

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

PT. Massa Makmor Food and BV adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan, dengan salah satu produk unggulannya adalah bakso sapi. Bakso sapi yang diproduksi oleh PT. Massa Makmor Food and BV telah dikonsumsi oleh masyarakat luas dan menjadi supplier di salah satu restoran di Surabaya. Produk bakso sapi dari PT. Massa Makmor Food and BV telah mendapatkan kepercayaan yang tinggi dari konsumen karena standar kualitas terbaik yang diterapkan dalam setiap proses produksinya.

Proses produksi bakso di PT. Massa Makmor Food and BV dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, termasuk daging sapi segar, tepung terigu, tepung tapioka, es batu, garam, penyedap rasa, bawang putih, dan telur. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) SNI01-3818-2014, bakso yang dihasilkan memiliki kandungan kadar air 70%, kandungan lemak maksimum 10%, kandungan protein minimum 11%, kadar abu maksimum 3%, dan tanpa bahan pengawet. Dengan standar ini, PT. Massa Makmor Food and BV memastikan bahwa produk baksonya tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Di Indonesia, dengan jumlah penduduk lebih dari 200 juta jiwa, minat terhadap konsumsi daging sapi cukup tinggi. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Statistik Konsumsi Pangan (2023), konsumsi daging sapi masyarakat Indonesia sebesar 0,010 kg per kapita per minggu pada tahun 2023. Bakso, sebagai salah satu produk olahan daging sapi yang digemari oleh berbagai kalangan, memiliki permintaan pasar yang tinggi. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal (2019), konsumsi daging sapi yang diolah menjadi bakso dalam rumah tangga di Indonesia pada tahun 2021 mencapai 2.856 kg/kapita/tahun.

Bakso merupakan makanan berbentuk bulatan atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%), pati, sereal, sayuran, umbi-umbian, dan sebagainya, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diizinkan (BSN, 2015). Produk ini umumnya disajikan bersama kuah dan mie, namun dapat juga

dihidangkan dengan berbagai hidangan lain, seperti nasi goreng, capcay, dan aneka sup.

Berdasarkan perkembangan industri pangan, memahami teori saja tidak cukup untuk mendapatkan gambaran nyata tentang kegiatan industri. Oleh karena itu, pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) menjadi penting untuk mengetahui proses produksi secara langsung. PT. Massa Makmor Food and BV dipilih sebagai tempat PKL karena perusahaan ini menerapkan teknologi serta proses yang berkualitas dalam menghasilkan bakso yang bermutu tinggi, sehat, halal, serta aman bagi konsumen.

1. Tujuan

Pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini dilakukan di Perusahaan PT. Massa Makmor Food and BV Sidoarjo Jawa Timur yang bertujuan untuk:

- a. Mempelajari secara langsung proses produksi bakso sejak penanganan awal sampai menjadi produk jadi di PT. Massa Makmor Food and BV.
- b. Membandingkan proses produksi bakso di PT. Massa Makmor Food and BV dengan literatur.

2. Manfaat

Selain tujuan yang sebelumnya telah dilampirkan, adapun manfaat dari pelaksanaan PKL (Praktik Kerja Lapangan) yang dilakukan di PT. Massa Makmor Food and BV, yaitu:

- a. Manfaat bagi perguruan tinggi adalah menjalin kerja sama antara PT. Massa Makmor Food and BV dengan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur mengenai perkembangan industri pangan.
- b. Manfaat bagi Perusahaan adalah hasil pengamatan dan pembelajaran yang dilakukan selama praktik dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi Perusahaan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.
- c. Manfaat bagi mahasiswa adalah mahasiswa dapat mempelajari dan memahami lebih dalam mengenai kenyataan yang ada dalam dunia kerja sehingga di masa yang akan datang mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang telah didapat.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Massa Makmor Food and BV merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan pangan siap saji. Perusahaan ini berlokasi di Pergudangan Tanrise Southgate Blok B2-B3, Jl. Nangka, Desa/Kelurahan Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur yang dipimpin oleh Bapak Purwantoro sebagai direksi. Awalnya perusahaan ini berdiri pada tahun 1979 dengan nama UD. Massa Makmor yang bergerak di bidang elektronik yang menghasilkan barang-barang elektronik seperti jam dan kalkulator. Nama Massa Makmor memiliki arti yang ditujukan sebagai doa bagi orang-orang yang terlibat di perusahaan yaitu ingin menciptakan produk dengan harga yang terjangkau namun mempunyai kualitas yang baik, sehingga dapat memakmurkan atau memberikan kebaikan pada konsumen maupun karyawan. Seiring berjalannya waktu, perusahaan mulai terjun dalam bidang makanan pada tahun 2008 dan berganti nama menjadi PT. Massa Makmor Food and BV. Produk pertama yang diproduksi oleh PT. Massa Makmor Food and BV adalah bakso dengan brand Bakso Kepala Sapi, hingga saat ini produk tersebut masih di produksi karena masih digemari oleh konsumen. Di tahun 2010 produk Bakso Kepala Sapi menembus pasar nasional dari sabang hingga merauke. Sistem penjualan bakso kepala sapi di PT. Massa Makmor Food and BV tidak sekedar menjual produk, namun juga membuka *franchise*.

Di tahun 2021 PT Massa Makmor Food and BV mengalami ketidakstabilan proses produksi maupun distribusi karena dampak wabah virus COVID-19, sehingga selama pandemi proses produksi dan distribusi dihentikan. Selain itu, di masa pandemi juga terdapat kendala untuk memperpanjang surat dan perizinan perusahaan. Sehingga menyebabkan perusahaan kehilangan sertifikat halal dan izin edar. Kemudian pada tahun 2023 PT. Massa Makmor Food and BV bangkit kembali dengan memproduksi berbagai produk pangan siap saji.

Saat ini PT. Massa Makmor Food and BV telah mempunyai dua brand yang di produksi, yaitu Bakso Kepala Sapi dan Kitchen Point. Di tahun 2024 PT. Massa Makmor Food and BV sedang melakukan legalitas ulang terhadap produknya yang akan memproduksi 99 produk. Pemasaran produk dari PT. Massa Makmor Food and BV telah meluas ke berbagai

daerah di Jawa Timur seperti Jombang, Mojokerto, Sidoarjo, dan Surabaya. Selain itu, setiap harinya produk dari perusahaan ini di distribusikan ke restoran yang berada di Surabaya, restoran ini dikelola oleh direksi yang sama dengan PT. Massa Makmor Food and BV. Logo PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada **Gambar 1.1** berikut:



*Gambar 1. 1 Logo PT. Massa Makmor Food and BV
Sumber: PT. Massa Makmor Food and BV (2023)*

C. Kapasitas Produksi

PT. Massa Makmor Food and BV mampu memproduksi bakso daging sapi sebesar 80-100 kg dalam satu kali produksi. Selain itu, produk lain seperti sambal cakalang, ayam suwir dan produk pangan siap saji lainnya memiliki kapasitas produksi sebesar 10-20 kg per *batch* produksi. Setiap produk akan diproduksi sesuai dengan pesanan yang diterima pada hari tersebut atau pada hari sebelumnya, untuk memastikan kesegaran dan kualitas produk yang optimal. Dengan pendekatan produksi berdasarkan pesanan harian, PT. Massa Makmor Food and BV mampu memenuhi permintaan pasar secara tepat waktu dan efisien, sekaligus menjaga standar kualitas tinggi yang telah menjadi ciri khas perusahaan. Hal ini juga memungkinkan perusahaan untuk beradaptasi dengan perubahan permintaan konsumen dan tren pasar, sehingga mampu memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan.

D. Pemasaran Produk

PT. Massa Makmor Food and BV menyerahkan distribusi produk-produknya kepada restoran Senewen Time. Restoran ini merupakan mitra kerja sama yang telah terjalin erat dengan perusahaan, seluruh menu yang ditawarkan di restoran tersebut disuplai langsung oleh PT. Massa Makmor

Food and BV. Kerja sama ini memastikan bahwa produk-produk berkualitas dari PT. Massa Makmor Food and BV dapat dinikmati oleh konsumen dalam bentuk hidangan lezat di restoran Senewen Time. Dengan adanya kemitraan ini, PT. Massa Makmor Food and BV dapat memperluas jangkauan pasar sekaligus menjaga standar kualitas produknya melalui penyajian yang konsisten dan menarik di restoran mitra tersebut.

