

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bentuk camilan dapat berbagai jenis, dalam definisinya sendiri kudapan atau camilan dijelaskan dalam (Hess, *et al.*, 2016) bahwa makanan atau minuman dalam jumlah kecil dengan waktu konsumsi yang berkisar pada waktu makan utama dengan porsi yang kecil. Pada (Sari & Rachmawati, 2020) dijelaskan bahwa konsumsi makanan ringan dapat meningkatkan asupan energi hingga 34,4%. Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang sering dikonsumsi di Indonesia, hal ini ditunjukkan pada angka konsumsi yang didapatkan dari data (Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2023) dari tahun 2020 menuju 2023 meningkat hingga 21,215 kg/kapita/tahun. Dalam (Dhar, *et al.*, 2025) disebutkan bahwa gaya hidup saat ini cenderung cocok dengan mengonsumsi makanan ringan yang dapat dikonsumsi pada waktu yang senggang. Sebanyak 77% disebutkan bahwa memilih mengonsumsi makanan ringan pada kesesuaiannya dibanding mengonsumsi makanan berat.

Salah satu jenis camilan yang biasa dikonsumsi masyarakat dapat berupa wafer. Wafer merupakan salah satu jenis biskuit yang memiliki ciri ciri berpori kasar, renyah dan memiliki penampang yang berongga dengan menggunakan adonan yang cair dan memiliki kadar air tidak lebih dari 5% (BPOM RI, 2022). Wafer terbuat dari campuran tepung, lemak, gula, air dan leavening agent (yeast, soda, amonium bikarbonat) (Athifah, *et al.*, 2022). Keunggulan dari produk wafer krim yaitu dapat dimodifikasi dengan mudah, hingga pemrosesannya yang dimulai dari pengolahan, pengemasan hingga penyimpanan. Dengan tahapan pemrosesan yaitu pembuatan *sheet* wafer, pembuatan *cream* wafer, pelapisan *cream*, penumpukkan dan pemotongan (Verra, *et al.*, 2012). Dari pemrosesannya yang praktis akan menghasilkan produk dengan tekstur yang renyah yang digemari konsumen. Sehingga dapat menjadi salah satu alasan konsumen menyukai produk tersebut.

Salah satu industri yang memproduksi wafer yaitu PT Garudafood Putra Putri Jaya yang merupakan salah satu industri makanan dan minuman terbesar di Indonesia, dengan beberapa produk yang berhasil diekspor ke berbagai negara ASEAN dan China. Standar produksi yang ditetapkan juga telah memiliki sertifikasi

yang telah diraih seperti BPOM, SNI, Halal, dan juga sertifikasi internasional seperti ISO 22000:2005, ISO 9001:2015. Diantara beberapa produk, PT Garudafood Putra Putri Jaya juga memproduksi wafer. Produk tersebut memiliki nama dagang *Chocolatos Wafer cream*. Produk ini merupakan produk wafer yang memiliki isian krim coklat pada lapisannya. Dalam (Verra, et al., 2012) dijelaskan bahwa wafer krim merupakan jenis wafer yang tersusun dengan lapisan krim diantara wafernya yang disukai oleh konsumen dan hamper setiap hari dilakukan produksi. Oleh karena itu dilakukan pembelajaran mengenai proses produksi *wafer cream*.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui proses produksi *Wafer cream*.
2. Mengetahui perbedaan hasil berat dan tebal setiap crew.
3. Mengetahui faktor yang mempengaruhi berat dan tebal *sheet wafer* .

1.3 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa : Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung mengenai proses produksi *wafer cream*, yang memperkuat pemahaman mereka tentang teori yang dipelajari di bangku perkuliahan.
2. Bagi Universitas : Menjalin kemitraan dengan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, sehingga dapat membuka peluang penelitian dan program kolaboratif, yang meningkatkan reputasi universitas.
3. Bagi Perusahaan : Perusahaan dapat memperoleh saran dan kritik dari mahasiswa untuk mengoptimalkan proses produksi.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

Perusahaan PT Garudafood Putra Putri Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang makanan dan minuman yang ada di Indonesia. Pendirian perusahaan ini diawali dengan mendiang Darmo Putro dan Pusponingrum yang mendirikan PT Tudung di Pati, Jawa Tengah sebagai produsen tepung tapioka pada tahun 1958. Dimulai pada tahun PT Tudung mulai berubah nama menjadi PT Tudung Putra Jaya mulai didirikan pabrik di Pati Jawa Tengah. Pada saat itu PT Tudung Putra Jaya mulai menekuni produksi kacang kulit tanpa merk. Mulai pada tahun 1990 PT Tudung Putra Jaya menjajaki bisnis

