

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, bahan tambahan makanan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Data survei independen yang dilakukan oleh perusahaan swasta menunjukkan bahwa konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46% per tahun . Bahan baku yang digunakan untuk membuat sosis terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya yaitu bahan pengisi, bahan pengikat, bumbu-bumbu, bahan penyedap, dan bahan makanan lain yang diizinkan. Daging yang umum digunakan dalam pengolahan sosis berasal dari sapi, ayam, dan kambing, namun dari ketiga jenis daging tersebut yang memiliki kandungan protein tinggi dengan harga terjangkau adalah daging ayam dengan kandungan protein sebesar 20-23% (Lawrie, 2003).

Bahan baku sosis adalah daging, sehingga karakteristik dari sosis itu sendiri menjadi mudah rusak, oleh karena itu diperlukan bahan pengawet untuk meningkatkan masa simpannya. Selain itu, cara pengolahan dan penyimpanan sosis sangat menentukan kualitasnya, sehingga sangat perlu bagi praktikan untuk mengetahui prosedur pengolahan sosis yang baik dan benar (Dewi, 2014).

Salah satu perusahaan yang memproduksi sosis adalah *PT. So Good Food Manufacturing* di Cibadak, Cikupa, Tangerang. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang telah memproduksi produk bermerek yang terkenal di masyarakat baik produk yang siap diolah maupun produk yang siap dimasak seperti sosis, bakso, dan lain lain. Sosis yang di produksi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah sosis yang berbahan dasar daging ayam dan daging sapi dengan rasa yang sangat bervariasi. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang memproduksi produk dengan kualitas tinggi dan terjamin mutunya. Upaya *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang melindungi protein alami dimulai dari memastikan proses peternakan yang baik, diproduksi dengan teknologi modern standar internasional. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terus berinovasi menghadirkan produk protein

yang berkualitas dan praktis untuk memberikan pengalaman gizi kuliner bercitarasa tinggi yang memenuhi kebutuhan nutrisi seimbang.

Sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional 'VETERAN' Jawa Timur, mahasiswa dituntut untuk mempunyai pengetahuan dan pengalaman yang luas dalam suatu Industri Pangan. Mahasiswa telah mendapatkan banyak ilmu selama mengikuti kegiatan perkuliahan dan telah mengasah kemampuan teori untuk dipraktekkan dalam kegiatan praktikum. Akan tetapi hal ini belum cukup sebagai bekal mahasiswa untuk mengembangkan diri. Oleh karena itu, Kerja Praktek Lapangan dilakukan untuk memperoleh pengalaman dan gambaran yang nyata mengenai industri pangan. Dengan adanya Praktik Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa tidak hanya tahu teori - teori yang telah didapatkan dalam perkuliahan, namun dapat mengetahui secara langsung keadaan dilapangan pada saat proses produksi berlangsung.

#### 1. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah untuk mengetahui secara langsung proses pengolahan sosis ayam merek *So Nice 'Sedaaap'* mulai bahan baku sampai siap dikonsumsi, dan membandingkan antara teori yang sudah diterima selama kuliah di Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur dengan penerapannya di pabrik.

#### 2. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sebagai berikut:

##### a. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat menjalin kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dengan perusahaan.

##### b. Bagi Perusahaan

Mahasiswa dapat memberikan masukan dan saran bagi perusahaan dari hasil tugas selama praktik kerja lapangan

c. Bagi mahasiswa

Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman, meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai aplikasi pengolahan sosis ayam serta dapat meningkatkan keterampilan sehingga menjadi bekal bagi mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri kemudian hari.

## B. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan

### 1. Sejarah Perusahaan

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang merupakan salah satu anak perusahaan dari perusahaan Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. Perusahaan ini bergerak di bidang agroindustri yang berorientasi dari hulu sampai hilir. Agroindustri hulu adalah bidang usaha yang bertujuan menghasilkan bahan-bahan untuk proses produksi lanjutan, seperti usaha pembibitan dan penetasan ayam, usaha penggemukan sapi, pabrik pakan ternak, usaha budidaya udang dan hasil perikanan lain. Agroindustri hilir adalah bidang usaha pengolahan lanjutan dari produk yang dihasilkan oleh usaha-,perusahaan ini dilakukan dengan akta notaris No.80 tanggal 25 Juni 1997, dengan notaris Mudofir Hadi, S.H. Pengesahan *PT Japfa Osi Food Industries* tercatat dalam lembaran negara no.2421 tahun 1998 dalam Surat Keputusan Menteri Kehakiman RI no. C2-7919. HT. 01.01. TH. 97 dan Surat Persetujuan Perubahan Rencana Proyek no. 1124/III/PMA/2000 tertanggal 14 Agustus 2000. *PT Japfa Osi Food Industries* bergerak di bidang pengolahan daging dan menjadi *supplier* bagi restoran cepat saji seperti Mc. Donald's. Produk yang dihasilkan *PT Japfa Osi Food Industries* antara lain *fish o fish*, *Mc. Chicken*, *Mc. Nugget*, dan daging untuk burger.

