

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan salah satu industri makanan terbanyak di Asia Tenggara. Salah satu produk makanan yang digemari Masyarakat Indonesia adalah berbagai macam jenis Mie dan Penyetan. PT. Mapan Sukses Sejahtera hadir sebagai perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan, khususnya dalam produksi mie, penyetan, dan *frozen food*. Perusahaan ini telah dikenal luas sebagai salah satu pelaku usaha kuliner yang mampu bertahan hingga tiga generasi. Berawal dari sebuah kedai sederhana dengan nama Mie Mapan di garasi rumah pada tahun 1992, PT. Mapan Sukses Sejahtera berkembang menjadi bisnis besar dengan jaringan luas, mencakup 28 cabang dan didukung oleh lebih dari 700 karyawan.

Salah satu prinsip penting yang menjadi pondasi dasar dalam proses produksi pangan adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). GMP menjadi rujukan utama dalam memastikan bahwa produk makanan yang dihasilkan tidak hanya lezat, tetapi juga aman, higienis, dan konsisten secara mutu. Penerapan GMP dalam industri makanan mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pemilihan dan penanganan bahan baku, sanitasi lingkungan kerja dan peralatan, pengawasan tenaga kerja, hingga sistem pencatatan dan pelabelan. Prinsip-prinsip dalam GMP, seperti menjaga kebersihan area produksi, penggunaan bahan *food grade*, serta implementasi prosedur kerja yang tertulis dan terdokumentasi, sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi fisik, kimia, dan mikrobiologis (Suryani et al, 2020)

Tanpa penerapan GMP, industri pangan akan rentan terhadap kerusakan mutu produk, penurunan kepercayaan konsumen, serta kemungkinan penarikan produk dari pasar yang dapat merugikan secara finansial dan reputasi. Oleh karena itu, GMP tidak hanya menjadi bentuk kepatuhan terhadap regulasi pemerintah dan lembaga sertifikasi, tetapi juga menjadi komitmen moral perusahaan dalam melindungi kesehatan masyarakat (Hidayat dan Yuliana, 2018). PT. Mapan Sukses Sejahtera merupakan salah satu perusahaan di bidang industri makanan olahan yang telah menerapkan prinsip

GMP dalam proses produksinya. Perusahaan ini bergerak di sektor *food and beverage* dengan memproduksi berbagai jenis makanan beku dan siap saji, seperti siomay, sambal, penyetan, serta produk unggulannya yaitu Mie. Produk Mie merupakan mie segar yang dikemas dalam kondisi beku tanpa bahan pengawet tambahan, namun tetap mampu bertahan lama karena sistem penyimpanan dingin dan proses pengolahan yang mengikuti standar sanitasi dan keamanan pangan.

Proses produksi Mie dirancang agar seluruh tahapan mulai dari penerimaan bahan, pencampuran, pemipihan, pencetakan, pengemasan, hingga penyimpanan berjalan sesuai dengan prinsip GMP. Seluruh peralatan yang digunakan berbahan *stainless steel*, pekerja mengenakan alat pelindung diri sesuai standar, dan lingkungan kerja dikendalikan kebersihannya secara berkala. Mie yang diproduksi mengutamakan bahan baku berkualitas dan proses pengolahan yang higienis untuk memenuhi selera konsumen sekaligus menjaga kepercayaan pelanggan, menerapkan teknologi yang tepat, serta memenuhi standar keamanan pangan. Mie merupakan salah satu dalam sajian menu Mie Mapan, memberikan cita rasa dan kelezatan yang khas. Proses pengolahan Mie di PT. Mapan Sukses Sejahtera melibatkan beberapa tahapan penting yang memastikan kesegaran dan keawetan produk.

Melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di *Central Kitchen* PT. Mapan Sukses Sejahtera, mahasiswa berkesempatan untuk mempelajari secara langsung bagaimana prinsip GMP diterapkan dalam industri nyata. Mahasiswa tidak hanya menjadi pengamat pasif, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam proses produksi Mie, mulai dari menimbang bahan baku, mencampur adonan, memantau proses pencetakan, hingga mengetahui penyimpanan suhu rendah. Dalam kegiatan ini, mahasiswa dapat memahami pentingnya dokumentasi yang rapi, seperti pencatatan suhu *cold storage*, sistem FIFO (*first in, first out*), serta pemeriksaan mutu organoleptik sebagai bagian dari pengendalian mutu harian. Semua kegiatan ini tidak hanya memperkaya wawasan teknis, tetapi juga memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan secara menyeluruh.

