

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan ringan merupakan salah satu sektor yang mengalami perkembangan sangat pesat, sejalan dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan yang praktis, terjangkau, dan memiliki rasa yang disukai lintas usia. Salah satu produk yang terus digemari adalah wafer, terutama yang dipadukan dengan varian rasa populer seperti coklat dan buah-buahan tropis. Di antara berbagai kombinasi rasa tersebut, *wafer choco banana* menjadi salah satu inovasi menarik yang berhasil memadukan cita rasa manis coklat dengan aroma dan rasa khas buah pisang. Kombinasi ini tidak hanya memberikan sensasi rasa yang kompleks dan menyenangkan, tetapi juga memperluas segmen konsumen karena mampu memenuhi preferensi anak-anak hingga dewasa.

Secara empiris, data dari Euromonitor (2023) menunjukkan bahwa pasar wafer di Indonesia mencatatkan konsumsi lebih dari 280.000 ton per tahun, dan sekitar 35% dari pangsa tersebut didominasi oleh produk berbasis coklat. Selain itu, tren pasar juga menunjukkan bahwa konsumen Indonesia memiliki ketertarikan tinggi terhadap produk dengan kombinasi rasa buah lokal. Menurut laporan dari Nielsen (2022), varian rasa pisang menempati posisi tiga besar rasa favorit konsumen dalam kategori makanan ringan berbasis wafer dan biskuit. Pisang sendiri merupakan buah dengan tingkat produksi tertinggi di Indonesia, yaitu mencapai 8,74 juta ton pada tahun 2021 menurut Badan Pusat Statistik (BPS), menjadikannya bahan baku yang mudah diakses dan bernilai ekonomi tinggi untuk pengembangan produk industri pangan.

Wafer choco banana tidak hanya menarik dari sisi rasa, tetapi juga memerlukan proses produksi yang lebih kompleks dan terstandar. Proses ini mencakup pemilihan bahan baku berkualitas seperti pisang kepok dan coklat bubuk berkadar lemak tertentu, pencampuran krim dengan teknik homogenisasi, hingga pelapisan coklat dan pengemasan yang higienis. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas sensoris yang stabil dan konsisten, produsen dituntut untuk menerapkan sistem pengendalian mutu yang ketat serta menjaga sanitasi selama seluruh tahapan produksi.

Salah satu produsen makanan ringan yang berhasil menghadirkan produk wafer *choco banana* adalah PT Dua Kelinci melalui lini produknya “Deka”. Produk ini telah dikenal luas karena memadukan wafer renyah dengan krim pisang dan lapisan coklat yang memikat, serta diproses dengan standar Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP), dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Komitmen perusahaan dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan menjadikan Deka Choco Banana sebagai salah satu produk unggulan yang bersaing di pasar nasional dan internasional.

Sebagai bagian dari proses pembelajaran di bidang Teknologi Pangan, mahasiswa perlu memahami secara langsung bagaimana teori-teori di bangku kuliah diterapkan dalam praktik industri. Oleh karena itu, kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) menjadi momen penting untuk mengamati dan terlibat langsung dalam proses produksi di industri pangan. Dalam hal ini, pelaksanaan PKL di PT Dua Kelinci, khususnya pada unit produksi wafer choco banana, memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa untuk memahami alur produksi, manajemen mutu, sistem sanitasi, serta struktur organisasi industri pangan modern.

Melalui PKL ini, mahasiswa dapat mempelajari secara langsung bagaimana setiap tahap produksi dilakukan, mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses formulasi, pencetakan wafer, pembuatan krim pisang, pelapisan coklat, hingga tahap akhir pengemasan. Selain itu, mahasiswa juga berkesempatan melihat penerapan prinsip-prinsip keamanan pangan dalam kegiatan operasional sehari-hari, serta tantangan nyata yang dihadapi oleh industri dalam menjaga kualitas dan efisiensi produksi. Dengan demikian, PKL menjadi sarana yang sangat penting dalam membekali mahasiswa dengan wawasan praktis, keterampilan teknis, dan pemahaman menyeluruh mengenai dinamika industri makanan ringan di Indonesia.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari praktik di lapangan mengenai proses produksi wafer “Deka” mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan hingga proses pendistribusian produk