produk konsumen dengan menggunakan merk Garuda pada produk kacang kulit yang akan menjadi awal mula nama “Garuda”. Kemudian pada tahun 1994 perseroan mulai didirikan oleh putra dan putri penerus dengan nama PT Garudafood Putra Putri Jaya di Pati, Jawa Tengah yang mulai memproduksi aneka kacang kulit pada daerah tersebut di pabrik tersebut diproduksi “Kacang Atom Garuda”, di tahun 1994 juga didirikan anak perusahaan yang diberi nama PT Sinar Niaga Sejahtera (SNS) yang didirikan sebagai perusahaan distribusi untuk mendukung kegiatan logistik produk perseroan yang diawali di pulau Jawa hingga akhirnya membantu proses distribusi dengan jaringan yang tersebar di seluruh Indonesia. Seluruh produk dari PT Garudafood Putra Putri Jaya dibantu didistribusikan oleh PT Sinar Niaga Sejahtera. Peluang tersebut dapat mendatangkan mitra bagi PT Sinar Niaga Sejahtera seperti misalnya PT Garudafood Putra Putri Jaya yang bergerak dalam perusahaan makanan dan minuman terkemuka di Indonesia dengan produk terkenal seperti Gerry, Chocolatos, dan clevo, PT Garuda Beverage Sukses yang bergerak dalam industri minuman seperti Okky dan Mountea, PT Mulia Boga Raya yaitu produsen keju dengan produk terkenal seperti Prochiz dan Topchiz, dan beberapa perusahaan lainnya.

Kepercayaan konsumen yang tinggi akhirnya dapat membuahkan hasil bagi PT GarudaFood Putra Putri Jaya sehingga pada tahun 1997 PT Garudafood Putra Putri Jaya melakukan ekspansi bisnis dengan mendirikan pabrik divisi biskuit di daerah Gresik agar produk dapat dihasilkan semaksimal mungkin. Mulai pada tahun 2001 perseroan meluncurkan wafer stick merk Gery dengan produknya yaitu dari Gery Choco Roll. Hingga akhirnya Gary memiliki beberapa produk lain seperti Gery wafer, Gery wafer stick, Gery cookies, Gery crackers dan Gery confectionery. Kemudian pada tahun 2002 perseroan mulai meluncurkan Garuda pilus yang pada saat ini telah memiliki beberapa varian seperti pilus original, pilus campur, pilus rumput laut, pilus abon, pilus pedas, pilus sapi panggang dan pilus mie goreng. Mulai bertahun 2004 perseroan meluncurkan produk minuman yang diberi nama Mountea yang memiliki basis minuman teh kemasan, selanjutnya pada tahun 2005 perseroan mulai Munculkan makanan ringan yang berasal dari kentang berbentuk pipih yang diberi nama Leo. Dua tahun berikutnya PT Garuda Food Putra Putri Jaya mulai meluncurkan produk baru yang diberi nama dengan Garuda Rosta

yang juga diiringi dengan pendirian pabrik biskuit perseroan di Rancaekek mulai beroperasi. Selanjutnya pada tahun 2008 perseroan mulai meluncurkan produk yang tidak asing bagi masyarakat yaitu Chokolatos dengan beberapa produk yang dikenal masyarakat seperti Chokolatos Rich, Chokolatos Original Wafer Stick, Chokolatos grande dan lainnya.

Setelah satu tahun PT Garuda Food Putra Putri Jaya akhirnya mengeluarkan produk minuman berbasis susu yang diberi nama Clevo dengan berbagai varian rasa seperti coklat, stroberi dan lainnya. Setelah beberapa tahun mengeluarkan produk baru tepat di tahun 2011 PT Garuda Food Putra Putri Jaya melakukan *joint venture* bersama Suntory Beverage and Food Asia Pte LTD (SBFA) dengan mendirikan PT Suntory Garuda Beverage. *Joint venture* sendiri merupakan suatu kolaborasi antara penanam modal, penanam modal ini dapat berupa penanam modal asing dan penanam modal nasional (Larasati & Ramadhan, 2022). Di tahun 2012 pabrik susu perseroan di Rancaekek mulai beroperasi. Setelah beberapa tahun pada akhirnya PT Garudafood Putra Putri Jaya mulai mengenalkan logo baru kepada khalayak yaitu dengan kepala burung berwarna biru yang diberi label perusahaan di atasnya. Selanjutnya pada tahun 2018 PT Garudafood Putra Putri Jaya secara resmi telah menjadi perusahaan publik 'GOOD' perseroan dan perseroan mulai mendirikan anak perusahaan yang bernama Golden Bird Pacific Trading Ltd. Perusahaan ini bergerak dibidang perdagangan yang menunjukan ekspor ke area Asia Tenggara, India, dan China. Satu tahun setelahnya PT Garudafood Putra Putri Jaya mulai mengenalkan produk baru mereka dengan strategi open collaboration yang diberi nama "Dilan" yang pada saat ini telah memiliki berbagai jenis varian seperti Dilan Chocolate Crunchy Caramel Cheese Choco Nut, Dilan Bar, Dilan Bar Max, Dilan Sandwich, dan yang lainnya.