Tahun 2003 *PT Japfa Osi Food Industries* berganti nama menjadi PT Japfa Santori Indonesia. Perubahan nama ini disahkan melalui Keputusan Menteri Kehakiman dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia no. C-23848 HT. 01. 04. TH. 2003 tentang Persetujuan Akta Perubahan Anggaran Dasar Perseroan Terbatas, dengan nomor NPWP 01.824.379.0-411.011. PT Japfa Santori Indonesia bergerak di bidang pemotongan daging (*slaughter house*) dan pengolahan daging (*meat processing*). Produk yang dihasilkan oleh *PT Japfa Santori Indonesia* menggunakan merek utama *So Good*. Tanggal 14 Juli 2011 PT Japfa Santori Indonesia berganti nama menjadi *PT. So Good Food*

*Manufacturing*, Tangerang melalui Keputusan Menteri Kehakiman dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. Produk yang dihasilkan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang antara lain *nugget*, *nugget* siap makan, daging ayam siap masak, dan produk-produk lain yang dijual khusus ke restoran cepat saji. Semua produk yang dihasilkan menggunakan merek utama *So Good*.

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menjadi perusahaan yang bergerak di bidang pemotongan ayam dan pengolahan daging yang selalu mengutamakan kualitas dan kepuasan konsumen *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sekarang telah memiliki 1 kantor pusat dan 7 kantor cabang. Kantor pusat *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang berlokasi di Jl. Daan Mogot KM.12, Jakarta Barat. Kantor cabang *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang berlokasi di Cikupa, Boyolali, Cicurug, Wonoayu, Maros, Lampung, dan Jakarta. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang telah menjadi perusahaan penyedia makanan olahan berskala nasional dan telah memegang sertifikat halal dari MUI, dan sertifikat keamanan pangan ISO. Produk yang dihasilkan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang telah terjamin secara kualitas untuk aman dikonsumsi, sehat, dan bercita rasa lezat.

## **2. Visi dan Misi Perusahaan**

### **a. Visi Perusahaan**

Visi perusahaan dari *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang pada tahun 2019 ini adalah menjadi perusahaan makanan dan minuman berprotein yang terintegrasi dengan omset 1 milyar dollar serta menjadi sentra operasional terbaik pada tahun 2025.

### **b. Misi Perusahaan**

Misi dari *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang tahun 2019 adalah dalam usaha mendukung transformasi bangsa dari konsumsi pangan kaya karbohidrat menjadi konsumsi pangan gizi seimbang, *So Good Food* menyediakan makanan minuman bernutrisi dan berprotein yang praktis, terpercaya, dan lezat bagi setiap keluarga Indonesia.

### **c. Nilai Budaya Perusahaan**

Nilai budaya perusahaan dari *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah *SO GOOD* yang memiliki arti:

***Speak by data*** (Selalu berbicara berdasarkan data)

*Open mind and creative* (Optimis, berpikiran terbuka dan kreatif)

*Give the best to our costumer* (Giat dan selalu memberikan yang terbaik)

*Optimistic and never give up* (Optimis dan pantang menyerah)

*One spirit sense of belonging* (Orientasi rasa kepemilikan dan kebersamaan)

*Discipline and integrity* (Disiplin dan memiliki integritas)

### **3. Kebijakan Mutu**

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sebagai perusahaan yang bergerak di bidang produksi produk pangan sangat menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menerapkan pengawasan dan standar mutu yang tinggi pada semua proses produksi, dimulai dari penerimaan barang hingga proses keluarnya produk. Proses produksi menggunakan teknologi yang modern dan kendali bahan baku agar produk yang dihasilkan telah terjamin mutunya. Produk-produk yang diproduksi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang telah terjamin kualitasnya layak dikonsumsi dan halal, produk-produk yang dihasilkan telah dilengkapi dengan dokumen-dokumen jaminan mutu yang telah diakui oleh badan-badan penjamin keamanan pangan. Jaminan mutu yang dimiliki *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang antara lain sertifikat halal MUI (Lampiran 1), sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) (Lampiran 2), sertifikat keamanan pangan dengan akreditasi ISO 22000:2005 yang berlaku sampai tahun 2020 (Lampiran 3), dan sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV) (Lampiran 4).

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menerapkan dua kebijakan dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkannya, yaitu kebijakan mutu dan kebijakan halal. Kebijakan mutu dari *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang berkomitmen menyediakan makanan untuk memenuhi kepuasan pelanggan, berkualitas, aman untuk dikonsumsi, halal dan sesuai peraturan yang berlaku, serta melakukan upaya peningkatan kualitas secara berkesinambungan. Kebijakan kedua yang diterapkan adalah kebijakan halal yaitu produk-produk yang dihasilkan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang diproses serta

menggunakan bahan-bahan yang halal. Oleh karena itu semua jajaran mulai dari bagian pengembangan produk baru, perencanaan, pembelian, pengolahan dan penyimpanan harus mengikuti kaidah-kaidah pembuatan produk halal.

Penerapan kebijakan halal dilakukan dengan menerapkan prinsip Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) dalam setiap prosesnya. Bahan-bahan yang diterima oleh *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang harus dilengkapi dengan *Certificate of Analysis* (COA) dan sertifikat halal. Seluruh rantai produksi melalui proses pengecekan untuk melihat kualitas produk di setiap tahapan produksinya.

