

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto adalah produksi rumah potong ayam dan makanan olahan. Perusahaan ini merupakan industri manufaktur yang mengelola bahan baku menjadi barang jadi, setengah jadi, atau barang dengan nilai yang lebih tinggi (Azwina et al., 2023). Perusahaan ini sangat mengutamakan kebersihan dan kualitas dari produk yang dihasilkan untuk menghasilkan produk bermutu tinggi dan memenuhi harapan serta kebutuhan pelanggan. Meningkatnya permintaan pelanggan terhadap produk, hal ini menunjukkan meningkatnya sisa produk atau limbah yang tinggi. Oleh karena itu Perusahaan memiliki tanggung jawab yang besar terhadap kondisi lingkungan akibat dari limbah yang dihasilkan baik limbah cair, padat, dan gas. Limbah dengan kuantitas dan kualitas yang terus meningkat akan berdampak pada pencemaran lingkungan (Mega Pratiwi et al., 2023).

Limbah yang dihasilkan oleh kegiatan industri ini memiliki limbah yang bersifat berbahaya dan beracun atau dikenal sebagai limbah B3. Salah satu sumber pencemar lingkungan adalah limbah B3 industri. Jika limbah B3 industri dibuang langsung ke lingkungan, maka akan membahayakan lingkungan baik manusia ataupun makhluk hidup lainnya (Sihite, 2023). Pencemaran limbah B3 terutama di Industri, dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Dampak langsung yaitu menyebabkan keracunan, sehingga dapat mempengaruhi kesehatan manusia, hewan, dan tumbuhan serta keseimbangan ekologi air, udara, dan tanah. Sedangkan dampak tidak langsung yaitu reaksi banyak bahan kimia dengan air dan tanah yang menyebabkan pencemaran (Nursabrina et al., 2021). Oleh karena itu, perlu adanya pengelolaan limbah B3 berkelanjutan yang tepat di setiap industri, termasuk industri rumah potong ayam dan makanan olahan.

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto menghasilkan limbah B3 yang berasal dari proses pembersihan, pengawetan, serta bahan tambahan yang digunakan dalam pengolahan makanan dan rumah potong

ayam, seperti limbah kemasan bekas bahan kimia, minyak pelumas bekas, aki/baterai bekas, filter udara genset dan boiler, kain majun bekas, pasir terkontaminasi bahan B3, dan limbah elektronik yang dianggap tidak bernilai dari segi ekonomi dan berdampak pada lingkungan. Limbah yang dihasilkan termasuk dalam kategori limbah yang bersifat berbahaya dan beracun (B3) (Dirgawati & Amitasyah, 2024). Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2021, Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) adalah zat yang secara langsung maupun tidak langsung dapat mencemarkan, merusak, atau membahayakan lingkungan hidup, kesehatan, dan kelangsungan hidup manusia dan makhluk hidup lain karena sifat, konsentrasi, dan/atau jumlahnya.

Berdasarkan analisis, limbah B3 yang dihasilkan di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya, jumlah limbah B3 yang dihasilkan pada tahun 2017 mencapai 55 juta ton dan meningkat terus setiap tahunnya menjadi 200 juta ton pada tahun 2020 (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2019). Pengelolaan limbah B3 diharapkan dapat meminimalisasi timbulan limbah B3 dengan cara yang aman dan tepat, melalui upaya dalam mengurangi penggunaan bahan baku yang semula B3 menjadi non B3 serta melakukan pemilihan dan penerapan proses produksi dengan menggunakan teknologi ramah lingkungan yang lebih efisien (Pratiwi et al., 2023). Selain itu, pengelolaan limbah B3 pada suatu perusahaan dapat dimulai dengan menerapkan pengelolaan limbah B3 sesuai dengan peraturan yang berlaku. Oleh sebab itu, perlu dilakukan evaluasi pengelolaan limbah B3 untuk mengidentifikasi potensi kekurangan dalam sistem pengelolaan yang ada dan memberikan rekomendasi perbaikan yang diperlukan agar perusahaan dapat meningkatkan pengelolaan limbah B3 secara lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan (Pramestie & Wilujeng, 2023).

