

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah/kampus dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung didunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Selain itu PKL merupakan salah satu kegiatan akademik yang wajib diikuti oleh seluruh siswa/mahasiswa pada program studi tertentu. Tempat PKL adalah perusahaan atau instansi yang bekerjasama dengan sekolah/kampus, dengan adanya PKL perusahaan/instansi memperoleh keuntungan diantaranya adalah perusahaan/instansi akan mendapat bantuan tenaga dari siswa/mahasiswa yang melakukan praktek secara cuma-cuma, adanya kerjasama/hubungan baik antara sekolah/kampus dengan perusahaan/instansi sehingga perusahaan/instansi tersebut dikenal oleh kalangan akademis dan dunia pendidikan, adanya orang yang mengaudit perusahaan/instansi tanpa mengeluarkan biaya dengan adanya laporan-laporan magang yang diberikan kepada perusahaan/instansi, perusahaan/instansi akan mendapatkan calon karyawan dari peserta magang tanpa harus melalui seleksi (Arifin, 2014).

Olahan pangan siap saji merupakan makanan yang sudah melalui proses pengolahan dan siap untuk langsung disajikan, istilah tersebut biasanya merujuk pada produk makanan restoran atau jasadoga lainnya. Pangan siap saji juga dapat diartikan sebagai makanan/minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan ditempat usaha atau diluar tempat usaha atau atas dasar pesanan (Peraturan Pemerintah No. 86 Thn 2019). Seiring dengan meningkatnya kebutuhan dari masyarakat yang menginginkan kemudahan dalam memperoleh makanan baik untuk konsumsi pribadi maupun konsumsi dalam skala besar, maka olahan pangan siap saji semakin digemari oleh masyarakat. Terdapat berbagai jenis menu olahan pangan siap saji yang ditawarkan oleh industry jasa boga sekarang. Menu yang disajikan tentu tidak dapat mengabaikan kandungan gizi. Oleh karena itu sebaiknya menu yang disajikan mempertimbangkan gizi seimbang (Ronitawati dkk, 2022).

Usaha jasa boga memiliki cakupan yang luas mulai dari restoran hingga perusahaan catering yang membuat pesanan dalam skala besar. Oleh karena itu dilihat dari luas jangkauan konsumen yang dilayani industry jasa boga dibagi menjadi 3 golongan, yaitu golongan A (A1, A2, dan A3) melayani kebutuhan masyarakat umum, golongan B melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu (misalnya

asrama, pabrik, dan fasilitas pelayanan kesehatan), sedangkan golongan C melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara. Perusahaan Catering dapat digolongkan pada golongan berbeda tergantung skala produksinya dan konsumen yang mereka layani. Perusahaan Catering skala besar memiliki dapur khusus dan karyawan dalam jumlah tertentu, biasanya melayani acara khusus atau perusahaan eksternal. Proses pengolahan pangan oleh perusahaan catering dimulai dari pengadaan bahan baku hingga pengolahan menjadi makanan siap saji oleh karena itu harus memperhatikan sanitasi higiene dalam proses produksinya. Sanitasi higiene penting agar menghindari adanya kontaminasi baik dari bahan makanan, manusia, tempat dan peralatan yang dapat menyebabkan keracunan makanan (Hutasoit, 2018)

PT. Hikmah Sejahtera merupakan perusahaan di bidang F&B dan retail yang memiliki banyak *business unit*, salah satunya adalah Hikmah Food Catering. Hikmah Food Catering melakukan produksi olahan pangan siap saji dan pengiriman makanan pada konsumen. Sebagai salah satu perusahaan jasa boga Hikmah Food Catering sudah memperoleh sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dan sertifikat laik higiene Dinas Kesehatan Pemerintah Kota Surabaya dalam menunjang proses produksinya. Hikmah Food Catering melayani Lembaga Pendidikan Islam Al-Hikmah, pegawai Yayasan Lembaga Pendidikan Islam Al Hikmah dan juga telah melayani banyak perusahaan eksternal, seperti, PT Terminal Peti Kemas Surabaya dan PT. Daffas Indonesia Surabaya. Menu yang disajikan oleh Hikmah Food Catering dapat menyesuaikan pesanan dan berubah setiap harinya. Menu yang disajikan memiliki gizi seimbang dengan 1 lauk utama, 2 kondimen, sambal, sayur, buah dan kerupuk dalam satu porsi.

Hikmah Food Catering telah berpengalaman melayani banyak pesanan selama 10 tahun lebih. Selama perjalanannya Hikmah Food Catering tidak sedikit menerima keluhan dari konsumen mengenai kualitas makanan, jumlah makanan, kemasan dan lain sebagainya. Sebagai usaha dalam menjaga mutu dan kualitas produk yang mereka sajikan PT. Hikmah Sejahtera membentuk divisi Quality Control (QC) bagi Hikmah Food Catering, yang memiliki tugas memastikan kualitas bahan baku sebelum diolah serta kualitas makanan yang sudah diolah dan siap disajikan, selain itu divisi QC juga mengawasi proses packing dan memastikan kuantitas pesanan yang akan dikirim. Adanya divisi Quality Control (QC) dapat meminimalisir kesalahan dalam proses produksi dan menghindari adanya keluhan dari konsumen

1. Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapangan di PT. Hikmah Sejahtera bertujuan untuk:

- a. Mempelajari alur proses pengolahan makanan siap saji di PT. Hikmah Sejahtera mulai dari bahan baku hingga masakan matang dan siap disajikan
- b. Mempelajari bagaimana PT. Hikmah Sejahtera sebagai perusahaan catering berjalan mulai dari proses marketing hingga pengadaan bahan baku dan distribusi pesanan
- c. Mengamati dan mengevaluasi prosedur sanitasi dan hygiene, serta prosedur pengendalian mutu yang dimiliki PT. Hikmah Sejahtera

2. Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi Terjalannya hubungan kerjasama antara pihak UPN “Veteran” Jawa Timur dengan PT. Hikmah Sejahtera
- b. Bagi Perusahaan Mahasiswa dapat memberikan ide dan saran yang membangun guna meningkatkan kualitas PT. Hikmah Sejahtera dari berbagai aspek.
- c. Bagi Mahasiswa Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman bekerja yang akan diperlukan untuk masuk ke dalam dunia kerja.

B. Sejarah Perusahaan

PT. Hikmah Sejahtera merupakan perusahaan yang menjadi bagian dari YLPI AL-Hikmah dengan bentuk *corporate*. PT. Hikmah Sejahtera berdiri sejak 5 Maret 1993 dengan kantor pusat berada di Jalan Gayung Kebonsari Tengah No. 13 Surabaya. Kantor pusat tersebut terdiri dari dapur produksi dan kantor administrasi yang berada dalam satu area dengan bangunan terpisah. PT. Hikmah Sejahtera memiliki beberapa bisnis unit, antara lain Restoran DK26, Hikmah Food Katering, dan *Sport Center*. Setiap bisnis unit dibentuk dengan tujuan untuk memberikan pelayanan bagi keluarga besar YLPI AL-Hikmah dan juga pasar eksternal. PT. Hikmah Sejahtera memiliki fokus untuk mengelola dan membesarkan bisnis unit yang sudah ada dan juga mengembangkan beberapa bisnis unit baru untuk mendukung bisnis unit yang sudah ada. PT. Hikmah Sejahtera terhitung hingga tahun 2024 telah memiliki lebih dari 200 pegawai yang tersebar di bisnis unit berbeda. Terdapat pegawai dengan kontrak harian dan juga pegawai tetap. Unit Bisnis Strategis atau bisa disebut dengan bisnis unit merupakan bagian dari suatu organisasi bisnis yang terpisah dan memiliki tujuan serta strategi sendiri dalam beroperasi secara independen terpisah dari bagian perusahaan utama. Oleh karena itu biasanya manajer yang memimpin masing-masing unit bisnis bertugas untuk menentukan tujuan, pasar, strategi bersaing, dan keuntungan yang harus dikejar (Putri, 2022).

