

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Peningkatan taraf kemakmuran dan taraf konsumsi masyarakat terhadap pangan mendorong perkembangan perusahaan pengolahan pangan, khususnya pengolahan daging. Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap daging ayam ini membuka peluang bagi perusahaan pengolahan pangan mengolah daging ayam menjadi berbagai macam produk secara luas. Proses pengolahan daging ayam, memiliki potensi yang besar dalam menghasilkan produk olahan. Penanganan yang sesuai melalui berbagai proses pengolahan yang benar dan berkualitas akan menghasilkan produk bermutu tinggi. Daging ayam memiliki karakteristik yang mudah rusak apabila tidak ditangani dengan baik. Dengan demikian, salah satu metode pengawetan daging ayam agar tidak mudah rusak adalah dengan cara marinasi. Marinasi merupakan metode pengawetan daging yang direndam kedalam bahan perendam atau marinade dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas daging (Dwi & Sari, 2018).

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – *Food Division* Ngoro, Mojokerto adalah salah satu perusahaan yang tergabung dalam Charoen Pokphand Group Indonesia (CP Group). Perusahaan ini melayani jasa pemotongan ayam dan juga memproduksi produk olahan daging ayam diantaranya ayam marinasi, sosis, nugget, bakso, siomay, karage dan lain sebagainya. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – *Food Division* Unit Ngoro, sangat mengutamakan kebersihan dan kualitas dari produk yang dihasilkan, untuk itu masalah sanitasi dan higienis serta jaminan halal sangat diutamakan, untuk menghasilkan produk bermutu tinggi dan memenuhi harapan serta kebutuhan pelanggan. PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – *Food Division* Unit Ngoro mengeluarkan kebijakan mutu yang merupakan kebijakan perusahaan yaitu senantiasa menghasilkan produk yang bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dalam rangka pencapaian visi dan misi

perusahaan sehingga dapat memberikan jaminan kepuasan kepada pelanggan (Martini et al., 2020).

Pembangunan industri mempunyai dampak negatif, diantaranya mengakibatkan penurunan kualitas lingkungan. Pemecahan terbaik untuk mengatasi masalah ini adalah dengan meminimalkan bahan pencemar yang dikeluarkan. Proses menimalisasi buangan yang mencemari lingkungan dapat ditempuh dengan meningkatkan efisiensi proses dan atau mengolah buangan yang berbahaya menjadi tidak berbahaya bagi lingkungan. Pencemaran yang membahayakan umumnya terjadi karena manusia kurang memperhatikan kaidah ekosistem lingkungan. Eksploitasi sumber daya alam hendaknya diimbangi dengan upaya menjaga kelestarian lingkungan dan penanganan terhadap buangan yang dihasilkan (Sri Septi Dyah Pratiwi, 2021).

Pengolahan limbah, atau pengolahan air limbah domestik adalah proses penghilangan kontaminan dari air limbah dan limbah rumah tangga, baik limpasan (*effluen*) maupun domestik. Hal ini meliputi proses fisika, kimia, dan biologi untuk menghilangkan kontaminan fisik, kimia dan biologis. Aliran limbah (atau *effluen* yang telah diolah) dan limbah padat atau lumpur yang cocok untuk pembuangan atau penggunaan kembali terhadap lingkungan. Bahan ini sering secara tidak sengaja terkontaminasi dengan banyak racun senyawa organik dan anorganik. Pada dasarnya limbah cair hasil proses produksi industri makanan karakternya tidak jauh berbeda dari material yang digunakan sebagai bahan produk. Selain dari proses produksi, air limbah dapat juga berasal dari pencucian alat-alat produksi, misalnya tangki dan alat penggorengan. Limbah-limbah ini kemudian akan ditampung dan diolah pada unit pengolahan air limbah atau sering disebut sebagai *Wastewater Treatment Plant* (WWTP) (Butler et al., 2022).

Berdasarkan gambaran di atas, maka dilakukan kegiatan Magang Bersertifikat Kampus Merdeka dengan fokus magang “Analisis Pengolahan Limbah Industri PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk (*Food Division*), Ngoro Mojokerto” untuk mengamati dan mempelajari mekanisme penyusunan Dokumen Analisis pengolahan sumber limbah yang dihasilkan *slaughterhouse* dan *warehouse* di dalam industri dan melakukan identifikasi potensi dampak yang terjadi akibat

operasional kegiatan sehingga bisa mengetahui proses pengolahan dan memantau dampak tersebut. Selain itu juga dilakukan pembelajaran mengenai *healty, safety, enveroment* (HSE) melalui identifikasi bahaya kecelakaan kerja untuk penambah wawasan serta pengalaman peserta magang.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari pelaksanaan Magang Bersertifikat Kampus Merdeka (MBKM) yang telah dilakukan yaitu:

1. Untuk menganalisis mekanisme sistem pengolahan limbah industri di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk *-(Food Division)* Ngoro, Mojokerto.
2. Mengidentifikasi potensi bahaya yang terjadi akibat dari operasional limbah yang dihasilkan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk *-(Food Division)* Ngoro, Mojokerto.
3. Menganalisis pengelolaan dan pemantauan potensi dampak lingkungan hidup yang telah dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk *-(Food Division)* Ngoro, Mojokerto.
4. Mengidentifikasi bahaya kecelakaan kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk *-(Food Division)* Ngoro, Mojokerto dengan menerapkan *Healty, Safety, dan Enveromental* (HSE) disetiap bidang.