Tahun yang sama yaitu 2019 PT Garudafood mulai meresmikan Gery X Quest yaitu galeri kunjungan pabrik digital pertama di Indonesia di pabrik Gresik, melakukan *joint venture* bersama Hormel Foods Asia Pacific Pte Ltd (HFAF), Melakukan *joint venture* bersama Falcon Pictures dengan mendirikan PT Garuda Elang Nusantara. Pada tahun 2020 PT Garudafood Putra Putri Jaya mulai mengambil alih PT Mulia Boga Raya Tbk (MBR) tepatnya pada 14 Oktober 2020. Dua tahun setelahnya yaitu di tahun 2022 Hormel Foods International Corporation

menjadi investor Strategis Minoritas di Garudafood tepatnya pada bulan Desember 2022.

Tapak tilas dari perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya juga dapat dilihat dari penjabaran berikut:

Tahun Perkembangan PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk

- 1958 : Dharmo Putro mendirikan PT Tudung di Pati, Jawa Tengah, sebagai produsen tepun tapioka
- 1979 : PT Tudung Putra Jaya didirikan di Pati, Jawa Tengah
- 1990 : PT Tudung Putra Jaya menjajaki bisnis produk konsumen dengan menggunakan merek Garuda pada produk kacang kulit
- 1994 : Perseroan didirikan dengan nama PT Garuda Putra Putri Jaya di Pati, Jawa Tengah yang memproduksi aneka kacang bersalut dan SNS didirikan sebagai perusahaan distribusi untuk mendukung kegiatan logistik produk Perseroan, berawal di Pulau Jawa
- 1997 : Pabrik Perseroan di Gresik mulai beroperasi dan Perseroan mulai menjajaki bisnis biskuit
- 1998 : Mengakuisisi PT Triteguh Manunggal Sejati
- 1999 : SNS mengembangkan platform distribusi ke luar Pulau Jawa serta wilayah Indonesia bagian Barat dan Timur
- 2001 : Perseroan meluncurkan wafer stick merk Gery
- 2002 : Perseroan meluncurkan Garuda Pilus
- 2004 : Perseroan meluncurkan Mountea
- 2005 : Perseroan meluncurkan makanan ringan Leo
- 2007 : Perseroan meluncurkan Garuda Rosta
- 2008 : Perseroan meluncurkan Chocolatos
- 2009 : Perseroan meluncurkan Clevo

- 2011 : Suntory Garuda melakukan *joint venture* bersama Suntory Beverage & Food Asia Pte Ltd (SBFA) mendirikan PT Suntory Garuda Beverage
- 2012 : Pabrik susu perseroan di Rancaekek mulai beroperasi
- 2015 : Perseroan meluncurkan logo baru
- 2018 : Garudafood secara resmi menjadi perusahaan publik “GOOD” perseroan dan Perseroan mendirikan anak perusahaan Golden Bird Pacific Trading Ltd
- 2019 : Peresmian ‘Gery X Quest’ di Pabrik Gresik, Galeri Kunjungan Pabrik digital pertama di Indonesia, Melakukan *joint venture* bersama Hormel Foods Asia Pacific Pte Ltd (HFAF), Melakukan *joint venture* bersama Falcon Pictures mendirikan PT Garuda Elang Nusantara dan Melakukan peluncuran produk Dilan
- 2020 : Pengambilalihan PT Mulia Boga Raya Tbk (MBR) pada 14 Oktober 2022
- 2022 : Hormel Foods International Corporation menjadi Investor Strategis Minoritas di Garudafood pada Desember 2022

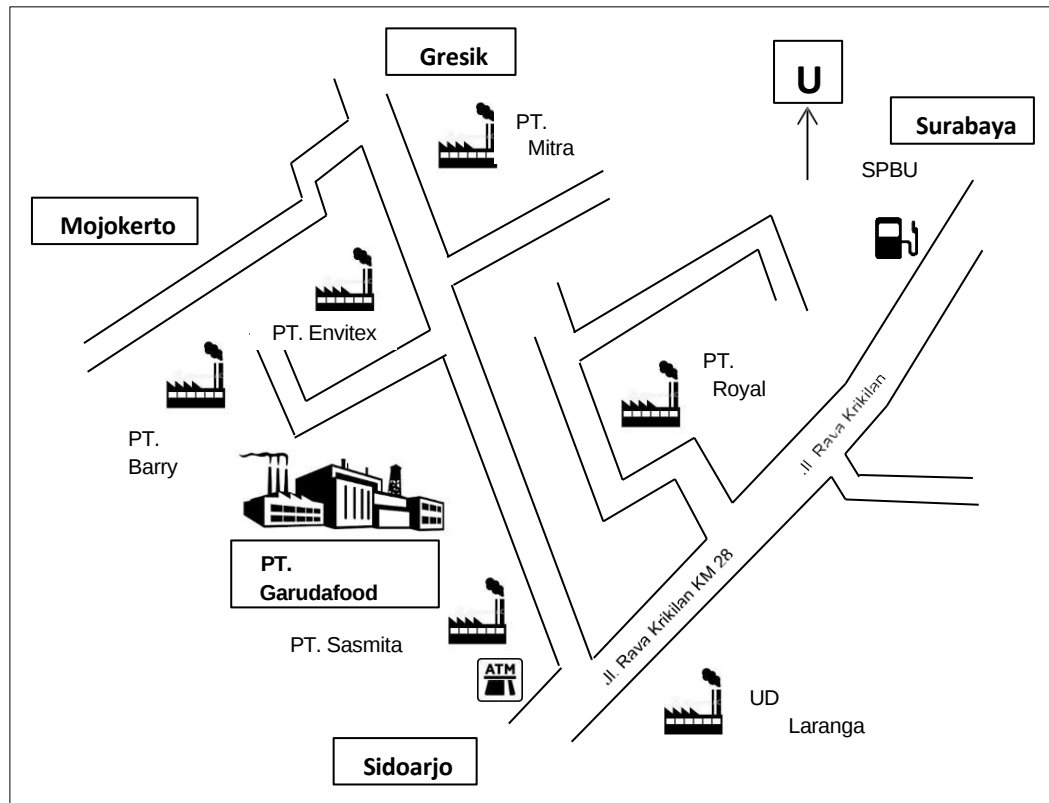
Sumber: PT Garudafood Putra Putri Jaya (2025)

