

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam melimpah dan beragam, berpotensi dikembangkan menjadi suatu produk bernilai jual tinggi. Salah satunya sektor pertanian, yang memberikan peranan dalam penyediaan pangan masyarakat. Sebagian besar masyarakat saat ini, lebih memilih mengonsumsi pangan olahan instan tanpa memperhatikan kecukupan asupan gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral) serta komponen fungsional lainnya. Tubuh kita memerlukan produk olahan pangan yang memiliki fungsi fisiologis, seperti dapat menurunkan tekanan darah, kadar kolesterol, dan kadar gula darah, serta meningkatkan penyerapan kalsium. Selain itu, tubuh kita juga memerlukan antioksidan untuk melindungi sel-sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Antioksidan alami dapat diperoleh tidak hanya pada makanan tetapi juga pada minuman yang telah diolah yaitu berupa minuman fungsional dengan formulasi tertentu. Minuman fungsional harus memenuhi dua fungsi utama yaitu memberikan asupan gizi serta pemuasan sensori seperti rasa yang enak dan tekstur yang baik. Minuman fungsional dilengkapi dengan fungsi tersier seperti probiotik, menambah asupan vitamin dan mineral tertentu, meningkatkan stamina tubuh dan mengurangi resiko penyakit tertentu (Widyantri, 2020).

Minuman fungsional saat ini telah banyak dikembangkan dengan menggunakan bahan-bahan instan yang diolah dari berbagai bahan alami (susu, biji kopi, daun teh, kedelai, strawberry), rempah-rempah seperti jahe, madu dan lain-lain (Herviana dkk, 2019). Formulasi minuman fungsional menjadi bagian terpenting untuk menciptakan minuman fungsional dengan cita rasa yang digemari masyarakat dan fungsi yang bermanfaat bagi tubuh. Maka sangatlah penting untuk diketahui formulasi yang benar, teknologi tepat guna yang mendukung serta keahlian sumber daya manusia. Oleh karena itu, PT. Mandala Cahaya Sentosa sebagai salah satu industri yang bergerak dibidang minuman fungsional khususnya minuman serbuk instan menciptakan produk yang praktis sesuai minta masyarakat namun juga memiliki fungsi yang efektif bagi kesehatan tubuh. Selain itu, PT. Mandala Cahaya Sentosa memberikan jembatan bagi para calon pengusaha atau pebisnis minuman yang memiliki modal sedikit tetapi tetap bisa menciptakan produk dan brand sendiri. PT. Mandala Cahaya Sentosa ini merupakan

industri minuman maklon yang sudah bekerjasama dengan berbagai perusahaan sejak tahun 2008. Dengan menerapkan HACCP, GMP, ISO 22000:2018, Sertifikasi BPOM, dan HALAL PT Manda Cahaya Sentosa menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

1. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah sebagai berikut:

- a. Menganalisis secara langsung proses produksi Minuman serbuk Teh hitam instan yang ada di PT. Mandala Cahaya Sentosa yang meliputi proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi di dalam pabrik, pengawasan mutu, distribusi dan manajemen perusahaan.
- b. Melakukan analisa permasalahan yang terjadi, memberikan penyelesaian serta memberikan pencegahan untuk permasalahan yang terjadi.

2. Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah sebagai berikut:

- a. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat mengetahui adanya pertukaran informasi mengenai perkembangan ilmu pengetahuan dalam bidang industri antara Fakultas Teknik dengan PT. Mandala Cahaya Sentosa dan menciptakan hubungan yang baik.
- b. Bagi Mitra
Masukan dan saran positif dari mahasiswa PKL dapat digunakan sebagai acuan perusahaan untuk menyelesaikan permasalahan yang dialami dalam menentukan kemajuan perusahaan di masa depan.
- c. Bagi Mahasiswa
Dapat menambah pengetahuan mahasiswa mengenai dunia kerja yang bergerak di bidang industri pengolahan pangan, sehingga nantinya mampu mengimplementasikan ilmu yang didapatkan selama perkuliahan dan pengalaman magang secara maksimal dalam dunia kerja.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Mandala Cahaya Sentosa (MCS) berdiri sejak tahun 2008 dan memfokuskan produksi di awal berdirinya ke berbagai olahan makanan dan minuman yang berlokasi di Tanggulangin, Sidoarjo. Seiring berjalannya waktu, dari tahun 2008 tersebut MCS terus

memproduksi produk minuman serbuk instan dengan jumlah permintaan yang banyak dari para pebisnis minuman yang menggunakan pelayanan jasa maklon minuman. Karena keterbatasan tempat produksi, sehingga PT. Mandala Cahaya Sentosa berpindah tempat di Kawasan Industri Pergudangan Safe N Lock Blok I No. 1596, Jalan Lingkar Timur KM 5.5 Sidoarjo, Jawa Timur sehingga lebih memudahkan akses bagi pengunjung dari arah kota Surabaya dan sekitarnya. Hingga saat ini, PT. Mandala Cahaya Sentosa dapat membantu minuman olahan dengan kapasitas jumlah tinggi dalam target waktu tertentu yang ditetapkan oleh setiap pelaku usaha, hal ini didukung oleh tim ahli dan pekerja yang profesional pada setiap bidang.

Pada awal pendirian perusahaan di tahun 2008 belum banyak didapati pelaku usaha minuman fungsional, namun seiring berjalanya waktu pada tahun 2017 PT. Mandala Cahaya Sentosa banyak mendapatkan permintaan perjanjian kerjasama dengan lebih dari 45 perusahaan untuk menjadi penyedia jasa pembuatan minuman serbuk olahan dari berbagai perusahaan. PT. Mandala Cahaya Sentosa bekerjasama dengan beberapa merek jasa maklon yaitu seperti Glucogen, Vitaglow, Minoki, Fitma, Naturabiz, Vitamata, Shannen, Ms Glow, Glutavia, Kileon, Nikitaslim, Imogen, Nitrico, dan masih banyak lagi. PT. Mandala Cahaya Sentosa terus berkembang hingga saat ini yang pada awal pendiriannya proses produksi masih dilakukan secara manual, kini PT. Mandala Cahaya Sentosa melakukan kegiatan mulai dari proses produksi hingga pengemasan PT Mandala Cahaya Sentosa juga melakukan pengembangan lokasi usaha di beberapa blok di Kawasan Industri Pergudangan Safe n Lock dengan tujuan meningkatkan efektifitas dan efisiensi serta terus menambah kapasitas produksi perusahaan hingga saat ini mencapai 5 ton per hari. Selain itu, tim formulasi ahli dibidangnya terus meningkatkan kualitas dengan berinovasi. Produk-produk yang dikembangkan oleh PT. Mandala Cahaya Sentosa lebih banyak berfokus pada produk-produk minuman serbuk instan yang memiliki berbagai manfaat dan khasiat khusus, selain itu dengan melihat adanya kecenderungan pasar kelas menengah dan kelas atas yang cukup peduli dengan kesehatan banyak menginginkan produk secara alami dan herbal. PT. Mandala Cahaya Sentosa memiliki visi dan misi.