2. Membandingkan praktik di lapangan dengan teori yang di dapat

1.3 Manfaat

a. Bagi Perguruan Tinggi

Menjalin Kerjasama antara UPN “Veteran” Jawa Timur dan PT. Dua Kelinci untuk berkolaborasi dalam menyampaikan informasi terkini mengenai perkembangan industri makanan. Selain itu, juga bertujuan untuk memperkenalkan Jurusan Teknologi Pangan di UPN “Veteran” Jawa Timur kepada dunia industri.

b. Bagi PT. Dua Kelinci

Hasil pengamatan selama pelaksanaan kerja praktek dapat menjadi sumber masukan yang berharga untuk merumuskan kebijakan perusahaan pada masa mendatang.

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang realitas industri, yang pada gilirannya akan meningkatkan wawasan dan keterampilan mereka.

1.4 Profil Perusahaan

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan makanan ringan yang telah mengakar kuat dalam industri pangan Indonesia. Cikal bakal perusahaan ini bermula pada tahun 1972 di kabupaten Pati, Jawa Tengah, dari sebuah usaha rumahan sederhana yang dijalankan oleh keluarga Lauw. Pada awalnya, usaha ini hanya memproduksi kacang tanah goreng dengan pengemasan yang masih sangat manual dan sederhana. Merek yang digunakan kala itu adalah “Sari Gurih”, yang perlahan mulai dikenal masyarakat lokal karena rasanya yang gurih dan konsisten. Gambar dua kelinci yang menghiasi kemasan produk menjadi ciri khas yang menonjol dan mudah dikenali oleh konsumen.

Melihat potensi pasar yang besar dan meningkatnya permintaan, pada tahun 1985 usaha tersebut bertransformasi menjadi sebuah perusahaan resmi dengan nama PT Dua Kelinci. Nama ini diambil dari ikon dua kelinci yang sudah melekat erat dalam ingatan konsumen sejak masa awal. Transformasi ini juga menandai dimulainya era modernisasi dalam operasional bisnis mereka, mulai dari penggunaan mesin produksi semi otomatis, penambahan kapasitas produksi,

hingga pengembangan strategi pemasaran yang lebih sistematis. PT Dua Kelinci pun mulai membangun jalur distribusi yang lebih luas, mencakup wilayah-wilayah di luar Jawa Tengah.

Memasuki dekade 1990-an, PT Dua Kelinci mengalami pertumbuhan yang signifikan. Mereka tidak hanya mengandalkan produk kacang tanah goreng, tetapi juga mulai melakukan diversifikasi produk. Beberapa produk unggulan yang diperkenalkan antara lain kacang kulit, kacang oven, kacang polong, dan kacang mete. Inovasi juga dilakukan dalam hal pengemasan yang lebih menarik dan higienis. Pada saat yang sama, perusahaan ini memperkuat jaringan distribusinya di seluruh Indonesia melalui kemitraan dengan berbagai distributor lokal, sehingga produknya bisa dengan mudah ditemukan di berbagai pelosok nusantara.

Kesuksesan di pasar domestik mendorong PT Dua Kelinci untuk merambah pasar internasional. Pada awal tahun 2000-an, perusahaan mulai mengekspor produknya ke beberapa negara di kawasan Asia Tenggara, Timur Tengah, dan bahkan hingga ke Eropa. Strategi ekspansi ini disertai dengan penyesuaian standar produksi sesuai regulasi internasional, baik dari segi mutu bahan baku, proses produksi, hingga sertifikasi halal dan keamanan pangan. Di berbagai negara, produk PT Dua Kelinci diterima dengan baik, terutama oleh konsumen diaspora Indonesia dan pecinta makanan khas Asia.

Selain aktif dalam pengembangan produk dan ekspansi pasar, PT Dua Kelinci juga memiliki komitmen sosial yang tinggi. Mereka rutin menggelar program-program Corporate Social Responsibility (CSR), seperti bantuan pendidikan, pemberdayaan UMKM lokal, dan pelestarian lingkungan. Di bidang olahraga, PT Dua Kelinci pernah menjadi sponsor utama klub sepak bola Real Madrid untuk kawasan Indonesia, serta mendukung berbagai kegiatan olahraga nasional lainnya. Keterlibatan ini tidak hanya memperkuat citra merek, tetapi juga mencerminkan semangat perusahaan dalam mendukung kemajuan bangsa.

