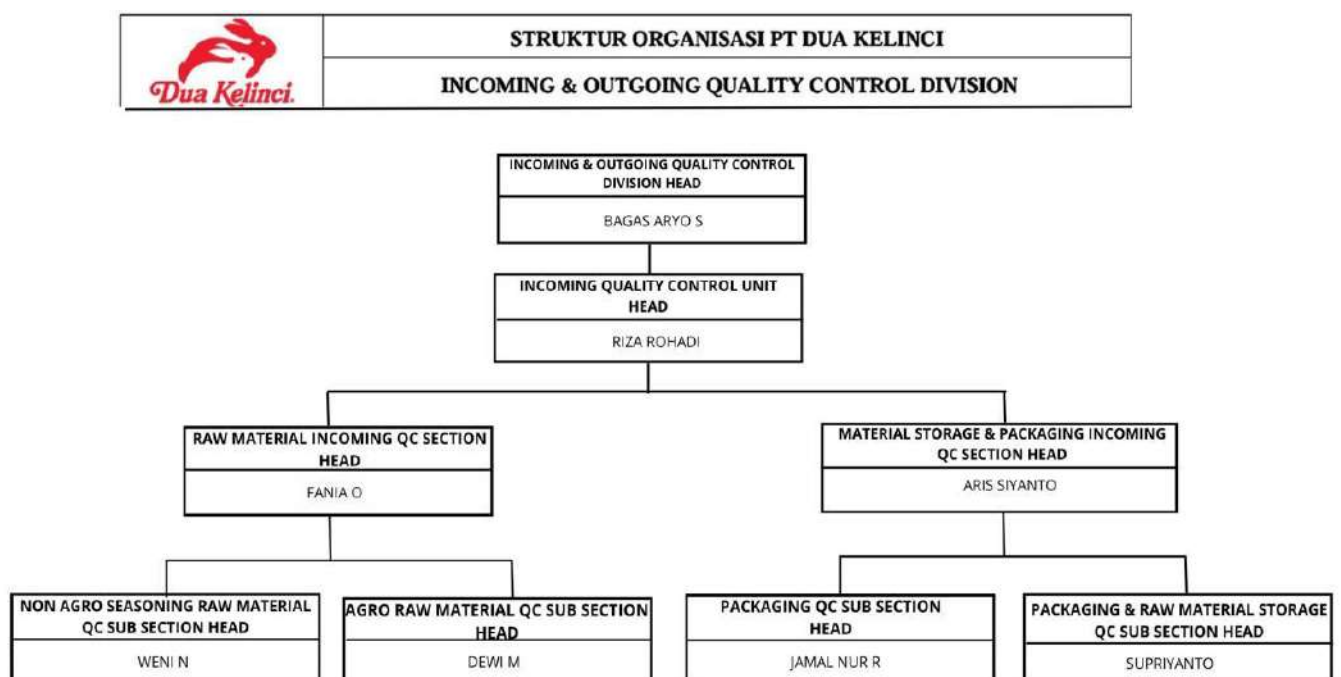


**Gambar 4.** Logo PT Dua Kelinci

Sumber: PT Dua Kelinci (2025)

#### 1.4.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi di PT Dua Kelinci memiliki tipe lini dan staf. Garis kekuasaan pada organisasi lini adalah lurus kebawah dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung kepada atasannya. Dimana jenis organisasi ini terdapat satu atau lebih tenaga staf yang terdiri dari seorang ahli pada bidang tertentu yang bertugas. Berikut uraian tugas sesuai dengan fungsi dan jabatan berdasarkan struktur organisasi PT Dua Kelinci Direktorat Operasional :



**Gambar 5.** Struktur Organisasi PT Dua Kelinci

Sumber : PT Dua Kelinci (2025)

1. *Incoming & Outgoing Quality Control Division Head* :