- **Visi Perusahaan**

Menjadi perusahaan nasional di bidang makanan, minuman serbuk dan minuman fungsional yang terkemuka di Indonesia hingga dikenal dunia internasional.

- **Misi Perusahaan**

1. Mengutamakan kualitas dalam hal apapun yang dilakukan.
2. Mengembangkan inovasi produk baru sesuai tren yang berkembang di masyarakat, dengan tetap pada koridor keamanan pangan.
3. Menumbuhkan keterampilan dan pengetahuan karyawan guna mencapai performa operasional yang maksimal.
4. Mengembangkan usaha di beberapa tempat yang strategis untuk menjadi perusahaan makanan, minuman dan suplemen tradisional terbaik di Indonesia.

PT. Mandala Cahaya Sentosa memasarkan produknya di berbagai wilayah kota di Indonesia serta melakukan ekspor produk ke beberapa negara seperti Brunei Darussalam dan Malaysia.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Mandala Cahaya Sentosa berada di area industri Pergudangan Safe N Lock Blok I No. 1596, Jalan Lingkar Timur KM 5.5 Sidoarjo, Jawa Timur. Lokasi pabrik memiliki luas tanah 1772 m². Batas-batas lokasi PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah sebagai berikut:

Batas sebelah utara : PT. Adibaroto Nugratama

Batas sebelah timur : Lahan Kosong

Batas sebelah selatan : PT. Nirwana Segara dan PT. Tiga Sakti

Batas sebelah barat : PT. Ekosjaya 5

Dalam perencanaan industri, penentuan lokasi merupakan salah satu faktor utama dalam menentukan keberhasilan suatu pabrik. Adapun alasan pemilihan lokasi pabrik adalah sebagai berikut:

1. Bahan Baku

Sumber bahan baku merupakan faktor saluh satu faktor paling utama yang harus dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan. Dalam pemilihan lokasi perusahaan, pemilihan lokasi dapat didasarkan dengan jarak terdekat dengan bahan baku dan akses jalan saat pengiriman. Hal ini berguna dalam penekanan biaya transportasi saat proses pengiriman bahan baku. PT Mandala Cahaya Sentosa

bekerja sama dengan beberapa supplier bahan baku yang ada di wilayah Sidoarjo dan sekitarnya seperti Surabaya, Gresik, dan Malang.

2. Fasilitas Pabrik

Kawasan Kompleks Pergudangan Safe n Lock Sidoarjo ini memiliki akses yang mudah, dekat dengan pusat kota Sidoarjo dan dikelilingi pasar, rumah sakit, sarana pendidikan serta perumahan modern yang menunjang fasilitas bagi pegawainya. Denah lokasi pabrik PT. Mandala Cahaya Sentosa dapat dilihat pada gambar 1. Selain itu, jalan menuju pabrik tidak banjir dan berpaving block serta dibuat saluran air yang mudah dibersihkan.

2. Tenaga Kerja

Tersedianya tenaga kerja baik tenaga kerja terdidik maupun terlatih yang cukup merupakan faktor penting yang perlu dipertimbangkan. Di kawasan Kompleks Pergudangan Safe n Lock Sidoarjo ini dekat dengan sarana pendidikan baik SMA (Sekolah Menengah Atas) / SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) atau perguruan tinggi seperti Universitas Nadhatul Ulama Sidoarjo, sehingga berpeluang untuk mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Selain itu, dilihat dari faktor ketersediaan tenaga kerja, jumlah pencari kerja di kabupaten sidoarjo pada tahun 2018 sebanyak 5.191 orang. Dengan tenaga kerja yang melimpah dan ongkos buruh yang cukup standar perusahaan, hal ini menjadi peluang bagus bagi perusahaan untuk mendirikan pabrik di wilayah tersebut.

3. Pemasaran

Kawasan Pergudangan Safe n Lock Sidoarjo ini merupakan daerah yang strategis karena berada di Jalan Lingkar Timur, Sidoarjo yang dapat menghubungkan ke arah selatan seperti Pasuruan, Pandaan, Malang, Prigen dan akses tol yang dekat dengan wilayah tersebut. Sehingga memudahkan untuk jalur distribusi. Sedangkan jalur udara, lokasi ini tidak jauh dengan Bandara Juanda Sidoarjo sehingga apabila produk didistribusikan ke luar negeri akan sangat mudah.

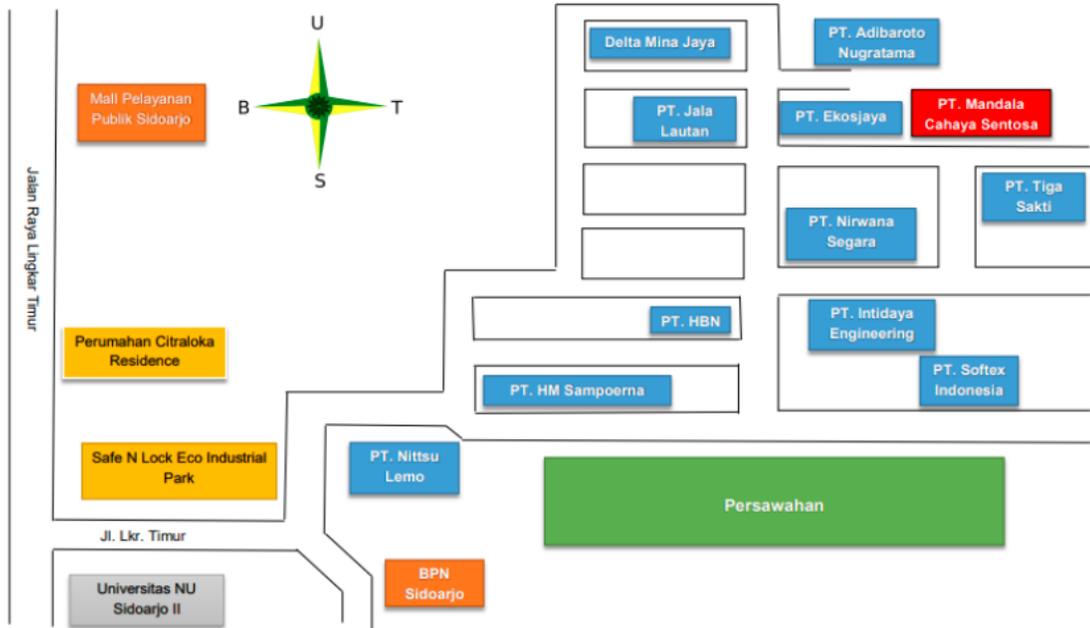
4. Persediaan Listrik

Semua pabrik yang berada dikawan pergudangan Safe n Lock Sidoarjo memanfaatkan tenaga listrik dari Perusahaan Listrik Negara (PLN). PT Mandala Cahaya Sentosa juga menyediakan generator untuk mengantisipasi apabila terjadi

pemadaman listrik. Dengan demikian proses produksi dan seluruh kegiatan di pabrik dapat berjalan dengan lancar.

