

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang dikenal karena kesuburan dan keanekaragaman sumber daya alam sejak zaman penjajahan. Iklim tropis yang dimiliki oleh negara Indonesia ini memungkinkan banyaknya jenis buah-buahan yang dapat tumbuh dan berkembang di Indonesia. Buah-buahan merupakan komoditas yang sangat penting bagi kehidupan sehari-hari karena memiliki kandungan nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Nutrisi tersebut berupa vitamin, mineral, dan juga antioksidan yang dapat membantu menjaga kesehatan tubuh. Selain manfaat yang dapat diberikan oleh tubuh, umumnya buah-buahan juga memiliki peran dalam memberikan variasi rasa, tekstur, dan juga warna pada makanan. Di negara Indonesia banyak sekali berbagai jenis buah-buahan, salah satunya adalah pisang.

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu komoditas buah unggulan di Indonesia yang didasarkan pada besarnya luas panen dan produksi pisang. Di antara ribuan varietas pisang yang tercatat di seluruh dunia, tidak kurang dari 200 nama varietas lokal terdapat di Indonesia. Berdasarkan data Pusat Perlindungan Varietas Tanaman dan Perizinan Pertanian pada tahun 2021, sejauh ini tercatat ada 101 jenis tanaman pisang yang terdaftar sebagai varietas lokal asli di Indonesia. Jumlah ini diperkirakan akan terus bertambah karena masih banyak varietas pisang lokal yang belum diketahui namanya (Ismail *et al.*, 2023). Daerah penghasil pisang tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia antara lain adalah Jawa Barat (Sukabumi, Cianjur, Bogor), Jawa Tengah (Demak, Pati, Banyumas), Jawa Timur (Banyuwangi, Malang), Sumatera Utara (Padangsidempun, Tarutung), Sumatera Barat (Sungayang, Pasaman), Sumatera Selatan, Lampung (Kayu Agung, Metro), Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Bali, dan Nusa Tenggara Barat. Berdasarkan data yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2021 jumlah produksi pisang mencapai 8,74 ton. Pada tahun 2022 terjadi peningkatan produksi pisang yang signifikan hingga mencapai angka 9,59 ton (Badan Pusat Statistik, 2023).

Seiring berjalannya waktu peminatan pisang semakin meningkat karena masyarakat mulai cenderung mengonsumsi buah-buahan segar salah satunya

pisang untuk alasan kesehatan. Namun kebutuhan tersebut tidak mudah untuk terpenuhi karena terhalang oleh umur simpan pisang. Untuk mengatasi permasalahan umur simpan tersebut diperlukan penanganan ataupun pengolahan lebih lanjut terhadap pisang. Hal tersebut juga didukung oleh tren pola hidup masyarakat cenderung menyukai sesuatu yang instan termasuk untuk kebutuhan pangan, dibuktikan dengan munculnya produk-produk pangan yang bersifat instan dan dapat langsung dikonsumsi. Rambak pisang merupakan salah satu inovasi produk olahan pisang yang diperoleh dari proses pembekuan dan penggorengan menggunakan metode *vacuum frying*.

CV Sahabat Pangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan pangan khususnya rambak buah-buahan dan sayuran yang berdiri sejak tahun 2015. CV Sahabat Pangan diketahui memproduksi rambak pisang hingga 240-400 kg dalam 1 hari produksi. Selain rambak pisang, industri CV Sahabat Pangan juga mengolah beberapa jenis rambak diantaranya rambak mangga, rambak Nangka, rambak nanas, rambak salak, rambak jamur tiram, rambak brokoli, dan rambak cabai. Produk olahan CV Sahabat Pangan telah mendapatkan sertifikat kelayakan pangan seperti P-IRT, BPOM, dan Halal. Serta sertifikat keamanan pangan seperti GMP dan HACCP.

Dalam proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan, teknik penanganan dan aplikasi teknologi tepat guna menjadi faktor penting dalam mendukung dihasilkannya produk yang bermutu baik khususnya terkait, kontaminasi fisik (kotoran), kontaminasi mikrobiologis, dan ukuran produk. Berdasarkan latar belakang diatas, kami mahasiswa program studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV Sahabat Pangan. Pemilihan lokasi PKL di CV Sahabat Pangan berdasarkan kepada keinginan penulis untuk mengetahui secara langsung proses pengolahan pisang skala industri yang berfokus pada pengolahan rambak pisang.