Kini, setelah lebih dari lima dekade berkiprah, PT Dua Kelinci telah menjelma menjadi salah satu perusahaan makanan ringan paling ikonik di Indonesia. Inovasi produk terus dilakukan, seperti meluncurkan cemilan kekinian yang sesuai dengan selera generasi muda, serta mengadopsi teknologi digital dalam pemasaran dan penjualan. Dengan tetap menjunjung tinggi prinsip kualitas,

kepercayaan konsumen, dan tanggung jawab sosial, PT Dua Kelinci menunjukkan bahwa sebuah usaha keluarga yang sederhana bisa berkembang menjadi perusahaan nasional dan bahkan mendunia. Perjalanan panjang ini menjadi inspirasi banyak pelaku usaha untuk tidak berhenti berinovasi dan tetap teguh pada nilai-nilai integritas dan kualitas.

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).

Logo inilah yang akhirnya menjadi logo produk dari usaha pengemasan kacang kulit "Sari Gurih". Seiring perkembangannya, produk Sari Gurih mulai banyak dikenal dan dapat mudah ditemukan di banyak toko namun konsumen lebih mengenali produk kacang tersebut sebagai kacang Dua Kelinci dibandingkan kacang Sari Gurih. Pada akhirnya, Sari Gurih diganti namanya menjadi Dua Kelinci karena logo yang ikonik. Logo yang ikonik tersebut kemudian diubah. Ikon dua ekor kelinci yang menghadap ke kanan dengan satu bagian atas kelinci yang lebih besar berarti ruang positif sedangkan kelinci yang lebih kecil di bagian bawah berarti ruang negatif. Logo baru ini terkesan lebih modern dan sederhana, mudah diaplikasikan di berbagai media, serta mudah diingat.



Gambar 1.1 : Logo PT. Dua Kelinci

Sumber : PT Dua Kelinci

a) Visi:

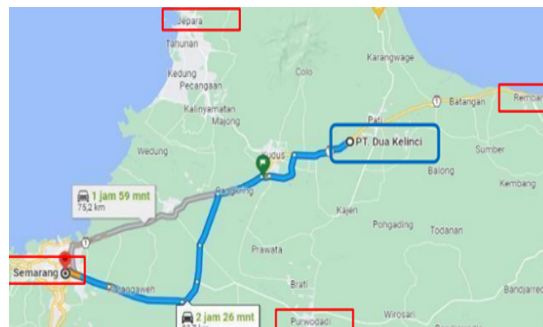
menjadi produsen makanan terpercaya di pasar lokal dan global, serta unggul dalam kualitas produk dan layanan melalui inovasi berkelanjutan

b) Misi:

meningkatkan daya saing, fokus pada kualitas, efisiensi, dan perbaikan teknologi, serta bekerja secara konsisten untuk meningkatkan kinerja dan memperkuat merek perusahaan melalui jaringan dan ekspansi distribusi global.