Saat ini perusahaan sedang mengurus sertifikat halal dan izin edar produk agar dapat dipasarkan secara retail dan dapat menjangkau seluruh pasar di Indonesia.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

1. Lokasi Perusahaan

Lokasi awal berdirinya PT. Massa Makmor Food and BV berada di Jl. Menanggal V No. 4, Gayungan, Surabaya, Jawa Timur yang masih bergerak di bidang elektronik namun disamping itu perusahaan ini juga telah memproduksi bakso sebagai produk pertamanya di industri pangan. Kemudian pada tahun 2023 PT. Massa Makmor Food and BV berpindah lokasi ke Pergudangan Tanrise Southgate B2-B3, Jl. Nangka, Desa Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo kode pos 61254 Provinsi Jawa Timur. Di lokasi yang kini ditempati PT. Massa Makmor Food and BV, perusahaan fokus bergerak di industri pangan. Tidak hanya memproduksi bakso, di lokasi baru tersebut perusahaan sudah berkembang memproduksi berbagai olahan makanan lain seperti sambal dan lauk pauk siap saji. Peta lokasi PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada

Gambar 1.2.

Pemilihan lokasi PT. Massa Makmor Food and BV di kawasan industri Sidoarjo ini didukung oleh akses jalan yang sangat mudah ditempuh, baik melalui jalan tol maupun jalan daerah. Kondisi ini sangat menguntungkan bagi perusahaan karena memudahkan dalam aktivitas distribusi produk ke berbagai daerah. Selain itu, lokasi strategis ini juga memberikan kemudahan saat proses distribusi. PT. Massa Makmor Food and BV berbatasan dengan beberapa lokasi penting, yaitu sebagai berikut:

Utara	: Batalyon Yon Arhanudse
Selatan	: Perumahan Kawasan Industri Tanrise
Barat	: Sekolah Dasar Negeri Sruni II
Timur	: PT. Sumber Alfaria Trijaya Tbk

2. *Layout* Perusahaan

Pabrik memiliki berbagai macam fasilitas produksi untuk mendukung jalannya kegiatan produksi baik berupa mesin-mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya harus disediakan dan ditempatkan pada tempatnya masing - masing agar proses produksi dapat berjalan baik dan lancar. Setiap susunan dari mesin-mesin, peralatan, pekerja dan fasilitas lainnya dalam suatu pabrik disebut dengan *layout* (tata letak pabrik). *Layout* merupakan penataan peralatan di suatu ruangan untuk menciptakan area kerja yang aman dan efisien. *Layout* yang baik diartikan sebagai penataan mesin, peralatan serta pegawai yang teratur dan efisien di dalam pabrik.

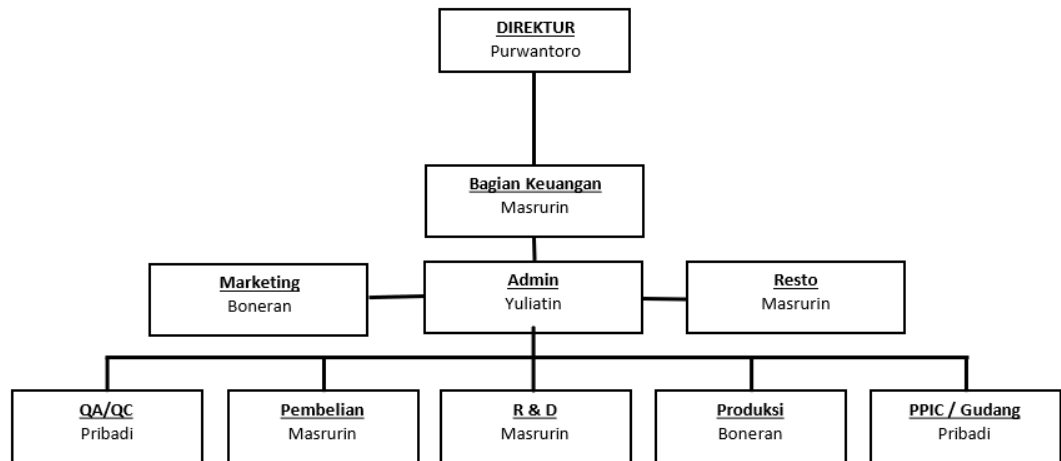
Konstruksi dan bangunan yang baik merupakan salah satu factor penting untuk sebuah kegiatan industri, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses akhir produksi. PT. Massa Makmor Food and BV memiliki ruangan kantor yang terletak dibagian depan pabrik. Bagian pabrik terdiri dari ruang penerimaan bahan, ruang produksi, ruang produksi, ruang pendingin, ruang *packing*, Gudang bahan baku, Gudang produk jadi (*Cold Storage*). Selain itu, juga terdapat mushola, ruang ganti karyawan, ruang admin dan mess karyawan