## **B. Tujuan**

1. Mempelajari proses produksi makanan ringan rambak pisang di CV Sahabat Pangan

2. Membandingkan antara proses produksi rambak pisang di cv sahabat pangan dengan teori y gada di perkuliahan

### **C. Manfaat**

1. Bagi mahasiswa:
  - Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari
  - Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang ada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industri.
  - Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
2. Bagi perguruan tinggi:
  - Mendekatkan perguruan tinggi dengan masyarakat dan dunia industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak perusahaan.
  - Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan.
3. Bagi Perusahaan:
  - Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan.
  - Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

### **D. Sejarah Pabrik**

CV Sahabat Pangan merupakan Perusahaan yang memproduksi makanan ringan sehat dari olahan buah dan sayur. Perusahaan ini mulai berdiri sejak tahun 2015, dimana fokus utamanya yaitu pada pengolahan bahan-bahan hasil pertanian dengan produk pertama yaitu rambak pisang. Untuk mendukung terciptanya hasil produksi makanan ringan yang sehat CV Sahabat Pangan menggunakan bahan baku yang matang dan segar kemudian diproses dengan metode vacuum frying menggunakan minyak kelapa. Selain itu CV Sahabat

Pangan juga konsisten dalam menjaga kehygienisan proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku sampai proses packing dan distribusinya. Lokasi industri CV Sahabat Pangan yaitu berada pada Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur. Untuk menciptakan identitas yang kuat dan mudah dikenal oleh konsumen *owner* CV Sahabat Pangan membuat logo produk yang memiliki banyak makna tersirat untuk kemajuan CV Sahabat Pangan. Warna merah pada logo CV Sahabat Pangan mencerminkan keberanian dan tekad yang kuat untuk maju serta mengambil tantangan. Logo daun berwarna hijau menggambarkan bahan alami yang digunakan dalam setiap proses pembuatan produk rambak pisang. Serta logo berbentuk huruf 'B' merepresentasikan inisial dari sang pemilik yaitu Bang Zainal.



**Gambar 1.** Logo Perusahaan CV Sahabat Pangan  
Sumber: CV Sahabat Pangan 2024

Meningkatnya minat dan keingintahuan konsumen terkait produk ini menjadikan produk rambak pisang semakin dikenal. Hal tersebut juga tidak luput dari kegigihan dan komitmen Bapak Zainal selaku pemilik untuk mengembangkan produknya melalui berbagai event dan kompetisi UMKM. Puncaknya pada tahun 2018 CV Sahabat Pangan mulai mencapai kesuksesan setelah menjadi UMKM Terbaik di Jawa Timur. Tak hanya puas sampai disitu, CV Sahabat Pangan kembali mengikuti kompetisi pameran UMKM dan menjadi UMKM Terbaik Jawa Timur di tahun 2019 dengan kategori Perikanan dan Perkebunan PT. Dua Kelinci melakukan kerjasama dengan CV Sahabat Pangan sebagai UMKM binaan selama 2 tahun mulai periode 2019–2021. Hal tersebut membuat pemilik CV Sahabat Pangan yaitu Bang Zainal banyak dikenal oleh publik, sehingga tercetus penggunaan nama merek dengan menggunakan nama “Bangzay”. Nama tersebut merupakan serapan dari nama sang pemilik yaitu Bang Zainal.



**Gambar 2.** Logo Produk CV Sahabat Pangan  
Sumber: CV Sahabat Pangan 2024

Pada mulanya CV Sahabat Pangan hanya berfokus pada produksi rambak pisang saja, dimana pisang yang digunakan merupakan jenis pisang raja awak. Seiring berjalannya waktu, CV Sahabat Pangan menghasilkan inovasi produk yang lebih banyak seperti keripik nangka, mangga, salak, apel, brokoli, dan juga jamur tiram. Progress perusahaan terbilang cukup maju, dalam jangka waktu yang tidak begitu lama, perusahaan dapat menghadirkan varian produk baru dengan berbagai jenis komoditas buah dan sayuran. Perusahaan juga telah memfasilitasi mesin vacuum frying, mesin pengering (spinner), dan peralatan lain yang menunjang proses produksi sejak awal didirikannya Perusahaan, sehingga perusahaan dapat menghasilkan produk dengan kapasitas produksi mencapai 600kg/hari atau 5 ton/bulan tergantung dari jenis bahan baku dan ketersediaan bahan baku. Dengan adanya perkembangan yang semakin maju dan inovasi produk yang semakin banyak pada CV Sahabat Pangan mengakibatkan adanya beberapa perusahaan industri pangan yang bekerja sama dengan CV Sahabat Pangan untuk keperluan pemasok bahan baku, diantaranya adalah PT Wahana Mutiara Agro medica, PT Niceso Sukses Indonesia, CV Tiga Ratu Ayu, House of Durian Bali, PT Gemilang Berkat Nusantara, CV Empu Keripik Batu, PT Duta Indah Abadi, PT Myfood Indonesia, dan PT Taman Safari Indonesia.