Hikmah Food Katering merupakan salah satu bisnis unit dari PT. Hikmah Sejahtera dalam bidang pengadaan olahan pangan siap saji. Hikmah Food Katering sudah bersertifikat halal dan laik hygiene. Sertifikat halal diberikan oleh LPPOM MUI dan sertifikat laik hygiene didapatkan dari Pemerintah Kota Surabaya. Adanya kedua sertifikat tersebut dapat mendukung perkembangan perusahaan dan sebagai bentuk jaminan mutu dari Hikmah Food Katering. Sertifikat tersebut dapat meyakinkan perusahaan eksternal untuk menjadikan Hikmah Food Katering sebagai vendor katering bagi perusahaan tersebut. Selama berdiri Hikmah Food Katering telah melayani beberapa perusahaan eksternal, seperti PT Philips Indonesia Surabaya, PT Malidas Sterilindo Sidoarjo, PT. Terminal Peti Kemas Surabaya, PT. Bogasari Flour Mills Tbk, dan lain-lain. Selain perusahaan eksternal Hikmah Food Katering melayani Lembaga pendidikan Al-Hikmah dengan menyediakan makan siang bagi murid dan tenaga pendidik, serta menyediakan jajanan di kantin sekolah. Setiap harinya Hikmah Food Katering juga menyediakan makan siang bagi karyawan PT. Hikmah Sejahtera di kantor pusat.

Dalam satu hari Hikmah Food Katering dapat memproduksi kurang lebih 1000 hingga 1500 porsi pesanan. Setiap pesanan memiliki menu yang berbeda, khususnya bagi perusahaan eksternal yang menyesuaikan pesanan perusahaan tersebut. Menu yang dibuat menyesuaikan dengan budget dari perusahaan pemesan, sehingga setiap pesanan memiliki harga per porsi yang berbeda. Harga setiap porsi untuk perusahaan eksternal berkisar dari Rp. 20.000 hingga Rp. 26.000, sedangkan untuk internal berkisar antara Rp. 12.000 sampai Rp. 22.000. Menu yang dibuat selalu mempertimbangkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) supaya asupan gizi konsumen dapat terpenuhi. Dalam satu porsi harus terdapat sumber karbohidrat yang biasanya berupa nasi, lauk utama yang merupakan sumber protein, lauk pendamping, sayur, dan buah dengan pelengkap berupa sambal dan kerupuk. Sebagai upaya menjaga mutu dari produk, Hikmah Food Katering memiliki divisi *Quality Control*, yang bertugas memastikan kualitas produk terjaga mulai dari bahan baku hingga makanan siap disajikan.

C. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dari PT. Hikmah Sejahtera, yaitu menjadi corporate bisnis professional, yang senantiasa memberikan nilai lebih bagi konsumen dengan mengutamakan kualitas layanan, halal dan senantiasa tumbuh berkembang. Dalam upaya mencapai visi tersebut ada beberapa misi yang dimiliki oleh PT Hikmah Sejahtera, sebagai berikut:

1. Menjadikan setiap bisnis unit memiliki kompetensi layanan prima dengan mengembangkan budaya salam, sapa dan santun.
2. Menjadikan kualitas sebagai prioritas utama dalam pemenuhan kebutuhan konsumen dan pengembangan usaha.
3. Senantiasa berupaya menjadi lebih baik dari sebelumnya sebagai bagian dari continuous improvement.
4. Mengembangkan bisnis unit yang kompetitif menghadapi persaingan pasar melalui keunggulan yang dimiliki

D. Logo dan Struktur Perusahaan



Gambar 1. 1 Logo PT. Hikmah Sejahtera



Gambar 1. 2 Logo Merk Hikmah Food Katering

Logo PT. Hikmah Sejahtera diatas dibuat oleh divisi digital marketing yang digunakan sebagai logo utama PT. Hikmah Sejahtera yang dicantumkan di setiap dokumen administrasi dan publikasi dari setiap bussines unit dari PT. Hikmah Sejahtera. Selain itu logo tersebut juga digunakan sebagai identitas perusahaan secara umum. Identitas tersebut dapat disebut dengan *Corporate identity*. *Corporate identity* memiliki fungsi sebagai pembeda suatu perusahaan dengan perusahaan lain. Sebagai perusahaan tentu harus memiliki branding yang kuat, yaitu suatu yang menjadi ciri khas agar suatu produk dapat menarik dan melekat di benak konsumen. *Corporate identity* dapat dibagi menjadi tiga, yaitu *corporate design* (logo), *corporate communications* (iklan), *corporate behaviour* (nilai dan norma) (Idrus &

Utomo, 2022). Sedangkan logo Hikmah Food sendiri dibuat untuk menunjukkan tanda merk di setiap kemasan boks produk Hikmah Food, baik berupa snack ataupun makanan siap saji. Logo tersebut dapat berfungsi sebagai identitas merk yang memberikan informasi dan memperkuat kesan baik konsumen terhadap produk Hikmah Food Katering. Sebelum adanya logo kemasan seperti diatas, terdapat beberapa kali perubahan desain kemasan yang terus mengikuti tren dan bertujuan untuk memberikan kesan baik bagi konsumen Hikmah Food Katering. Sebuah produk yang bisa bersaing di pasaran adalah produk yang dapat diingat dan dikenali oleh konsumen dengan baik sehingga dapat mendapatkan kepercayaan konsumen. Hal itu dapat disebut dengan *Brand Awareness*, yaitu kemampuan dari konsumen dalam mengenali atau mengingat merek tertentu merupakan anggota dari kategori produk tertentu. Dimensi dari *Brand Awareness* yaitu recall, recognition, purchase, consumption (Idrus & Utomo, 2022).

Struktur perusahaan dari PT Hikmah Sejahtera berdasarkan jabatan dan tingkat kewenangannya adalah sebagai berikut:

1. President Director (Direktur Utama)

President Director (Direktur Utama) sebagai pemimpin dari PT Hikmah Sejahtera yang memiliki tugas sebagai pembuat kebijakan dan memberikan arahan perkembangan tujuan jangka pendek dan panjang, penanggung jawab perusahaan dalam perencanaan operasional, serta memastikan kegiatan yang dilakukan perusahaan berjalan konsisten sesuai dengan visi dan misi yang dimiliki perusahaan.

2. General Manager

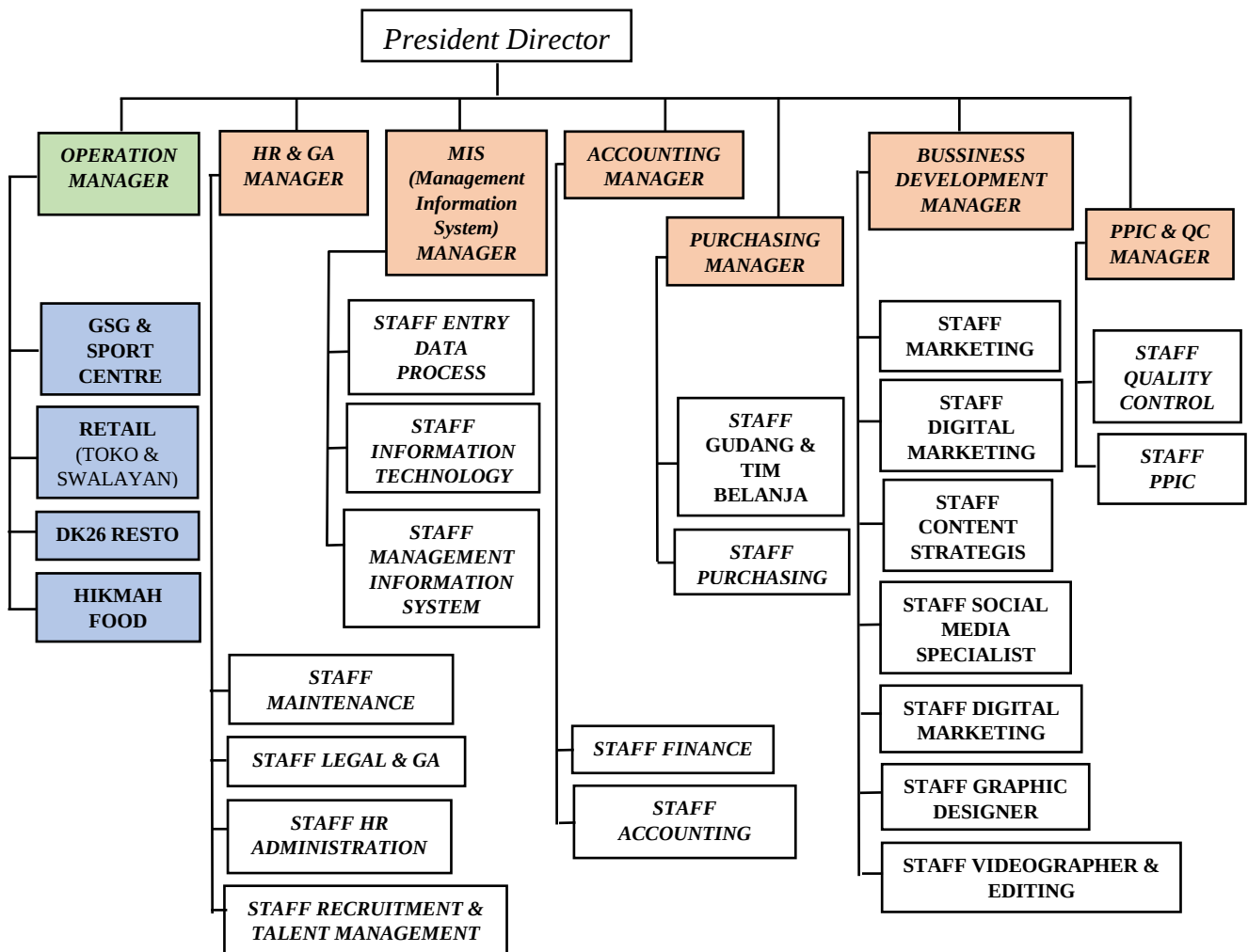
General Manager bertugas sebagai pengambil keputusan dan bertanggung jawab atas tercapainya tujuan perusahaan dengan berkoordinasi dengan *Operational Manager*. Setiap *General Manager* memimpin satu *Support Unit* yang telah memiliki fungsi dan tugas yang jelas. *General Manager* berperan dalam mengendalikan kegiatan operasional dari *Support Unit*. *General Manager* juga bertugas untuk melakukan evaluasi dan membuat laporan kinerja dari *Support Unit*. Pada **Gambar 1.3** dapat dilihat kotak berwarna merah, merupakan *General Manager* dari setiap divisi yang berada di PT Hikmah Sejahtera