5. Sarana Pembuangan Limbah

Setiap pabrik yang memiliki unit kecil pengolahan limbah akan dikumpulkan dan dibuang pada pusat pembuangan limbah yang ada di Kompleks Pergudangan Safe n Lock Sidoarjo.



Gambar 1. Denah Lokasi Pabrik PT Mandala Cahaya Sentosa

Sumber : PT, Mandala Cahaya Sentosa (2022)

PT. Mandala Cahaya Sentosa, Sidoarjo menghadap ke selatan, bagian lantai 1 depan terdapat lobby dan satpam keamanan 24 jam untuk tamu melapor. Bagian depan pabrik juga terdapat pintu akses keluar masuk menuju kantor, penerimaan gudang bahan baku, gudang penyimpanan bahan kemas karton dan ruang marketing. Pengolahan limbah terdapat juga terdapat di bagian depan pabrik, menghadap ke selatan. Pada lantai 1 bagian dalam, terdapat fasilitas toilet untuk karyawan kantor dan juga ruang produksi. Untuk bagian belakang pabrik digunakan untuk akses pintu keluar masuk gudang bahan jadi karena langsung menuju jalan keluar kawasan industri tersebut sehingga memudahkan alur distribusi. Selain itu, dibelakang pabrik juga terdapat satpam keamanan 24 jam mengawasi dan untuk melapor terkait distribusi produk bahan jadi. Bagian belakang pabrik terdapat basement area parkir untuk staff dan karyawan perusahaan dan juga fasilitas loker dan toilet bagi karyawan produksi, kemas dan gudang bahan jadi. Fasilitas toilet untuk karyawan kantor berbeda dengan karyawan produksi karena untuk mencegah kontaminasi yang masuk. Tata letak pabrik PT. Mandala Cahaya Sentosa lantai 1 dapat dilihat pada gambar 2.

Pada lantai 2 bagian depan terdapat ruang penyimpanan bahan kemas, ruang kantor, ruang makan dan musholla untuk karyawan kantor. Selain itu, juga terdapat ruang laboratorium yang tepat berada diatas ruang marketing untuk seorang QC (Quality Control) dan RnD (Research and Development) bekerja. Pada lantai 2 bagian dalam terdapat ruang timbang bahan ruang makan dan musholla untuk karyawan produksi dan ruang penyimpanan bahan kemas primer yang berada tepat diatas ruang produksi.

Keterangan :

Zona Hijau 

- Green area merupakan area non kritis karena ini kemungkinan kontak dan kontaminasi terhadap produk tidak terjadi, namun demikian untuk menunjang pelaksanaan program PRP (*Pre Requisite Programe*), maka program sanitasi dan higiene pribadi tetap harus dilaksanakan.
- Area umum dapat berupa area seperti kantin, kantor, bengkel (*maintenance/electrical*) dan toilet. area umum dibawah pengawasan HRD (*Human Resource Development*) & GA (*General Affair*).

Zona Kuning 

- *Yellow area* merupakan area *intermediate* dimana kontaminasi terhadap produk tetap memungkinkan sehingga aspek-aspek higiene dan sanitasi tetap perlu diperhatikan, meskipun dalam pelaksanaanya tidak seketat *red area*.

- *Yellow area* dalam lingkup PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah bangunan gudang termasuk gudang bahan baku, gudang bahan kemas dan gudang produk jadi, area karantina, area *packing*, area RND (*Research and Development*) / QC (*Quality Control*), serta area laboratorium.

Zona Merah ■

- *Red area* merupakan area kritis (mungkin terjadi kontaminasi terhadap produk dari lingkungan), sehingga perlu diperhatikan aspek-aspek higiene dan sanitasi secara ketat untuk mencegah kontaminasi terhadap produk yang dihasilkan. pelaksanaan sanitasi lingkungan, higiene pribadi dan penggunaan perlengkapan kerja merupakan persyaratan wajib yang harus dilaksanakan secara konsisten dan berkesinambungan.
- *Red area* dalam lingkup PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah area produksi (kemas, timbang bahan/bumbu, inkjet sachet, *rewinder*, *mixing*, ayak, giling gula).

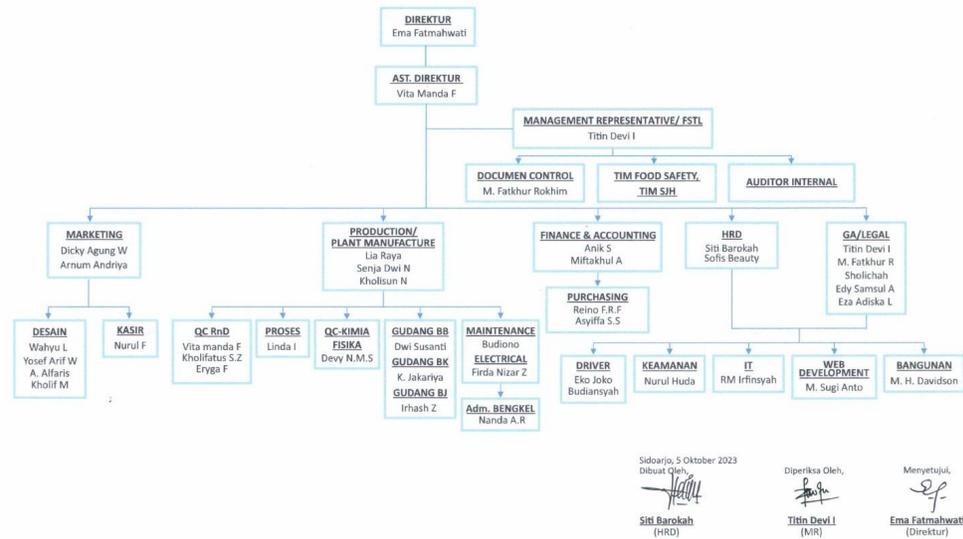
F. Struktur Organisasi

Menurut Wahjono (2022) struktur organisasi merupakan bagaimana pengelompokan, penetapan, dan pengoordiniran tugas dan pekerjaan yang dilakukan secara formal. Hal ini mengacu pada beberapa unsur yakni, elemen-elemen spesialisasi pekerjaan, departementalisasi, rantai komando, rentang kendali, sentralisasi dan desentralisasi serta formalisasi yang berfungsi sebagai unsur kunci.