Penerapan kedua kebijakan tersebut menjaga produk-produk yang dihasilkan tetap berkualitas tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat. Produk-produk tersebut diharapkan menjadi produk yang higienis, aman dikonsumsi, disukai, dan tidak akan menimbulkan keluhan dari masyarakat. Kualitas produk harus terus dijaga agar tetap konsisten dan dapat terus ditingkatkan. Upaya untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan adalah dengan adanya audit dan pelaporan yang rutin ke badan-badan yang mengeluarkan perijinan. Audit untuk ISO dilakukan setiap 3 tahun sekali, sedangkan untuk sertifikasi halal produk oleh LPPOM-MUI dilakukan dengan membuat laporan per 6 bulan sekali, dan sertifikat diperbaharui setiap 2 tahun sekali. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang juga melakukan produksi untuk produk-produk tertentu yang akan diekspor ke luar negeri. Produk-produk yang diekspor harus memiliki ijin edar sesuai dengan standar jaminan mutu ke negara tujuan ekspor, proses penjaminan mutu dilakukan dengan audit sesuai dengan ketentuan yang berlaku di negara tersebut.

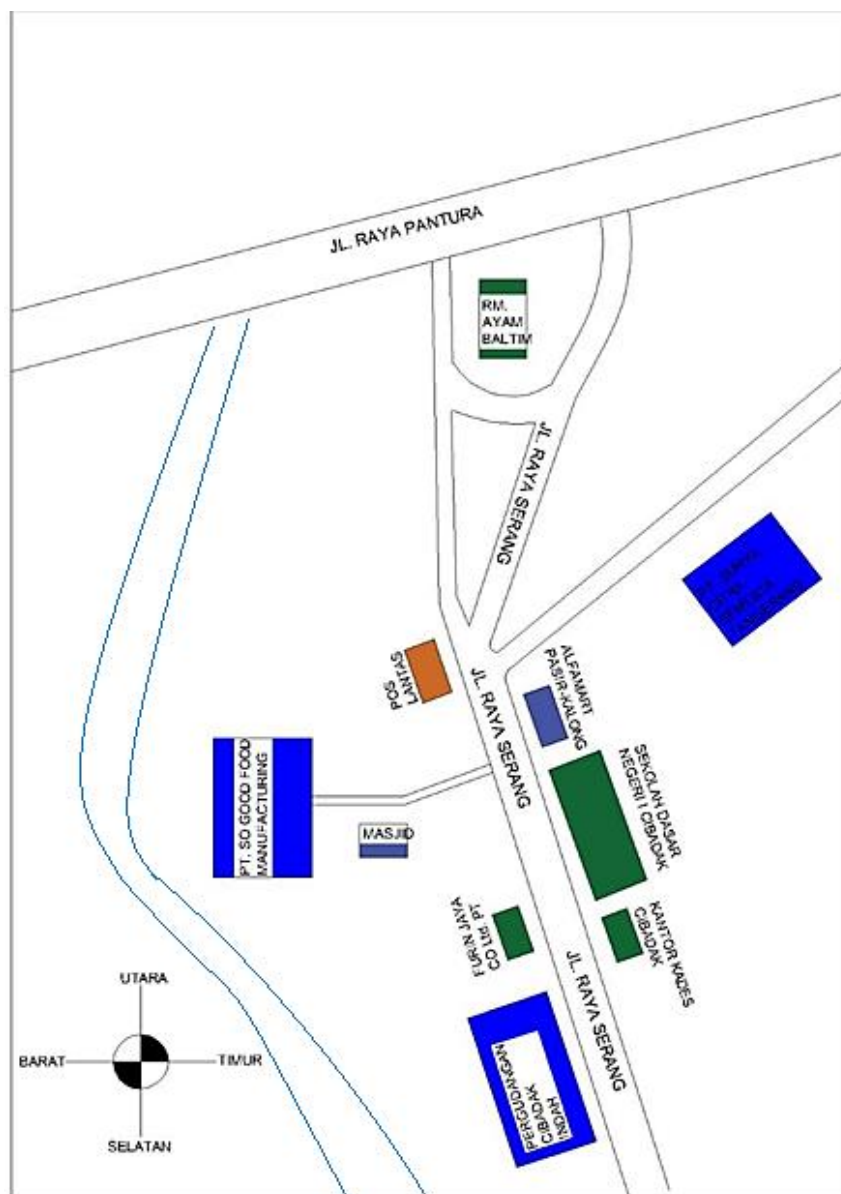
### **C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan**

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang berlokasi di Jl. Raya Serang km 20,2, Desa Cibadak, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Luas lahan keseluruhan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah 49.950 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan total 20.655 m<sup>2</sup>. Lokasi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang yang berada di jalan raya utama Jakarta-Merak mempermudah saran transportasi dari dan menuju pabrik. Lokasi yang mudah dijangkau memudahkan kegiatan distribusi bahan dan

produk jadi, sehingga biaya untuk transportasi dapat diminimalkan. Batas lokasi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah sebagai berikut :