3. Operational Manager

Operational Manager bertugas untuk membantu tugas-tugas *General Manager* serta bertanggung jawab untuk memastikan organisasi berjalan sebaik mungkin dalam memberikan pelayanan dengan cara efektif dan efisien. *Operational Manager* di PT Hikmah Sejahtera berfokus pada kegiatan fungsional sehari-hari dalam mencapai dan mengembangkan seluruh *business unit* yang dimiliki oleh PT Hikmah Sejahtera, sehingga pada **Gambar 1.3** dapat dilihat *Operational Manager* pada kotak berwarna hijau hanya memiliki garis komando langsung ke *business unit*.

4. Staff

Staff memiliki tugas untuk melaksanakan tugas yang diberikan oleh atasan sebaik mungkin dan berkerjasama dalam pelaksanaannya agar setiap aspek dari perusahaan berjalan dengan baik. Pada **Gambar 1.3** dapat dilihat *Staff* pada kotak berwarna putih.



Gambar 1. 3 Struktur PT Hikmah Sejahtera

Dari **Gambar 1.3** dapat dilihat kotak berwarna biru merupakan *business unit* dari PT Hikmah Sejahtera, berikut merupakan penjelasan dari *business unit* yang dimiliki oleh PT Hikmah Sejahtera:

1. **GSG & SPORT CENTER** bergerak di bidang jasa penyedia fasilitas gedung serbaguna dan fasilitas olahraga seperti kolam renang, dan lapangan bulutangkis.
2. **RETAIL** bergerak di bidang kormesil produk dan penyediaan jasa berupa penyedia kebutuhan rumah tangga (Hikmah Swalayan) dan buku serta perlengkapan sekolah (Toko

Buku), selain itu retail memiliki *sub business unit* yaitu *Cake Shop*, butik, dan Hikmah Press (percetakan).

3. **DK 26 Resto** bergerak di bidang industri jasaboga dalam bentuk rumah makan atau *restaurant*.
4. **HIKMAH FOOD** bergerak di bidang industri jasaboga dan juga memiliki *sub business unit* yaitu Hikmah *Food Catering*, *Café*, kantin sekolah, *bread source*, dan Hikmah *Fresh* (air minum isi ulang).

Setiap business unit memiliki produk dan jasa, serta pasar dan pesaing masing-masing, sehingga memiliki competitive strategy yang berbeda-beda agar tidak terjadi persaingan diantara business unit, melainkan berfungsi untuk mengisi celah kebutuhan konsumen baik dari pasar internal maupun eksternal.

Dari **Gambar 1.3** juga dapat dilihat bahwa PT Hikmah Sejahtera memiliki beberapa *support unit* sebagai pendukung terciptanya manajemen yang efektif dan efisien demi kemajuan dan berkembangnya PT Hikmah Sejahtera sebagai berikut:

1. **HR & GA** merupakan fungsi pendukung dalam hal pengelolaan SDM, pengadaan, perawatan, dan kebersihan gedung serta lingkungan perusahaan.
2. **MANAGEMENT INFORMATION SYSTEM** merupakan fungsi pendukung dalam hal pengelolaan sistem, data dan informal yang berguna untuk mendukung pelaksanaan tugas dan pengambilan keputusan dalam
3. **ACCOUNTING** merupakan fungsi pendukung dalam hal pengelolaan aset dan keuangan perusahaan serta menyiapkan laporan keuangan untuk pengambilan keputusan dalam perusahaan.
4. **PURCHASING** merupakan fungsi pendukung dalam hal pengadaan material dan jasa baik untuk keperluan produksi maupun operasional perusahaan.
5. **MARKETING** merupakan fungsi pendukung dalam hal memperkenalkan produk dan jasa yang dimiliki PT Hikmah Sejahtera kepada masyarakat, menghasilkan pendapatan bagi perusahaan, menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan masyarakat serta menjembatani antara perusahaan dengan lingkungan eksternal, dan memberikan informasi kepada perusahaan tentang segala sesuatu yang bermanfaat untuk meningkatkan kualitas penjualan produk dan jasa.
6. **QC & PPIC** merupakan bagian yang menjalankan fungsi untuk membuat menu produksi dan menjamin serta memastikan kualitas makanan baik untuk disajikan pada konsumen