**Gambar 3.** Varian Produk CV Sahabat Pangan  
Sumber: CV Sahabat Pangan 2024

Dalam menjamin mutu produk-produknya, CV Sahabat Pangan telah memiliki izin edar dan sertifikat jaminan mutu di antaranya adalah HACCP, P-IRT, Halal MUI, BPOM dan ISO 22000. CV Sahabat Pangan melakukan berbagai macam jenis sertifikasi dengan tujuan untuk memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk yang dipasarkan oleh CV Sahabat Pangan telah melewati serangkaian uji yang dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu sertifikasi yang dilakukan oleh CV Sahabat Pangan

merupakan bukti bahwa CV Sahabat Pangan mematuhi regulasi pemerintah yang berlaku di negara Indonesia.

Produk CV Sahabat Pangan dipasarkan secara lokal maupun internasional (ekspor). Pasar produk CV Sahabat Pangan telah tersebar di seluruh wilayah Indonesia meliputi wilayah Malang, Surabaya, Blitar, Pati, Solo, dan Jabodetabek. Sedangkan pasar internasional meliputi ekspor ke negara Singapura, Malaysia, Korea, Canada dan masih banyak lagi. Seiring dengan berkembangnya teknologi, pemasaran yang mulanya dilakukan secara offline di showroom yang berlokasi di Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur. Pengembangan pasar produk juga dilakukan secara online melalui platform belanja online seperti Shopee dan Tokopedia sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

## **E. Visi dan Misi**

### **1. Visi**

“Menjadi salah satu Perusahaan snack sehat terbesar di Indonesia”

CV Sahabat Pangan memiliki visi untuk menjadikan industrinya sebagai salah satu Perusahaan yang mengolah produk pangan berupa camilan sehat terbesar di Indonesia dengan menggunakan bahan baku alami tanpa ada bahan tambahan pangan yang dapat mempengaruhi nilai gizi dan cita rasa produk yang dipasarkan oleh CV Sahabat Pangan.

### **2. Misi**

“Menciptakan banyak lapangan pekerjaan bagi Masyarakat”

CV Sahabat Pangan memiliki misi yaitu memperluas lapangan pekerjaan bagi Masyarakat. Dengan dilakukannya pengoptimasian sumber daya manusia diharapkan CV Sahabat Pangan dapat mencapai visi yang diharapkan.

## **F. Jumlah Produksi**

CV Sahabat Pangan memiliki jumlah produksi sebesar 500 kg per hari atau lebih karena CV Sahabat Pangan melakukan produksi sesuai dengan pesanan atau permintaan konsumen. Jika terdapat hasil produksi yang tersisa maka akan disimpan dalam gudang penyimpanan produk sehingga jika terdapat konsumen yang memesan dapat langsung dikirimkan. Hal ini merupakan salah

satu strategi bisnis di CV Sahabat Pangan, yaitu dengan memaksimalkan jumlah proses produksi setiap harinya.

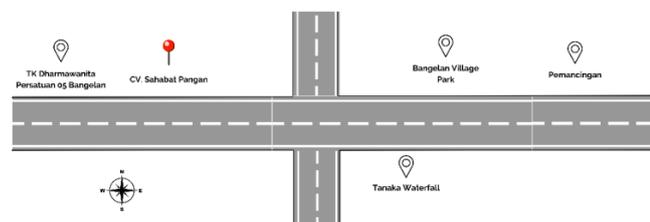
### G. Pemasaran Produk

CV Sahabat Pangan memiliki dua metode pemasaran yaitu secara *online* dan *offline*, CV Sahabat Pangan juga mengikuti beberapa pameran UMKM untuk dapat memasarkan produknya secara luas di semua masyarakat. Pemasaran *offline* pada CV Sahabat Pangan dilakukan dengan membuka *showroom* atau toko *offline* yang terletak di kabupaten malang.

Sedangkan pemasaran *online* yang dilakukan oleh CV Sahabat Pangan yaitu melalui sosial media dan *e-commerce*, sosial media yaitu dilakukan pada *Instagram* dengan membuat konten-konten menarik untuk dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memberikan informasi terkait promo-promo oleh produk CV Sahabat Pangan. Untuk *e-commerce* CV Sahabat Pangan memiliki beberapa *platform* seperti Shopee, TikTok dan Tokopedia. Tujuan terdapatnya menggunakan *e-commerce* yaitu untuk dapat menjangkau para konsumen yang jaraknya jauh dari toko *offline* sehingga para konsumen tersebut dapat merasakan rasa dari produk CV Sahabat Pangan dengan mudah.

### H. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

CV Sahabat Pangan beralamat pada Jalan Raya PTPN RT 03 RW 02 Bangelan Wonosari Kab. Malang, Jawa Timur dengan luas area 2.000  $m^2$ . Lokasi CV Sahabat Pangan berdekatan dengan tempat wisata lokal yaitu Tanaka Waterfall, Bangelan Village, serta Pemancingan. Hal ini menjadi salah satu keuntungan karena lokasi yang strategis sehingga produk rambak pisang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang ingin berlibur di tempat wisata. berikut terdapat denah dalam lokasi inudstri yang pertama.