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

- **Lokasi**

PT. Garudafood Putra Putri Jaya memiliki berbagai fasilitas di lahan seluas total 123.572 m². Fasilitas tersebut meliputi *Plant 1*, *Plant 2* (PSPD), kantor, Ingredients Division (IngDiv), gudang untuk bahan baku dan bahan kemasan, area formulasi, IPAL, serta area tambahan seperti lahan parkir, kantin, dan rest area. Dari total luas tersebut, 33.448 m² digunakan untuk fasilitas-fasilitas tersebut. Selain itu, terdapat *Plant 2 Plus* (PDP) seluas 26.124 m² dan *Plant Gery A* (PGA) seluas 64.000 m². PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo merupakan pabrik kedua yang didirikan pada tahun 1997. Pabrik PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo ini terletak tepat di Jalan Krikilan KM 28, Dusun Larangan, Kec. Driyorejo, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Beberapa batas wilayah pada PT Garudafood Putra Putri Jaya dapat digambarkan pada gambar denah berikut, dengan:

- a. Sebelah Utara : Jln. Kedamaian
- b. Sebelah Timur : Jln. Raya Driyorejo
- c. Sebelah Selatan : Jln. Krian
- d. Sebelah Barat : Jln. Wringinano



Gambar 1. Denah Lokasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik
 Sumber : PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik (2025)

Pendirian pabrik ini cukup dekat dengan pemukiman sehingga dapat menjangkau tenaga kerja lebih mudah. Lokasi pabrik yang cukup dekat dengan tol antar provinsi yang akan memudahkan proses pemindahan produk baik ke konsumen maupun agen, yang membantu mempromosikan produk ataupun membutuhkan bahan baku. Dalam aspek utility kemudahan akses ke jangkauan PLN maupun Telkom dapat dijangkau dengan mudah. Pabrik ini juga berada di area industri, yang akan dihindarkan dari pencemaran lingkungan karena lokasi yang dikhususkan untuk area industri. Selain itu dalam mengurus perizinan juga dimudahkan pada daerah tersebut karena kawasan industri yang telah ditetapkan. Adanya beberapa kelebihan baik dalam aspek tenaga kerja maupun utility akan

menunjang sistem keuangan perusahaan yang akan memberikan dampak positif yang dapat menunjang efisiensi ataupun efektivitas perusahaan utamanya di bidang operasional. Beberapa faktor lain yang dapat mempengaruhi sistem keuangan perusahaan diantaranya yaitu lokasi, bahan baku, tenaga kerja, listrik, air, akses distribusi, harga tanah dan biaya operasional (Maulana, 2018)

- **Tata Letak**

Tata letak pada PT Garudafood Putra Putri Jaya khususnya pada lini *wafer cream* disusun berdasarkan tata letak produk dikarenakan peletakkan mesin dilakukan dengan urutan berdasarkan proses. Secara keseluruhan tata letak PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo dapat dilihat pada gambar berikut:



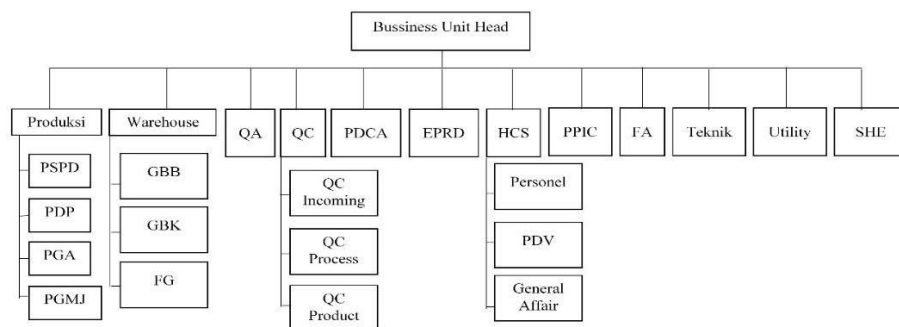
Gambar 2. Tata Letak PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik
Sumber : PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik (2025)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. Pos Satpam | 11. Lobby dan Office |
| 2. Teknik | 12. Silo |
| 3. Waste Management | 13. Ruang Istirahat |
| 4. IPAL | 14. UKS |
| 5. Warehouse | 15. Kantin |
| 6. PGA (Plan Gery A) | 16. Musholla |
| 7. PDP (Plan Dua Plus) | 17. Parkir Sepeda Motor |
| 8. Ingredient Division | 18. Office |
| 9. PSPD (Plan Satu Plus Dua) | 19. Koperasi |
| 10. PGMJ (Plant Gery Malkist Jaya) | 20. Parkir Mobil |

1.4.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi dari setiap perusahaan tentunya berbeda beda, struktur organisasi ini yang akan menjadi awal kegiatan baik produksi dan bisnis diuulai. Dari struktur organisasi inilah yang akan menjadi informasi bagaimana tugas kerja yang akan dikerjakan setiap individu, dikelompokkan dan diintegrasikan. Hubungan horizontal dan vertikal akan saling berhubungan dalam struktur organisasi ini. PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik digunakan bentuk struktur organisasi berupa organisasi lini, staf dan fungsional. Literatur.

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik dikepalai oleh Business Unit Head dan terbagi menjadi 14 departemen yang memiliki tugas yang berbeda beda. Departemen Head merupakan kepala dari setiap departemen yang akan dibawah oleh Section Head. Berikut merupakan struktur organisasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik:



Gambar 3. Struktur Organisasi PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Kab Gresik
Sumber: PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik
(2025)

Adapun penjelasan lebih lanjut terkait wewenang dan tugas pada setiap departemen pada PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik:

1) Business Unit Head (BU Head)

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik memiliki kepala pabrik yang memimpin untuk suatu unit bisnis yang disebut Business Unit Head (BU head). Dalam 12 departemen ini dipimpin oleh Business Unit Head (BU head) dengan tugas pokok mengawasi dan mengkoordinasikan seluruh departemen agar sejalan dengan visi dan misi perusahaan dan bertanggung jawab dengan seluruh kegiatan yang dilakukan di pabrik yang juga mengkoordinasikan kepada head office.

2) Departemen Produksi

Departemen yang bertanggung jawab dalam proses produksi yang dimulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk jadi yang akan didistribusikan merupakan tugas dari departemen produksi. Pada departemen produksi sendiri di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo, Kabupaten Gresik terbagi menjadi tiga *plant*, yakni PSPD (*Plant* Satu Plus Dua), PDP (*Plant* Dua Plus), PGMJ (*Plant* Gery Maju Jaya) dan PGA (*Plant* Grey A). PSPD merupakan *plant* yang berperan untuk memproduksi produk biskuit Gery Malkist dengan beberapa variasi. PDP merupakan *plant* yang berperan untuk menjalankan produksi Gery Butter Cookies, biskuit lebaran dan tahun baru. PGA merupakan suatu *plant* yang bertugas untuk memproduksi produk Gery “Chocolatos” mulai dari *wafer stik*, *wafer krim*, hingga *waffle*, Coklat *Bar* dan juga biskuit sandwich.

3) Departemen Warehouse

Proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku dan bahan kemasan dipertanggung jawabkan oleh departemen *warehouse* dengan memastikan area penyimpanan yang sesuai standar dan mengeluarkan bahan baku ataupun bahan kemasan sesuai dari *bon* formulasi.

4) Departemen Quality assurance (QA)

Pembuatan standarisasi dan verifikasi prosedur kerja dilakukan oleh departemen *quality assurance* yang juga berkaitan dengan proses produksi meliputi suhu ruangan, tata letak produksi dan lainnya.

5) Departemen Quality control (QC)

Produk yang akan dipasarkan harus sesuai dengan standar mutu, departemen yang bertugas melakukan pengendalian mutu produk yang disesuaikan dengan standar yaitu *quality control*. Dalam *quality control* memiliki beberapa bagian yang ditugaskan dalam beberapa area seperti QC Incoming, QC Proses, QC X-Ray, dan QC laboratorium. QC incoming ditugaskan untuk mengecek datangnya bahan baku ataupun bahan kemas dari vendor agar sesuai dengan standar yang telah diatur perusahaan. QC produksi ditugaskan untuk melakukan pengendalian mutu pada setiap tahap produksi. QC X-Ray ditugaskan untuk menguji adanya kontaminasi logam pada produk baik dalam berupa logam besi, plastik, ataupun logam *non* besi. Dan QC laboratorium bertanggung jawab melakukan pengujian terhadap kesesuaian parameter mutu fisik, kimia, atau mikrobiologis dari bahan baku dan produk untuk menjamin keamanan dan kualitas produk.