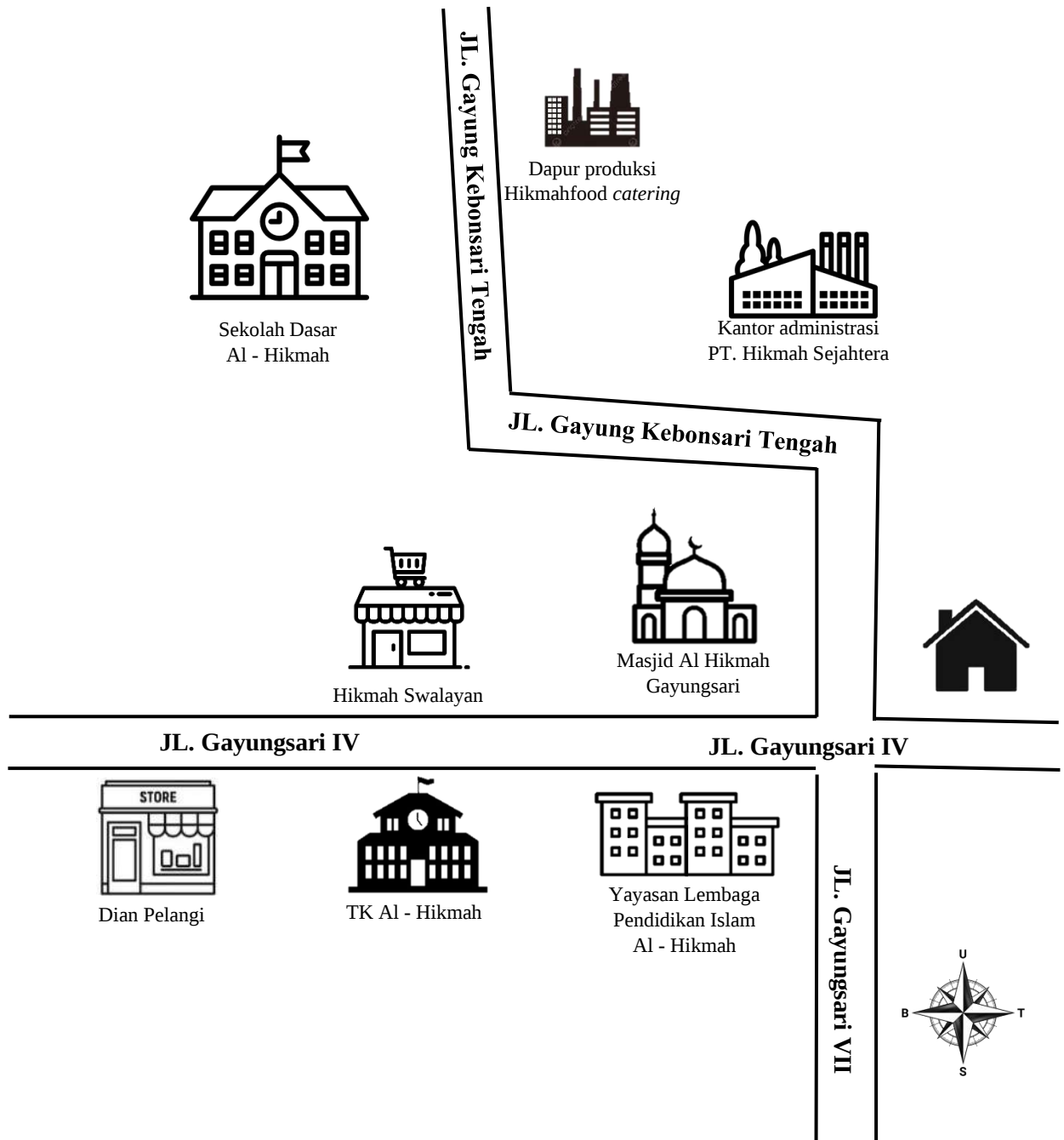
E. Lokasi dan Denah Perusahaan

Kantor Pusat PT. Hikmah Sejahtera berada di Jalan Gayung Kebonsari Tengah No. 13, Gayungan, Kecamatan Gayungan Surabaya, Jawa Timur. Kantor Pusat PT. Hikmah Sejahtera terletak dipojok jalan dan pada bagian depan dari kantor pusat terdapat SD Al-Hikmah yang berada dibawah naungan YLPI Al-Hikmah. Lalu tidak jauh dari kantor pusat terdapat TK Al-Himah yang berada di seberang Masjid Al-Hikmah dan Hikmah Swalayan yang dikelola oleh PT. Hikmah Sejahtera. SD Al-Hikmah dan TK Al-Hikmah setiap harinya menggunakan jasa Hikmah Food Katering dalam menyediakan makan siang dan snack untuk murid. Kedudukan kantor pusat yang dekat dengan SD Al-Hikmah dan TK Al-Hikmah dapat memudahkan proses pendistribusian makanan bagi murid dalam jumlah besar.

Kantor Pusat PT. Hikmah Sejahtera terdiri dari dapur produksi Hikmah Food Katering dan juga kantor administrasi yang berada di dua bangunan berbeda dalam satu lingkup area yang sama. Tata letak kantor pusat ini telah beberapa kali mengalami perubahan yang menyesuaikan dengan alur produksi dari Hikmah Food Katering. Hal tersebut dilakukan juga untuk dapat mengoptimalkan produktivitas pekerja sehingga dapat menunjukkan hasil yang lebih baik. Tata letak merupakan salah satu keputusan yang menentukan efisiensi dari berjalannya perusahaan dalam jangka panjang. Sehingga dapat didefinisikan tata letak adalah pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi, mengatur area kerja dan segala sesuatu yang paling ekonomis untuk proses produksi, aman dan nyaman sehingga dapat menaikkan moral kerja dan performance dari operator, serta dapat memberikan kenyamanan karyawan dalam melakukan kegiatan-kegiatan yang berhubungan langsung dengan proses produksi (Mulyati & Bijir, 2014).

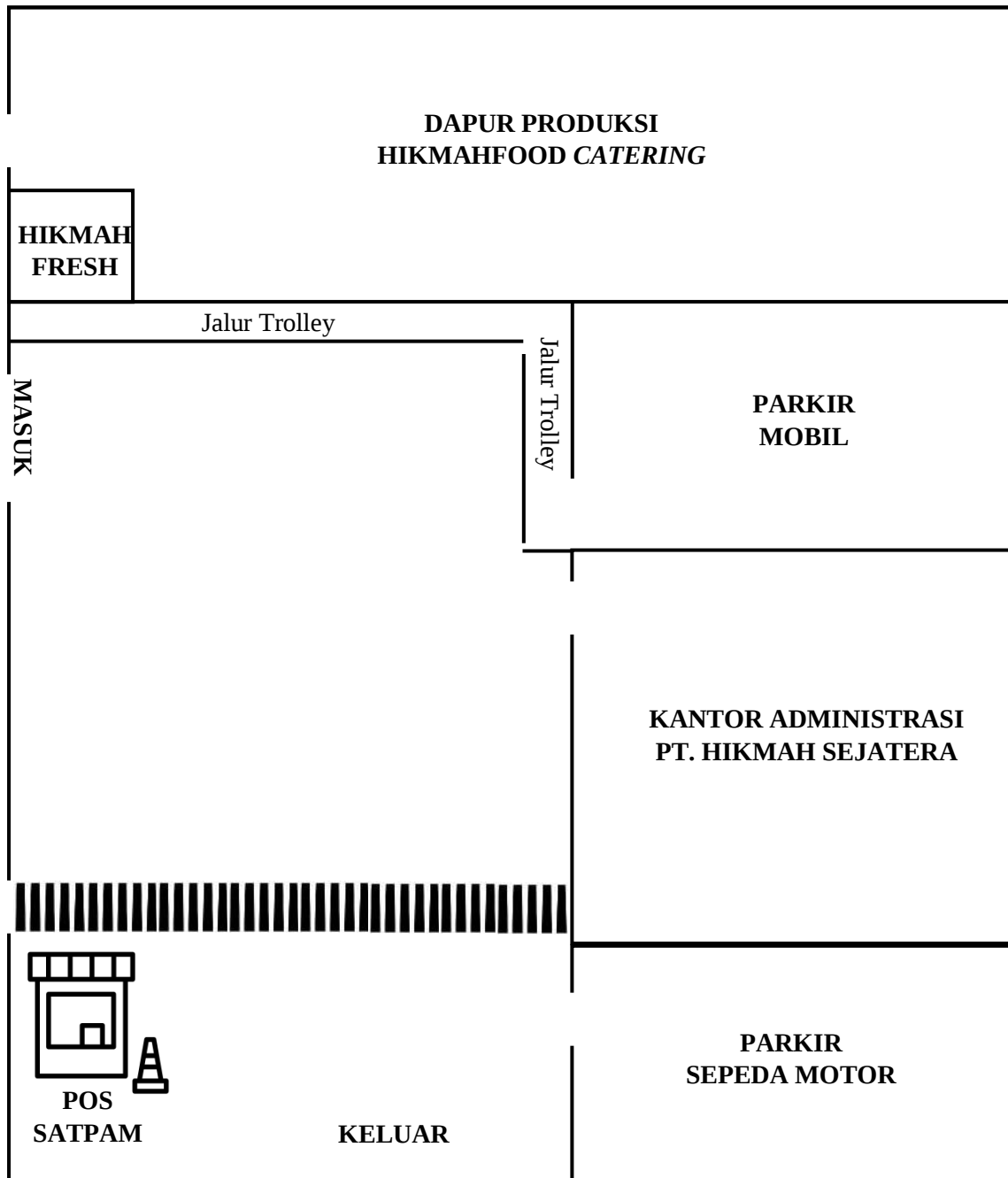
Pada umumnya perencanaan kembali tata letak pabrik disebabkan oleh beberapa pertimbangan seperti (Hadiguna, 2008):

1. Perubahan dalam desain produk, model dan lain-lain.
2. Perubahan lokasi pabrik suatu daerah pemasaran.
3. Perubahan ataupun peningkatan volume produksi.
4. Keluhan dari pekerja terhadap kondisi area kerja yang tidak memenuhi persyaratan.
5. Perbaikan dilakukan.
6. Keluhan dari pekerja terhadap kondisi area kerja yang tidak memenuhi persyaratan.
7. Peningkatan jumlah kemacetan (bottle neck) dalam aktifitas pemindahan bahan, gudang yang terlalu sempit dan lain-lain.