Struktur organisasi juga dapat didefinisikan sebagai jaringan atau sistem kerja atas tugas, komunikasi, dan pelaporan yang saling berhubungan antara pekerjaan individu dengan kelompok. Struktur organisasi mempunyai peranan yang sangat penting dalam suatu organisasi, sehingga struktur organisasi juga sangat berpengaruh terhadap kualitas pelayanan, dimana struktur organisasi merupakan alat untuk mengatur perilaku manusia untuk meningkatkan tujuan bersama dalam suatu kegiatan sehingga organisasi yang dilaksanakan memperoleh pelayanan publik yang baik. Struktur organisasi dapat mengatur perkembangan suatu organisasi untuk pertumbuhan kearah kemajuan yang pesat untuk mencapai tujuan sesuai dengan misi, dimana akan menentukan mekanisme orang-orang yang bekerja (Nurlia, 2019)

PT.Mandala Cahaya Sentosa, Sidoarjo merupakan perusahaan yang memiliki struktur organisasi yang tertata dengan baik. Pimpinan tertinggi di PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah seorang direktur. Kemudian jabatan dibawahnya adalah manajemen

representative dan wakil direktur yang bertanggung jawab kepada direktur. Direktur membawahi langsung manajemen representative, wakil direktur, dan marketing. Manajemen representative membawahi ISO sekretariat, GA (General Affair), HRD-personalia dan Staff GA. Staff GA dan HRD-personalia membawahi tim produksi, tim QC, tim purchasing, kasir, tim finance, tim gudang bahan baku, gudang bahan jadi dan gudang bahan kemas, tim maintenance, tim IT (Information Technology), tim desain label kemasan, tim kebersihan, tim konstruksi, tim keamanan, tim pengiriman, dan tim driver.



Gambar 2. Struktur Organisasi PT. Mandala Cahaya Sentosa
 Sumber: PT. Mandala Cahaya Sentosa (2023)

Secara keseluruhan, jenis struktur organisasi di PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah matriks yang didasarkan atas sistem komando pada setiap divisi dimana seorang karyawan diharuskan memberikan laporan kepada dua orang pimpinan yaitu pimpinan divisi dan pimpinan utama perusahaan. Untuk mengatasi masalah yang timbul akibat terjadi komunikasi ganda, biasanya pimpinan divisi di PT. Mandala Cahaya Sentosa akan langsung lapor kepada pimpinan utama.

Tanggung jawab dan wewenang dari masing-masing jabatan pada struktur organisasi diatas adalah sebagai berikut :

1. Bagian Top Manajemen:

- a. Penganggung jawab keseluruhan aktifitas pabrik dalam rangkamenghasilkan produk yang berkualitas aman dan halal.
- b. Merumuskan suatu kebijakan mutu manajemen pangan, halal dan isi perusahaan.
- c. Menyiapkan sarana dan prasarana (fasilitas) yang diperlukan dalam implementasi kebijakan mutu, keamanan pangan dan sistem jaminanhalal dengan visi misi perusahaan.
- d. Memberikan keleluasaan wewenang kepada tim ISO, GMP-HACCP danSJH dalam menjalankan tugasnya.

2. Bagian Manajemen Representative :

- a. Memonitor pelaksanaan Sistem Manajemen Mutu, Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal di perusahaan dan mem-*follow up* temuan-temuan yang tidak sesuai.
- b. Bertanggung jawab atas pelaksanaan audit mutu, keamanan pangan dan sistem jaminan halal yang terjadwal.
- c. Memastikan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen ditetapkan, diimplementasikan dan dipertahankan (kecuali keuangan/pembukuan/perpajakan)
- d. Bertanggung jawab tentang pembuatan dokumen manajemen produksi termasuk pengendalian dokumennya.
- e. Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan kegiatan audit internal daneksternal serta berkoordinasi dengan bagian-bagian terkait dalam halpelaksanaan audit tersebut.
- f. Berkoordinasi dengan bagian-bagian *marketing* dan produksi dalam hal

penanganan keluhan pelanggan serta memastikan promosi kesadaran tentang persyaratan pelanggan diseluruh organisasi.

- g. Melaporkan kepada manajemen puncak mengenai kinerja sistem manajemen mutu.

3. Bagian ISO Sekretariat :

- a. Pembuatan dokumen-dokumen sistem manajemen mutu (prosedur, form-form, dan instruksi kerja).
- b. Distribusi dokumen ISO kepada seluruh bagian.
- c. Pengendalian dokumen ISO seluruh bagian
- d. Mempersiapkan audit internal dan audit eksternal.

4. Bagian HRD- Personalia :

- a. Melakukan program sosialisasi, training terjadwal mengenai ISO Mutu, Keamanan pangan serta Sistem Jaminan Halal kepada semua karyawan.
- b. Melakukan aktivitas proses rekrutment dan seleksi di perusahaan sehingga didapatkan tenaga kerja yang sesuai dengan kompetensi yang diharapkan/ditetapkan.
- c. Membuat kontrak /perjanjian kerja dengan karyawan yang memuat perihal jam kerja, mengangkat karyawan kontrak menjadi karyawan tetap perusahaan atas persetujuan Top Manajemen.
- d. Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal evaluasi terhadap karyawan.
- e. Melakukan pemantauan terhadap kinerja karyawan.
- f. Berkoordinasi mengenai upah, jenis pekerjaan, serta jenjang bidang kerjamasing – masing karyawan
- g. Berkoordinasi dengan Dinas Pemerintahan (DISNAKER) BPJS kesehatan dan BPJS Ketenagakerjaan dalam hal hak dan kewajiban karyawan didalam perusahaan, dan ijin K3.
- h. Berkoordinasi ke BPJS Ketenagakerjaan dan BPJS Kesehatan mengenai penambahan kepesertaan.
- i. Payrol gaji karyawan.
- j. Rekap absen karyawan.
- k. Pengeluaran kas kecil.
- l. Input mutase rekening bulanan kas kecil.
- m. Bertanggung jawab terhadap pemeliharaan sarana transportasi.