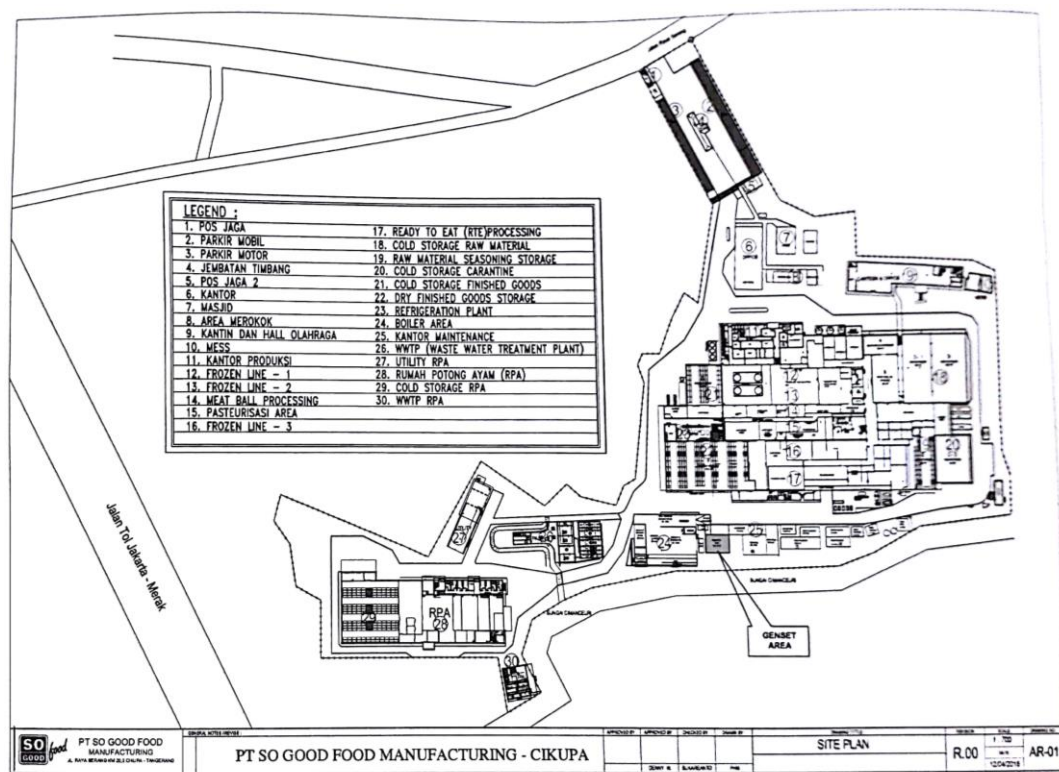
- Sebelah Utara : Pos Lintas Cibadak
- Sebelah Timur : Jl. Raya Serang dan Alfamart Pasir Kalong
- Sebelah Barat : Sungai Ciliwung
- Sebelah Selatan : PT. Furin Jaya Cable

Lokasi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Lokasi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang  
 Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

Penggunaan lahan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terdiri dari gedung kantor, gedung Rumah Potong Ayam (RPA), area pengolahan limbah dan *boiler*, ruang terbuka hijau, dan gedung produksi. *Layout* keseluruhan lahan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang dapat dilihat pada



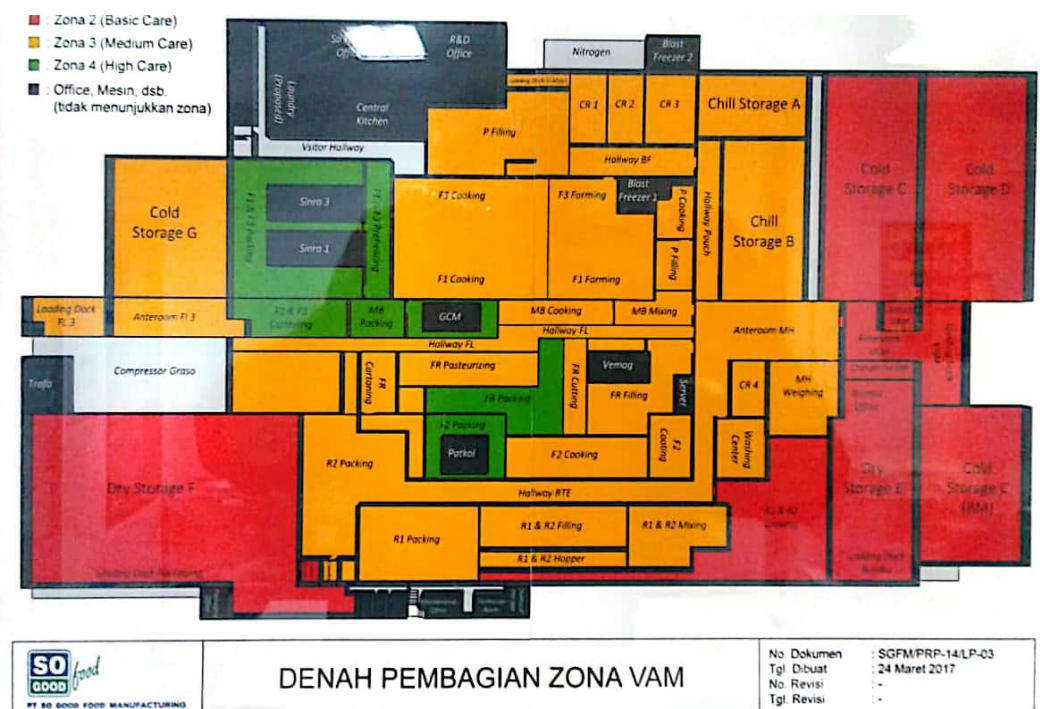
**Gambar 2.** *Layout* Area Pabrik  
*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang  
 Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

Setiap gedung di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang memiliki fungsi operasional masing-masing sesuai dengan tugasnya, pemisahan area-area gedung berfungsi untuk spesialisasi kerja, memudahkan dalam pelaksanaan tugas masing-masing, dan agar memudahkan tamu ataupun pengunjung.