Gambar 1. 4 Denah Lokasi PT. Hikmah Sejahtera

DENAH PT. HIKMAH SEJAHTERA



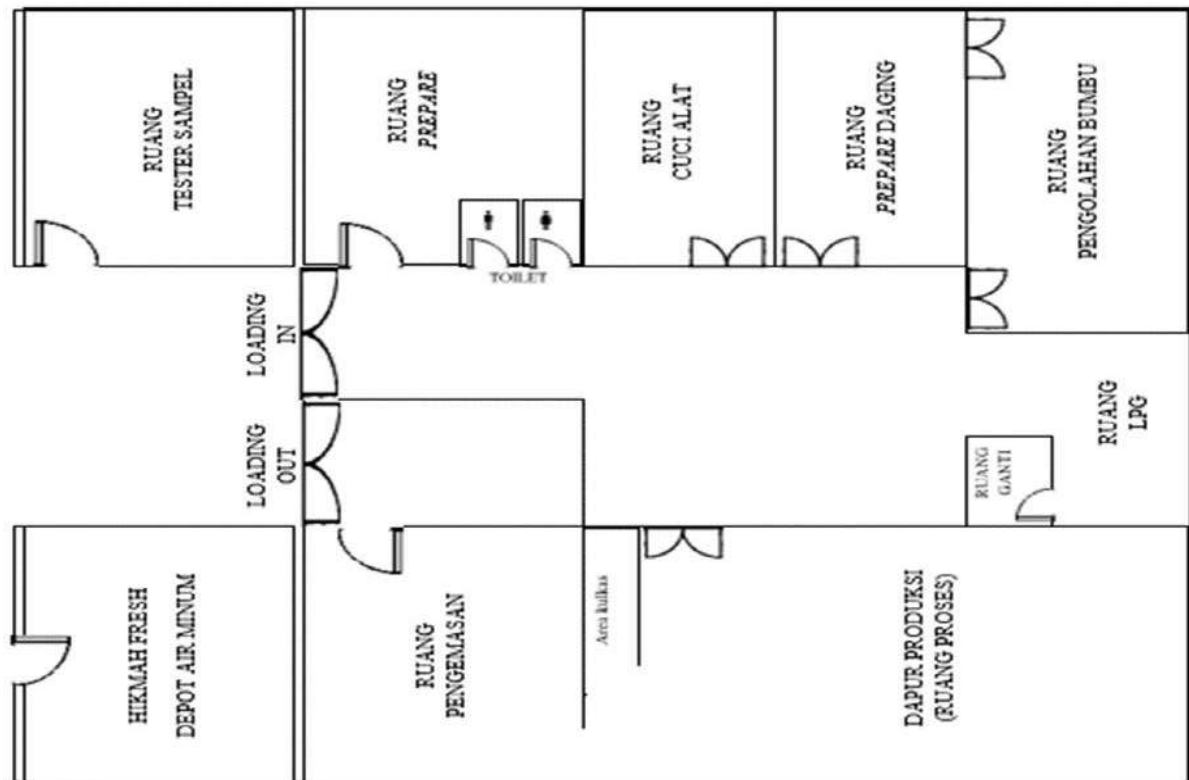
Gambar 1. 5 Denah Tata Letak PT. Hikmah Sejahtera

Dapur produksi dan kantor administrasi di pisahkan oleh tempat parkir mobil, dan tidak disambungkan secara langsung. Sehingga disediakan jalur trolley untuk mempermudah alur produksi dalam proses pengambilan bahan baku karena gudang utama bahan baku terdapat di dalam kantor administrasi. Kantor pusat tidak berada di pemukiman yang ramai penduduk sehingga meminimalisir kemungkinan pencemaran yang merugikan masyarakat sekitar. Jalan sekitar kantor pusat

merupakan jalan luas yang dapat dilewati oleh mobil sehingga memudahkan proses distribusi pesanan dan juga proses pengantaran bahan baku. Bahan baku untuk produksi Hikmah *Food Catering* disimpan di gudang bahan baku. Bahan baku diantar oleh supplier dan beberapa lainnya langsung dibeli di pasar induk seperti pasar induk keputran, pasar ikan pabean dan pasar mangga dua. Letak kantor pusat juga dekat dengan gerbang tol waru, sehingga memudahkan distribusi pesanan

Dapur produksi terdiri dari dapur utama produksi, ruang *prepare* sayur buah, ruang daging, ruang bumbu, ruang pencucian peralatan, ruang pengemasan, ruang tester dan kamar mandi. Setiap ruangan di dapur produksi saling terhubung untuk dapat memudahkan alur produksi, mulai dari bahan baku datang, penyiapan bahan baku, hingga proses pemasakan sampai produk siap untuk disajikan. Pada ruangan produksi dilengkapi dengan drainase air dan exhaust untuk dapat menjaga sirkulasi air serta udara bersih. *Exhaust fan* adalah kipas yang berfungsi untuk menjaga kebersihan udara yang ada pada suatu ruangan dan membantu memperbaiki sirkulasi udara yang kurang baik dalam ruangan. Cara kerja Exhaust fan, yaitu dengan menarik udara yang ada didalam ruangan kemudian membuangnya ke luar dengan begitu sirkulasi udara pada ruangan tersebut akan berganti. *Exhaust fan* juga dapat mengatur volume udara pada suatu ruangan. (Kristiyanti & Wijayanto, 2022). Asap sisa masakan punya kandungan asbut karbon monoksida (CO), sulphur, serta pula nitrogen dioksida yang dapat berpotensi menyebabkan kanker paru-paru. Efek negatif asap dapur sama dengan asap rokok, secara dampak yang ditimbulkan, ialah bersin-bersin serta pula batuk-batuk. Selain itu ada juga ancaman penyakit membahayakan layaknya ISPA, sesak napas, pneumonia, bronkitis, pun kanker paru (Pradiansyah, 2019).

Tata letak dari dapur produksi disesuaikan dengan alur proses produksi sehingga memudahkan dalam pemrosesan bahan baku menjadi produk jadi. Setiap ruangan dihubungkan dengan pintu, seperti antara dapur utama dan ruang pengemasan, sehingga produk yang sudah matang dapat segera diserahkan pada tim pengemasan untuk dilakukan pengemasan di ruang pengemasan. Ruang *prepare* daging dihubungkan dengan ruang pengolahan bumbu karena biasanya proses pembuatan kuah atau kaldu menggunakan tulang daging dilakukan di ruang pengolahan bumbu. Sedangkan ruang *prepare* buah dan sayur dijaga agar tertutup untuk meminimalisir kontaminasi pada buah dan sayur, selain itu hal tersebut bertujuan untuk menjaga suhu dalam ruang *prepare* buah dan sayur tetap rendah untuk dapat menjaga kualitas buah dan sayur yang disimpan tetap segar.



Gambar 1. 6 Denah Tata Letak Dapur Produksi

Dapur produksi secara menyeluruh terdiri dari beberapa ruangan sebagai berikut:

1. Loading Deck

Loading deck berada di pintu utama dapur produksi dengan jalan yang sedikit menanjak. Loading deck digunakan sebagai tempat mobil boks saat akan menurunkan bahan-bahan baku ataupun saat mobil boks akan diisi oleh makanan yang telah siap untuk diantarkan pada konsumen.

2. Ruang Tester

Ruang tester berisi meja besar yang dikelilingi kursi serta meja yang dihias seperti di sebuah acara pernikahan. Ruangan ini digunakan untuk tempat mencicipi makanan jika ada menu makanan baru yang harus dicicipi, saat tidak digunakan ruangan ini digunakan sebagai ruangan multifungsi untuk rapat maupun interview.

3. Ruang *Prepare*

Ruangan *prepare* digunakan untuk menyiapkan buah dan sayur yang akan diolah selanjutnya, proses penyiapan berdasarkan pada menu yang telah ditetapkan setiap harinya. Dalam ruangan ini terdapat lemari pendingin yang digunakan untuk menyimpan stok buah dan sayur. Selain itu suhu ruangan ini dijaga untuk tetap dingin

sehingga buah dan sayur dapat diletakkan di rak sebelum dan sesudah dipotong tanpa takut kualitasnya menurun.

4. Ruang Pencucian Peralatan

Ruangan ini digunakan untuk mencuci semua peralatan yang sudah selesai digunakan, terdapat banyak kran air yang dapat digunakan.

5. Ruang Daging

Ruangan ini digunakan untuk menyiapkan keperluan daging baik daging ayam, daging sapi maupun *seafood*. Dalam ruangan ini terdapat meja yang digunakan untuk memotong daging dan wastafel yang digunakan untuk mencuci daging. Selain itu dalam ruangan ini terdapat lemari pendingin tempat penyimpanan daging yang sudah disiapkan dan siap untuk diolah.

6. Ruang Bumbu

Ruang bumbu digunakan untuk proses pembuatan bumbu halus, di dalamnya terdapat mesin untuk menghaluskan berbagai bahan. Selain digunakan untuk pembuatan bumbu, ruangan ini juga berisi kompor-kompor yang digunakan untuk memasak kuah dan juga sambal yang memerlukan pemanasan secara terus menerus dengan api sedang.

7. Dapur Utama Produksi

Dapur utama digunakan untuk memasak makanan sesuai dengan menu yang sudah ditetapkan. Ruang dapur utama yang luas terisi dengan sekitar 10 kompor dan 1 pemanggang yang digunakan, dengan tabung gas diletakkan di luar bangunan untuk menghindari resiko kebakaran. Selain itu proses pemasakan nasi juga dilakukan di ruangan ini. Ruangan ini terhubung langsung ke ruang pengemasan.