c) Lokasi dan Tata letak perusahaan

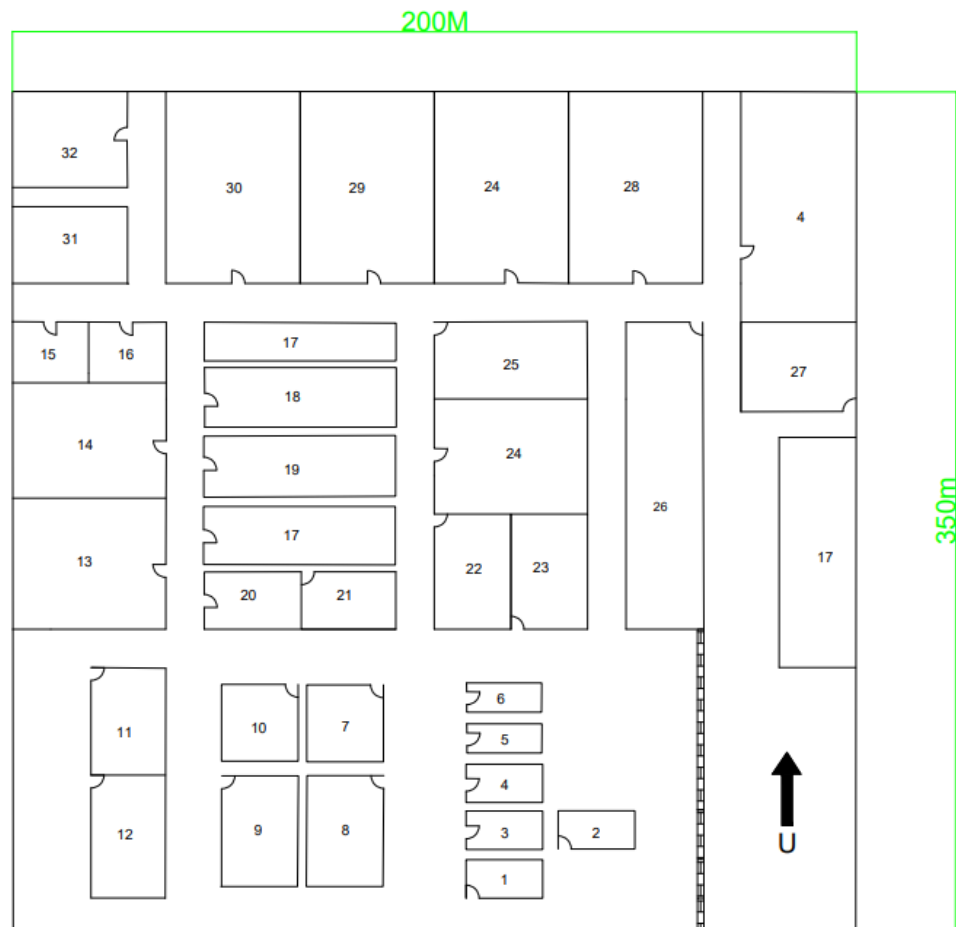
PT Dua Kelinci berada di daerah pesisir pantai utara kira-kira 75 Km dari pusat kota Semarang. Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Jepara. Sebelah selatan Kabupaten Purwodadi serta sebelah Timur dengan Kabupaten Rembang dan bagian Barat dengan Kabupaten Kudus. Dari arah pusat kota Pati, PT Dua Kelinci berjarak kurang lebih 7,4 Km ke arah Barat jalan menuju Kudus. Luas perusahaan PT Dua Kelinci yaitu kurang lebihnya 6 hektar. Denah pabrik PT Dua Kelinci dapat dilihat pada Gambar 1.23 sebagai berikut.



Gambar 1.2 : Lokasi pabrik PT Dua Kelinci

Sumber : Google Maps

Di daerah Pati tepatnya di Jl. Raya Pati - Kudus No.Km. 6,3, Lumpur, Bumirejo, Kec. Margorejo, Kabupaten Pati, Jawa Tengah 59163 (0295) 381407. Berdiri pabrik dan marketing PT Dua Kelinci. Sementara di Jakarta tepatnya di Altira Business Park Office Blok A No. 11,12 dan 15 Kel. Kec. 14350, Jl. Yos Sudarso Kav 85, RT.9/RW.11, Sunter Jaya, Tj. Priok, Kota Jkt Utara. Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14360(021) 26690206. Berdiri marketing PT Dua Kelinci. Di Surabaya tepatnya pada New Land Office, Jl. Mayjen HR. Muhammad No.24, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Kota SBY, Jawa Timur 60189 (031) 7322206 merupakan kantor pusat PT Dua Kelinci.



Gambar 1.3 : Denah pabrik PT Dua kelinci

(Sumber: Dua kelinci, 2025)

Keterangan:

1. Koperasi karyawan
2. Musholla
3. Poliklinik
4. Kantin
5. Kantor HC
6. Kantor penerimaan bahan
7. Assembly 1
8. Ruang produksi kacang garing
9. Assembly 2
10. Kantor RND
11. Gudang packing

12. Lab incoming bahan baku
13. Ruang produksi tic tac dan sukro
14. Kantor seasoning
15. Kantor IPAL
16. Gudang aki bekas
17. Kamar mandi
18. Ruang produksi
19. Quality sentral
20. Kantor SRE
21. Lab analisa pangan
22. Gudang Seasoning
23. Ruang produksi tato tato
24. Gudang basah
25. Bengkel
26. Ruang produksi wafer lokal
27. Ruang washing APD
28. Ruang produksi wafer export
29. Gudang tepung
30. Gudang finish good
31. Sungai reservoir
32. Ruang produksi Tos Tos