**Gambar 4.** Denah Lokasi Pabrik CV Sahabat Pangan

Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Batas-batas lokasi yang terdapat pada pabrik CV Sahabat Pangan, sebagai berikut:

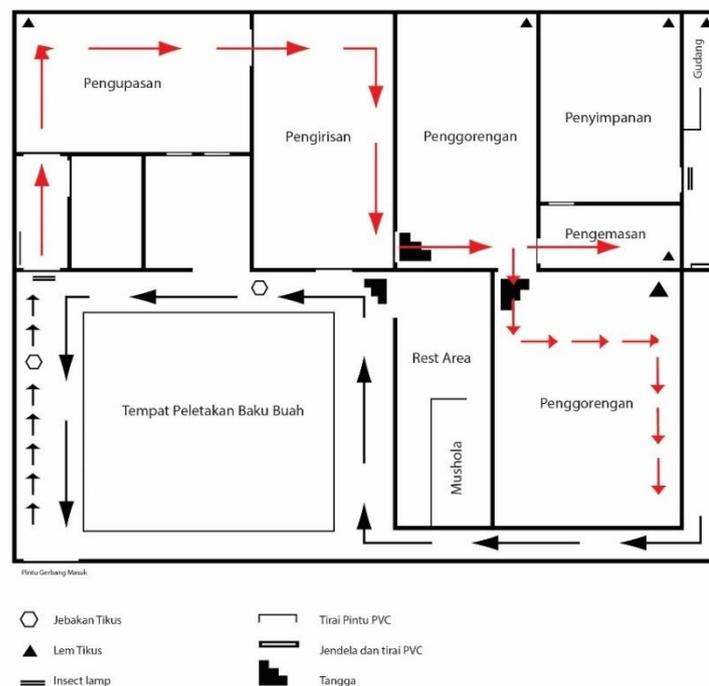
Batas sebelah utara : Lahan Kosong

Batas sebelah selatan : Jalan

Batas sebelah timur : Rumah Warga

Batas sebelah barat : Rumah Warga

Berikut ini terdapat denah tata letak industri CV Sahabat Pangan:



**Gambar 5.** Tata Letak Pabrik CV Sahabat Pangan  
Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

Keterangan:

→ : Jalur Produksi Primer

→ : Jalur Produksi Sekunder

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1) Area Penerimaan Bahan Baku | 6) Area Penyimpanan |
| 2) Area Pengupasan            | 7) Mushola          |
| 3) Area Pengirisan            | 8) Rest Area        |
| 4) Area Penggorengan          | 9) Toilet           |
| 5) Area Pengemasan            |                     |

Penentuan lokasi industri dan tata letak Perusahaan merupakan perancangan industri yang dibuat oleh CV Sahabat Pangan. Dimana hal tersebut adalah salah satu aspek yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan dan kelancaran aktivitas industri. Terdapat beberapa faktor-faktor yang menjadi alasan industri menentukan lokasinya, berikut terdapat penjelasan faktor-faktor tersebut.

### **1. Bahan Baku**

Sumber bahan baku menjadi faktor penting dalam pemilihan lokasi pabrik terutama pabrik yang membutuhkan pasokan bahan baku dalam jumlah yang besar. Sehingga dipilih lokasi yang memiliki jarak yang terdekat dengan akses jalan yang mudah untuk menekan biaya pengiriman bahan baku. Selain itu lokasi industri yang didirikan oleh CV Sahabat Pangan berdekatan dengan lahan pertanian para warga sehingga bahan baku yang diolah sebagian juga berasal dari hasil panen petani sekitar. Namun CV Sahabat Pangan tidak dapat mengandalkan hasil panen petani sekitar saja, sehingga untuk memenuhi kebutuhan bahan baku pabrik CV Sahabat Pangan bekerja sama dengan pemasok atau supplier dari berbagai wilayah Indonesia contohnya seperti daerah Malang Selatan, Wonogiri, Blitar, Lumajang Situbondo.

### **2. Fasilitas Pabrik**

Pabrik CV Sahabat Pangan sangat memperhatikan kenyamanan serta kebersihan pekerjaannya, sehingga untuk mendukung hal tersebut CV Sahabat pangan menyediakan berbagai fasilitas bagi karyawan. Fasilitas yang disediakan oleh CV Sahabat Pangan meliputi mushollah, tempat istirahat khusus karyawan, kamar mandi khusus karyawan yang terpisah dari area produksi dan juga parkir khusus karyawan. Di dalam ruang produksi CV Sahabat Pangan juga menyediakan fasilitas yang menunjang kenyamanan serta kebersihan karyawan yang meliputi lemari penyimpanan untuk barang karyawan, perlengkapan perlindungan diri (APD) yang digunakan selama proses produksi, diantaranya seragam produksi, sarung tangan, Sepatu produksi, masker, dan penutup kepala. CV Sahabat Pangan juga menyediakan area sanitasi bagi karyawan sebelum melakukan kegiatan produksi.