Gedung kantor terpisah menjadi beberapa area sesuai dengan departemen masing-masing, untuk kantor HRDGA, keuangan, departemen asset, manager umum dan bagian perencanaan (*plant*) berada di area depan. Kantor bagian produksi RTE, FL, QC, *warehouse* menjadi satu area menempati lantai atas pada gedung produksi. Kantor untuk bagian *maintenance* berada di area belakang dekat dengan *boiler* dan bengkel perbaikan. Lokasi masing-masing kantor



disesuaikan dengan departemennya untuk memudahkan fungsi dalam pengawasan dan pelaksanaan kerja. Gedung RPA terdiri atas kantor dan gedung produksi. Lokasi untuk gedung RPA berada di bagian belakang area *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menyesuaikan kebutuhan akan lahan RPA yang cukup luas. Area pengolahan limbah dan *boiler* di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terletak di area tengah antara gedung produksi dan gedung RPA, tujuannya untuk memudahkan penyaluran limbah dari gedung produksi dan RPA. Area terbuka hijau tersedia pada bagian depan sampai belakang di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sebagai area penghijauan untuk mengurangi polusi udara dan dipergunakan sebagai tempat parkir karyawan, maupun sebagai tempat menunggu bagi kendaraan transportasi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang Gedung produksi terdiri dari area *Ready To Eat* (RTE), area produksi *Frozen Line* (FL), area *packing*, area gudang (*warehouse*). Tata letak di gedung produksi dapat dilihat pada Gambar 3.



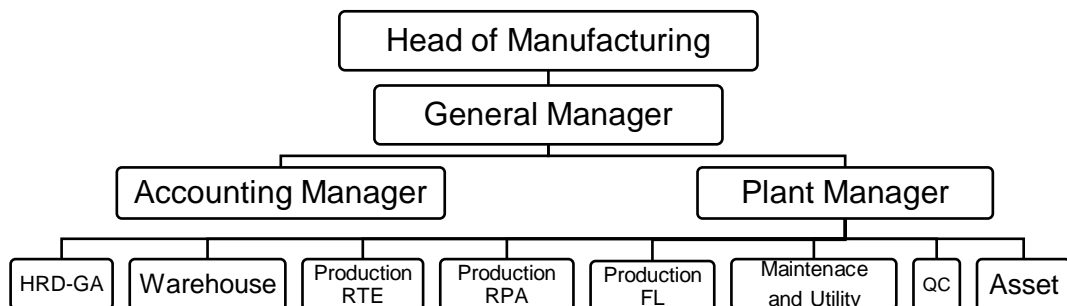
**Gambar 3.** *Layout Area Produksi*  
*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang  
 Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

#### D. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur Organisasi merupakan bagian penting dalam pelaksanaan suatu perusahaan dimana masing-masing komponen memiliki tugas dan wewenang yang berbeda namun, memiliki satu tujuan yang sama yaitu meningkatkan kemajuan perusahaan. Adanya struktur organisasi berperan dalam melaksanakan kegiatan atau aktivitas perusahaan seperti masalah pembagian kerja, pembagian fungsi, pembagian tugas dan tanggung jawab agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan efektif dan efisien. Untuk mencapai tujuan yang ditetapkan tersebut diperlukan suatu penetapan struktur organisasi yang jelas dan sesuai dengan kebutuhan.

Struktur organisasi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang berbentuk lini dan staff. Dalam organisasi lini dan staff, kelancaran tugas tiap-tiap kepala bagian atau kepala departemen dibantu oleh staff, dimana staff berperan dalam memberikan masukan, bantuan, pikiran, saran- saran dan data informasi yang dibutuhkan.

Struktur organisasi yang tertinggi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah *head of manufacturing* atau kepala pabrik yang membawahi *general manager* atau manager umum. *General manager* membawahi *plant manager* (manager perencanaan) dan *accounting manager* (manager keuangan). *Plant manager* membawahi beberapa departemen yaitu HRD-GA, *warehouse* (gudang), produksi *Ready To Eat (production RTE)*, produksi Rumah Potong Ayam (*production RPA*), produksi *Frozen Line (production FL)*, *maintenance and utility*, *Quality Control (QC)*, dan departemen asset. Struktur organisasi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang dapat dilihat pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Struktur Organisasi *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang  
 Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

Penjelasan untuk masing-masing departemen di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah sebagai berikut:

1. **Head of Manufacturing atau Kepala Pabrik** adalah pemegang jabatan tertinggi pada operasional jalannya pabrik. Tugas *head of manufacturing* adalah mengendalikan seluruh kegiatan operasional pabrik. *Head of manufacturing* memiliki wewenang untuk mengeluarkan kebijakan atau peraturan perusahaan, memilih, menetapkan, dan mengawasi kerja dari seluruh komponen perusahaan, menyetujui anggaran tahunan perusahaan, dan melaporkan kinerja produksi pabrik kepada para pemegang saham.
2. **General Manager atau Manager Umum** bertugas untuk membantu *head of manufacturing* untuk menjalankan pekerjaannya. *General manager* bertanggung jawab atas beberapa atau seluruh rangkaian produksi. *General manager* membantu *head of manufacturing* dalam pengawasan kinerja pabrik dan menyusun kebijakan-kebijakan pabrik.
3. **Accounting Manager atau Manager Keuangan** adalah departemen yang bertanggung jawab dalam mengelola administrasi dan keuangan pabrik. Manager keuangan bertanggung jawab mencatat segala hal yang berhubungan dengan pemasukan dan pengeluaran perusahaan, sehingga dapat diketahui keuntungan atau kerugian yang dialami oleh perusahaan.
4. **Plant Manager atau Manager Perencanaan** bertugas untuk mengontrol kegiatan produksi di suatu pabrik dan kualitas produk yang dihasilkan. *Plant manager* memiliki wewenang untuk mengatur produk yang akan diproduksi, banyaknya produk yang akan diproduksi, dan waktu produksi. *Plant manager* dalam menjalankan tugas dan wewenangnya dibantu oleh departemen-departemen di bawahnya, yaitu departemen HRD-GA, *warehouse*, *production RTE*, *production RPA*, *production FL*, *maintenance and utility*, QC, dan departemen asset.
5. **Human Resources Departement-General Affair (HRD-GA) atau Departemen Sumber Daya Manusia dan Urusan Umum.** Departemen ini bertanggung jawab atas pengelolaan sumber daya manusia (SDM). Departemen HRD-GA bertugas untuk meningkatkan kualitas tenaga kerja, dan memastikan kesejahteraan pegawai. Tugas dan wewenang departemen HRD-GA antara lain adalah penggajian, pengaturan waktu kerja, perekrutan dan pemberhentian tenaga kerja, dan penyelenggaraan *training* (pelatihan).