6) Departemen Plan Do Check Action (PDCA)

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk Driyorejo juga memiliki departemen Plan Do Check Action (PDCA) yang bertugas untuk mengelola proses perbaikan berkelanjutan di perusahaan melalui tahapan Plan (merencanakan perbaikan), Do (melaksanakan rencana), Check (mengevaluasi hasil), dan Action (menindaklanjuti hasil evaluasi). Sehingga, bertanggung jawab dalam menganalisis permasalahan, menyusun rencana perbaikan berbasis data, mengimplementasikannya secara bertahap, serta memastikan hasil perbaikan dapat diadopsi menjadi standar kerja baru.

7) Departemen Existing *Product* Research and Development (EPrD)

Departemen Existing *Product* Research and Development (EPrD) bertugas untuk melakukan standarisasi mutu, spesifikasi produk dan monitoring hasil proses produksi pada produk yang telah ada ataupun proses scale up produk baru dari tim NPRD (*New Product* Research Development) yang berkoordinasi dengan brand manager.

8) Departemen Human Capital Services (HCS)

Departemen Human Capital Services bertugas untuk mengelola seluruh aspek administratif dan operasional terkait sumber daya manusia, mulai dari penggajian, absensi, pengelolaan data karyawan, hingga pelayanan kesejahteraan dan administrasi kepegawaian. HCS juga memastikan kepatuhan terhadap kebijakan

perusahaan dan peraturan ketenagakerjaan, serta mendukung kelancaran proses rekrutmen, mutasi, dan pemutusan hubungan kerja secara administratif.

9) Departemen *Production, Planning, and Inventory Control* (PPIC)

Pengendalian pada gudang (*warehouse/DC*) dilakukan oleh departemen *Production, Planning, and Inventory Control* (PPIC), pada departemen ini bertugas untuk memperkirakan bahan baku, mengawasi produksi, mengatur jadwal produksi ataupun jadwal *trial* agar tidak mengganggu jalannya produksi ataupun hal yang berhubungan dengan *palnning* suatu produksi yang berhubungan dengan berbagai departemen.

10) Departemen Finance and Accounting (FA)

Departemen Finance and Accounting yang bagian dari departemen keuangan perusahaan bertugas mengelola dan melaporkan keuangan perusahaan. Departemen ini memiliki tugas pokok yang berbeda seperti pada finance bertugas mengelola arus kas perusahaan ataupun perencanaan strategis keuangan perusahaan, sedangkan departemen accounting tetap berhubungan dengan finance namun lebih merujuk kearah keuangan perusahaan yang dikelola untuk perencanaannya.

11) Departemen Teknik

Perawatan, pengelolaan perbaikan, dan penyediaan spare part dilakukan oleh departemen teknik dalam pelaksanaannya. Departemen ini berperan dalam meningkatkan kinerja produksi yang akan berkoordinasi dengan departemen produksi ataupun EPRD untuk mengatasi keluhan terkait mesin, setting mesin atau cara kerja mesin.

12) Departemen Utility

Departemen utility bertugas hampir sama dengan departemen teknik yang membedakan yaitu departemen bertugas pada area utility suatu perusahaan seperti (kelistrikan dan sumber air). Beberapa diantaranya yaitu melakukan perawatan dan perbaikan mesin utilitas, mengawasi dan melakukan *maintenance* terhadap kondisi ruang produksi, serta mengawasi dan melakukan *maintenance* terhadap ketersediaan utilitas seperti air, listrik dan gas untuk produksi.

13) Departemen SHE (Safety, Health and Environment)

Departemen ini bertugas memastikan penerapan standar keselamatan kerja, kesehatan karyawan, dan perlindungan lingkungan di seluruh area operasional perusahaan. Tugas utamanya meliputi identifikasi dan pengendalian risiko kerja, pemantauan kepatuhan terhadap regulasi K3 dan lingkungan, pelaksanaan program safety training, serta penanganan limbah dan kedaruratan. Divisi ini berperan penting dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman, sehat, dan ramah lingkungan.

1.4.4 Ketenagakerjaan

Pasal 1 Undang-undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan menjelaskan bahwa ketenagakerjaan adalah segala hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Manajemen pada perusahaan terdiri dari perencanaan penyusunan pengarahan, dan pengendalian yang akan bertujuan untuk mencapai tujuan bersama dengan melibatkan sumber daya manusia dan lainnya. Penggunaan mesin secara berlebihan dalam suatu perusahaan maka akan mengakibatkan produksi tidak dapat berjalan lancar. Sehingga peningkatan sistem manajemen harus terus dilakukan agar memiliki dampak positif bagi perusahaan (Simamora dan Nugraha, 2023)