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang tersebut, selama pelaksanaan Magang Bersertifikat Kampus Merdeka (MBKM) penulis menjalankan dan mengerjakan tugas umum dan tugas khusus yang dilakukan di PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto, yaitu:

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan Umum yang dilaksanakan selama magang bertujuan untuk memenuhi capaian pembelajaran program studi Teknik Lingkungan dan kegiatan umum yang dilakukan di perusahaan, yaitu:

1. Mampu menyelesaikan seluruh tugas yang diberikan selama magang oleh perusahaan dan mengerjakan luaran magang dalam bentuk laporan dan artikel ilmiah.
2. Memiliki tanggung jawab, etika profesional, dan kemampuan berkomunikasi lisan secara aktif.
3. Mampu bekerjasama, dan disiplin dalam pekerjaan individu ataupun kelompok.

1.2.2. Tujuan Khusus

Sasaran tugas khusus ini adalah untuk memahami kondisi lingkungan disekitar lokasi perusahaan, dengan mempertimbangkan situasi yang ada di tempat lokasi analisis penulis. Tujuan tugas khusus yang telah diberikan selama kegiatan magang berlangsung di PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto di bagian HSE (*Health, Safety and Environment*) antara lain :

1. Mengetahui dan mempelajari alur pengelolaan limbah bahan berbahaya dan beracun dari pengumpulan, penyimpanan, pengemasan, dan pewadahan yang diterapkan di PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto.
2. Meng evaluasi proses pengelolaan limbah B3 yang dihasilkan PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto berdasarkan standart peraturan yang berlaku.
3. Meningkatkan budaya kesehatan dan keselamatan kerja dengan menerapkan pelaporan *nearmiss* dan edukasi terkait tuberkulosis di lingkungan PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto.

1.3 Ruang Lingkup

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

1. Magang dilaksanakan di PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto yang berada di Jalan Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarang Sari, Lolawang, Kec. Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61385.
2. Magang dilaksanakan selama 4 bulan, yaitu terhitung sejak tanggal 9 September 2024 – 31 Desember 2024.
3. Kegiatan ketika magang adalah mempelajari mengenai Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (B3) dan Health, Safety, and Environment (HSE) di dalam industri.
4. Fokus utama dari kegiatan magang ini adalah mengetahui dan memahami pengelolaan limbah bahan berbahaya dan beracun (B3), mengevaluasi proses pengumpulan, penyimpanan, pewadahan, dan pengangkutan. Serta, melakukan penerapan pelaporan *nearmis* di area perusahaan.

1.4 Profil Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT Charoen Pokphand Overseas Investment Limited pertama berdiri di Bangkok, Thailand pada tahun 1953 sebagai perusahaan pakan ternak. Seiring waktu, perusahaan ini mengalami peningkatan jaringan terhadap konsumen sehingga sekitar tahun 1970, peningkatan permintaan akan pakan ternak terlihat di Asia. Untuk memenuhi segmentasi pasar Asia terhadap pakan ternak, maka PT Charoen Pokphand membangun cabang perusahaan di berbagai negara di Asia seperti Indonesia, Hongkong, Singapura, Taiwan dan Malaysia. PT Charoen Pokphand mengembangkan usahanya di Indonesia pada tahun 1971 mendirikan pabrik pakan ternak modern berskala besar yang berlokasi di Ancol Barat Jakarta Utara. Berdasarkan akta pendirian yang dimuat dalam akta no. 6 tanggal 7 Januari 1972 yang dibuat dihadapan Drs. Gede Ngurah Rai, SH di Jakarta, sebagaimana telah diubah dengan akta no. 5 tanggal 7 Mei 1973 yang dibuat dihadapan Notaris

yang sama. Akta pendirian tersebut telah disahkan oleh Menteri Kehakiman Republik Indonesia dengan Surat Keputusan No. YA-5/197/21 tanggal 8 Juni 1973 dan telah didaftarkan pada Kepaniteraan Pengadilan Negeri Jakarta Pusat di bawah no. 2289 tanggal 26 Juni 1973. Pabrik ini mulai beroperasi pada tahun 1972 memproduksi pakan ternak dengan kapasitas 20.000 ton/tahun.