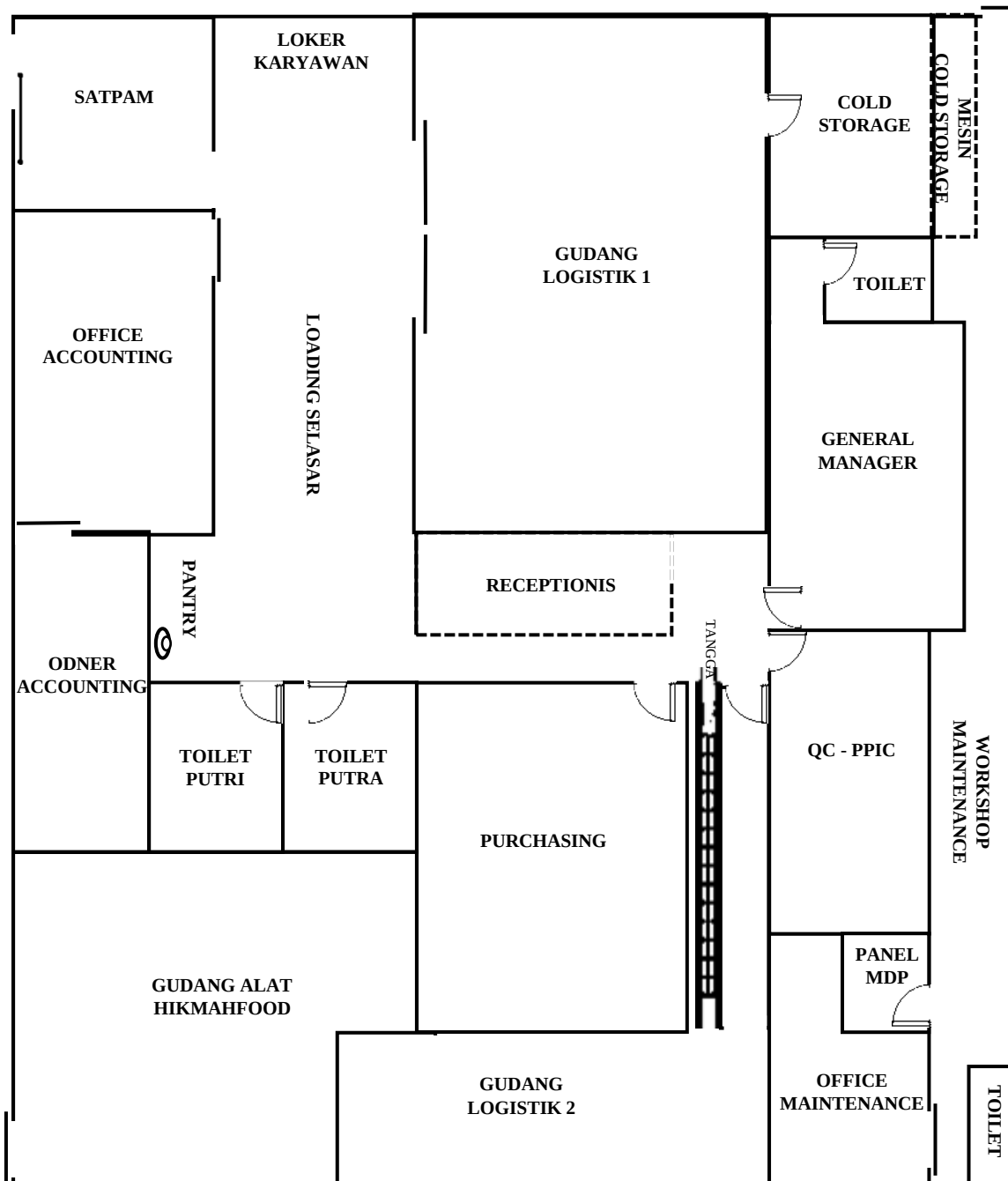
8. Ruang Pengemasan

Ruangan ini difungsikan sebagai tempat untuk mengemas langsung makanan yang sudah matang dari dapur produksi. Ruang pengemasan langsung mengarah ke loading deck untuk memudahkan proses pengangkutan.

Sedangkan kantor administrasi memiliki dua lantai yang terdiri dari ruang divisi accounting, ruang divisi marketing, ruang divisi purchasing, ruang divisi QC (*Quality Control*) & PPIC, ruang divisi HR (*Human Relation*) & GA, ruang divisi MIS, ruang meeting, gudang bahan baku, gudang barang, mushola, dan kamar mandi. Tata ruang didalam kantor administrasi juga disesuaikan untuk memudahkan alur produksi Hikmah Food Katering. Gudang bahan baku yang berada di kantor pusat diletakkan di bagian depan agar lebih mudah bila ada keperluan mengantar bahan baku ke dapur produksi. Setiap divisi yang berkaitan dengan proses produksi ditempatkan di lantai

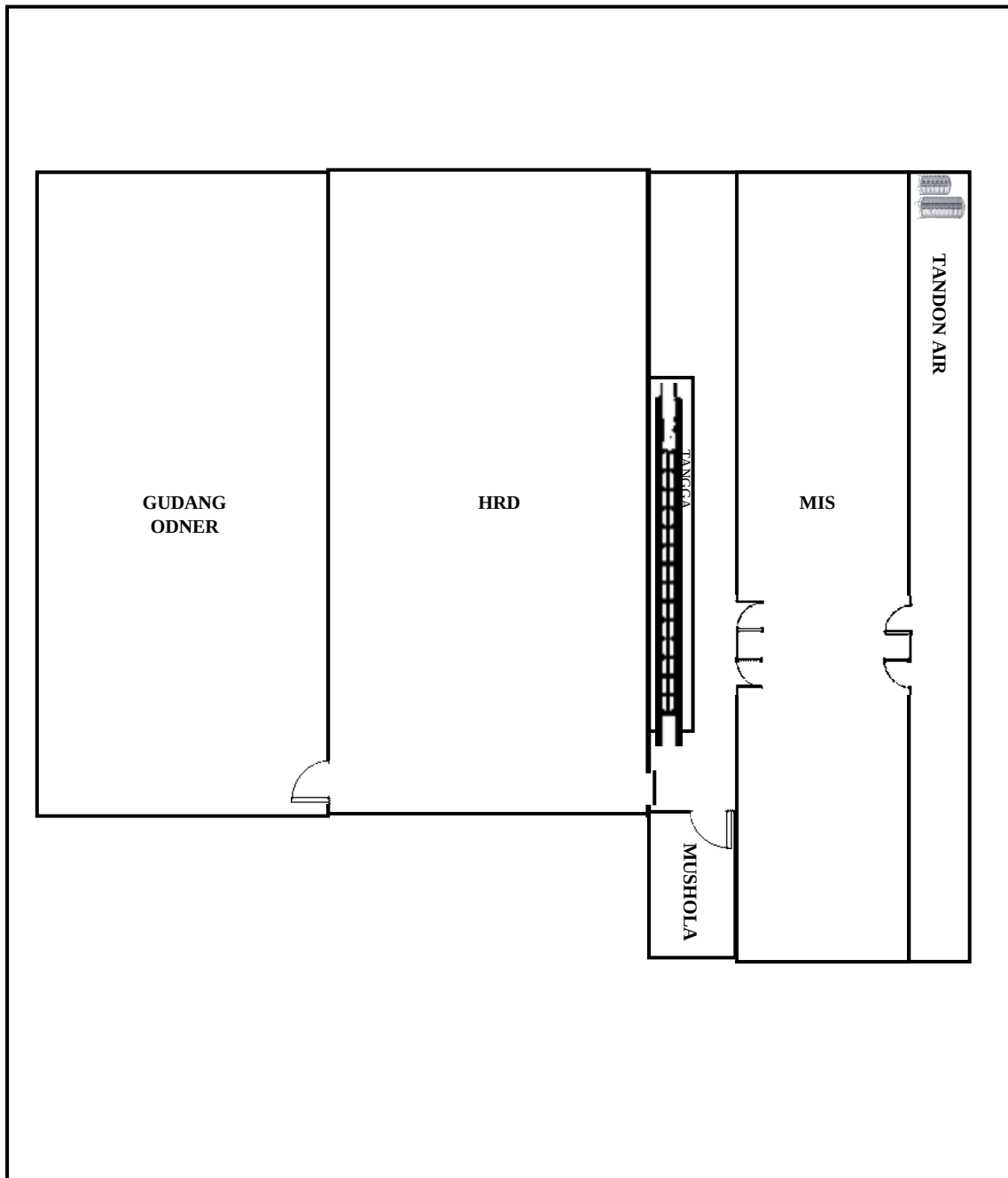
pertama sehingga apabila ada kebutuhan mendesak dapat lebih mudah untuk didatangi. Jalan yang menyambungkan antara dapur produksi dan kantor administrasi dibuat rata atau halus agar troli barang dapat mudah lewat untuk mobilitas bahan baku dari gudang ke dapur dan sebaliknya.