1) Jumlah tenaga kerja dan jenis tenaga kerja

Hingga tahun 2024 PT Garudafood Putra Putri Jaya memiliki 9.664 karyawan dengan beberapa indikator seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan wilayah asal yang telah mencakup perseroan dan anak perusahaan. Berikut merupakan tabel klasifikasi tenaga kerja PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk pada tahun 2024:

Komposisi Karyawan Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin
Employee Composition by Age and Gender

Rentang Usia (tahun) Age Range (years old)	Level Karyawan								Jumlah Karyawan
	Entry-level		Mid-level		Senior-level		Executive-level		Total Employee
	Pria Male	Wanita Female	Pria Male	Wanita Female	Pria Male	Wanita Female	Pria Male	Wanita Female	
Tahun 2024 Year 2024									
18-25 tahun years old	320	141	32	21	0	0	0	0	514
25-35 tahun years old	2.210	574	348	102	0	3	0	0	3.237
35-45 tahun years old	1.999	1.547	639	132	22	6	0	0	4.345
45-55 tahun years old	412	648	348	89	33	8	12	0	1.550
>55 tahun years old	2	2	2	0	2	0	10	0	18

Gambar 4. Komposisi Karyawan Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin
Sumber: Annual Report PT Garudafood Putra Putri Jaya (2024)

Jumlah Karyawan Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Tingkat Pendidikan
Total Male and Female Employee Composition Based on Education Level

Jenjang Pendidikan Education Level	2024			2023		
	Pria Male	Wanita Female	Total	Pria Male	Wanita Female	Total
S2 Graduate Degree	57	20	77	55	13	68
S1 Bachelor's Degree	1.333	623	1.956	1.122	509	1.631
D3 Diploma	341	152	493	312	143	455
SMA/ sederajat High School/Equivalent	4.454	1.159	5.613	3.879	1.110	4.989
SMA High School	206	1.319	1.523	260	1.439	1.699
Total	6.391	3.273	9.664	5.628	3.214	8.842

Gambar 5. Komposisi Karyawan Berdasarkan Tingkat Pendidikan
Sumber: Annual Report PT Garudafood Putra Putri Jaya (2024)

Jumlah Karyawan Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Wilayah Asal
Total Male and Female Employee Composition Based on Education Level

Wilayah Region Region Area	2024			2023		
	Pria Male	Wanita Female	Total	Pria Male	Wanita Female	Total
Jawa Java	4.628	2.883	7.511	4.146	2.887	7.033
Sumatera Sumatra	800	166	966	675	144	819
Kalimantan	381	88	469	297	72	369
Sulawesi	355	74	429	299	57	356
Lainnya Others	227	62	289	211	54	265
Total	6.391	3.273	9.664	5.628	3.214	8.842

Gambar 6. Komposisi Karyawan Berdasarkan Wilayah Asal
 Sumber: Annual Report PT Garudafood Putra Putri Jaya (2024)

Komposisi standar karyawan PT Garudafood Putra Putri Jaya dapat dibedakan menjadi dua yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak. Dengan jumlah sebagai berikut:

Jumlah Karyawan Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Status Kepegawaian [2-8]
Total Male and Female Employee Composition Based on Employment Status [2-8]

Status Pegawai Employment Status	2024			2023		
	Pria Male	Wanita Female	Total	Pria Male	Wanita Female	Total
Karyawan Tetap Permanent Employee	6.286	3.204	9.490	5.381	3.146	8.527
Karyawan Kontrak Contract Employee	105	69	174	247	68	315
Jumlah Total	6.391	3.273	9.664	5.628	3.214	8.842

Gambar 7. Komposisi Karyawan Berdasarkan Status Kepegawaian
 Sumber: Annual Report PT Garudafood Putra Putri Jaya (2024)

2) Jam kerja

Jam kerja pada tenaga kerja PT Garudafood Putra Putri Jaya dibedakan berdasarkan karyawan *shift* dan karyawan *non-shift*. Karyawan *shift* yaitu seperti karyawan yang terlibat pada area kerja proses produksi di pabrik yang dibedakan menjadi 3 *shift* dengan enam hari kerja, dan telah mengikuti ketentuan peraturan perundang undangan yakni 7 jam/hari dan 40 jam/minggu bagi karyawan yang terlibat pada area produksi. Bagi karyawan yang menerapkan lima hari kerja bagi

karyawan yang terlibat pada area kantor 8 jam/hari dan 40 jam/minggu. Pembagian *shift* dibedakan menjadi:

Tabel 1. Jadwal jam Kerja Tenaga Staf PT. Garudafood Putra Putri Jaya

		Jam Kerja		Jam Istirahat
Karyawan		Senin-Jumat	Sabtu	Senin-kamis:
	1	07.00-15.00	07.00-12.00	12.00-13.00
Shift	2	15.00-23.00	12.00-17.00	Jumat:
	3	23.00-07.00	17.00-22.00	11.00-13.00
				Sabtu: 12.00-13.00
Non-shift		08.00-17.00	Libur	

Sumber: *Annual Report* PT Garudafood Putra Putri Jaya (2024)

Jadwal jam kerja pada PT Garudafood Putra Putri Jaya bagi karyawan yang terlibat pada area produksi akan libur pada hari minggu dengan hari sabtu yang bekerja 4 jam/hari yang akan dilanjutkan pada hari senin pada area produksi. Bagi karyawan *non-shift* atau karyawan yang terlibat pada area kantor akan libur pada hari sabtu dan minggu dan dilanjutkan kembali pada hari senin.