POKPHAND

Gambar 1.1 Logo Perusahaan PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk

(Sumber : Data Perusahaan, 2024)

Tahun 1990 PT Charoen Pokphand Indonesia Feedmill Co. Limited berubah nama menjadi PT Charoen Pokphand Indonesia dan berdirinya PT Charoen Pokphand Jaya Farm yang bergerak pada bidang rumah potong dan olahan daging yang berlokasi di Cikande, Serang. Perubahan nama kembali terjadi pada tahun 1996 yaitu menjadi PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk Bidang Food Division di Cikande baru beroperasi pada tahun 1997. Perusahaan ini mulai beroperasi sebagai industri pemasok ayam potong untuk diolah menjadi daging mentah, daging beku dan daging olahan ayam untuk dipasarkan didalam negeri maupun luar negeri.



FOOD DIVISION

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

(Sumber : Data Perusahaan, 2024)

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto tergabung dalam CPI Food Group dan mulai beroperasi pada Oktober 2013, dengan bidang usaha *Slaughter House* (Rumah Potong Ayam) dan *Further*

Processing (Tempat Pengolahan Daging). Berlokasi di Ngoro Industrial Park (NIP) Blok U 11-12, Ngoro Mojokerto, dengan luas area 4.5 ha. PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto ini melayani jasa pemotongan ayam dan juga memproduksi produk olahan daging ayam diantaranya ayam marinasi, sosis, nugget, bakso, siomay, karage dan lain sebagainya. PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto memproduksi dan menjadi member supply produk yang bermutu tinggi untuk keperluan industri makanan di Indonesia seperti KFC, CFC, McDonalds, Pizza Hut, Wendy's dan restaurant lain.

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto berkomitmen untuk memproduksi makanan olahan yang bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Sanitation Standart Operating Procedure), Sistem Jaminan Halal, FSSC 22000 (HACCP dan ISO 22000). Sebagai bukti kepeduliannya terhadap mutu produk, PT Charoen Pokphand Indonesia Chicken Processing Plant telah berhasil memperoleh :

- a. Sertifikat FSSC 22000
- b. Sertifikat Nomor Kontrol Veteriner (NKV)
- c. Sertifikat Sistem Jaminan Halal
- d. Sertifikat Halal Produk Ayam Mentah dan Olahan Lanjut

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto sangat mengutamakan kebersihan dan kualitas dari produk yang dihasilkan, untuk itu masalah sanitasi dan higiene serta jaminan halal sangat diutamakan, untuk menghasilkan produk bermutu tinggi dan memenuhi harapan serta kebutuhan pelanggan. PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto mengeluarkan kebijakan mutu yang merupakan kebijakan perusahaan yaitu senantiasa menghasilkan produk yang bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dalam rangka pencapaian visi dan misi perusahaan sehingga dapat memberikan jaminan kepuasan kepada pelanggan.

1.4.2 Visi dan Misi Perusahaan

- Visi
 1. Menjadi produsen kelas dunia dalam bidang makanan olahan dari daging ayam khususnya dan bahan lain umumnya.
 2. Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab, peduli terhadap dampak sosial dan lingkungan di dalam menjalankan kegiatan kami.
- Misi
 1. Membantu meningkatkan kualitas bangsa Indonesia dan dunia serta memuaskan pelanggan dan pemegang saham dengan memproduksi makanan olahan bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (Good Manufacturing Practice), SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure), Sistem Jaminan Halal dan FSSC 22000.
 2. Menjaga dan menerapkan prinsip-prinsip kelestarian lingkungan hidup sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

1.4.3 Kebijakan Mutu

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

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

1.4.4 Kapasitas Produksi dan Produk Olahan

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto memiliki dua plant proses produksi yaitu plant rumah potong ayam (*slaughter house plant*) dan plant produksi makanan olahan yaitu memproduksi olahan sosis ayam dan bakso (*sausage production plant*), serta memproduksi olahan

ayam marinasi dan nugget (*further processing plant*). *Slaughter house plant* ini dalam satu hari mampu memproduksi ayam potong sebesar 5.000 ekor per jam dengan berat ayam 1,9 - 2,2 kg dan dalam satu hari mampu memproduksi sebanyak 48 ton daging ayam segar perhari. Sedangkan, *further processing plant* memiliki kapasitas produksi 2,5 ton per jam dalam satu hari produksi mampu menghasilkan produk nugget dan sejenisnya sebanyak 39 ton. Pada *sausage production plant* memiliki kapasitas 2 ton per jam produksi mampu menghasilkan daging olahan sosis, bakso, dan dimsum sebanyak 36 ton.