1.3 Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup dari Magang Bersertifikat Kampus Merdeka (MBKM) ini yaitu:

1. Magang dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk *-(Food Division)* Ngoro, Mojokerto yang berada di Jalan Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarang Sari, Lolawang, Kec. Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61385.
2. Magang dilaksanakan selama 4 bulan, yaitu terhitung sejak tanggal 1 Maret 2023 – 30 Juni 2023.

3. Kegiatan ketika magang adalah mempelajari mengenai *Health, Safety, dan Environment* (HSE) dan unit pengolahan air limbah *Waste Water Treatment Plant* (WWTP) di dalam industri.
4. Fokus utama dari kegiatan magang ini adalah mengetahui dan memahami mekanisme unit pengolahan air limbah yang dihasilkan dari plan 1 dan 2, mengidentifikasi potensi dampak yang terjadi akibat operasional gedung tersebut, serta mengevaluasi pelaksanaan pengelolaan dan pemantauan terhadap dampak yang ditimbulkan akibat operasional kegiatan.

1.4 Profil Perusahaan

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk (Perseroan) adalah penghasil pakan ternak, *Day Old Chick* dan makanan olahan terbesar di Indonesia. Perseroan didirikan tahun 1972 dengan pabrik pakan ternak terbesar pertama di Jakarta untuk menghasilkan pakan ternak berkualitas. Dari satu pabrik ternak di Jakarta, Perseroan mengembangkan usaha untuk menghadapi tantangan dalam menghasilkan produk yang dapat dipercaya dengan membangun fasilitas produksi di Balajara (Jawa Barat), Sematang (Jawa Tengah), Sepanjang dan Krian (Jawa Timur), Bandar Lampung (Lampung), Medan (Sumatera Utara), dan Makasaar (Sulawesi Selatan). Secara Bersama-sama, jaringan pabrik pakan ternak ini membuat Perseroan menjadi Produsen pakan ternak terbesar satu-satunya di Indonesia. Selain itu, jaringan tersebut memiliki posisi strategis untuk memenuhi kebutuhan peternak ayam di seluruh negeri. Hal ini menjadikan Perseroan sebagai perusahaan penghasil pakan ternak yang terpercaya.



Gambar 1.1 Logo Perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk



Gambar 1.2 Logo PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – *Food Division*

Nama Perusahaan	: PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – <i>Food Division</i>
Bidang Usaha	: Perusahaan ini melayani jasa pemotongan ayam dan juga memproduksi produk olahan daging ayam diantaranya ayam marinasi, sosis, nugget, bakso, siomay, karage dan lain sebagainya. Selain itu, memproduksi dan menjadi member <i>supply</i> produk yang bermutu tinggi untuk keperluan industri makanan di Indonesia seperti KFC, Mc Donalds, Pizza Hut, dan restaurant lain.
Alamat	: Jl. Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarang Sari, Lolawang, Kec. Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61385.
Website	: cp.co.id/
Telepon	: (0321) 6815674
Email	: lobby@cp.co.id

Visi dari PT.Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Ngoro, Mojokerto antara lain:

- a. Menjadi produsen kelas dunia dalam bidang makanan olahan dari daging ayam khususnya dan bahan lain umumnya.
- b. Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab, peduli terhadap dampak sosial dan lingkungan didalam menjalankan kegiatan kami.