Konstruksi pada bagian dalam khususnya pada ruang unit produksi, dibangun lebih spesifik dikarenakan ruang produksi merupakan ruangan yang langsung bersentuhan dengan bahan baku yang dapat terkontaminasi dengan mudah sehingga dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi. Langit-langit bangunan memiliki permukaan halus dan berwarna putih, dinding dan lantai ruangan juga menggunakan keramik berwarna putih. Pemberian warna putih ini bertujuan untuk memudahkan proses pembersihan karena akumulasi dari kotoran akan lebih mudah terlihat. *Layout* PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada **Gambar 1.3.**

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah kerangka dasar hubungan formal antara fungsi bagian yang telah ditetapkan perusahaan atau organisasi. Struktur organisasi di PT. Massa Makmor Food and BV termasuk struktur organisasi fungsional, struktur ini mengatur setiap divisi bekerja sesuai dengan tanggung jawab serta bidang dan wewenang yang diberikan.

Bentuk usaha dari PT. Massa Makmor Food and BV adalah Perseroan Terbatas (PT), dipimpin langsung oleh seorang direktur yang bertugas bertanggung jawab atas jalannya Perusahaan termasuk dalam pengambilan Keputusan. Struktur organisasi PT. Massa Makmor Food and BV dapat dilihat pada **Gambar 1.4**.



*Gambar 1. 4 Struktur Organisasi PT. Massa Makmor Food and BV
Sumber: PT. Massa Makmor Food and BV (2023)*

Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan sebagai berikut:

1. Direktur (*Director*)

Direktur bertugas untuk mengolah Perusahaan agar berjalan dengan baik serta memastikan implementasi visi dan misi Perusahaan.

2. Bagian Keuangan (*Accounting*)

Bagian keuangan bertugas bertanggung jawab terhadap sistem keuangan Perusahaan dan mengatur keuangan seperti transaksi jual beli serta membuat laporan pencatatan keuangan.

3. Pemasaran (*Marketing*)

Bagian pemasaran bertugas untuk merancang pemasaran produk yang dihasilkan PT. Massa Makmor Food and BV serta memiliki wewenang untuk mempromosikan dan melakukan transaksi jual beli yang dilakukan oleh Perusahaan.

4. Administrasi (*Administration*)

Bagian administrasi bertanggung jawab terhadap perencanaan, pengendalian dan pengorganisasian proses produksi, serta melaporkan setiap proses produksi agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

5. Bagian Restoran

Bagian restoran bertugas memastikan semua kebutuhan yang diperlukan oleh restoran tercukupi dan biaya yang dikeluarkan saat proses distribusi produk seminim mungkin tanpa mengurangi kualitas produksi..

6. QA/QC (*Quality Assurance/Quality Control*)

Quality Assurance (QA) atau manajer jaminan mutu bertugas mengawasi mutu selama proses produksi agar produk yang dihasilkan berkualitas dan bermutu baik serta bertanggung jawab terhadap kualitas limbah produksi yang dibuang ke lingkungan. Sedangkan *Quality Control* (QC) bertanggung jawab terhadap dokumentasi, uji laboratorium, operasi sanitasi dan higienitas serta pengendalian proses produksi. Selain itu, QC juga memiliki wewenang untuk memonitor setiap proses yang terlibat dalam setiap bagian produksi.

7. Bagian Pembelian (*Purchasing*)

Bagian pembelian bertugas bertanggung jawab dalam proses transaksi pembelian bahan baku produksi dan pengadaan barang.