Terdapat 4 macam merek dagang produk yang dihasilkan oleh PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto yaitu Fiesta, Champ, Okey dan Asimo. Perbedaan dari keempat merek ini adalah penggunaan bahan yang digunakan, untuk produk Fiesta menggunakan 100% daging ayam, sedangkan pada produk Champ menggunakan daging ayam dalam bentuk fresh maupun frozen dengan jumlah daging 75% lebih banyak dibanding produk Okey (bahan pendukung lain atau bumbu diperbanyak jumlahnya) dan produk Asimo (penambahan udang sebagai pelengkap dan pembeda pada produk jenis lainnya). Hal yang menjadi perbedaan lainnya yaitu takaran bahan, perlakuan produksi, dan target pemasaran. Persamaan pada keempat merek tersebut terletak pada proses pemasakan yang mencakup tindakan pengontrolan dan pengendalian mutu yang sama untuk bisa mencapai standar mutu yang ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu, terdapat macam- macam produk yang dihasilkan oleh PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto.

Tabel 1.1 Hasil Produk Olahan Makanan





Fiesta



Fiesta Ready To Go



Champ



Okey



Akumo



(Sumber : Data Perusahaan, 2024)

Adapun keunggulan daging ayam produksi PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto adalah sebagai berikut:

1. Diperoleh dari strain ayam terpilih
2. Dipelihara dengan prinsip *good farming practise* dan *animal welfare*
3. Ayam yang dipotong adalah ayam hidup dan sehat (diperiksa oleh dokter hewan)
4. Dipotong di rumah potong ayam (RPA) yang telah mendapat sertifikasi NKV oleh Dinas Peternakan Jawa Timur (NKV RPU: 3516050-257)
5. Melalui proses pemotongan halal (sertifikasi MUI no: 07020019471213)
6. Alur pemotongan berdasarkan sistem cold chain sehingga menghasilkan daging ayam segar, terjaga nilai nutrisinya, bersih dan aman
7. Menggunakan peralatan modern dan terjaga sanitasinya serta dijalankan oleh karyawan terlatih dan terjadi personal hygienenya sehingga daging ayam yang dihasilkan bebas dari zoonis
8. Dikemas dengan kemasan food grade
9. Didistribusikan dengan menggunakan transportasi berpendingin

Standar pengolahan yang digunakan dalam proses produksi PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk *Food Division* Plant Ngoro – Mojokerto adalah sebagai berikut:

1. Menggunakan daging ayam dan bahan lain yang terpilih dan halal
2. Diolah dengan bumbu - bumbu pilihan

3. Dengan resep original
4. Higiene terpadu (kontaminasi minimal)
5. System ISO 22000 dan HACCP (Hazard Analytical Critical Control Point)
→ FSSC 22000 versi 4.1, 2017
6. Diproses dengan mesin pengolahan makanan canggih dan modern
7. Pengawasan QC (quality control) menyeluruh
8. Diproses dalam suhu terkontrol (kesegaran dan keamanan produk)
9. Minimalisasi peran tangan karyawan selama proses
10. Produk matang sempurna dan beku
11. Kondisi penyimpanan dan pendistribusian dalam keadaan yang beku
12. Pengembangan produk oleh R & D
13. Fasilitas laboratorium yang memadai
14. Penanganan kebersihan yang terpadu (fasilitas penunjang)