6. **Warehouse atau Gudang** adalah departemen yang menangani penerimaan dan pengeluaran barang dari tempat penyimpanan. Gudang di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terbagi menjadi 4 bagian, yaitu gudang bahan baku utama/*raw material*, gudang bumbu, dan gudang kemasan/*packaging*, dan gudang produk jadi/*finish good*. Gudang berfungsi sebagai tempat transit sementara untuk barang-barang tersebut. Departemen *warehouse* memiliki tugas dan wewenang untuk memastikan kondisi dan jumlah barang yang datang, selama penyimpanan, dan produk yang akan keluar. Departemen *warehouse* bertugas untuk melakukan pencatatan mutase barang dan memastikan persediaan barang di gudang melalui *stock opname* secara berkala setiap bulannya.
7. **Production Ready to Eat (RTE)** adalah departemen yang bertanggung jawab atas produksi produk siap makan. Departemen ini bertanggung jawab untuk jalannya produksi dan kualitas produk siap makan.
8. **Production Rumah Potong Ayam (RPA)** adalah departemen yang bertugas dan berwenang untuk menjalankan proses produksi di RPA. Departemen ini bertanggung jawab untuk menghasilkan ayam potong siap olah untuk kelancaran produksi di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang maupun untuk dijual secara langsung ke *customer*.
9. **Production Frozen Line (FL)** adalah departemen yang bertanggung jawab atas proses produksi di jalur makanan beku. Departemen ini bertanggung jawab untuk produk-produk olahan seperti *nugget*, bakso, *nugget*, dan produk-produk lainnya. Departemen ini bertugas dan berwenang untuk mengatur jalannya produksi untuk produk-produk olahan.
10. **Maintenance and Utility** adalah departemen yang bertanggung jawab atas pemeliharaan sarana produksi. Departemen ini memiliki tugas dan wewenang untuk melakukan pengecekan dan pemeliharaan secara berkala kepada seluruh alat-alat yang menunjang kelancaran produksi, baik itu gedung, mesin produksi, maupun alat-alat lain penunjang kelancaran produksi. Departemen ini memiliki fungsi mekanik untuk mengatur dan memperbaiki mesin-mesin produksi agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar.
11. **Quality Control (QC)** adalah departemen yang bertugas dan berwenang dalam melakukan pengecekan kualitas dari bahan-bahan yang digunakan

untuk produksi dan memastikan kualitas dari produk yang dihasilkan. Departemen ini akan melakukan pengecekan pada setiap tahapan produksi dan menentukan apakah bahan baku atau produk tersebut sesuai dengan standar yang telah ditentukan atau tidak. Bahan yang lolos pemeriksaan QC akan dapat lanjut ke proses berikutnya. Bahan yang tidak sesuai standar akan diberi tanda *hold* atau *reject*. *Hold* berarti bahan tersebut perlu analisis lebih lanjut atau penanganan khusus sesuai rekomendasi QC, sedangkan bahan yang dinyatakan *reject* atau ditolak akan dikembalikan ke distributor. Produk yang selesai diproduksi juga harus melalui pemeriksaan QC. Produk yang sesuai standar akan rilis untuk dijual ke *customer*, sedangkan produk yang tidak lolos akan diidentifikasi untuk menemukan letak penyimpangannya untuk selanjutnya ada perbaikan atau untuk dimusnahkan.

12. **Department Asset** adalah departemen yang bertugas dan berwenang untuk melakukan inventarisasi atas aset-aset perusahaan. Departemen ini bertugas memastikan aset yang dimiliki perusahaan tercatat dengan baik dan melakukan pendataan secara berkala. Aset perusahaan meliputi gedung, tanah, mesin-mesin, dan kepemilikan perusahaan.