- n. Bertanggung jawab atas ketersediaan peralatan tulis kantor.
- o. Memenuhi permintaan pembelian yang tepat waktu dan kualitas yang sesuai standart yang telah ditetapkan serta halal (dibuktikan dengan adanya sertifikat halal yang diakui oleh LPPOM MUI).
- p. Melakukan komunikasi dengan Auditor Halal Internal dalam hal pengadaan bahan baru atau *supplier* baru.
- q. Menyusun sistem pembantu yang dapat menjamin konsistensi bahan baku dan bahan pembantu untuk makan dan minuman yang memenuhi kriteria kehalalan dengan memperhatikan spesifikasi, sertifikat halal, produsen atau *supplier*.
- r. Berkoordinasi dengan kepala gudang bahan untuk menyusun daftar bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- s. Menjaga, melengkapi dan meng-*update* data dokumen bahan baku yang ada pada daftar bahan baku maupun daftar bahan baku yang disetujui oleh LPPOM MUI.
- t. Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal kesiapan penyediaan bahan baku/ material produksi.
- u. Berkoordinasi dengan top manajemen dan kepala bagian gudang bahan baku dalam hal pembelian bahan baku/ material produksi.
- v. Berkoordinasi dengan bagian keuangan dalam hal pembiayaan.

7. Bertanggung jawab atas pengadaan jasa. *Bagian Customer Service* :

- a. Menerima panggilan masuk dari *customer*.
- b. Melayani pertanyaan-pertanyaan *customer*.

8. *Bagian Kasir* :

- a. Melayani pembelian.
- b. Pembuatan surat jalan sebelum melakukan pengiriman kepada konsumen.
- c. Pembuatan nota pada setiap pembelian PPN dan non PPN.
- d. Melayani kiriman sampel produk
- e. Melayani SO (Sales Order)
- f. Melayani PO (*Purchase Order*)

9. *Bagian Pembukuan/ Keuangan*:

- a. Membuat tanda terima nota untuk pembelian dan penjualan.
- b. Bertanggung jawab atas data akan hutang piutang *customer, supplier*

keperusahaan.

- c. Pembayaran pembelian bahan baku dalam skala besar.
- d. Pembukuan nota pembelian dan penjualan.
- e. Laporan omset.
- f. Pembayaran dan pelaporan SPT TAHUNAN (Pajak) Badan dan PribadiBos.
- g. Pembayaran dan pengeluaran kas besar.
- h. Laporan kas besar harian.
- i. Cek rekening koran perusahaan.
- j. Bertanggung jawab dalam input data PO dan barang datang pada buku besar supplier. Laporan nilai hasil produksi.

10. Bagian Marketing :

- a. Bertanggung jawab atas hasil penjualan produk kepada bagian keuangan(pembukuan).
- b. Bertanggung jawab dalam penerimaan *order* kemudian diteruskan kepada RND dan bagian kasir.
- c. Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal pelaksanaan orderproduksi, dan penyusunan jadwal produksi.
- d. Menerima dan melakukan evaluasi terhadap keluhan konsumen berkaitan dengan produk yang terjual.

11. Bagian Desain :

- a. Desain kemasan produk sesuai spesifikasi BPOM, iklan, logo produk, banner, web, dan video (video produk permintaan klien, produk untuk social media/promosi produk, kebutuhan pabrik).
- b. Melakukan revisi *design* kemasan/*barcode* sesuai kebutuhan BadanPOM.
- c. Korektor *design* kemasan cetak.

12. Memonitor aju cetak kemasan baik kemasan *inner* ataupun *sachet*. Bagian IT:

- a. Melakukan pemeriksaan keamanan listrik pada peralatan komputer.
- b. Instalasi dan konfigurasi hardware, sistem operasi dan aplikasi komputer.
- c. Memonitor dan perawatan sistem komputer dan jaringan.
- d. Memecahkan masalah hardware dan software, masalah sistem dan jaringan, mendiagnosa dan mengganti part yang diperlukan.

- e. Memperbaiki kerusakan atau set up sebuah sistem.
- f. Mendukung penggunaan aplikasi baru.
- g. Menyiapkan akun dan profil pengguna baru dan menangani masalah password.
- h. Melakukan pemeriksaan dan perawatan printer.

13. Bagian Logistik Bahan Baku :

- a. Bertanggung jawab atas penerimaan bahan baku datang.
- b. Menyusun sistem administrasi pergudangan untuk memudahkan dalam melakukan monitoring keluar masuknya bahan baku dari dan ke gudang berdasarkan jenis, jumlah, dan status kehalalan yang mengacu pada daftar bahan baku yang telah disetujui oleh LPPOM MUI.
- c. Melakukan cek kesesuaian surat jalan dengan bahan datang.
- d. Melakukan cek kelengkapan dokumen Spesifikasi, COA, Sertifikat Halal.
- e. Mengisi form penerimaan bahan baku.
- f. Membuat sistem penataan barang di gudang untuk memudahkan pengawasan, pendataan, bongkar muat dan terhindar dari terkontaminasi silangnya antara bahan haram dengan bahan halal.
- g. Menyiapkan permintaan barang (FPB).
- h. Melakukan stop opname (menghitung stok dari nol untuk menghindarimasuk= keluar).
- i. Membuat Purchase Request ke Purchasing.
- j. Input-Output data stok bahan baku berdasarkan jenis, jumlah, dan status kehalalan mengacu pada daftar bahan baku yang disetujui oleh LPPOM MUI.
- k. Bertanggung jawab dalam menjaga dan memastikan keamanan, kualitas bahan baku terhindar dari kerusakan dan terkontaminasi dari bahan haram dan najis.
- l. Bertanggung jawab atas kebersihan gudang dan kerapian tata letak bahan baku.

14. Bagian Logistik Bahan Kemasan :

- a. Bertanggung jawab atas penerimaan dan penyimpanan bahan kemasan.
- b. Menyusun sistem administrasi pergudangan untuk memudahkan dalam melakukan monitoring keluar masuk bahan kemasan dari dan ke gudang berdasarkan jenis, jumlah dan status kehalalan mengacu pada daftar bahan

kemas yang sudah berlabelkan sertifikasi halal oleh LPPOM MUI.

- c. Melakukan cek kesesuaian barang datang dari supplier untuk memastikan kesesuaian barang tersebut yang meliputi surat jalan yang disertai nama barang, jumlah barang dan dilengkapi dengan COA. Melakukan update stok bahan kemas.
- d. Memastikan ketersediaan barang sesuai kebutuhan produksi.
- e. Menyiapkan keperluan produksi.
- f. Melakukan keperluan stok opname secara berkala baik secara sistem maupun fisik.
- g. Membuat *Purchase Request* ke *Purchasing*.
- h. Bertanggung jawab atas kebersihan gudang dan kerapian tata letak bahan kemas sehingga tidak terkontaminasi dengan barang kimia, biologi, fisik, maupun barang haram maupun najis.
- i. Bertanggung jawab atas input-ouput barang kemas.