### 3. Kapasitas Produksi

Jumlah produksi CV Sahabat Pangan setiap harinya tidak menentu dikarenakan bahan baku yang digunakan merupakan sebagian besar buah-buahan tahunan sehingga kuantitas dan kualitasnya dipengaruhi oleh iklim. Selain itu kapasitas produksi CV Sahabat Pangan juga ditentukan oleh jumlah dan varian produk permintaan yang diberikan konsumen, umumnya CV Sahabat Pangan dapat melakukan proses produksi sebanyak 60-80 kg/hari.

### 4. Tenaga Kerja

Seluruh tenaga kerja aktif dalam CV Sahabat Pangan diketahui berasal dari kabupaten Malang atau daerah sekitar dekat dengan industri, lokasi industri yang berdekatan dengan wilayah pemukiman warga dan sarana pendidikan SMA dan SMK Kabupaten Malang akan memungkinkan mendapatkan SDM yang berkualitas dan baik.

### 5. Pemasaran

Produk CV Sahabat pangan dipasarkan secara lokal maupun secara internasional (Ekspor). Di Indonesia sendiri produk CV Sahabat Pangan telah dipasarkan hampir ke seluruh wilayah Indonesia sedangkan untuk pasar internasional meliputi ekspor ke negara Korea, Malaysia, Singapura, Canada. Selain dipasarkan ke berbagai wilayah Indonesia dan luar negeri CV Sahabat pangan juga memasarkan produknya secara *offline* melalui pendirian gerai *mini market (Showroom)* yang berlokasi di sekitar wilayah industri dengan lokasi yang strategis yaitu berdekatan dengan jalan utama. Seiring berkembangnya teknologi, pemasaran yang mulanya dilakukan secara *offline* perlahan dikembangkan hingga dapat dipasarkan secara *online* melalui berbagai platform belanja atau *e-commerce* seperti Shopee dan Tokopedia sehingga dapat menjangkau lebih banyak konsumen.

### 6. Persediaan Listrik

Fasilitas dan peralatan yang digunakan dalam industri CV Sahabat Pangan menggunakan listrik yang bersumber dari PLN (Perusahaan Listrik Negara). Apabila terjadi pemadaman listrik, CV Sahabat Pangan memiliki genset sebagai alat bantu untuk memperlancar aktivitas industri saat pemadaman listrik.

## **7. Sarana Pembuangan Limbah**

Dalam proses produksi CV Sahabat Pangan menghasilkan dua jenis limbah, yaitu limbah padat yang berupa kulit dari buah-buahan dan limbah cair berupa air bekas cucian dan juga minyak kelapa bekas penggorengan. Dalam proses produksinya, CV Sahabat pangan menghasilkan limbah cair yang umumnya air bekas mencuci bahan baku, mencuci alat produksi, pembersihan lingkungan produksi, dan air kamar mandi yang akan langsung dibuang pada aliran air yang menuju saluran pembuangan. Untuk limbah cair berupa minyak kelapa bekas penggorengan setiap 2 bulan sekali akan diganti dengan minyak kelapa baru. Limbahnya akan dibagikan kepada warga sekitar yang mau untuk diolah lebih lanjut.

Sedangkan untuk limbah padat yang dihasilkan oleh proses produksi CV Sahabat Pangan umumnya berupa kulit buah-buahan, biji buah-buahan, dan batang buah-buahan. Limbah tersebut setiap sore setelah jam kerja industri selesai akan diambil oleh peternak yang berasal dari warga sekitar untuk dijadikan pakan ternak. Dalam pembuangan limbah padat ini tidak ada treatment khusus karena kulit dan biji buah-buahan yang dibuang akan langsung dijadikan pakan ternak oleh peternak sekitar.

### **I. Struktur Organisasi**

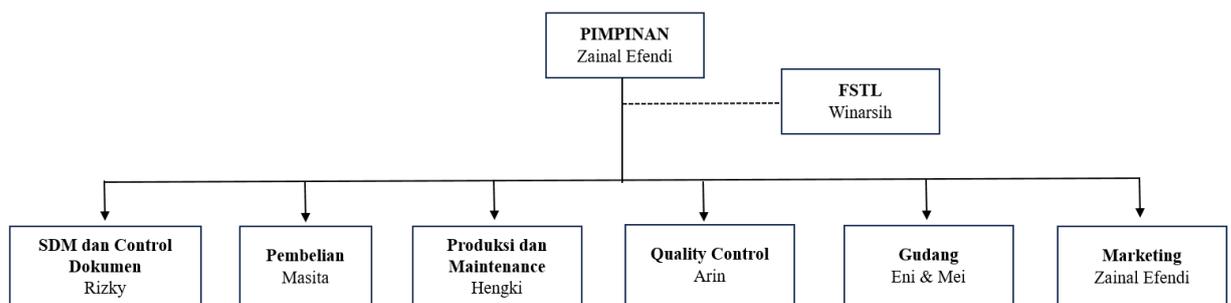
Organisasi merupakan sekumpulan individu dalam suatu wadah untuk mencapai tujuan Bersama. Struktur organisasi perusahaan merupakan susunan yang berisi pembagian tugas dan peran perorangan berdasarkan jabatannya di perusahaan. Struktur organisasi dibuat untuk keperluan yang terkait dengan masalah pembagian kerja, fungsi, tanggung jawab, dan wewenang agar dapat berjalan dengan, jelas, efisien dan terstruktur. Struktur organisasi sangat penting bagi perusahaan, karena dengan adanya struktur organisasi dapat membantu untuk kelancaran kegiatan suatu perusahaan dimana pada setiap komponen memiliki tugas serta tanggung jawab masing-masing dengan tujuan yang sama, yaitu untuk mengembangkan dan memajukan suatu Perusahaan.