8. R&D (*Research & Development*)

R&D atau *Research and Development* bertanggung jawab untuk melakukan uji coba terhadap sampel bahan baku dan riset atau penelitian dan pengembangan terhadap produk.

9. Bagian Produksi (*Production Departement*)

Bagian produksi memiliki cukup banyak tanggung jawab daripada divisi lain, yaitu:

- Menyusun rencana produksi yang akan datang berdasarkan pesanan atau penjualan.
- Mengatur jalannya proses produksi dari bahan baku sampai produk akhir.
- Mengawasi aktivitas karyawan agar sesuai dengan standar *Good Manufacturing Practice* (GMP).
- Menganalisa hasil proses produksi, mendiskusikannya serta memberikan saran untuk peningkatan produksi.
- Mengkoordinasi bagian-bagian produksi untuk menghasilkan kerja yang lebih optimal.
- Mengawasi *layout area* produksi.
- Memberikan input untuk meningkatkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

10. PPIC/Gudang

PPIC (*Planning Production Inventory Control*) bertugas menyiapkan rencana produksi tiap minggu serta mengontrol jumlah barang yang ada di Gudang.

G. Ketenagakerjaan

1. Tenaga Kerja

Karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV hanya terdapat karyawan tetap dengan jumlah karyawan sebanyak 20 orang. Menurut Undang-Undang Ketenagakerjaan Nomor 13 tahun 2003 yang dimaksud dengan karyawan tetap adalah karyawan yang diikat oleh perjanjian kerja untuk waktu tidak tertentu. Sumber daya manusia yang diserap PT. Massa Makmor Food and BV merupakan SDM yang berada di sekitar Kawasan Industri Southgate Tanrise, namun ada juga SDM dari luar daerah yang bekerja di perusahaan tersebut.

Hari aktif kerja dalam satu minggu di perusahaan ini adalah hari senin sampai dengan hari sabtu. Khusus di hari sabtu, diberlakukan waktu setengah hari. Sistem kerja umum dimulai dari jam 09:00-16:00 WIB, Sedangkan untuk hari sabtu hingga pukul 14:00 WIB. Waktu istirahat diberikan selama satu jam yang dimulai dari jam 11.30-12.30 WIB. Khusus hari Jum'at dimulai dari jam 11.00-13.00 WIB. Undang-undang RI nomor 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan paragraph 4 pasal 77 mengenai waktu kerja menjelaskan bahwa 7 jam satu hari dan 40 jam satu minggu untuk 6 hari kerja. PT. Massa Makmor Food and BV telah sesuai dengan undang-undang yang berlaku untuk 5 hari kerja dalam satu minggu. Adapun hari sabtu dengan hitungan setengah hari aktif kerja digunakan untuk kegiatan sanitasi total dan *finishing* produksi tiap minggunya. Berikut jam kerja produksi di PT. Massa Makmor Food and BV:

Tabel 1. 1 Jam Kerja Produksi PT. Massa Makmor Food and BV

Hari	Jam Kerja (WIB)	Jam Istirahat (WIB)
Senin – Jumat	09.00 – 16.00	12.0 – 13.00