#### **E. Ketenagakerjaan**

Per Oktober 2018 jumlah karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang adalah 1014 orang yang terbagi dalam departemen-departemennya masing-masing. Karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terbagi menjadi 2 status yaitu karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan kontrak di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang diberi masa percobaan selama 3 bulan untuk kemudian diangkat sebagai pegawai tetap, atau masa percobaan 6 bulan yang dapat diperpanjang hingga 2 tahun masa kontrak. Karyawan yang telah dikontrak sampai dengan 2 tahun wajib diangkat sebagai karyawan wajib. Keputusan untuk perpanjangan kontrak karyawan didasarkan atas rekomendasi dari *user* (*leader* pada bagian-bagian dalam departemen). Karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terdiri atas karyawan perempuan dan laki-laki, pembagian jumlah karyawan laki-laki dan perempuan tergantung pada kebutuhan *user*. Karyawan laki-laki banyak ditempatkan pada posisi produksi maupun *warehouse* (gudang) yang membutuhkan tenaga yang

besar, sedangkan karyawan perempuan banyak ditempatkan di bagian *packing* ataupun administrasi karena memiliki kerapian dan ketelitian. Jumlah karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang per bulan Oktober 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Jumlah Karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang

Departemen	Jumlah karyawan (orang)
<i>Finance and Accounting (F&amp;A)</i>	10
Personalia dan <i>General Affair (PGA)</i>	41
<i>Sales</i>	45
Managemen	11
<i>Purchasing (Pembelian)</i>	6
<i>Maintenance and Engineering</i>	67
QC Produksi	52
Produksi- <i>Frankfuther</i>	107
Produksi- <i>Meatball</i>	17
Produksi- <i>Nugget</i>	114
Produksi-RTE	130
Logistik Produksi	41
Staf Produksi	71
QC RPA	12
Produksi RPA	264
Logistik RPA	26
<b>Total</b>	<b>1014</b>

Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

Karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terbagi menjadi bagian produksi dan non-produksi. Karyawan di bagian produksi terbagi menjadi 3 golongan, yaitu golongan I (operator, yang dikepalai oleh *leader* sesuai bagian masing-masing), golongan II (*supervisor*), dan golongan III (*manager*). Golongan ini akan menentukan gaji yang diterima oleh karyawan. Standar gaji minimal yang ditetapkan oleh *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sesuai UMR kota Tangerang. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang juga memberikan tunjangan makan, transportasi dan tunjangan *shift*. Tunjangan makan diberikan dengan *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menyediakan *catering* untuk makan karyawan sebanyak 1 kali untuk tiap jam kerja. Tunjangan transportasi sebesar Rp. 10.000,00 tiap harinya bagi karyawan tetap. Tunjangan *shift* sebesar Rp. 2.500,00 untuk karyawan yang masuk di *shift* 2, dan sebesar Rp. 3.000,00 untuk karyawan yang masuk di *shift* 3. Selain tunjangan dalam bentuk uang tunai *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang juga

memberikan tunjangan kesehatan. Tunjangan kesehatan diberikan kepada semua karyawan baik kontrak maupun tetap melalui BPJS kesehatan dan BPJS ketenagakerjaan. Bagi karyawan tetap tunjangan kesehatan yang ditanggung oleh perusahaan maksimal adalah 5 anggota keluarga, dengan biaya BPJS 1% ditanggung karyawan dan 4% ditanggung oleh perusahaan.

Jam kerja di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang terbagi menjadi 3 macam sesuai dengan golongannya, yaitu jam kerja *shift*, jam kerja 6 hari kerja non-*shift*, dan jam kerja 5 hari kerja. Bagian operator dan *supervisor* bekerja dengan sistem *shift*, untuk memastikan proses produksi terus berjalan lancar selama 24 jam setiap harinya. 1 hari terbagi atas 3 shift yaitu pagi, sore, dan malam. Karyawan yang bekerja *shift* bekerja penuh selama 5 hari dan 1 hari bekerja setengah hari, dan libur 1 hari secara bergantian sesuai jadwal dalam tim nya. Karyawan yang bekerja dalam sistem *shift* akan mengalami pergantian *shift* setiap minggu nya sesuai peraturan yang berlaku dalam masing-masing departemen, namun anggota dalam *shift* tersebut adalah tetap sesuai tim masing-masing, kecuali ada peraturan khusus. Jam kerja *shift* dapat dilihat pada Tabel 2. Beberapa *supervisor* pada departemen tertentu bekerja dengan sistem non-*shift* selama 6 hari kerja. Jam kerja tersebut terdiri dari 5 hari kerja penuh dan 1 hari setengah jam kerja. Jam kerja penuh adalah 7 jam, dan setengah hari adalah 5 jam. Hari libur untuk karyawan non-*shift* tetap setiap hari Minggu. Jam kerja 6 hari kerja non-*shift* dapat dilihat pada Tabel 3. Bagian non produksi, manager, dan beberapa *supervisor* bekerja dengan sistem non-*shift* selama 5 hari kerja dengan waktu kerja 8 jam tiap hari dan hari libur setiap Sabtu dan Minggu. Jadwal pembagian jam kerja 5 hari kerja dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 2.** Jam kerja karyawan 6 hari kerja sistem shift

Hari	Waktu
<i>Shift 1</i>	07.00-15.00
Istirahat	12.00-13.00
<i>Shift 2</i>	15.00-23.00
Istirahat	18.00-19.00
<i>Shift 3</i>	23.00-07.00
Istirahat	03.00-04.00
½ hari	Bekerja selama 5 jam
Total jam kerja	40 jam/minggu

Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang (2019)

**Tabel 3.** Jam kerja karyawan 6 hari kerja non-shift

Hari	Waktu
Senin-Jumat	08.00-16.00
Istirahat	12.00-13.00
Sabtu	07.00-13.00
Istirahat	11.00-12.00
Total jam kerja	40 jam/minggu

Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang (2019)*

**Tabel 4.** Jam kerja karyawan 5 hari kerja non-shift

Hari	Waktu
Senin-Jumat	08.00-17.00
Istirahat	12.00-13.00
Total jam kerja	40 jam/minggu

Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang (2019)*

*PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang* juga memberikan jatah cuti kepada seluruh karyawannya berdasarkan golongannya masing-masing. Jatah cuti di *PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang* adalah sebagai berikut:

1. Cuti Tahunan yaitu jatah izin yang diberikan ke karyawan yang telah bekerja selama 12 bulan berturut-turut. Jatah cuti yang diberikan perusahaan disesuaikan dengan golongan karyawan di perusahaan. Karyawan golongan I memiliki jatah cuti 12 hari, golongan II 15 hari, dan karyawan golongan III memiliki jatah cuti 18 hari.
2. Cuti melahirkan adalah izin yang diberikan kepada karyawan wanita yang berstatus karyawan tetap maupun kontrak yang dalam masa persiapan melahirkan dan setelah melahirkan. Cuti diberikan dengan waktu selama 3 bulan.
3. Cuti keguguran adalah izin yang diberikan kepada karyawan wanita setelah mengalami keguguran. Cuti diberikan pada karyawan tetap atau kontrak. Masa cuti adalah selama 1,5 bulan.
4. Cuti menikah adalah izin yang diberikan kepada karyawan yang akan menikah. Masa cuti untuk keperluan menikah adalah 3 hari.
5. Cuti orang tua atau keluarga dekat meninggal adalah izin yang diberikan kepada karyawan yang mengalami musibah anggota keluarga dekatnya (orang tua, istri, anak, saudara kandung) meninggal. Masa cuti yang diberikan adalah 3 hari.



6. Cuti acara khitanan anak atau istri melahirkan diberikan pada karyawan dengan masa cuti selama 2 hari.

Karyawan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang akan menjalani *training* atau pelatihan secara teratur dan berkala. Pelatihan pertama kali diberikan saat karyawan baru mulai bekerja di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang sebagai dasar pengenalan kerja. Materi *training* yang pertama adalah tentang GMP dan K3 dalam bekerja. Pelatihan selanjutnya dilakukan secara rutin setiap 1 bulan sekali untuk masing-masing tim dalam tiap *departemen*. Materi pelatihan disesuaikan dengan kebutuhan karyawan di bidang masing-masing. Pelatihan dilakukan untuk menjaga semangat kerja karyawan dan sosialisasi kebijakan-kebijakan baru maupun penyuluhan informasi baru. *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang memberlakukan batasan umur untuk karyawannya. Umur karyawan untuk pensiun kerja adalah 56 tahun.

#### **F. Produk Perusahaan**

*PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang menghasilkan beberapa produk yang dibedakan menjadi *nugget*, *frankfurter*, *meatball*, dan *ready to eat*. Merek yang digunakan untuk produk yang dihasilkan adalah *So Good* dan *So Nice*. Produk terbagi menjadi golongan produk premium, produk standar (merek *So Good*), dan produk *low budget* (merek *So Nice*). Harga produk *nugget* adalah 28.000 sampai 45.000 menyesuaikan kategori produk. Produk yang diamati dalam praktek kerja lapangan ini adalah produk sosis ayam *frankfurter* merek *So Nice 'Sedaaap'*. Produk-produk yang dihasilkan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang dapat dilihat pada Tabel 5. Gambar produk-produk yang dihasilkan di *PT. So Good Food Manufacturing*, Tangerang dapat dilihat pada Lampiran 6.

**Tabel 5.** Produk *PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang*

Nama Produk	Nama Produk
<i>So Good Chicken Sticks Original</i>	<i>So Good Chicken Nugget Premium</i>
<i>So Good Chicken Sticks Spicy Garlic</i>	<i>Dinobites Original</i>
<i>So Good Chicken Sticks Spicy Cheese</i>	<i>So Good Alphabet Original</i>
<i>So Good Chicken Sticks Hot and Spicy</i>	<i>So Good Jet Nugget</i>
<i>So Good Chicken Sticks Premium</i>	<i>So Good Fruty Nugget</i>
<i>So Good Chicken Nugget Original</i>	<i>So Good Animal</i>
<i>So Good Chicken Nugget Spicy Garlic</i>	<i>So Good Donat</i>
<i>So Good Chicken Hot and Spicy</i>	<i>So Good Chick n' Veggie</i>
<i>So Good Katsu</i>	<i>So Good Premium Sausage Original</i>
<i>So Good Karaage Seaweed</i>	<i>So Good Premium Sausage Hot n' Spicy</i>
<i>Karaage</i>	<i>So Good Premium Sausage Garlic</i>
<i>So Good Chicken Steak</i>	<i>So Good Premium Sausage Honey</i>
<i>So Good Spicy Chicken</i>	<i>So Good Premium Smoke Bratwurst</i>
<i>So Good Nugget Ayam Sup</i>	<i>So Nice Sedaaap Stick</i>
<i>So Good Nugget Sapi Sup</i>	<i>So Eco Chicken Nugget Original</i>
<i>So Good Bakso Kuah</i>	<i>So Nice Sedaaap Nugget Ayam</i>
<i>So Good Bakso Goreng</i>	<b><i>So Nice Sedaaap Frankfurter</i></b>
<i>So Good Bakso Ayam Kuah</i>	<i>So Nice Nugget Sate</i>
<i>So Good Bakso Ayam Keju Kuah</i>	<i>A&amp;W Chicken Chunk</i>
<i>So Good Beef Sausage</i>	<i>Chicken BL Steak (Paper lunch)</i>
<i>So Good Chicken Sausage</i>	<i>Burger Krunz</i>

Sumber : *PT. So Good Food Manufacturing, Tangerang* (2019)