CV Sahabat Pangan telah memiliki struktur yang tersusun dengan baik, dimulai dari jabatan pimpinan setara direktur merupakan tertinggi yang terdapat pada CV Sahabat Pangan, setelah posisi pimpinan terdapat FSTL (*Food Safety*

*Team Leader*), setelah FSTL terdapat bagian untuk mengontrol Sumber Daya Manusia (SDM) dan Dokumen, Pembelian, Produksi dan *Maintenance*, QC (*Quality Control*), Pergudangan, dan bagian Marketing.

Struktur Organisasi dari industri CV Sahabat Pangan ini termasuk dalam struktur organisasi lini dan staff, Wewenang diserahkan dari pucuk pimpinan kepada unit-unit organisasi yang ada dibawahnya dalam semua bidang pekerjaan dan di bawah pucuk pimpinan ditempatkan staf. Staf tidak mempunyai wewenang lini atau garis (wewenang komando) ke bawah. Staf berfungsi hanya sebagai pemberi nasihat, pemberi pertimbangan sesuai bidang keahliannya (Syukran, M., dkk, 2022).

Posisi dan penanggung jawab yang ada di CV Sahabat Pangan dapat dilihat pada gambar bagan berikut:



**Gambar 6.** Jabatan dan Penanggung Jawab Jabatan CV Sahabat Pangan  
**Sumber:** CV Sahabat Pangan (2024)

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

### 1. Pemimpin

- a. Menyiapkan sarana dan prasarana (fasilitas) yang diperlukan dalam implementasi kebijakan mutu, keamanan pangan, serta visi misi untuk perusahaan.
- b. Merumuskan suatu kebijakan mutu manajemen pangan, halal dan isi perusahaan.
- c. Merencanakan strategi jangka panjang perusahaan untuk pertumbuhan dan keberhasilan jangka panjang. Hal tersebut meliputi analisis pasar, identifikasi peluang bisnis, dan pengembangan rencana tindakan untuk mencapai tujuan perusahaan.

## **2. FSTL (*Food Safety Team Leader*)**

- a. Bertanggung jawab atas pemantauan secara berkala terhadap operasi produksi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan, termasuk inspeksi sanitasi dan pengawasan langsung terhadap proses produksi.
- b. Memimpin dalam pengembangan, implementasi, dan pemeliharaan kebijakan, prosedur, dan standar keamanan pangan perusahaan sesuai pada regulasi yang berlaku dan praktik terbaik industri.
- c. Melakukan investigasi terhadap pelanggaran atau insiden terkait keamanan pangan, menetapkan tindakan korektif yang akan diperlukan, dan dapat mengambil langkah-langkah preventif untuk mencegah terulangnya masalah tersebut.

## **3. SDM Dan *Control* Dokumen**

- a. Mengatur dan menangani proses perekrutan dan seleksi karyawan baru dengan keahlian yang sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan dalam industri.
- b. Melakukan evaluasi kinerja secara teratur serta dapat membantu karyawan untuk dapat mencapai standar kinerja yang telah ditetapkan.
- c. Melatih atau mengadakan program pelatihan untuk karyawan agar dapat memahami prinsip-prinsip keamanan pangan, dan prosedur sanitasi saat pengolahan produk.
- d. Menciptakan dokumen-dokumen seperti prosedur operasional standar (SOP), rencana keamanan pangan, catatan dalam proses produksi, dan dokumentasi lain yang diperlukan untuk dapat memastikan kepatuhan terhadap regulasi dan standar keamanan pangan.
- e. Memperbarui dokumen-dokumen tersebut secara teratur sesuai dengan perubahan regulasi atau kebijakan perusahaan yang terbaru.
- f. Memastikan bahwa dokumen-dokumen yang diperlukan tersedia untuk personel yang tepat dan mereka dapat memiliki akses yang sesuai serta melakukan audit internal dan eksternal secara berkala untuk dapat memastikan bahwa dokumen-dokumen tersebut telah lengkap, akurat, dan sesuai dengan persyaratan hukum dan regulasi.