3) Fasilitas

Fasilitas yang diberikan oleh PT Garudafood Putra Putri Jaya pada karyawan baik untuk menunjang kinerja maupun hal yang telah ditentukan oleh peraturan undang-undang cukup beragam, diantaranya sebagai berikut:

a) Cuti

PT Garudafood Putra Putri Jaya memberikan hak cuti kepada karyawan yang dibedakan berdasarkan jenis cutinya. Cuti tahunan, yaitu cuti yang diberikan oleh PT Garudafood Putra Putri Jaya dengan 12 hari yang memiliki masa jeda 12 bulan setelah tahun berjalan sebelum cuti dinyatakan hangus. Selanjutnya yaitu cuti melahirkan bagi karyawan perempuan diberikan waktu hingga tiga bulan yang memiliki ketentuan 1,5 bulan sebelum hari perkiraan lahir dan 1,5 bulan setelah melahirkan cuti dapat diberikan dan bagi ayah akan diberikan cuti untuk mendampingi istri melahirkan selama dua hari.

b) Program Masa Persiapan Pensiun

Program masa persiapan pensiun juga diberikan oleh perseroan untuk karyawan tetap yang berusia mulai dari 53 tahun dengan pembekalan yang terdiri dari empat modul yakni:

- Modul kesiapan mental menjelang pensiun
- Modul pola hidup sehat
- Modul pengelolaan keuangan keluarga
- Modul perencanaan aktivitas wirausaha

Beberapa modul ini dapat dikemas dalam bentuk *public class* ataupun *in-house training*.

c) Lingkungan Bekerja yang Layak dan Aman

PT Garudafood Putra Putri Jaya dalam menciptakan lingkungan bekerja yang layak dan aman membentuk (P2K3) yaitu Panitia Pembina Kesehatan dan Keselamatan Kerja di setiap unit operasional, yang bertugas untuk memastikan penerapan standar SMK3 (Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja), inspeksi rutin, memfasilitasi konsultasi K3, dan investigasi kecelakaan kerja dan memberikan rekomendasi tindakan korektif kepada manajemen bagi seluruh karyawan. Panitia ini terdiri dari ahli K3 bersertifikat, manajemen, dan karyawan.

PT Garudafood mengikuti pelatihan K3L (Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan Lingkungan) dari PJK3 (Pelatihan Jasa Keselamatan Kesehatan Kerja) yang ditunjuk Kementerian Tenaga Kerja serta memberikan pelatihan dan sertifikasi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) bagi karyawan.

PT Garudafood memiliki klinik kesehatan di setiap unit bisnis sebagai fasilitas penanganan pertama bagi karyawan dalam kondisi darurat atau gangguan kesehatan, baik terkait pekerjaan maupun tidak. Layanan meliputi pemeriksaan kesehatan, obat-obatan P3K, pertolongan pertama, layanan KB, serta konsultasi kesehatan. Seluruh karyawan, termasuk kontrak dan *outsourcing*, dapat memanfaatkan fasilitas ini, dengan rujukan ke fasilitas kesehatan eksternal jika diperlukan.

Perusahaan juga melakukan *Medical Check-Up* (MCU) secara berkala serta evaluasi kesehatan oleh dokter spesialis okupasi bagi karyawan dengan gangguan kesehatan tertentu. Sebagai bagian dari promosi kesehatan, Garudafood menerapkan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS), mengadakan Program

Health Challenge, serta bekerja sama dengan Posbindu PTM untuk penyuluhan dan pemeriksaan kesehatan rutin bagi karyawan.

PT Garudafood menjalankan Gerakan Pekerja Perempuan Sehat Produktif (GP2SP) sejak 2021, bekerja sama dengan Kementerian Kesehatan untuk meningkatkan kesehatan pekerja perempuan. Program ini mencakup kesehatan reproduksi, asi, gizi, deteksi penyakit, dan lingkungan kerja.

d) Kebutuhan pokok dan makanan

PT Garudafood Putra Putri Jaya menyediakan koperasi yang menjual berbagai kebutuhan bagi karyawan, seperti makanan, minuman, dan alat tulis kantor. Jenis koperasi yang terdapat pada PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. adalah koperasi serba usaha yang utamanya menjual produk Garudafood namun juga terdapat beberapa produk merek lain yang diberi nama “Gery Mart”.

Kantin juga telah disediakan oleh perseroan untuk makan siang gratis bagi seluruh karyawan yang akan memenuhi gizi bagi para pekerja yang utamanya ada pada jam istirahat.