DENAH KANTOR ADMINISTRASI LANTAI 1



Gambar 1. 7 Denah Kantor Administrasi Lantai 1 PT. Hikmah Sejahtera

DENAH KANTOR ADMINISTRASI LANTAI 2



Gambar 1. 8 Denah Kantor Administrasi Lantai 2 PT. Hikmah Sejahtera

F. Sertifikasi

Hikmah Food Katering dalam menunjang proses produksinya telah memiliki beberapa sertifikat yang dapat menjamin mutu dari produk masakan yang dihasilkan, diantaranya ada sertifikat laik hygiene sanitasi, sertifikat halal, sertifikat penjamah makanan dan sertifikat pengelola makanan. Sertifikat laik hygiene sanitasi merupakan sertifikat yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Pemerintah Kota/Kabupaten

setempat sebagai bukti pemenuhan standar yang telah ditetapkan mengenai keamanan pangan. Sertifikat laik hygiene sanitasi dilihat sebagai hal yang sangat penting bagi pelaku usaha jasa boga karena dengan adanya sertifikat tersebut dapat dilihat bahwa olahan pangan siap saji yang disajikan pada konsumen sudah terjamin mutu dan kebersihannya. Sertifikat laik hygiene diwajibkan oleh pemerintah sejak adanya wabah penyakit Covid-19 pada tahun 2020 yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Salviana & widjangkoro, 2022). Sertifikat laik hygiene sanitasi berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang sesuai dengan persyaratan yang berlaku. Persyaratan yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi, yaitu persyaratan administrasi, persyaratan teknis jasaboga, dan pemeriksaan laboratorium untuk memeriksa cemaran kimia dan mikrobiologi.

Sertifikasi halal merupakan suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM MUI. Pasca Implementasi Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 tahun 2014, Sertifikasi halal didefinisikan sebagai pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. (Putra, 2017). Saat ini sertifikat halal dikeluarkan oleh BPJPH atau Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Sertifikat halal dapat terus berlaku setelah diterbitkan oleh BPJPH selama tidak adanya perubahan komposisi atau proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan tersebut. Perusahaan yang ingin mendapatkan sertifikat halal harus melalui proses audit oleh LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) baik dalam proses produksi maupun proses pengadaan bahan baku. Setelah proses audit akan dilakukan sidang oleh MUI untuk memastikan apakah perusahaan tersebut layak mendapatkan sertifikat halal.

Penjamah makanan adalah seseorang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya mulai dari tahapan persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai pada penyajian produk akhir, yang harus sesuai dan memenuhi syarat higiene sanitasi (Lukmitarani dkk,2018). Sertifikat penjamah makanan merupakan sertifikat kompetensi ditujukan pada seorang penjamah makanan atau pekerja yang bekerja pada area produksi atau pelayanan dalam bidang *Food & Beverage*. Sertifikat ini diperoleh dengan diadakannya pelatihan dan penilaian pekerja tersebut. Apabila pekerja tersebut sudah memenuhi setiap kriteria yang diajukan maka ia berhak mendapatkan sertifikat penjamah makanan. Sertifikat penjamah makanan difokuskan pada aspek sanitasi hygiene, standar kompetensi untuk menangani makanan dengan menjaga keamanan

pangan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 14 Tahun 2021, sertifikat penjamah makanan dapat digunakan sebagai salah satu syarat dalam memperoleh sertifikasi laik higiene sanitasi (SLHS). Sesuai dengan kepmenkes sertifikat penjamah makanan merupakan hal yang wajib untuk dimiliki pengolah usaha jasa boga karena menjadi salah satu persyaratan dalam penerapan higiene sanitasi usaha jasa boga. Upaya pendidikan higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan yang dianjurkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 /Menkes/Per/VI/2011 di atas, disebut sebagai Kursus Higiene Sanitasi Makanan. Kurikulum kursus tersebut juga telah diatur dalam Permenkes yang sama, yaitu terdiri dari tujuh materi, yang meliputi: perundang-undangan di bidang higiene sanitasi makanan, bahan pencemar terhadap makanan, penyakit bawaan makanan, prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman, pencucian dan penyimpanan peralatan pengolahan, pemeliharaan kebersihan lingkungan serta higiene perorangan. Ketujuh materi tersebut disampaikan kepada peserta kursus dalam waktu 10 x 45 menit (Lukmitarani dkk,2018).

G. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi dari Hikmah Food Katering perharinya bisa mencapai 2000 porsi termasuk pesanan eksternal dan pesanan internal. Setiap harinya Hikmah Food Katering menyediakan makan siang untuk murid SD Al-Hikmah, TK Al-Hikmah dan tenaga pengajar YLPI Al-Hikmah, serta makan siang untuk pegawai PT. Hikmah sejahtera. Sedangkan untuk pesanan perusahaan eksternal menyesuaikan pesanan, biasanya perusahaan yang melakukan pemesanan rutin, yaitu PT. UT Surabaya dan PT. HCA. Makan siang pegawai PT. Hikmah Sejahtera yang disiapkan oleh Hikmah Food Katering sekitar 560-570 porsi, lalu untuk murid SD AL-Hikmah sekitar 1000 porsi dan untuk murid TK AL-Hikmah sekitar 150 porsi. Sedangkan untuk pesanan perusahaan eksternal dalam sehari bisa mencapai 200 porsi.

Setiap menu yang disajikan oleh Hikmah Food Katering memiliki ketentuan, yaitu dalam satu porsi harus memiliki nilai gizi yang seimbang. Satu porsi menu yang disajikan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi konsumen berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Komponen dalam satu porsi menu yang disajikan, yaitu terdapat sumber karbohidrat dapat berupa nasi atau lontong, lauk utama sebagai sumber protein, 2 lauk pendamping, sayur, buah, lalu kerupuk dan sambal sebagai pelengkap. Setiap pesanan dibuat dengan dilebihkan satu porsi sebagai bahan sampel untuk dilakukan pengecekan apabila terdapat keluhan dari konsumen. Dalam usaha untuk tetap menyajikan makanan yang fresh baru saja matang maka proses produksi dilakukan menyesuaikan waktu yang ditetapkan konsumen. Makanan yang

sudah matang dipastikan kualitasnya dan langsung dikemas untuk menjaga mutu makanan nanti saat dikonsumsi oleh konsumen.

Tabel 1 Data Total Pesanan Tahun 2023

Bulan	Internal	Eksternal
Januari	77.415	190
Februari	75.678	180
Maret	67.822	170
April	12.108	12
Mei	72.091	929
Juni	51.036	1.362
Juli	46.453	1.376
Agustus	79.714	813
September	74.561	5.843
Oktober	78.213	6.200
November	77.918	5.789
Desember	43.770	5.137
Total	756.779	28.001

H. Ketenagakerjaan

PT. Hikmah Sejahtera memiliki pegawai yang tersebar di setiap bisnis unit yang dimiliki, total pegawai keseluruhan dari semua bisnis unit sekitar 129 pegawai tetap belum termasuk pegawai kontrak harian. PT. Hikmah Sejahtera mengelola beberapa bisnis unit, yaitu Restoran DK26 yang berada di Kota Surabaya dan Kota Batu, Gedung serbaguna & *sport center*, Hikmah Food Katering yang berada di Kota Surabaya dan Kota Batu, Swalayan, Kantin/Toko sekolah dan Transportasi.