15. Bagian Logistik Produk Bahan Jadi :

- a. Bertanggung jawab atas *ouput dan input* produk jadi.
- b. Menyusun sistem administrasi pergudangan untuk memudahkan dalam melakukan monitoring keluar masuknya produk jadi dari dan ke gudang berdasarkan jenis, jumlah dan status kehalalan mengacu pada daftar produk yang sudah bersertifikat halal.
- c. Mengupdate stok produk yang ada di gudang.
- d. Membuat sistem penataan barang di gudang untuk memudahkan pengawasan, pendataan, bongkar muat dan terhindar dari terkontaminasi silangnya antara bahan haram dengan bahan najis.
- e. Bertanggung jawab dalam hal kerapian dan kebersihan gudang sehingga tidak terkontaminasi dengan barang haram maupun najis.
- f. Melakukan proses pengiriman barang yang tepat waktu kepada konsumen dan menjamin produk tidak terkontaminasi dengan barang haram maupun najis.
- g. Melakukan komunikasi dengan Auditor Halal Internal dalam menjalankan tugasnya.
- h. Pemusnahan produk-produk yang sudah kadaluarsa.
- i. Bertanggung jawab dalam menjaga dan memastikan keamanan, kualitas produk jadi agar terhindar dari kerusakan dan terkontaminasi dari barang haram

maupun najis.

- j. Ikut serta memastikan kebersihan alat transportasi sebelum melakukan pengiriman agar terhindar dari najis yang menyebabkan produk menjaditidak halal.

16. Bagian Kepala Produksi :

- a. Bertanggung jawab terhadap keseluruhan pelaksanaan proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku dari gudang, proses pengolahan sampai dihasilkannya produk yang berkualitas serta terjamin kehalalannya dan diserahkan ke gudang produk jadi.
- b. Mengatur dan menjalankan jadwal produksi dengan memperhatikan dan memantau proses produksi agar berjalan sesuai prosedur keamanan pangan dan sistem jaminan halal. Menyusun sistem produksi makanan dan minuman yang dapat menjaminterhindar dari terkontaminasi bahan haram maupun najis ataupun bahan kritis lainnya yang mempengaruhi kualitas produk.
- c. Melakukan pencapaian target produksi makanan dan minuman yang dibebankan agar tercapai efisiensi dan produktifitas.
- d. Berkoordinasi dengan Top Manajemen dalam pencapaian hasil produksiyang berkualitas dan halal.
- e. Berkoordinasi dengan HRD personalia terkait kesesuaian karyawan untuk menunjang kegiatan produksi.
- f. Berkoordinasi dengan bagian marketing dalam hal penerimaan orderproduksi berikut penjadwalannya.
- g. Melakukan pengawasan terhadap kebersihan dan sanitasi sebelum dan selama proses produksi, termasuk kebersihan peralatan produksi dan karyawan sehingga terhindar terkontaminasi dari barang haram dan najis.
- h. Melaksanakan sistem yang diterapkan.
- i. Bertanggung jawab terkait pengendalian catatan suhu ruangan produksi.
- j. Mengatur jadwal tera ulang alat timbang di UPT. Metrologi Sidoarjo.
- k. Melakukan pengawasan dan pendataan terkait kegiatan CSR.

17. Bagian Kepala Proses Produksi :

- a. Pembagian *job desk* karyawan produksi setiap harinya.
- b. Memantau jalannya proses produksi dari diterima bahan dan produk keGudang Bahan Jadi.
- c. Melakukan pengawasan terhadap kebersihan dan sanitasi sebelum danselama

proses produksi, termasuk kebersihan peralatan dan karyawan sehingga terhindar terkontaminasi dari barang harian dan najis.

- d. Melaporkan hasil produksi kepada KA dan Top Manajemen.

18. Bagian Mixing:

- a. Bertanggung jawab atas pencampuran bahan untuk menjadikan sebuah produk sesuai SPK yang diberikan.
- b. Bertanggung jawab atas pencampuran bahan untuk menjadikan produk yang telah ditetapkan sebagai produk yang bersertifikat halal sesuai dengan tata Kerja Sistem Jaminan Halal atau standar LPPOM MUI.
- c. Bertanggung jawab atas seluruh kebersihan pada mesin ataupun ruangan *mixing* bahwa telah terbebas dari barang haram maupun najis (fasilitas atau alat yang diperuntukkan memproduksi produk yang berertifikasi halal).
- d. Bertanggung jawab dalam menjaga higienitas dan pakaian kerja.

19. Bagian RND :

- a. Bertanggung jawab atas semua bahan yang digunakan untuk formulasi produk maupun pengembangan produk baru (produk baru atau lama yang dikehendaki kehalalannya dan telah bersertifikasi halal) harus selesai dengan daftar bahan baku yang telah disetujui oleh LPPOM MUI).
- b. Bertanggung jawab dalam melakukan pengembangan (uji coba) formulasi baru yang diturunkan oleh pimpinan ke bagian RND.
- c. Bertanggung jawab atas formula yang diturunkan oleh pimpinan ke kepala produksi lalu diserahkan ke bagian RND yang nantinya ke bagian proses produksi.
- d. Menyusun sistem perubahan bahan baku, bahan pembantu, bahan tambahan dan bahan penolong dengan memperhatikan status kehalalannya.
- e. Memantau, mengatur (*me-manage*) dan memberi masukan/usulan untuk mendukung keberhasilan pengembangan produk baru makanan- minuman yang halal.
- f. Mengambil keputusan atas segala hal yang berhubungan dengan pengembangan produk dengan mempertimbangkan kehalalan produk makanan-minuman.
- g. Melakukan komunikasi dengan internal auditor halal dalam hal formulasi baik terkait dengan produk yang telah ada maupun produk pengembangan. Juga melakukan komunikasi jika ditemukan ketidakcocokan bahan dengan dokumen

yang *mengcovernya*.

- h. Membuat daftar formulasi baku untuk semua produk.

20. Bagian QC :

- a. Bertanggung jawab dalam melakukan pengecekan kedatangan bahankemas dan bahan baru sesuai dengan Spesifikasi, COA dan Sertifikat halal yang diakui oleh LPPOM MUI.
- b. Memastikan kesesuaian informasi yang tercantum dalam label atau betdengan yang tercantum dalam dokumen pendukung bahan maupun produk yaitu: Nama bahan atau produk, Nama produsen, Negara asal produsen, dan logo halal (bila dokumen pendukung bahan mensyaratkannya) serta masa berlaku sertifikat halal pada dokumen.
- c. Apabila terjadi ketidaksesuaian spesifikasi bahan baku atau bahan kemas maka akan dikoordinasikan dengan Top Manajemen untuk melakukan *reject* atau pengembalian barang dan diteruskan ke bagian pembelian.

