

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam yang sangat melimpah, contohnya seperti komoditas buah-buahan. Buah merupakan komoditas penting dalam kehidupan sehari-hari karena sangat dibutuhkan dalam menu makanan sebagai sumber utama vitamin, mineral dan serat gizi. Kebutuhan buah akan semakin meningkat sejalan dengan bertambahnya penduduk dan meningkatnya pendapatan dan pendidikan masyarakat. Indonesia merupakan produsen buah terbaik sehingga dapat memberikan hal yang bermanfaat bagi masyarakat, macam-macam buah yang telah dihasilkan salah satunya yaitu buah mangga.

Mangga (*Mangifera* spp.) termasuk komoditas buah unggulan nasional yang mampu berperan sebagai sumber vitamin dan mineral, meningkatkan pendapatan petani, serta mendukung perkembangan industri dan ekspor (Hatta et al., 2018). Mangga merupakan buah musiman dengan waktu panen dua kali dalam setahun. Panen pertama pada bulan Juli sampai September sering disebut sebagai panen kecil dan panen kedua berlangsung antara bulan November dan Desember dikenal dengan sebutan panen raya. Peningkatan produksi buah mangga di Indonesia menyebabkan sulitnya pemasaran dengan harga jual yang tinggi. Produksi buah mangga yang meningkat juga berdampak pada mutu buah mangga akibat penanganan pascapanen dan distribusi yang kurang memadai. Selain itu, kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan semakin tinggi, sehingga mereka cenderung rutin mengonsumsi buah dan memilih produk olahan buah yang sehat. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengembangan produk yang tepat untuk mempertahankan kualitas mangga dan harga jual yang tinggi.

Salah satu pengembangan produk dari buah mangga yang dapat dilakukan adalah *sweet dried fruit* atau manisan buah. Mangga dapat diolah menjadi *sweet dried fruit* dengan menggunakan teknologi pengeringan menggunakan mesin *food dehydrator*. Pengembangan produk dengan teknologi ini tentu dapat meningkatkan jangkauan pemasaran buah yang lebih luas dan dapat memenuhi permintaan konsumen terhadap produk olahan dari buah mangga yang berkualitas baik.

PT Sunrei Food Products, Malang, Jawa Timur merupakan suatu perusahaan yang menginovasi pengolahan makanan komoditas buah. Inovasi yang diciptakan oleh perusahaan tersebut akan mempermudah masyarakat untuk mengonsumsi buah dalam bentuk produk yang dihasilkan yaitu manisan buah kering, manisan buah mangga kering menjadi produk unggulan dalam perusahaan tersebut. PT Sunrei Food Products mengolah produknya tidak menggunakan tambahan perisa, sehingga rasa yang digunakan merupakan rasa alami dari buah tersebut.

Proses pengolahan dalam PT Sunrei Food Products dari Teknik penanganan dan aplikasi teknologi yang digunakan menjadi salah satu factor penting untuk mendukung hasil produksi manisan buah mangga kering yang memiliki kualitas dan mutu yang baik serta terhindari dari kontaminasi fisik, kimia maupun mikrobiologis. Oleh karena itu, melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan mampu membantu mahasiswa untuk dapat mengidentifikasi proses produksi dan mempelajari serta menganalisa factor yang dapat mempengaruhi kualitas atau mutu produk manisan buah kering PT Sunrei Food Products.

B. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik pada PT Sunrei Food Products adalah untuk mengetahui dan mempelajari manajemen industri yang meliputi lokasi perusahaan, struktur organisasi, ketenagakerjaan, tata letak fasilitas, mesin dan peralatan, proses produksi, pengendalian mutu, pemasaran, sanitasi, limbah serta keselamatan dan Kesehatan kerja.

C. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa:

- Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa dan mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari.
- Menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang terdapat di dalam dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang diperoleh saat perkuliahan nantinya dapat di terapkan di dunia industri.
- Melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi, dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajarinya,

2. Bagi perguruan tinggi:

- Mendekatkan perguruan tinggi dengan industri sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan industri.
- Memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan

3. Bagi perusahaan:

- Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermanfaat bagi perusahaan atau industri.
- 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. Profil Perusahaan

1. Sejarah dan Profil PT Sunrei Food Products

PT Sunrei Food Product merupakan salah satu industri yang mengolah produk buah buahan kering atau dried fruit yang terletak di Jalan Sempu Desa Gadingkulon Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. PT Sunrei Food Product ini berdiri di bawah pimpinan Bapak Charles Nicholson. Bapak Charles sebelumnya merupakan seorang konsultan di bidang pertanian yang mendapatkan banyak keluhan terkait meningkatnya jumlah buah mangga busuk tanpa diolah di daerah Kediri. Dengan adanya masalah tersebut maka Bapak Charles Nicholson mulai berpikir untuk menciptakan sebuah ide dalam mengolah buah mangga menjadi sebuah produk yang jarang dibuat dan dapat membuka peluang untuk membuka lapangan pekerjaan baru. Setelah itu terciptalah ide untuk mengolah mangga menjadi buah kering dengan mempertimbangkan alat untuk pengolahan buah mangga.

PT Sunrei Food Products berdiri sejak tahun 2006 di Kediri dengan pemegang saham tertinggi yaitu Yayasan Bina Manusia Seutuhnya. Karena banyaknya buah mangga yang dihasilkan oleh Kelompok Tani Sumbermulyo, maka pemerintah Kabupaten Kediri menyarankan PT Sunrei Food Products untuk bekerja sama dengan Kelompok Tani Sumbermulyo dalam mendapatkan pekerja dan sumber bahan baku. Dengan mengolah buah mangga yang dilakukan oleh PT Sunrei Food Products akan membantu Kelompok Tani Sumbermulyo dalam memasarkan buah mangga secara langsung tanpa perlu dijual dan menemukan pembeli terlebih dahulu.

Pada tahun 2021, PT Sunrei Food Products berpindah lokasi di Kota Malang dan mulai beroperasi pada tahun 2022. PT Sunrei Food Products

melakukan pemindahan lokasi untuk mempermudah sarana dan prasarana khususnya dalam hal perizinan BPOM, Halal dan lain sebagainya. PT Sunrei Food Product melakukan inovasi mesin, formula, dan SOP dari tahun 2006 hingga 2020. PT Sunrei Food Products memproduksi manisan buah kering dari buah mangga, pepaya, nanas, kelapa, dan jambu biji. PT Sunrei Food Product memiliki tujuan untuk mendorong masyarakat sekitar dan merangkul para pekerja, terutama mereka yang tinggal di sekitar perusahaan. Oleh karena itu, banyak pekerja diambil dari wilayah sekitar perusahaan, yaitu Dau, Kabupaten Malang. Para pekerja yang membantu dalam proses produksi adalah ibu-ibu dari Desa Gadingkulon dan Desa Tegalweru yang ingin bekerja sama dengan perusahaan.

2. Logo Perusahaan

PT Sunrei Food Products memiliki logo perusahaan yang menggambarkan identitas perusahaan. Logo pada PT Sunrei Food Products yaitu berbentuk seperti matahari yang sesuai dengan nama perusahaan yaitu “Sunrei”. Nama Sunrei dibuat dari dua kata yaitu “Sun” yang berarti matahari dan “REI” atau “*Resource Exchange Internasional*” yang merupakan sebuah organisasi di bidang Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) yang berbasis di Amerika. REI beroperasi di Indonesia sebagai proyek konsultan pertanian yang bertujuan untuk mengadakan pengolahan industri menengah serta mengembangkan sumber daya manusia.



Gambar 1. Logo Perusahaan PT Sunrei Food Products

Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

3. Logo Produk

Logo produk PT Sunrei Food Products memiliki tujuan yang sama seperti logo perusahaan yaitu menggambarkan identitas yang berkaitan dengan produk itu sendiri. Produk PT Sunrei Food Products diberikan nama “Java Bites”. Logo produk ini digambarkan dengan warna orange yang

mencerminkan sejarah perusahaan, dimana produk awal yang dihasilkan oleh PT Sunrei Food Products adalah buah mangga. Logo Java Bites digambarkan dengan bentuk lingkaran seperti buah yang sudah tergigit seperti pengartian dari nama produk itu sendiri.