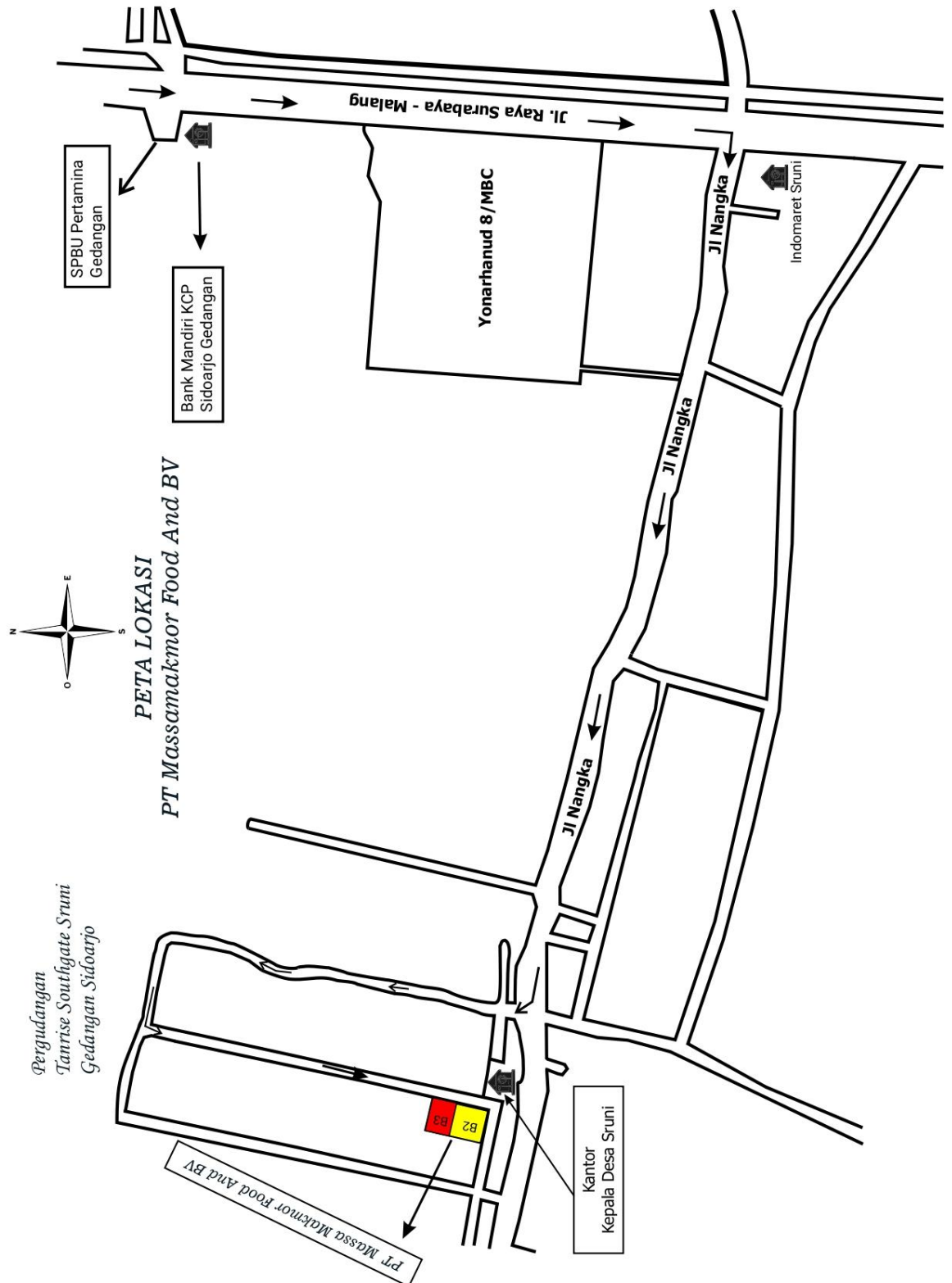
2. Kesejahteraan

Sistem pengupahan karyawan di PT. Massa Makmor Food and BV disesuaikan dengan regulasi pemerintah (UMR). Selain pemberian upah,