- Memberikan usulan dan bertanggung jawab atas implementasi rencana bisnis divisi *QC Incoming & Outgoing* untuk jangka pendek (tahunan) yang sejalan dengan rencana dan strategi Direktorat Operasional
- Memberikan usulan terkait dengan kebetulan budget tahunan untuk divisi *QC Incoming & Outgoing*, Bersama dengan *Assistant Senior Manager Quality* dan *Operational Director* mengelola penggunaan budget *Divisi QC Incoming & Outgoing*
- Bertanggung jawab atas kualitas bahan baku pada saat kedatangan, penyimpanan (bahan baku dan produk jadi), hasil produk jadi serta kualitas produk sebelum pengiriman
- Bertanggung jawab atas pengendalian kualitas bahan baku dan produk jadi dengan cara memonitor proses analisis dan antisipasi faktor penghambat dalam proses kedatangan bahan baku dan selama penyimpanan (bahan baku dan produk jadi) yang dapat menurunkan kualitas produk berjalan sesuai prosedur dan kebijakan Perusahaan
- Bertanggung jawab atas rangkaian proses outgoing produk, yaitu :
  - a. Memastikan produk hasil produksi sesuai dengan spesifikasi sehingga dapat dilakukan release produk
  - b. Memonitoring proses penyimpanan di gudang sesuai standar
  - c. Memastikan kesesuaian jumlah, item, dan penataan produk
  - d. Memastikan kondisi kendaraan pada saat pengiriman produk jadi ke customer
- Berkoordinasi dengan seluruh pihak terkait (internal maupun eksternal) untuk mengendalikan dan memperbaiki sistem dan prosedur kerja yang diperlukan dalam menunjang perbaikan kualitas bahan baku dan bahan kemasan

2. *Incoming Quality Control Unit Head* bertugas untuk

- Memimpin tim dalam melakukan pemeriksaan kualitas bahan baku yang masuk ke perusahaan.
- Memastikan setiap bahan baku yang diterima memenuhi standar kualitas perusahaan.
- Berkoordinasi dengan pemasok dalam hal kualitas bahan baku dan memberikan umpan balik jika ada ketidaksesuaian.

- Menyusun dan melaksanakan prosedur inspeksi yang efektif untuk bahan baku.
- Membuat laporan berkala mengenai kualitas bahan baku dan menyampaikan rekomendasi perbaikan. *Raw Material Incoming Qc Section Head* memiliki tugas untuk memastikan bahwa proses perencanaan, pengorganisasian, pemantauan, evaluasi dan pelaporan berjalan sesuai prosedur dan memastikan bahwa akan selalu ada perbaikan dalam sistem manajemen mutu.

### 3. *Raw Material Incoming QC Section Head*

- Mengawasi proses pemeriksaan kualitas bahan baku yang masuk.
- Memastikan pengambilan sampel dan pengujian dilakukan sesuai prosedur yang ditetapkan.
- Melakukan analisis dan investigasi jika ditemukan bahan baku yang tidak sesuai standar.
- Berkoordinasi dengan bagian purchasing terkait bahan baku yang tidak memenuhi kriteria.
- Membantu dalam pengembangan spesifikasi bahan baku yang lebih baik.

### 4. *Material Storage & Packaging Incoming Qc Section Head*

- Bertanggung jawab atas inspeksi bahan kemasan dan material penyimpanan sebelum digunakan dalam produksi.
- Memastikan setiap bahan kemasan memenuhi standar kualitas untuk menjaga mutu produk akhir.
- Melakukan uji kualitas pada kemasan terkait daya tahan, kebocoran, dan kelayakan material.
- Berkoordinasi dengan pemasok kemasan untuk memastikan spesifikasi sesuai kebutuhan perusahaan.
- Mengawasi pencatatan dan dokumentasi hasil inspeksi bahan kemasan.

### 5. *Non Agro Seasoning Raw Material Qc Sub Section Head*

- Memeriksa kualitas bahan baku non-agro seperti bumbu dan seasoning sebelum digunakan dalam produksi.
- Melakukan pengujian organoleptik, mikrobiologi, dan kimia pada bahan baku seasoning.

- Berkoordinasi dengan pemasok jika ada bahan yang tidak sesuai standar.
- Mengembangkan dan memperbaharui standar kualitas untuk bahan baku non-agro.
- Membuat laporan hasil inspeksi bahan seasoning secara berkala.

#### **6. *Agro Raw Material Qc Sub Section Head***

- Bertanggung jawab atas inspeksi dan pengujian bahan baku agro (seperti kacang, biji-bijian, dll.).
- Memastikan bahan baku pertanian bebas dari kontaminasi dan sesuai dengan standar mutu.
- Mengawasi pengujian fisik, kimia, dan mikrobiologi pada bahan baku agro.
- Berkoordinasi dengan petani atau pemasok bahan baku agro terkait peningkatan kualitas.
- Membuat laporan hasil inspeksi dan memberikan rekomendasi perbaikan jika diperlukan.