Selain aspek teknis, penerapan GMP juga memberikan pelajaran penting mengenai sikap profesional dalam bekerja. Mahasiswa belajar untuk disiplin waktu, mengikuti instruksi kerja, menjaga kebersihan personal, serta memahami alur komunikasi yang efektif. Dari pengalaman langsung inilah

mahasiswa mampu menghubungkan antara teori yang diperoleh di bangku kuliah seperti dengan implementasinya di lapangan secara nyata. Dengan demikian, kegiatan PKL di PT. Mapan Sukses Sejahtera memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan kompetensi mahasiswa di bidang teknologi pangan. Mahasiswa tidak hanya memahami pentingnya prosedur produksi yang aman dan higienis, tetapi juga menyadari bahwa kualitas suatu produk pangan ditentukan oleh konsistensi pelaksanaan prinsip-prinsip tersebut. GMP menjadi sistem yang menyeluruh, bukan hanya sekadar persyaratan administratif, melainkan bentuk integritas dan profesionalisme dalam industri pangan yang berkelanjutan (Firmansyah dan Lestari, 2023)

1.2 Tujuan

Pelaksanaan praktik kerja lapangan di *Central Kitchen* PT. Mapan Sukses Sejahtera bertujuan untuk :

- a. Mempelajari proses pengolahan mie mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan kemudian dibandingkan dengan teori yang didapatkan di perkuliahan.
- b. Mempelajari penerapan GMP pada PT. Mapan Sukses Sejahtera dan dibandingkan dengan 18 aspek GMP sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M IND/PER/7/10.

1.3 Manfaat

Pelaksanaan praktik kerja lapangan di *Central Kitchen* PT. Mapan Sukses Sejahtera bermanfaat untuk :

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

1.4 Profil Perusahaan

a. Visi dan Misi

Visi

Keluarga Mapan melalui jaringan resto Mie dan Penyetan terbaik dan terbesar di Asia

Misi

1. Menjadi usaha yang menguntungkan dari segi investasi para *share holder*.
2. Memberikan kesejahteraan bagi para *stake holder* : direktur, pimpinan, dan karyawan.
3. Menyediakan makanan yang halal dan berkualitas
4. Memberikan pelayanan terbaik berdasarkan standar *service excellent*
5. Mengembangkan sistem operasional yang lebih baik lewat inovasi dan teknologi
6. Membangun sistem manajemen dan sumber daya manusia berstandar internasional dan menjadi tempat pilihan untuk berkarir
7. Menjalin hubungan yang saling menguntungkan dengan mitra usaha dan supplier

Budaya

1. Matahari **Komitmen**
2. Mata saya **Tanggung jawab**
3. Segitiga polantas **Integritas**
4. Kaki meja **Belajar**
5. Mulut saya ber**Komunikasi**
6. Jempol **Mutu** terbaik
7. Hati saya **Peduli**
8. Kaki gurita **Kerjasama tim**
9. September ceria ber**Gembira**
10. Saya **Bersyukur**
11. Pagar **Sistem**

b. Logo



Gambar 1 Logo PT. Mapan Sukses Sejahtera

(Sumber : PT. Mapan Sukses Sejahtera, 2025)

c. Lokasi Perusahaan

PT. Mapan Sukses Sejahtera terletak Jl. Brigjen Katamso IV NO. 7a, Balongpoh, Kedungrejo, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Bangunan pabrik tersebut terbagi atas gudang, ruang produksi, kamar mandi, dan ruang pengemasan dan *office*. Batas-batas PT. Mapan Sukses Sejahtera adalah sebagai berikut:

- Batas Utara : Kota Surabaya
- Batas Timur : Kecamatan Sedati
- Batas Selatan : Kecamatan Gedangan
- Batas Barat : Kecamatan Taman



Gambar 2 Lokasi PT. Mapan Sukses Sejahtera

(Sumber : Dokumen Pribadi)

seperti berbagai macam mie, penyetan, sambal, siomay, bakwan, dan snack.