Gambar 2. Logo Produk PT. Sunrei Food Products
Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

4. Visi dan Misi Perusahaan

PT Sunrei Food Products menerapkan visi yaitu ingin dikenal oleh masyarakat sebagai perusahaan pengolah makanan sehat di Indonesia khususnya dalam bidang buah kering dengan tujuan agar dapat menginspirasi dan mempunyai dampak positif bagi masyarakat. Sedangkan misi yang diterapkan oleh PT Sunrei Food Products adalah dapat menciptakan sebuah produk yang berkualitas dan membuat perusahaan lebih banyak dikenal oleh masyarakat umum, serta menjadi perusahaan yang mendukung yayasan. Selain itu, PT Sunrei berkomitmen untuk menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di sekitar perusahaan.

E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

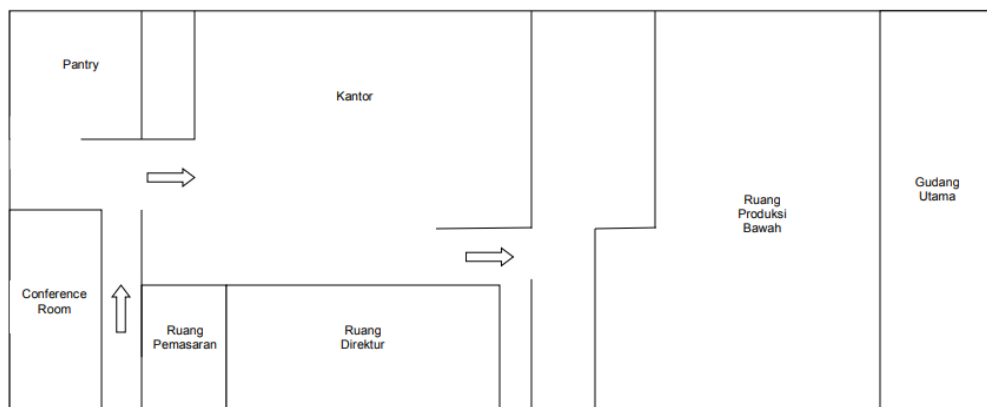
PT Sunrei Food Products berlokasi di Kabupaten Malang tepatnya di Jalan Raya Sempu Desa Gadingkulon Kecamatan Dau, Jawa Timur. Desa Gadingkulon sendiri mempunyai luas wilayah sebesar 453 Km² dan terdiri dari tiga dusun yaitu Dusun Princi, Dusun Krajan dan Dusun Sempu. Lokasi perusahaan ini juga dekat dengan wisata petik jeruk. Batas lokasi yang terdapat pada perusahaan PT Sunrei Food Products, sebagai berikut:

Batas sebelah utara	: Area pemukiman pendudukan
Batas sebelah timur	: Area ladang perkebunan

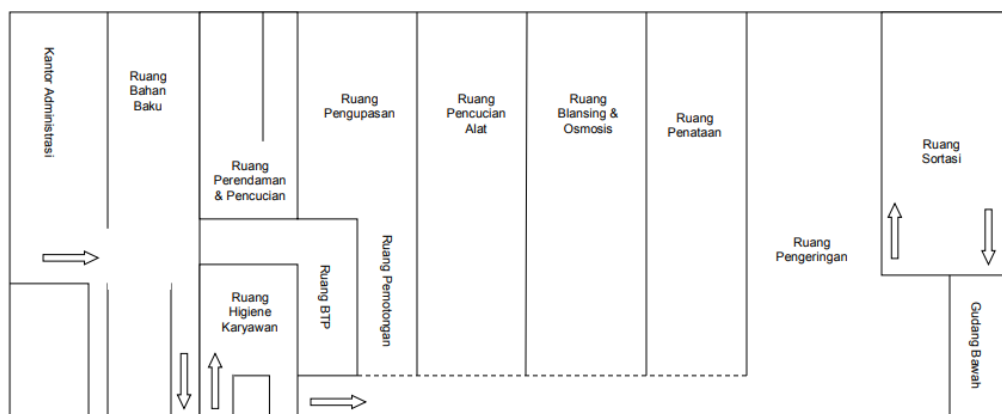
Batas sebelah barat : Wisata patung ular dan harimau
 Batas sebelah selatan : Area ladang perkebunan