#### **7. *Packaging QC Sub Section Head***

- Mengawasi dan melakukan pemeriksaan kualitas pada kemasan produk sebelum distribusi.
- Memastikan bahan kemasan sesuai dengan standar teknis yang ditetapkan.
- Menguji daya tahan, keamanan, dan fungsi kemasan dalam melindungi produk.
- Berkoordinasi dengan bagian produksi dan pemasok untuk meningkatkan kualitas kemasan.
- Melakukan analisis penyebab jika terjadi cacat pada kemasan dan memberikan solusi perbaikan.

#### **8. *Packaging & Raw Material Storage Qc Sub Section Head***

- Memastikan penyimpanan bahan baku dan kemasan sesuai dengan standar perusahaan.
- Memantau kondisi lingkungan penyimpanan untuk mencegah kontaminasi atau kerusakan bahan.
- Melakukan inspeksi berkala pada bahan yang disimpan sebelum digunakan.

- Mengawasi pengelolaan stok bahan baku dan kemasan agar tetap dalam kondisi optimal.
- Menyusun prosedur penyimpanan yang efektif untuk menjaga kualitas bahan.

#### 1.4.5 Ketenagakerjaan

##### 1. Status karyawan

PT Dua Kelinci Pati memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 1457 orang. Tenaga kerja terbagi menjadi 2 golongan pekerja yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan tetap merupakan pegawai dengan masa kontrak yang tidak dapat ditentukan, dengan jumlah aktif sebanyak 100 orang, sedangkan karyawan kontrak juga termasuk buru pabriknya yang keputusan perpanjangan kontraknya didasarkan pada penilaian kinerja pegawai tersebut selama kontrak sebelumnya, dengan jumlah sebanyak 190 orang.

##### 2. Jam Kerja Karyawan

Dalam pelaksanaan harian, pekerja pada PT Dua Kelinci dibagi karyawan tetap dan karyawan kontrak. Pada bagian off tidak ada pembagian shift, sedangkan pada produksi terbagi menjadi 3 *shift* dengan pembagian jam kerja yang tertera pada **Tabel.1**

**Tabel 1.** Jam Kerja Karyawan

| No | Pembagian <i>shift</i> | Hari         | Jam kerja     |
|----|------------------------|--------------|---------------|
| 1. | <i>Shift 1</i>         | Senin- Jumat | 07.00-15.00   |
| 2. | <i>Shift 2</i>         | Senin- Jumat | 15.00- 23.00  |
| 3. | <i>Shift 3</i>         | Senin- Jumat | 23.00-07.00   |
| 4. | <i>Non Shift</i>       | Senin- Jumat | 07.00 – 15.00 |
|    |                        | Sabtu        | 08.00 – 16.00 |

Sumber : PT Dua Kelinci ( 2025)

Karyawan merupakan masing-masing individu yang memberikan jasa dan memperoleh balas jasa maupun kompensasi yang besarnya sudah ditetapkan. Di PT Dua Kelinci, sistem

ketnagakerjaan dibedakan menjadi dua kategori utama , yaitu karyawan kontrak dan karyawan tetap.

1. Pegawai (karyawan) kontrak merupakan pegawai yang statusnya tidak pegawai tetap yang bekerja pada suatu batas waktu berdasarkan kesepakatan antar pegawai dan perusahaan, yang dimuatkan dalam perjanjian kerja waktu tertentu dengan jangka waktu terbatas.
2. Karyawan tetap adalah pegawai yang dipekerjakan tidak memiliki batasan jangka waktu atau yang sudah mempunyai kontrak kerja dengan perusahaan dengan jangka waktu permanen sampai usia pensiun.