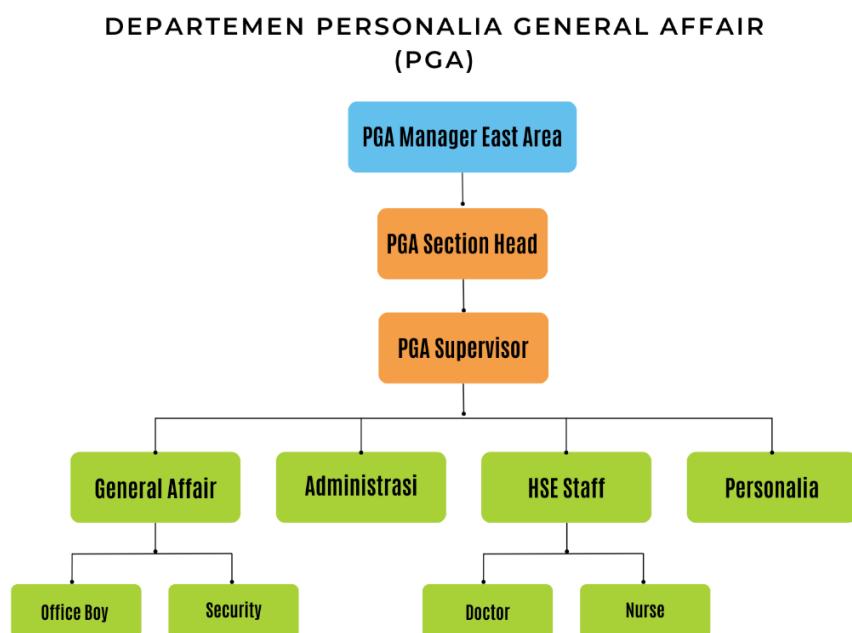
1.4.5 Struktur Organisasi Departemen PGA

Departemen *Personal* dan *General Affair* (PGA) merupakan bagian penting dalam organisasi yang bertanggung jawab atas pengelolaan sumber daya manusia, administrasi umum, dan kebutuhan operasional perusahaan. Departemen ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan kerja yang efisien, aman, dan kondusif, serta mendukung kelancaran aktivitas perusahaan secara keseluruhan. Departemen PGA dipimpin oleh *Manager East Area* yang memiliki tanggung jawab strategis dan operasional untuk memastikan bahwa seluruh fungsi departemen berjalan sesuai dengan visi perusahaan. Dalam melaksanakan tugasnya Manager East Area dibantu oleh *Section Head* dan *supervisor* yang bertanggung jawab mengawasi dan mengkoordinasikan seluruh tim di bawah departemen PGA serta memastikan target departemen tercapai.

Departemen ini memiliki tim dan anggota departemen yang beranggotakan tim HSE (*Health, Safety, and Environment*) yang terdiri dari staff HSE yang bertanggung jawab atas pengelolaan kesehatan dan keselamatan kerja di lingkungan perusahaan, Perawat yang menyediakan layanan medis dasar kepada karyawan, dan Dokter yang memberikan layanan kesehatan dan konsultasi medis yang lebih kompleks; Kemudian ada staff Administrasi yang bertugas mengelola data dan

dokumen administratif perusahaan, mendukung keperluan administratif dari setiap bagian dalam departemen; Lalu, ada Tim General Affair (GA) yang terdiri *dari Office Boy* yang mendukung kebutuhan operasional kantor, seperti kebersihan, penyediaan logistik, dan lainnya. Serta, *Security* yang bertugas dalam menjaga keamanan dan ketertiban di lingkungan kerja; Selanjutnya, ada tim personalia yang bertanggung jawab atas pengelolaan sumber daya manusia seperti rekrutmen, pelatihan, penggajian, dan manajemen hubungan karyawan.

Setiap tim dalam Departemen PGA bekerja secara sinergis untuk memastikan lingkungan kerja yang aman, teratur, dan mendukung produktivitas perusahaan. Koordinasi dilakukan melalui rapat rutin yang dipimpin oleh Manager East Area untuk membahas pencapaian target dan menyelesaikan kendala yang ada. Sehingga struktur organisasi Departemen PGA dirancang untuk memastikan efisiensi dan efektivitas dalam mendukung operasional perusahaan. Dengan pembagian tugas yang jelas, Departemen PGA menjadi pilar penting dalam mendukung tercapainya tujuan perusahaan secara keseluruhan.



Gambar 1.3 Struktur Organisasi Departemen PGA

(Sumber : Penulis, 2024)