Tata letak fasilitas produksi di PT Dua Kelinci dirancang berdasarkan prinsip *good manufacturing practices* (GMP), yang mengedepankan alur produksi satu arah (one-way flow) guna meminimalkan risiko kontaminasi silang antara bahan mentah, produk antara, dan produk jadi. Setiap area memiliki zonasi yang jelas, dimulai dari area penerimaan bahan baku, ruang persiapan dan sortasi, ruang pemasakan, pencetakan, penggorengan, pengemasan, hingga area penyimpanan dan distribusi. Desain ini memungkinkan kontrol sanitasi dan pengawasan mutu berjalan secara efisien dan optimal. Menurut Badan POM (2021), penataan ruang produksi yang sesuai standar CPPOB sangat penting untuk menjaga kebersihan dan efisiensi kerja di lingkungan industri pangan.

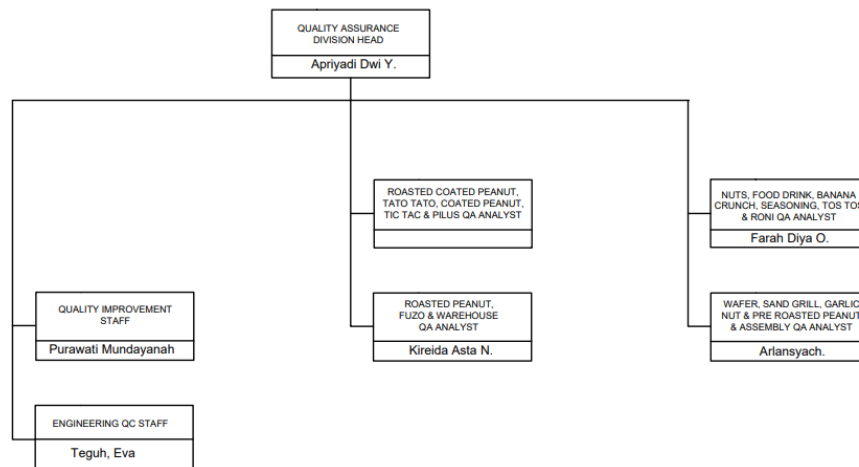
Selain efisiensi alur kerja, tata letak juga memperhatikan aspek ergonomi dan keselamatan kerja. Jalur transportasi bahan dan produk diatur agar tidak saling bersilangan dengan pergerakan personel, serta dilengkapi dengan

penanda jalur dan rambu-rambu keselamatan. Ruang istirahat, ruang ganti, serta fasilitas cuci tangan dan sanitasi tersedia di titik-titik strategis dan terpisah dari area produksi aktif. Hal ini sejalan dengan rekomendasi dari Codex Alimentarius (2020) yang menyatakan bahwa fasilitas produksi pangan harus dirancang agar mempermudah praktik kebersihan personal, meminimalkan penumpukan limbah, dan memungkinkan pemeliharaan rutin secara efektif.

D. Struktur organisasi

Struktur organisasi PT Dua Kelinci adalah bentuk organisasi lini dan staf. Garis kekuasaan pada organisasi lini adalah lurus ke bawah dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung kepada atasannya. Wewenang pada organisasi lini biasanya berwujud wewenang dari atasan ke bawahan secara langsung. Posisi staff berfungsi untuk membantu pelaksanaan tugas perusahaan. Direktur utama sebagai penggerak yang bertugas memberi motivasi dan saran. Berikut ini merupakan struktur organisasi PT Dua Kelinci :

Adapun tugas dan tanggung jawab setiap divisi di PT. Dua Kelinci, Pati adalah sebagai berikut:



Tabel 1.1 : Struktur Organisasi PT Dua Kelinci

Sumber: PT Dua kelinci, 2025

A. Direktur utama:

1. Mengambil keputusan dan kebijakan perusahaan,
2. Menentukan peraturan
3. Pemutusan hubungan kerja, dan penentuan jam kerja.
4. Mengkoordinasikan semua bagian dalam perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan.
5. Menerima pertanggungjawaban dari tiap manajer pada masing-masing bagian dalam pelaksanaan tugasnya.