Terkait sistem pengupahan, PT Dua Kelinci menerapkan mekanisme yang berbeda untuk masing-masing jenis karyawan. Karyawan tetap menerima upah secara bulanan, sedangkan karyawan kontrak diberikan upah secara mingguan. Selain itu, perusahaan juga memberikan hak kepada karyawan untuk mengambil hari libur sesuai dengan kebijakan yang berlaku. Dalam hal kualifikasi pendidikan, PT Dua Kelinci menetapkan standar minimum yang berbeda berdasarkan jenis karyawan. Untuk karyawan tetap, persyaratan minimal adalah lulusan Strata-1 (S1), sementara untuk karyawan kontrak minimal lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) atau sederajat.

Penilaian kinerja karyawan dilakukan secara berkala, yaitu dua kali dalam setahun. Proses penilaian ini menjadi tanggung jawab Divisi HC Operation & OHS. Hasil penilaian tersebut digunakan sebagai dasar evaluasi dan pertimbangan dalam pengadaan pelatihan karyawan guna meningkatkan kompetensi kerja. Selain itu, departemen Human Capital (HC) juga melaksanakan kegiatan *screening* kesehatan bagi seluruh karyawan secara rutin setiap dua tahun sekali, sebagai bagian dari upaya perusahaan dalam menjaga kesejahteraan dan keselamatan kerja karyawan.

3. Fasilitas dan kesejahteraan karyawan

PT Dua Kelinci memberikan beberapa fasilitas kepada karyawan untuk menunjang kenyamanan pekerja, antara lain:

- a. Kamar mandi, ruang Ganti, dan loker; Perusahaan menyediakan kamar mandi yang bersih dan layak pakai bagi karyawan. Selain itu, terdapat ruang ganti serta loker individu yang berfungsi untuk menyimpan barang pribadi dan perlengkapan kerja, seperti penutup kepala, masker, sarung tangan, dan sepatu bot. Fasilitas ini bertujuan untuk menjaga kerapian, kebersihan, serta keamanan barang-barang milik karyawan selama bekerja.
- b. BPJS; PT Dua Kelinci memberikan jaminan sosial kepada karyawan tetap berupa kepesertaan dalam BPJS Kesehatan dan BPJS Ketenagakerjaan. BPJS Kesehatan mencakup perlindungan dalam hal pembiayaan pelayanan kesehatan, sementara BPJS Ketenagakerjaan meliputi jaminan kecelakaan kerja, jaminan kematian, dan jaminan hari tua. Hal ini menunjukkan komitmen perusahaan dalam memberikan perlindungan sosial bagi seluruh tenaga kerjanya.
- c. Musholla; sebagai sarana menjalankan ibadah bagi umat Islam. Fasilitas ini memungkinkan karyawan menjalankan kewajiban keagamaan mereka tanpa harus meninggalkan lingkungan kerja.
- d. Kantin / atau tempat makan ; PT Dua Kelinci juga menyediakan kantin atau ruang makan yang layak dan bersih, yang dapat digunakan karyawan untuk beristirahat dan makan selama waktu istirahat kerja. Kantin ini dibagi menjadi dua kantin depan dan kantin belakang sehingga bagi karyawan dapat istirahat tanpa antri
- e. Koperasi; Untuk menunjang kebutuhan ekonomi dan kesejahteraan finansial karyawan, perusahaan menyediakan koperasi yang dikelola secara internal. Koperasi ini menyediakan berbagai kebutuhandan keperluan sehari-hari dengan harga yang relatif terjangkau, serta memberikan layanan simpan pinjam bagi anggota.
- f. Ruang training; Sebagai upaya peningkatan kompetensi dan pengembangan sumber daya manusia, PT Dua Kelinci memiliki ruang pelatihan yang digunakan untuk kegiatan edukasi, pelatihan keterampilan kerja, serta penyuluhan terkait kebijakan perusahaan atau prosedur operasional.

- g. Poliklinik; Untuk memenuhi kebutuhan layanan kesehatan dasar, perusahaan menyediakan poliklinik yang dapat dimanfaatkan oleh karyawan yang mengalami keluhan kesehatan ringan saat bekerja.
- h. Mess untuk karyawan tetap yang tempat tinggalnya jauh dari pabrik ; Bagi karyawan tetap yang berdomisili jauh dari lokasi pabrik, PT Dua Kelinci menyediakan fasilitas asrama atau *mess* sebagai tempat tinggal. Fasilitas ini ditujukan untuk memudahkan akses kerja dan mengurangi risiko keterlambatan atau kelelahan akibat jarak tempuh yang jauh.