Gambar 3. Lokasi PT Sunrei Food Products
 Sumber: Google Maps (2024)



Gambar 4. Tata Letak Lantai Atas PT Sunrei Food Products
 Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)



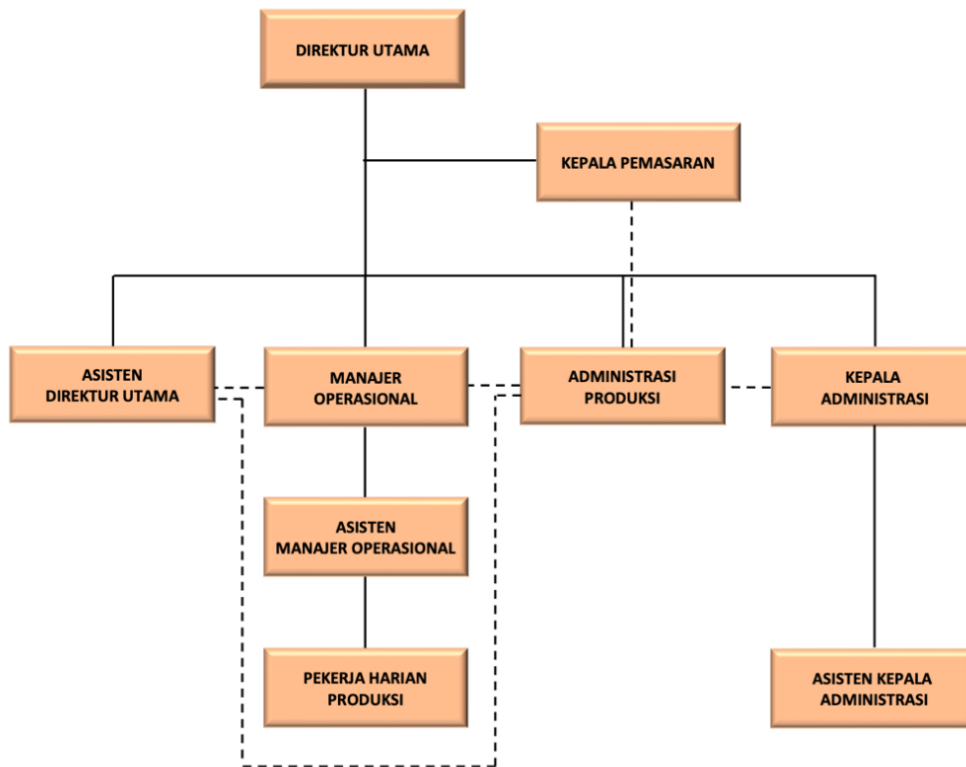
Gambar 5. Tata Letak Lantai Bawah PT Sunrei Food Products
 Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

Pemilihan lokasi PT Sunrei Food Products yang berada di Dau, Kabupaten Malang adalah untuk memberikan kemudahan dalam hal sarana dan prasarana seperti proses dalam mendapatkan perizinan BPOM, Halal dan lain sebagainya. Alasan PT Sunrei Food Products memilih lokasi tersebut adalah kedekatan infrastruktur sangat dibutuhkan untuk menjamin kemudahan pengiriman produk dan bahan baku. Pemilihan lokasi perusahaan PT Sunrei Food Products mempertimbangkan ketersediaan utilitas untuk mendukung proses produksi yang perlu menggunakan listrik dan air dalam membantu kegiatan proses produksi.

F. Struktur Organisasi Perusahaan

PT Sunrei Food Products menggunakan tipe struktur organisasi lini. Tipe organisasi ini kekuasaan mengalir secara langsung dari direktur ke kepala bagian, serta kepala bagian menjalankan fungsi pengawasan dalam masing-masing bagiannya. Penerapan tipe organisasi lini pada PT Sunrei Food Products dinilai disesuaikan dengan bentuk organisasi yang masih relatif kecil. Lalu pembagian tugas untuk masing-masing pekerja yang dilakukan tidak memiliki spesialisasi yang terlalu terstruktur dan kekuasaan tertinggi dialirkan langsung dari seorang direktur.