B. Manager produksi:

1. Melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi.
2. Menentukan standar kualitas produksi.
3. Melakukan pemilihan, pemesanan dan pembelian bahan baku.
4. Mengawasi proses produksi.
5. Melakukan pemilihan, pemesanan dan bahan pembelian bahan baku.
6. Melaporkan kegiatan bagian produksi secara berkala.

C. QA

1. Memastikan hasil pengujian laborat sesuai kebutuhan sebagai bahan release COA. Membuat COA pengiriman produk LN (Luar Negeri) sesuai product specification dan COA tahunan sesuai hasil laborat.
2. Melakukan koordinasi dengan PPC (Production Planning & Control) dan QC (Quality Control) terkait penyiapan kebutuhan
3. Mengantisipasi titik rawan di Sub Departemen Quality bagian QA Dokumen secara tuntas dan berkelanjutan.
4. Membuat, menerapkan, menilai, mengendalikan dan menyempurnakan standar operasional prosedur kerja (SOP) dan
5. Membuat, menerapkan, menilai, mengendalikan dan menyempurnakan standar Sub Departemen Quality bagian QA Dokumen secara optimal
6. Membuat, menerapkan, menilai, mengendalikan dan menyempurnakan standar GMP/HACCP/HALAL/ISO Sub Departemen bagian QA dokumen secara optimal
7. Membuat, menerapkan, menilai, mengendalikan standar pemeliharaan barang/sarana prasarana serta sistem penanganannya di sub Departemen Quality bagian QA dokumen secara optimal

D. QC incoming dan outgoing

1. Memberikan usulan dan bertanggung jawab atas implementasi rencana bisnis divisi QC Incoming dan outgoing untuk jangka pendek (tahunan) yang sejalan dengan rencana dan strategi Direktorat operasional
2. Memberikan usulan terkait dengan kebutuhan budget tahunan untuk divisi QA Incoming dan outgoing, bersama dengan Assistant Senior Manager dan Operational Director mengelola penggunaan budget Divisi QC Incoming dan outgoing
3. Bertanggung jawab atas pengendalian bahan baku pada saat kedatangan, penyimpanan (bahan baku dan produk jadi), hasil produk jadi serta kualitas produk sebelum pengiriman
4. 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.
5. Bertanggung jawab atas rangkaian proses outgoing produk, yaitu:
 1. Memastikan produk hasil produksi sesuai dengan spesifikasi sehingga dapat dilakukan release produk
 2. Monitoring proses penyimpanan di gudang sesuai standar
 3. Memastikan kesesuaian jumlah, item, dan penataan produk
 4. Memastikan kondisi kendaraan pada saat pengiriman produk jadi ke customer
 5. 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

E. Manajer pemasaran:

1. Menentukan strategi pemasaran yang efektif dan efisien dengan memperhatikan sumber daya perusahaan.

2. Menjalin hubungan koordinasi dan kerja sama yang baik di dalam intern bagian pemasaran maupun dengan bagian lain terkait dengan kelancaran proses kerja.
3. Bertanggung jawab terhadap ketertiban, kelancaran dan keakuratan data administrasi pemasaran.
4. Menyusun dan mengevaluasi kebijakan di bidang pemasaran.

F. Manager HRD:

1. Mengelola dan mengembangkan sistem HR yang ada di perusahaan
2. Penghubung antara manajemen dan karyawan
3. Bertanggung jawab atas absensi, rekrutmen, dan training
4. Melakukan evaluasi tingkat kepuasan karyawan
5. Bertanggung jawab terhadap proses penilaian kinerja karyawan

G. Manager keuangan:

1. Mengetahui segala aktivitas keuangan perusahaan
2. Mengontrol aktivitas keuangan / transaksi keuangan perusahaan.
3. Membuat laporan mengenai aktivitas keuangan perusahaan.
4. Melakukan pembayaran kepada supplier.
5. Berhubungan dengan pihak internal maupun eksternal terkait dengan aktivitas keuangan perusahaan.