21. Bagian QC Organoleptis (Produk Ruahan) :

- a. Bertanggung jawab dalam melakukan pengecekan produk bahan sesuai dengan standar organoleptik (bau, rasa, dan warna), standar kimia dan fisika (viskositas, berat jenis, pH keasaman).
- b. Apabila terjadi ketidaksesuaian sampel produk ruahan dengan standar, maka dilakukan koordinasi dengan divisi RND kemudian diteruskan kepada Top Manajemen untuk melakukan *adjustment* atau dikehendaki *reject*.

22. Bagian QC Filling (Kemas) dan Packing :

- a. Dalam menjalankan pekerjaannya sesuai dengan SPK atau intruksi dari kepala produksi bertanggung jawab dalam menentukan jenis produk, jumlah (*sachet, box, outer* dan karton) dan berat bersihnya serta menjamin produk dalam keadaan bersih dan tidak terkontaminasi barangharam maupun najis.

23. Bagian Maintenance Mesin :

- a. Bertanggung jawab atas perawatan serta perbaikan mesin-mesin produksi.
- b. Melakukan pengecekan mesin-mesin yang digunakan selama proses produksi berlangsung secara rutin.
- c. Bertanggung jawab melakukan perbaikan dan penggantian suku cadang apabila terjadi kerusakan pada mesin.

- d. Melakukan pembelian suku cadang yang diperlukan.

24. Bagian Maintenance Listrik :

- a. Melakukan pengecekan kelistrikan pada seluruh departemen yang ada diPT Mandala Cahaya Sentosa, termasuk listrik mesin-mesin yang digunakan selama proses produksi berlangsung secara rutin ataupun peralatan kelistrikan non produksi.
- b. Bertanggung jawab melakukan perbaikan dan penggantian suku cadang apabila terjadi kerusakan pada listrik.
- c. Bertanggung jawab dalam perawatan dan perbaikan genset.
- d. Melakukan pembelian suku cadang yang diperlukan.

25. Bagian Kemas/ Filling/ Packaging/Kemas Primer :

- a. Melakukan pengemasan sesuai SPK, Sistem Jaminan Halal dan standar LPPOM MUI (untuk produk yang dikehendaki kehalalannya).
- b. Bertanggung jawab atas kebersihan mesin serta ruang kemas sehingga terhindar terkontaminasi dari barang haram maupun najis.
- c. Bertanggung jawab menjaga higienitas diri dan pakaian kerja.

26. Bagian Packaging/Kemas Sekunder :

- a. Bertanggung jawab atas higienitas diri, kebersihan alat, mesin serta ruang packing.
- b. Dalam menjalankan kegiatan packing sesuai dengan SPK atau intruksi dari kepala produksi bertanggung jawab menentukan jenis produk, jumlah(sachet, box, outer dan karton) dan berat bersihnya serta menjamin produk dalam keadaan bersih dan tidak terkontaminasi barang haram maupun najis.

27. Bagian Tim Keamanan :

- a. Menjaga keamanan dan ketertiban PT.Mandala Cahya Sentosa.
- b. Cek bodi karyawan di waktu pulang.
- c. Menerima tamu dan barang datang.
- d. Memeriksa barang datang dan melaporkan kepada pihak terkait sesuai data pada barang tersebut.
- e. Memeriksa barang dan dokumennya yang akan dikirim dan melaporkan ke Top Manajemen.
- f. Mencatat bahan baku yang datang.
- g. Memantau dan melaporkan aktivitas keluar masuk karyawan, tamu dan barang kepada Top Manajemen.

- h. Melaporkan pelaporan patroli setiap setengah jam sekali di waktu jagasore dan malam.
- i. Melakukan pelaporan patroli pengecekan pada gudang blok V dan pabrik belakang setiap 2 jam sekali di waktu jaga shift malam.
- j. Mencatat aktifitas pengamanan perusahaan di buku jurnal pergantianshift.
- k. Turut menjaga kebersihan serta merawat hewan peliharaan dan tanaman perusahaan.

B. Ketenagakerjaan

Sumber daya manusia bukan hanya sebagai alat produksi tetapi juga sebagai penggerak dan penentu berlangsungnya proses produksi dan segala aktivitas organisasi (Subowo dan Setiawan, 2015). Sumber daya manusia memiliki andil besar dalam menentukan maju atau berkembangnya suatu organisasi. Oleh karena itu, kemajuan suatu organisasi ditentukan pula bagaimana kualitas dan kapabilitas SDM di dalamnya yang mempengaruhi kualitas kinerjanya. Disamping itu, apabila SDM di suatu perusahaan bertambah banyak maka perlu adanya peraturan yang mengatur ketenagakerjaan seperti mulai memiliki peraturan kepegawaian perusahaan, terdaftar di Dinas Tenaga Kerja setempat. Selain itu juga ketentuan mengenai hak-hak karyawan, jaminan kesehatan, lembur, dan lain-lain (Widjaja, 2018). Hal ini dilakukan agar sumber daya manusia didalamnya memiliki rasa aman dan terjamin jika apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan. Sehingga juga akan meningkatkan kinerja mereka. PT. Mandala Cahaya Sentosa memiliki susunan terkait hal-hal ketenagakerjaan yaitu sebagai berikut:

1. Klasifikasi Tenaga Kerja

Tenaga kerja di PT. Mandala Cahaya Sentosa seluruhnya berjumlah 151 dengan latar belakang pendidikan yang berbeda-beda. Perincian jumlah tenaga kerja dan latar belakang pendidikan karyawan PT. Mandala Cahaya Sentosa dapat dilihat pada tabel 1 dan 2 berikut ini:

Tabel 1. Rincian Jumlah Tenaga Kerja Perusahaan

| Uraian | Jumlah Tenaga Kerja (orang) | | | |
|-----------|-----------------------------|-------------|---------|-------------|
| | Produksi | | Lainnya | |
| | Tetap | Tidak Tetap | Tetap | Tidak Tetap |
| Laki-laki | 28 | 20 | 21 | 37 |
| Perempuan | 4 | 13 | 12 | 21 |
| Jumlah | 32 | 33 | 33 | 56 |

Tabel 2. Latar Belakang Pendidikan Karyawan Perusahaan

| Pendidikan | | | | | | | Jumlah (orang) |
|------------|-----|---------|-------|----|----|----|-------------------|
| SD | SMP | SMA/SMK | D1-D3 | S1 | S2 | S3 | |
| 5 | 8 | 120 | 2 | 12 | | | 147 |