Berikut terdapat gambar yang meliputi posisi dan penanggung jawab yang terdapat dalam PT Sunrei Food Products dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 6. Struktur Organisasi PT Sunrei Food Products

Sumber: PT Sunrei Food Products (2024)

1. Direktur Utama
 - a. Memimpin perusahaan dan menjadi seorang dalam menentukan keputusan terakhir
 - b. Mengatur pemberian tugas dan tanggung jawab kepada coordinator masing-masing bagian.
 - c. Melakukan pengawasan kinerja untuk setiap coordinator bagian dan memberikan laporan terkait kinerja perusahaan kepada para pemegang saham.
2. Kepala Pemasaran
 - a. Bertanggung jawab terkait distribusi produk dalam memastikan pasokan yang cukup.
 - b. Mempunyai peran yang penting dalam memenuhi kepuasan dan kebutuhan konsumen serta melakukan promosi produk agar dapat mencapai penjualan optimal.

3. Asisten Direktur Utama
 - a. Bertanggung jawab dalam membantu dan mendukung tugas yang sedang dijalankan oleh Direktur utama.
 - b. Mempunyai pemahaman yang mendalam terkait dengan industri perusahaan, kemampuan manajerial serta dapat berkomunikasi dengan baik.
4. Manajer Operasional
 - a. Bertanggung jawab mengenai pengelolaan dalam berbagai aspek operasional dan persoalan yang terjadi dalam sebuah perusahaan.
 - b. Meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional perusahaan.
 - c. Memastikan system dan peraturan berjalan normal sesuai dengan visi dan misi yang telah ditetapkan oleh perusahaan.
5. Asisten Manajer Operasional
 - a. Membantu manajer operasional dalam perencanaan dan pelaksanaan yang terjadi dalam sebuah perusahaan.
 - b. Membantu dalam pengembangan dan implementasi Prosedur Operasional Standar (SOP)
6. Pekerja Harian Produksi
 - a. Bertugas sebagai pelaksana pada seluruh kegiatan produksi mulai dari sortasi bahan baku hingga pengemasan produk.
7. Administrasi Produksi
 - a. Mengelola data produksi harian termasuk jumlah produksi, bahan baku yang digunakan dan produk jadi.
 - b. Menyusun laporan produksi mingguan, bulanan hingga tahunan untuk manajemen
 - c. Membantu dalam perencanaan dan penjadwalan produksi untuk memenuhi permintaan pasar
8. Kepala Administrasi
 - a. Mengelola dokumen penting perusahaan
 - b. Mengelola anggaran departemen administrasi dan mengendalikan biaya operasional
 - c. Menyusun dan mengimplementasikan kebijakan serta prosedur administrasi yang efisien
9. Asisten Kepala Administrasi

- a. Menyusun dan mendistribusikan laporan rutin serta dokumen administrasi
- b. Mengelola proyek khusus yang ditugaskan oleh kepala administrasi

G. Ketenagakerjaan

1. Tenaga Kerja Kontrak

Pada PT Sunrei Food Products, tenaga kerja kontrak ini umumnya berlaku pada tenaga kerja tidak langsung diantaranya bagian administrasi, asisten direktur, asisten manajer operasional serta asisten administrasi. Tenaga kerja kontrak ini memiliki sistem penggajian yang dilakukan secara rutin pada tiap bulannya.

2. Tenaga Kerja Musiman

PT Sunrei Food Products mempekerjakan tenaga kerja musiman atau disebut sebagai pekerja harian. Pekerja harian ini berperan secara langsung dalam proses produksi. Tugas yang dilakukan mulai dari pencucian buah, pengupasan sampai dengan proses pengemasan. Umumnya pekerja harian di PT Sunrei Food Products yaitu para ibu rumah tangga yang berada di sekitar perusahaan.