## **4. Pembelian**

- a. Mengatur persediaan bahan baku dan berkoordinasi dengan jabatan

produksi sehingga tidak terjadi kekurangan bahan baku.

- b. Memastikan bahwa bahan baku yang telah diambil telah memenuhi persyaratan standar kualitas dan keamanan yang telah ditetapkan.
- c. Memantau kondisi pasar dan tren harga untuk bahan baku dan bahan penolong, serta memilih pemasok bahan baku yang tepat untuk memastikan ketersediaan pasokan yang stabil dan berkualitas.

#### **5. Produksi dan *Maintenance***

- a. Mengembangkan jadwal produksi berdasarkan ketersediaan bahan baku dan permintaan pelanggan.
- b. Mengawasi alur produksi dan pengemasan produk hingga produk jadi yang siap untuk dipasarkan.
- c. Melatih *staff* atau karyawan produksi tentang prosedur operasional yang aman dan efisien.
- d. Berkoordinasi dengan jabatan gudang untuk dapat memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat pada saat yang tepat untuk menjaga kelancaran produksi.
- e. Merencanakan dan melaksanakan jadwal perawatan rutin untuk memastikan bahwa peralatan produksi beroperasi dengan baik.
- f. Memantau kinerja peralatan produksi untuk mengidentifikasi potensi masalah atau peningkatan efisiensi yang mungkin diperlukan.

#### **6. Quality Control (QC)**

- a. Melakukan pengawasan terhadap kebersihan dan sanitasi sebelum dan selama proses produksi, termasuk kebersihan peralatan dan karyawan sehingga terhindar terkontaminasi dari barang harian
- b. Memantau jalannya proses produksi dari diterima bahan dan produk ke gudang bahan jadi.
- c. Memantau dan melakukan evaluasi atas segala hal yang telah ditetapkan yang terkait dengan kesepakatan persyaratan kualitas perusahaan.
- d. Menentukan dan mensortir produk yang layak maupun tidak layak untuk di distribusikan serta Merekomendasikan proses pengolahan ulang jika produk berkualitas rendah.

#### **7. Pergudangan**

- a. Merencanakan tata letak produksi yang akan dimasukkan ke dalam

gudang agar produk menjadi mudah di akses.

- b. Menjaga kebersihan dan keamanan gudang atau pemeliharaan gudang, untuk dapat memnuhi standar keamanan pangan.
- c. Melakukan kontrol secara teratur atas ketersediaan produk dan berkoordinasi dengan bagian produksi jika ketersediaan bahan baku telah abis, serta berkoordinasi pada bagian marketing untuk mengetahui bahwa produk apa saja yang telah tersedia.

#### **8. Marketing**

- a. Bertanggung jawab atas penerimaan order kemudian dilanjutkan kepada pimpinan.
- b. Bertanggung jawab atas pembukuan hasil penjualan yang kemudian dilanjutkan kepada pimpinan.
- c. Berkoordinasi dengan bagian produksi dalam hal pelaksanaan order produksi, dan penyusunan jadwal produksi.
- d. Menerima dan melakukan evaluasi dari keluhan konsumen yang berkaitan dengan produk terjual.

#### **J. Ketenagakerjaan**

Sumber daya manusia (SDM) adalah sumber daya yang paling penting bagi suatu perusahaan. Setiap organisasi termasuk organisasi perusahaan pada umumnya sangat memerlukan adanya sumber daya manusia karena bagi organisasi, sumber daya manusia merupakan asset paling berharga yang dimilikinya. Sumber daya manusia bukan hanya sebagai alat produksi tetapi juga sebagai penggerak dan penentu berlangsungnya proses produksi dan segala aktivitas organisasi (Kirana *et al.*, 2023). Sumber daya manusia dalam perusahaan disebut sebagai pekerja ataupun karyawan. Perusahaan tidak akan mencapai titik keberhasilannya tanpa partisipasi pekerja dalam aktivitasnya. Oleh karena itu, perusahaan harus memperhatikan kondisi pekerja sehingga setiap pekerja dapat merasa nyaman dan tenang saat melakukan pekerjaannya. Lingkungan kerja merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan. Meskipun proses produksi dalam suatu perusahaan tidak diatur oleh lingkungan kerja, para pekerja yang melakukan proses tersebut dipengaruhi secara langsung oleh lingkungan kerja. Maka dari itu lingkungan kerja sebaiknya didesain sedemikian rupa agar dapat tercipta

hubungan kerja yang mengikat pekerja dengan lingkungan. Lingkungan kerja yang menyenangkan dapat membuat para karyawan merasa betah dalam menyelesaikan pekerjaannya serta mampu mencapai suatu hasil yang optimal. Sebaliknya apabila kondisi lingkungan kerja tersebut tidak memadai akan menimbulkan dampak negatif dalam penurunan tingkat produktifitas kinerja karyawan (Karina, V., Gadzali, S. S., & Budiarti, 2020). Susunan terkait hal-hal ketenagakerjaan di CV Sahabat Pangan adalah sebagai berikut.