Tabel 2 Data Pegawai PT. Hikmah Sejahtera

	Jumlah Pegawai
Resto DK 26 Batu	12
Resto DK 26 Surabaya	8
GSG & Sport Center	8
HO	10
Hikmah Food Batu	4
Hikmah Food Surabaya	64
Swalayan	10
Toko Sekolah	8
Transportasi	5
Total	129

Setiap pegawai mendapatkan asuransi berupa BPJS Ketenagakerjaan dan BPJS Kesehatan, selain itu juga ada fasilitas lain yang didapatkan setiap pegawai, seperti bonus, akses Sport Center, tempat parkir, loker, tempat ibadah, seragam kerja, dan makan siang. Fasilitas diartikan sebagai salah satu faktor penunjang kerja

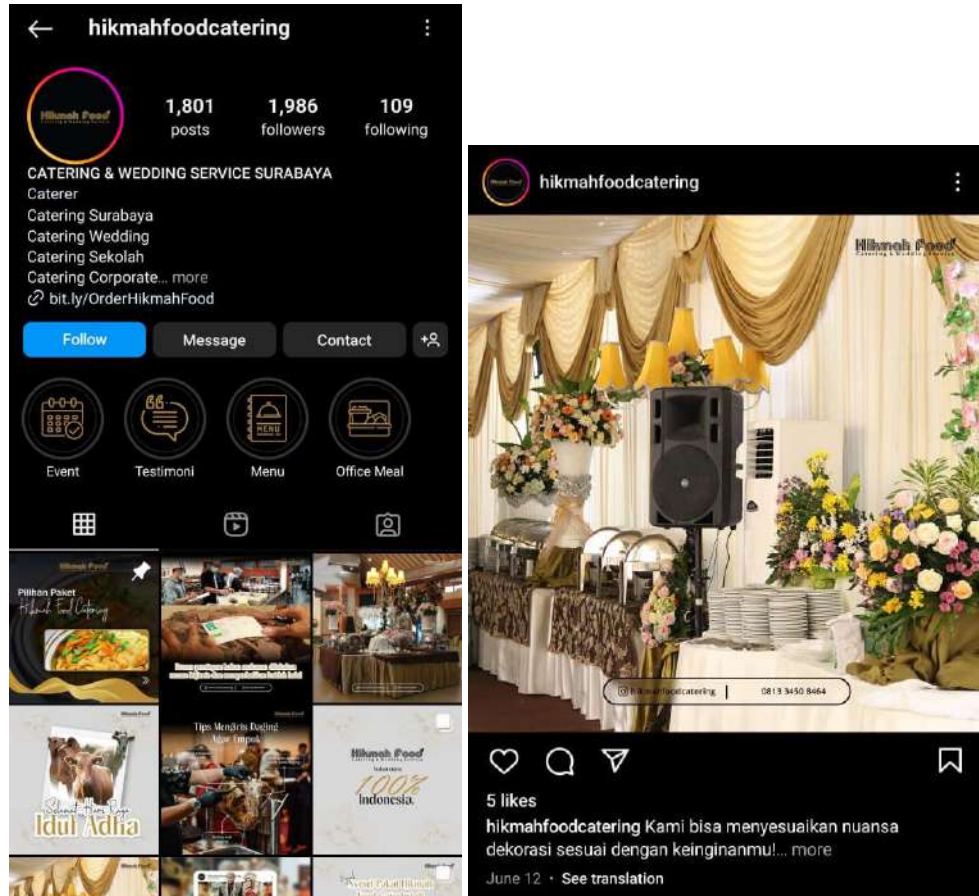
seorang karyawan dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh suatu perusahaan, fasilitas kerja yang baik dan sesuai dapat mendukung kinerja karyawan menjadi lebih kondusif dengan begitu dapat membuat pekerjaan lebih efektif dan efisien (Hasibuan, 2014). Jam kerja untuk setiap pegawai setiap harinya, yaitu jam 07.00-16.00 di hari biasa dan jam 07.00-12.00 pada hari sabtu. Setiap harinya absen kerja dilakukan secara *fingerprint*. Gaji yang didapatkan pegawai berkisar antara 3,5 juta hingga 15 juta rupiah bagi pegawai tetap, sedangkan untuk pegawai harian gaji per hari sebesar 90 ribu rupiah. Gaji diberikan setiap tanggal 25 di setiap bulannya. Bonus dapat diberikan kepada karyawan dengan masa kerja minimal 1 tahun.

I. Pemasaran

Hikmah Food Katering sebagai usaha penyedia olahan pangan siap saji tentu memiliki strategi pemasaran yang harus dapat menarik konsumen baik perusahaan eksternal maupun kebutuhan event, sehingga tidak hanya bergantung pada pesanan internal saja. Dalam menarik konsumen dan memberikan keuntungan bagi perusahaan maka diperlukan strategi pemasaran yang baik. Tetapi selain itu strategi pemasaran yang baik dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan penjualan, memperluas pangsa pasar, meningkatkan kesadaran merek, atau mencapai tujuan lainnya, seperti membangun keunggulan kompetitif dan membedakan diri dari pesaing (Bunjamin, 2021). PT. Hikmah Sejahtera menyadari sangat ketatnya persaingan dalam memasarkan Hikmah Food Katering, oleh karena itu mereka tidak bergantung pada kebutuhan event eksternal melainkan memfokuskan pemasaran kepada perusahaan eksternal.

Hikmah Food Katering sudah dipercaya oleh YLPI Al-Hikmah untuk menyediakan makanan bagi TK, SD, SMP dan SMP Al-Hikmah dengan predikat produk halal. Adanya sertifikasi dan slogan Katering Halal tersebut dimanfaatkan oleh PT. Hikmah Sejahtera untuk memasarkan Hikmah Food Katering. Dalam memasarkan Hikmah Food Katering kepada perusahaan eksternal PT. Hikmah Sejahtera membuat proposal dan mengajukan kerjasama langsung secara tertulis kepada perusahaan tersebut untuk menjadi vendor dalam menyediakan makan bagi para pegawai perusahaan tersebut. Saat ini PT. Hikmah Sejahtera tercatat sudah pernah bekerjasama dengan lebih dari 10 perusahaan eksternal untuk menjadikan Hikmah Food Katering vendor makan siang bagi para pegawai. PT. Hikmah Sejahtera melihat peluang serta kebutuhan dari perusahaan tersebut untuk melihat kemungkinan Hikmah Food Katering dapat dijadikan sebagai vendor makan siang bagi para pegawai perusahaan tersebut. Perusahaan eksternal ditawarkan berbagai menu yang bisa mereka tentukan sendiri mulai dari lauk utama, lauk pendamping, sayur, hingga

buah dan jumlah porsi yang bisa mereka tetapkan dengan harga yang menyesuaikan berkisar pada 15 ribu hingga 30 ribu rupiah.



Gambar 1. 9 Akun Instagram Hikmah Food Catering

Selain secara langsung mengajukan Kerjasama dengan perusahaan lain, PT. Hikmah Sejahtera juga mempromosikan Hikmah Food Katering melalui sosial media dengan membentuk tim yang bertugas khusus pada *Digital marketing*. *Digital marketing* adalah suatu kegiatan promosi dan pencarian pasar dalam upaya mendapatkan konsumen melalui media digital secara online yang memanfaatkan berbagai sarana misalnya jejaring sosial. *Platform* yang sering digunakan dalam *digital marketing* adalah media sosial atau jejaring sosial. Jejaring sosial yang tersedia sendiri terkadang memiliki jenis dan karakteristik yang berbeda. Ada yang sifatnya untuk pertemanan seperti Facebook, Path, Instagram, dan Twitter, ada pula yang khusus untuk mencari dan membangun relasi seperti yang ditawarkan LinkedIn. Selain itu tersedia pula media yang lebih pribadi seperti electronic mail (e-mail) dan pesan teks. Search engine seperti Google dan Yahoo pun dapat diberdayakan. Selain itu pelaku

usaha juga dapat memanfaatkan media blog ataupun situs pribadi (Syukri & Sunrawali, 2022). Sosial media yang Hikmah Food Katering gunakan untuk memasarkan produknya, yaitu Instagram dengan nama akun “hikmahfoodcatering”. Pada akun Instagram tersebut dapat dilihat dokumentasi proses produksi, kegiatan event, acara yang pernah ditangani serta informasi lainnya. Dapat dilihat bahwa Hikmah Food Katering juga sering melakukan promosi dengan mengikuti event pameran atau bazaar. Hal tersebut dapat sangat membantu proses pemasaran dengan semakin mengenalkan Hikmah Food Katering kepada calon konsumen. Hikmah Food Katering mengusung katering halal dengan slogan halal, dan lezat pada kemasannya yang diharapkan dapat menarik konsumen dengan menunjukkan komitmen Hikmah Food Katering. Adanya persaingan di dunia usaha jasa boga menyebabkan masyarakat menjadi ragu karena seringkali ada pelaku usaha yang belum menyentumkan sertifikat halal, dengan adanya hal tersebut maka Hikmah Food Katering hadir dengan meyakinkan konsumen bahwa produknya dijamin halal. Semakin sibuk kegiatan seseorang maka orang tersebut sering tidak memperhatikan asupan makanan yang dia konsumsi, maka Hikmah Food Katering menyediakan produk yang dapat memenuhi angka kecukupan gizi yang diperlukan seseorang dalam satu porsi.