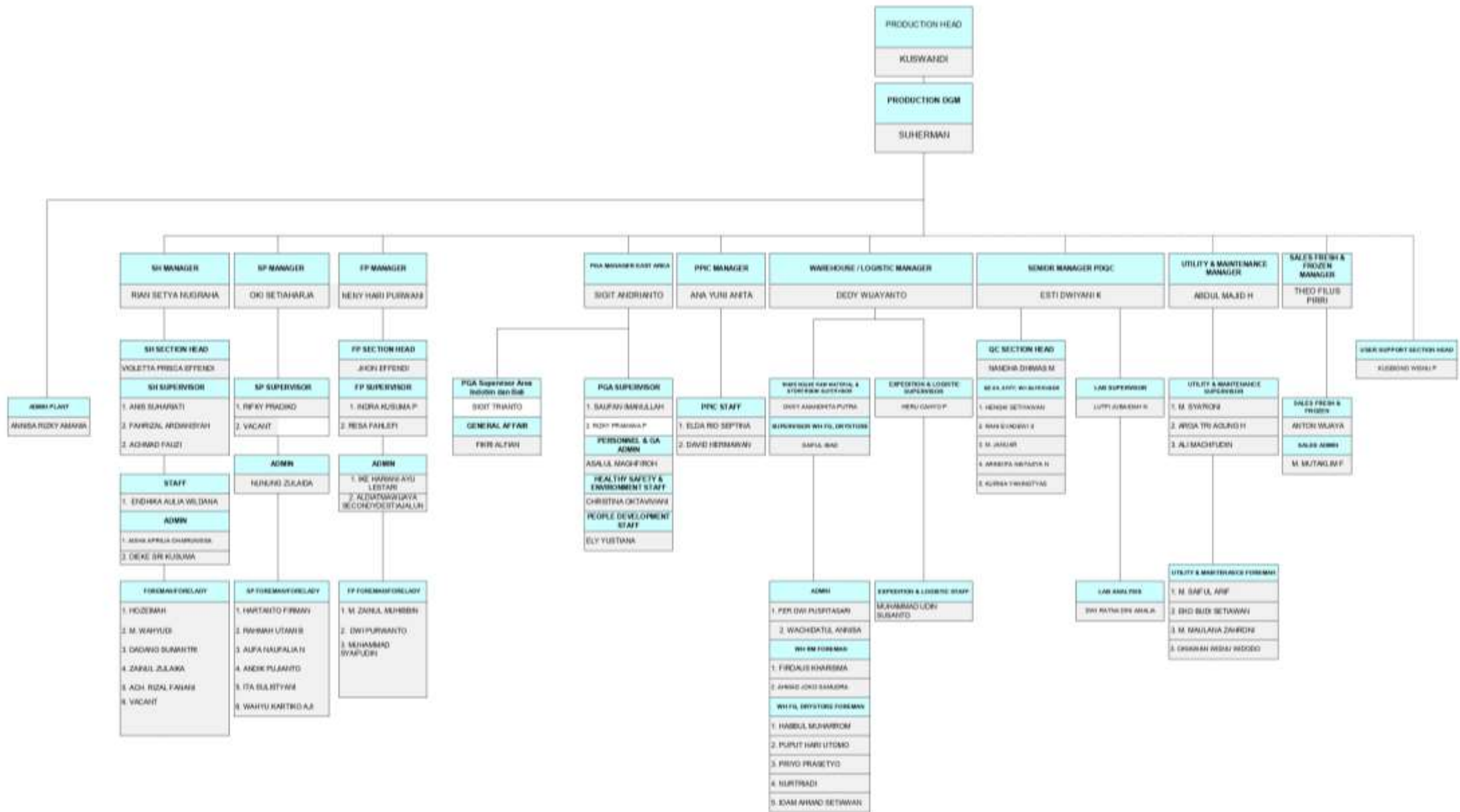
Misi dari PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Ngoro, Mojokerto antara lain :

- a. Membantu meningkatkan kualitas bangsa Indonesia dan dunia serta memuaskan pelanggan dan pemegang saham dengan memproduksi makanan olahan bermutu tinggi, halal, dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), Sistem Jaminan Halal, HACCP, dan ISO 9001:2008 dan FSSC 22000 (ISO 22000:2005 dan PAS 220:2008).
- b. Menjaga dan menerapkan prinsip-prinsip kelestarian lingkungan hidup sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Setiap perusahaan yang didirikan pada dasarnya mempunyai tujuan. Dimana tujuan tersebut telah ditetapkan terlebih dahulu yang nantinya akan dipakai sebagai pedoman dalam melaksanakan aktivitas perusahaan. Tujuan merupakan hasil yang diharapkan untuk dapat dicapai perusahaan. Kebijakan Mutu dari PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk - *Food Division* Ngoro, Mojokerto, yaitu:

- a. Senantiasa menghasilkan produk yang bermutu tinggi, halal, dan aman untuk dikonsumsi dalam rangka pencapaian visi dan misi perusahaan sehingga dapat memberikan jaminan kepuasan kepada pelanggan.
- b. Menggalang kerjasama, partisipasi aktif dan positif semua karyawan dalam mengembangkan dan meningkatkan mutu kerja secara terus menerus.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk - *Food Division* Ngoro, Mojokerto merupakan industri manufaktur yang memproduksi makanan olahan daging ayam yaitu sausage, further, dan bakso. Bahan baku utama adalah daging ayam yang sudah beku yang berasal dari PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk - *Food Division* dari Cikande dan Salatiga. Untuk memperoleh manajemen yang tepat dan efisien, maka perusahaan menggunakan sistem organisasi untuk menjangkau semua unit usaha yang ada dengan rangka struktur organisasi dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1.3 Struktur Organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk – Food Division