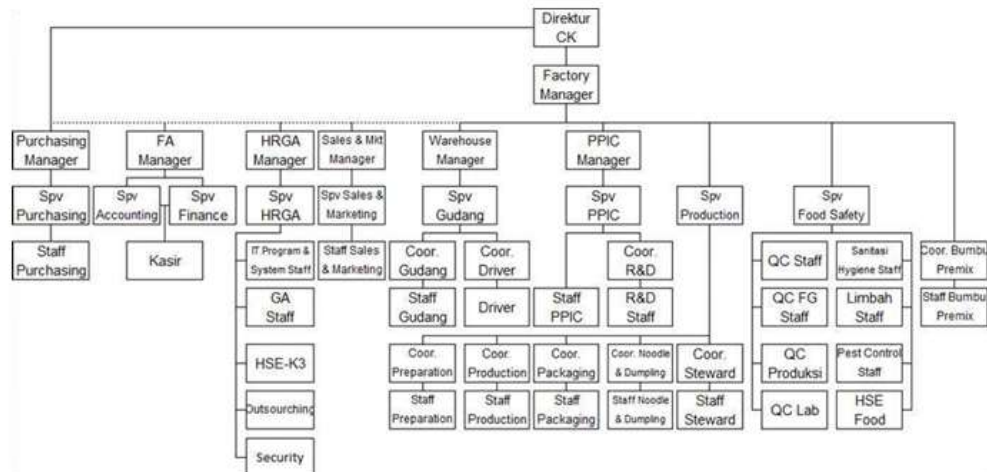
f. Pemasaran Produk

PT. Mapan Sukses Sejahtera menjalankan strategi pemasaran melalui dua teknis, yakni offline dan online. Untuk offline, produk didistribusikan secara langsung ke seluruh gerai Mie Mapan dan Kedai Kipas dan pemasangan spanduk atau banner promo. Sementara itu, penjualan produk *frozen food* ditangani oleh tim sales yang memasarkan secara langsung ke hotel, kafe, dan toko *frozen food*. Di sisi lain, pemasaran online dilakukan melalui berbagai platform digital dan layanan *e-commerce* seperti ShopeeFood, GrabFood, GoFood, hingga TikTok Shop.

g. Struktur Organisasi PT. Mapan Sukses Sejahtera

Sistem struktur organisasi dalam Perusahaan digunakan untuk mengatur hierarki dalam sebuah organisasi dengan bertanggung jawab atas operasional perusahaan, budaya, dan kesuksesan secara keseluruhan untuk mencapai tujuan dimasa yang akan datang. Struktur organisasi menjelaskan komponen setiap perusahaan disusun secara tertata dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. PT. Mapan Sukses Sejahtera dipimpin oleh direktur *Central Kitchen* membawahi *Factory Manager* sebagai pembuat kebijakan, penanggung jawab, dan mengawasi operasi harian mulai dari produksi dan manufaktur hingga memastikan kebijakan dan prosedur berjalan dengan baik.

PT. Mapan Sukses Sejahtera menggunakan struktur organisasi garis, dimana wewenang langsung mengalir dari manajemen tingkat atas ke tingkat bawahnya, oleh karena itu semua tanggung jawab berada pada pimpinan Perusahaan. Berikut merupakan gambar struktur organisasi PT. Mapan Sukses Sejahtera.



Gambar 4 Struktur Organisasi Central Kitchen PT. Mapan Sukses Sejahtera

(Sumber : PT. Mapan Sukses Sejahtera, 2025)

h. Ketenagakerjaan PT. Mapan Sukses Sejahtera

1. Waktu Kerja

Waktu kerja yang ditetapkan oleh PT. Mapan Sukses Sejahtera adalah 6 hari selama 1 minggu yaitu masuk pada hari senin sampai sabtu dan libur pada hari minggu. Selain itu jam kerja dilaksanakan selama 9 jam yang dimulai dari pukul 06.30 – 15.30 WIB, sedangkan waktu istirahat dimulai pukul 12.00 – 13.00 WIB, tetapi hari jumat istirahat dimulai pukul 11.30 – 13.00 WIB.

2. Kesejahteraan Karyawan

Sebagai usaha untuk membalas jasa karyawan, PT. Mapan Sukses Sejahtera memberikan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan karyawan dalam bentuk tanggungan kesehatan berupa:

- Cuti melahirkan Cuti melahirkan hanya berlaku untuk wanita hamil yang akan melahirkan dan diberikan cuti selama 3 bulan.
- Tunjangan Hari Raya dibayarkan oleh perusahaan setiap tahunnya. Besaran yang diterima yaitu dua kali lipat dari gaji pokok.

3. Fasilitas Tenaga Kerja

a. Tempat parkir

Tersedia lapangan parkir untuk meletakkan kendaraan yang digunakan oleh karyawan. Tempat parkir roda empat didepan pabrik dan parkir roda dua dibagi menjadi 2 tempat yaitu samping pabrik dan lantai 2 pabrik dengan jarak kurang lebih 100 m.

b. Loker

Perusahaan memberikan fasilitas loker untuk karyawan menyimpan barang bawaannya agar aman. Loker terbagi menjadi 2 yaitu loker Wanita dan loker pria yang dapat digunakan oleh masing-masing karyawan untuk menyimpan tas dan dapat dikunci.

c. Tempat ibadah

Perusahaan juga menyediakan tempat ibadah khususnya untuk orang muslim yang ingin menjalankan ibadah sholat. Fasilitas ini berbentuk mushola yang berada pada lingkungan pabrik.

d. Tempat sanitasi

Tempat sanitasi yang disediakan merupakan tempat untuk mencuci tangan dan kaki. Tujuan dari pemberian tempat sanitasi ini adalah agar seluruh karyawan pabrik dapat mencuci tangan dan kaki sebelum memasuki ruangan produksi.

e. APD

Fasilitas APD diberikan untuk melindungi karyawan selama di dalam ruangan produksi. APD yang diberikan lengkap dari kepala hingga kaki, seperti *hair cap*, masker, apron, *sarung tangan*, serta Sepatu *boots*.