H. Mandor:

1. Mengawasi kerja karyawan pada masing-masing bagian sehingga kedisiplinan dapat tercipta dan karyawan tetap fokus pada pekerjaannya.
2. Karyawan/ pekerja:
3. Melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan prosedur yang telah dibuat oleh perusahaan.

E. Ketenagakerjaan

1. Klasifikasi karyawan

Jumlah karyawan di PT Dua Kelinci sebanyak 4233 orang, yang terdiri dari 1803 laki-laki dan 2430 perempuan. Tenaga kerja di PT Dua Kelinci ini dibagi menjadi tiga macam yaitu pekerja bulanan, harian tetap

dan kontrak. Berdasarkan uraian tersebut PT Dua Kelinci selalu memberikan peraturan pada setiap karyawannya agar selalu taat pada peraturan dan disiplin dalam bekerja. Klasifikasi karyawan yang ada di PT Dua Kelinci ini dibagi menjadi 2, yaitu karyawan tetap sebanyak 1410 orang dan karyawan kontrak sebanyak 1617. Hal ini dikarenakan sebagian karyawan di PT Dua kelinci merupakan karyawan outsourcing

2. Hari dan jam kerja

Jam kerja dapat dibagi menjadi 5 hari atau 6 hari kerja, pertimbangan perbedaan tersebut dibuat boleh berdasarkan kebijakan perusahaan sendiri, asal total waktu kerja dalam seminggu maksimal 40 jam (Purnomo & Kurniawati, 2019). Dalam pelaksanaan harian kerja, pekerja PT Dua Kelinci dibagi menjadi dua macam jam kerja yaitu shift dan non shift. Dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut :

Tabel 1.2 : Jadwal kerja shift dan non shift karyawan

Jenis Karyawan	Hari	Jam Kerja	Jam Istirahat
Non Shift	Senin- Sabtu	07.00-15.00	12.00- 13.00
		08.00-16.00	
Shift 1	Senin- Sabtu	07.00-15.00	12.00-13.00
Shift 2	Senin- Sabtu	15.00-23.00	19.00-20.00
Shift 3	Senin- Sabtu	23.00-07.000	02.00-03.00

Sumber : PT Dua Kelinci

Tenaga kerja yang berada pada PT. Dua kelinci bekerja selama 8 jam/hari dengan waktu istirahat selama 1,5 jam. Dalam seminggu para pekerja di PT. Dua kelinci bekerja selama 6 hari dalam seminggu. dengan rincian sebagai berikut :

- Untuk 6 (enam) hari kerja non shift adalah :
 Senin s/d Jumat : 08.00 – 16.00 wib
 Sabtu : 08.00 – 13.00 wib
- Untuk 6 (enam) hari kerja dengan shift adalah :
 Shift I : 07.00 – 15.00 wib
 Shift II : 15.00 – 23.00 wib
 Shift III : 23.00 - 07.00 wib

3. Keselamatan dan kesehatan kerja

Keselamatan kerja pada tenaga kerja PT. Dua kelinci sudah terjamin aman, terlihat dari penggunaan alat pelindung diri yang wajib digunakan ketika bekerja. APD yang digunakan meliputi masker, tutup kepala, sarung tangan, dan pakaian produksi yang dapat memberikan perlindungan terhadap resiko cedera yang dapat terjadi akibat tumpahan atau cipratan minyak. Peletakkan alat-alat yang tajam juga sangat diperhatikan dengan diberikan tempat tersendiri untuk penyimpanannya.

4. Fasilitas karyawan

Fasilitas Umum Perusahaan Dalam menciptakan suasana kerja yang nyaman, kondusif dan memberikan motivasi PT Dua Kelinci memberikan beberapa fasilitas kepada karyawan antara lain :

- A. Kamar mandi, sanitasi, ruang ganti dan loker untuk menyimpan barang bawaan karyawan dan perlengkapan kerja (masker, topi, sarung tangan dan sepatu bot)
- B. Mushola, untuk tempat beribadah
- C. Kantin
- D. Koperasi
- E. Ruang training, bagi karyawan baru atau lama untuk peningkatan skill
- F. Ruang Tunggu
- G. Poliklinik
- H. Tempat Parkir
- I. Mesh untuk karyawan tetap yang tempat tinggalnya jauh dari pabrik
- J. Tempat istirahat
- K. Guest House
- L. ATM