2. Hari dan Jam Kerja

Pengaturan jam kerja untuk semua karyawan di PT. Mandala Cahaya Sentosa baik karyawan tetap maupun tidak tetap adalah sama yaitu senin-jum'at pukul 07.00-16.00 WIB. Jam kerja karyawan pada PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah 8 jam perhari yang dibagi menjadi 7 jam untuk bekerja dan 1 jam untuk beristirahat. Adapun waktu untuk istirahat terbagi menjadi 2 yaitu:

- Senin-Kamis = 12.00-13.00 WIB
- Jum'at = Perempuan : 12.00-13.00 WIB
Laki-laki : 11.30-13.00 WIB

3. Sistem Penggajian

Pemberian gaji untuk karyawan tetap dan tidak tetap ditetapkan oleh pimpinan perusahaan mengikuti standar upah minimum regional (UMR) yang berlaku di daerah Sidoarjo, pekerja tetap dan pekerja tidak tetap menerima gaji pada akhir bulan. Perhitungan upah lembur di PT. Mandala Cahaya Sentosa berdasarkan pendapatan gaji masing-masing karyawan. sebagai contoh dalam PT. Mandala Cahaya Sentosa upah gaji terendah adalah Rp 3000.000,-/ bulan dimana 1 bulannya terdapat 21 hari kerja sehingga per harinya Rp 142.000,-. Dalam 1 hari kerja selama 8 jam yang artinya setiap jam yaitu mendapat Rp 17.800,-. Perhitungan upah lembur berdasarkan perolehan gaji perjam. Apabila melakukan lembur selama 2 jam maka $Rp\ 17.800 \times 2 = Rp\ 35.600,-$

4. Tunjangan dan Fasilitas

Untuk meningkatkan kesejahteraan keselamatan dan produksi produktivitas karyawan PT. Mandala Cahaya Sentosa menyediakan beberapa fasilitas. Adapun fasilitas yang disediakan oleh perusahaan antara lain:

- a. Jamsostek (jaminan sosial tenaga kerja).
- b. Akses (asuransi kesehatan).
- c. Uang Transport (Apabila karyawan melakukan kunjungan ke perusahaan lain atau melakukan kerja sama dengan perusahaan lain yang mengharuskan untuk keluar).
- d. Uang makan (Saat hari Jum'at)

- e. Absensi dengan menggunakan *finger print*.
- f. Surat Peringatan kerja apabila melakukan kesalahan atau kelalaian selama bekerja meliputi (SP 1, SP 2, SP 3) :
 - SP 1 = sering tidak masuk, tidak pada jam kerja dll
 - SP 2 = Mengulangi kesalahan yang sama
 - SP 3 = diskors selama 1 bulan dan tidak memperoleh upah gaji selama 1 bulan tersebut
- g. Premi hadir (jika 100% hadir maka dapat bonus, 1 x bolos = 50%, jika 2 kali bolos maka bonus hilang).
- h. Jadwal Hari Cuti

PT. Mandala Cahaya Sentosa memberikan kesempatan waktu cuti pada setiap karyawannya namun minimal ketika sudah bekerja 1 tahun di perusahaan dengan total 12 hari selama 1 tahun. 12 hari cuti ini terbagi dengan rincian sebagai berikut :

- 6 hari merupakan libur hari raya dalam 1 tahun
- 2 hari merupakan cuti pribadi
- 4 hari merupakan libur perusahaan untuk *family gathering*

- i. Seragam Kerja

Seragam pada PT. Mandala Cahaya Sentosa setiap harinya berganti warna berdasarkan jadwal yang telah ditentukan. Hal ini dilakukan bertujuan untuk memastikan bahwa setiap karyawan menerapkan higienitas dan sanitasi pekerja karena baju juga merupakan salah satu sumber kontaminasi sehingga baik di ruang produksi maupun di kantor sudah dipastikan steril. Namun, apabila hendak memasuki area zona merah tetap memakai baju yang telah disediakan seperti baju lab, masker dan lain-lain. Jadwal pergantian seragam pada PT. Mandala Cahaya Sentosa adalah sebagai berikut:

- a. Senin = Biru
- b. Selasa = Merah
- c. Rabu = Ungu
- d. Kamis = Oranye
- e. Jum'at = Biru dongker

BAB II

PROSES PRODUKSI

A. Tinjauan Pustaka

1. Minuman Serbuk Teh Hitam Apel Instan

Minuman serbuk instan merupakan minuman yang berbentuk serbuk halus umumnya terbuat dari bahan rempah, buah, biji-bijian atau daun-daunan. Minuman ini dapat disajikan secara cepat (instan) dengan cara diseduh dengan air hangat maupun dingin (Saparianti & Hawa, 2017). Minuman serbuk (pangan instan) dapat diproduksi dengan biaya lebih rendah daripada minuman cair, minuman instan juga didefinisikan sebagai produk yang tidak atau sedikit sekali mengandung air dengan berat dan volume yang rendah. Serbuk instan yang diperoleh harus memenuhi syarat, yaitu mudah untuk dituang tanpa tersumbat, tidak higroskopis, tidak menggumpal, mudah dibasahi, dan cepat larut. Pembuatan serbuk instan dilakukan dengan penambahan komponen lain atau bahan tambahan pangan, seperti gula. Penambahan gula ini bertujuan untuk bahan pengawet, pemanis, serta penambahan energi (Tamara, 2017)

Minuman dengan kemasan instan yang banyak digemari oleh masyarakat salah satunya adalah teh. Teh telah menjadi salah satu minuman yang cukup sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. salah seorang guru pengajar teh ala Jepang mengatakan dalam Jurnal Nasional bahwa tradisi minum teh sudah berakar kuat di Indonesia. Namun kebiasaan minum teh ini tidak hanya sekedar tradisi di Indonesia, melainkan juga gaya hidup. (Utami, 2012 Teh banyak digemari oleh masyarakat dikarenakan cara penjadiannya yang praktis. Zulkifli (2013) juga berpendapat, bahwa adanya kesadaran masyarakat terhadap manfaat kesehatan dari mengonsumsi teh menjadi salah satu faktor yang menjadikan teh banyak digemari di masyarakat. Menurut data dari Meriza, dkk (2016) Angka pembelian produk teh di pasar cukup bagus. Dari tahun 2009 hingga 2013 konsumsi teh rata-rata meningkat sebesar 0,13%.

Dalam perkembangannya, teh instan ada yang mempunyai rasa vanila, madu, buah-buahan, atau dicampur susu bubuk (Maria, 2010). *Teh hitam rasa apel* merupakan salah satu teh instan dengan penambahan ekstrak buah, yakni buah apel. Penggunaan bahan pencampur dapat meningkatkan aroma dan cita rasa seduhan teh serta kualitas teh. Racikan minuman teh rasa buah diolah menggunakan daun teh