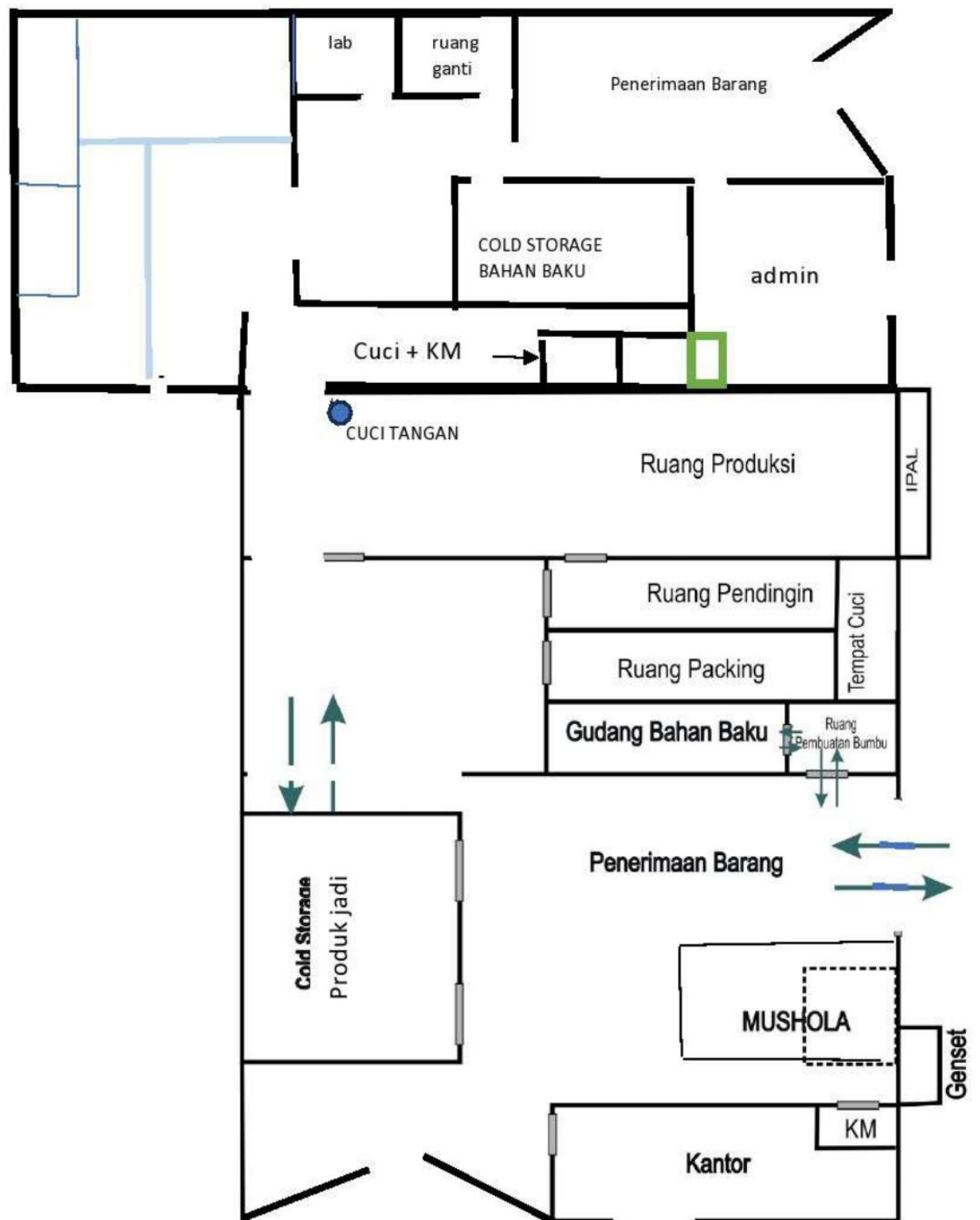
perusahaan juga memberikan berbagai kesejahteraan dan fasilitas bagi karyawan seperti:

- a. Perusahaan menyediakan tempat ibadah dan memberikan kesempatan kepada karyawan untuk melaksanakan ibadah.
- b. Memberikan THR (Tunjangan Hari Raya).
- c. Bonus tahunan akan diberikan berdasarkan kemampuan perusahaan dan sepenuhnya ditetapkan oleh perusahaan dengan memperhatikan prestasi kerja masing-masing karyawan.
- d. Tunjangan makan diberikan kepada pekerja perhari.
- e. Adanya jaminan Kesehatan dan kesejahteraan karyawan meliputi:
 - i. Cuti sakit
 - ii. Cuti khusus karena perkawinan atau musibah
 - iii. BPJS Ketenagakerjaan

Pemberian jaminan kesehatan dan keselamatan dari PT. Massa Makmor Food and BV telah sesuai dengan undang-undang RI nomor 13 tahun 2003 tentang ketenagakerjaan paragraf 5 mengenai keselamatan dan kesejahteraan kerja pasal 86 ayat 1 yang menjelaskan bahwa setiap pekerja atau buruh mempunyai hak untuk memperoleh perlindungan atas keselamatan dan kesehatan kerja, moral dan kesusilaan, dan perlakuan yang sesuai dengan harkat matabat manusai serta nilai-nilai agama.



Gambar 1. 2 Peta Lokasi PT. Massa Makmor Food and BV
Sumber: PT. Massa Makmor Food and BV (2023)



Gambar 1. 3 Layout PT. Massa Makmor Food and BV
 Sumber: PT. Massa Makmor Food and BV (2023)