### 1. Klasifikasi tenaga kerja

Industri pengolahan rambak pisang yang dikelola oleh CV Sahabat Pangan berada di Desa Bangelan yang memiliki tingkat kepadatan penduduk yang tinggi. Dengan lokasi tersebut, CV Sahabat Pangan dapat menggerakkan potensi tenaga kerja dari masyarakat sekitar pabrik. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal dan mengurangi angka pengangguran. Berikut ini rekapitulasi data karyawan di CV Sahabat Pangan berdasarkan jabatan dan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1.** Data Karyawan CV Sahabat Pangan

Uraian	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)								
	Produksi	Lainnya	Pendidikan						
			SD	SMP	SMA	D1-D3	S1	S2	S3
Laki-laki	5	2			7				
Perempuan	19	2			20	1			
Jumlah	24	4			27	1			

Sumber: CV Sahabat Pangan (2024)

### 2. Hari dan jam kerja

CV Sahabat Pangan memiliki ketentuan jam kerja hari senin sampai dengan minggu. Akan tetapi jam kerja tersebut bersifat kondisional bergantung dengan ada tidaknya bahan baku yang akan diproses. Setiap bagian karyawan di CV Sahabat Pangan memiliki jam kerja yang berbeda, karyawan pada bagian pengupasan dan pemotongan mulai aktif beroperasi pada pukul 07.00-15.00 WIB dengan jeda waktu istirahat 1 jam pada pukul 12.00-13.00 WIB. Sedangkan pada bagian penggorengan terbagi menjadi dua shift, yaitu shift pertama pada jam 03.00- 11.00 WIB kemudian dilanjut shift dua pada jam 12.00- 19.00 WIB.

### 3. Sistem Penggajian

Sistem penggajian yang dilakukan oleh CV Sahabat Pangan diberikan selama 2 minggu sekali. Nominal upah yang diberikan didasarkan pada bagian digeluti oleh masing-masing karyawan. Pada bagian pengupasan dan pengirisan nominal upah yang diberikan sebesar Rp. 40.000 dengan durasi kerja 8 jam sedangkan pada bagian penggorengan nominal upah yang diberikan sebesar Rp. 8.000 per penggorengan. Pemberian upah tunjangan lembur juga diberikan sebagai apresiasi atas hasil kerja karyawan. Pada bagian pengupasan dan pengirisan tunjangan yang diberikan sebesar Rp. 5.000 per jam.

### 4. Tunjangan dan Fasilitas

Tunjangan dan fasilitas diberikan untuk meningkatkan kesejahteraan, produktivitas, dan menjamin keselamatan para pekerja yang ada di CV Sahabat Pangan. Dengan terpenuhinya kebutuhan pekerjaan karyawan yang sesuai dengan devisi pekerjaannya, maka nantinya akan mendorong produktivitas kinerja karyawan (Anandita *et al.*, 2021). Tunjangan dan fasilitas yang diberikan CV Sahabat Pangan adalah sebagai berikut:

- a. Presensi dengan *finger print*
- b. Uang Lembur

Diberikan apabila pekerja melakukan kegiatan produksi melebihi jam kerja yang telah ditetapkan CV Sahabat Pangan. Uang lembur dihitung setiap jam dengan nominal Rp 5.000/jam.

- c. Gathering

Dilakukan rutin setiap selesai melakukan proses sertifikasi pada produk CV Sahabat Pangan.

- d. Kendaraan Perusahaan

Disediakan untuk keperluan yang berhubungan dengan urusan perusahaan seperti pengambilan bahan baku, pembelian mesin atau alat, dan lain-lain. Kendaraan berupa mobil pick up.

- e. Jadwal Hari Cuti

CV Sahabat Pangan memberikan kebebasan kepada pekerja yang ingin mengajukan cuti. Namun jika pekerja melakukan cuti lebih dari 12 hari dan tanpa konfirmasi maka akan digantikan dengan pekerja baru. Selama pekerja melakukan cuti diketahui bahwa tidak mendapatkan gaji.

CV Sahabat Pangan juga memfasilitasi jadwal cuti hamil dan melahirkan bagi karyawan wanita, Selain itu CV Sahabat Pangan juga memberikan jadwal libur lebaran H-7 sebelum lebaran dan H+7 setelah lebaran.

f. Seragam Kerja

Seragam kerja yang diberikan oleh CV Sahabat Pangan berupa APD (alat perlindungan diri) seperti sepatu produksi, penutup kepala (bagi karyawan pria dan wanita yang tidak berhijab), jas lab. Penggunaan seragam bertujuan sebagai pemberi identitas pekerja dan penerapan *personal hygiene*.