Sistem tenaga kerja musiman ini didasarkan pada jumlah produksi yang akan dilakukan atas dasar jumlah permintaan produk yang tinggi. Jika terdapat jumlah permintaan yang cukup tinggi dan perusahaan akan melakukan produksi dengan skala yang cukup besar, maka akan dilakukan perekrutan tenaga kerja yang lebih banyak. Namun jika permintaan produk sedang menurun atau bahan baku yang akan diproduksi dengan skala kecil maka hanya akan dibutuhkan sedikit tenaga kerja saja. Sistem pembagian upah untuk tenaga kerja musiman ini berdasarkan jumlah hari kerja dengan 1 hari kerja sebanyak 8 jam. Pembagian upah dilakukan satu minggu sekali setiap hari senin. Perincian klasifikasi dan jumlah tenaga kerja di PT Sunrei Food Products dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Klasifikasi dan Jumlah Tenaga Kerja PT Sunrei Food Products

No.	Tenaga Kerja	Jumlah	Jenis
1.	Direktur utama	1	Tidak langsung
2.	Asisten direktur	1	Tidak langsung
3.	Kepala pemasaran	1	Tidak langsung
4.	Kepala administrasi	1	Tidak langsung

5.	Asisten kepala administrasi	1	Tidak langsung
6.	Manajer operasional	1	Langsung
7.	Asisten manajer operasional	1	Langsung
8.	Administrasi produksi	1	Langsung
9.	Pekerja harian produksi	15	Langsung
	Jumlah	23	

Sumber: PT. Sunrei Food Products (2024)

3. Waktu Kerja

Waktu kerja yang ditetapkan oleh PT Sunrei Food Products adalah 5 hari dalam seminggu sehingga dalam satu hari terdapat 8 jam kerja. Hari kerja yang ditetapkan yaitu mulai dari hari senin sampai dengan hari jumat. Jika terjadi lonjakan permintaan produk yang tinggi dengan skala yang besar maka perusahaan akan meminta beberapa pekerja masuk di hari sabtu. Dengan demikian para pekerja yang masuk di hari sabtu akan mendapatkan upah tambahan. Waktu kerja di PT Sunrei Food Products akan dimulai pukul 07.00 sampai dengan pukul 16.00. Waktu istirahat yang didapatkan para pekerja dalam 1 jam yang dimulai dari pukul 12.00 sampai 13.00. Para pekerja melakukan absensi menggunakan fingerprint di saat jam masuk, jam istirahat dan saat pulang kerja untuk mengetahui bahwa pekerja menjalankan tugasnya sesuai dengan jam kerja dan tidak telat saat masuk maupun pulang kerja.

4. Sistem Penggajian

Sistem penggajian di PT Sunrei Food Products dibedakan berdasarkan jenis pekerjaannya. Penggajian tenaga kerja kontrak diberikan setiap satu bulan sekali, sedangkan untuk tenaga kerja musiman diberikan berdasarkan jumlah hari kerjanya, dengan satu hari kerja berdurasi 8 jam. Pembayaran gaji dilakukan setiap minggu pada hari Senin. Penggajian untuk tenaga kerja musiman dibagi menjadi 3 golongan berdasarkan tingkat produktivitas dan pengalaman kerja masing-masing, yaitu:

Tabel 2. Golongan Penggajian Pekerja PT Sunrei Food Products

Golongan	Jumlah Upah
1	Rp 10.000 / jam
2	Rp 13.300 / jam

Sumber: PT. Sunrei Food Products (2024)

5. Tunjangan dan Fasilitas

PT Sunrei Food Products memberikan fasilitas tenaga kerja yang terdiri menjadi dua jenis yaitu finansial dan non finansial. Fasilitas finansial yang diberikan yaitu berupa gaji dan upah. Penggajian yang dilakukan sesuai pada pekerja kontrak dengan nominal sesuai yang disepakati dan dibayar tiap satu bulan sekali. Penggajian pada pekerja musiman sesuai dengan jam kerja yang dilakukan. Penggajian dilakukan tiap satu minggu sekali di hari senin. Tenaga kerja yang melakukan kerja di waktu lembur akan mendapatkan upah tambahan.

Fasilitas non finansial yang diberikan berupa tempat ruang istirahat, kamar mandi, serta air minum. Selain itu diberikan fasilitas pendukung seperti kipas angin, meja dan kursi untuk memenuhi kebutuhan setiap pekerja agar lebih optimal dan nyaman.