

**LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG  
PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI KANTIN PLANT PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**



**Oleh**

<b>Helvynda Dwita Yollanda</b>	<b>101611133022</b>
<b>Rr. Ananda Shafira Rezki K.</b>	<b>101611133185</b>
<b>Grace Bella Kezia Nussy</b>	<b>101611133236</b>

**DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2020**

**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG  
DI PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO), TBK**

Disusun Oleh :

**Helvynda Dwita Yollanda            101611133022**  
**Rr. Ananda Shafira Rezki K.        101611133185**  
**Grace Bella Kezia Nussy            101611133236**

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh :  
Surabaya, 31 Januari 2020

Mengetahui,  
PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk  
a.n. Direksi  
Kepala Unit Operasional SDM,



Wahjudy Ernanto P., ST.  
NIP. 00000821

Pembimbing di PT. Semen Indonesia  
(Persero), Tbk



Ali Imron  
NIP. 6894012

Mengetahui,  
Ketua Departemen Gizi



Dr. Annis Catur Adi, Ir., M.Si  
NIP. 196903011994121001

Pembimbing Departemen



Mahmud Aditya Rifqi, S.Gz, M.Si  
NIP. 198812072015041003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehinggapenulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan tepat waktu. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak yang senantiasa membantu dalam progres penulisan laporan ini. Secara khusus penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. Orang tua penulis yang senantiasa mendukung total secara lahir dan batin dalam keberjalanan pendidikan di Universitas Airlangga.
2. Seluruh anggota keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan penuh dalam keberjalanan pendidikan di Universitas Airlangga.
3. Bapak Ali Imron selaku Pembimbing Lapangan di PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.
4. Bapak Mahmud Aditya Rifqi selaku Dosen Pembimbing kerja praktik, penulis yang telah memberikan bimbingan dan pencerahan dalam pengerjaan laporan ini.
5. Dr. Hengky, Bapak Ali Shodikin, Bapak Udin, Bapak Kriss, Ibu Engly, dan Mas Guruh selaku pembimbing kerja praktik yang senantiasa memberikan informasi, data, ilmu, pengalaman, kesempatan untuk belajar dan kerja praktik di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.
6. Seluruh sahabat penulis yang senantiasa membantu penulis baik dalam bentuk doa maupun semangat.
7. Teman-teman peminatan gizi yang senantiasa mendukung dalam keberjalanan praktik kerja lapangan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.
8. Seluruh pihak yang telah berkontribusi dan membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Penulisan laporan ini tentunya masih belum bisa dikatakan sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat berlapang dada menerima jika ada kritik maupun saran. Semoga penulisan laporan ini bermanfaat bagi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk dan pihak-pihak lain yang membutuhkan.

Tuban, 31 Januari 2020

Penulis

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan.....</b>	<b>3</b>
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
<b>1.4 Manfaat .....</b>	<b>4</b>
1. Manfaat Bagi Mahasiswa .....	4
2. Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat .....	4
3. Manfaat bagi PT Semen Indonesia (Persero), Tbk .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Penyelenggaraan Makanan.....	5
2.2 Sistem Penyelenggaraan di Industri.....	5
2.2.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan .....	5
2.2.2 Prinsip dan Metode Penyelenggaraan Makanan .....	5
2.2.3 Karakteristik Penyelenggaraan Makanan di Industri .....	6
2.2.4 Pengelompokan Ketenagaan dalam Penyelenggaraan Makanan di Industri.....	7
2.3 Sub Sistem Penyelenggaraan Makan .....	9
2.3.1 Sub Sistem Input .....	9
2.3.2 Sub Sistem Proses .....	9
2.3.3 Sub Sistem Output.....	9
<b>BAB III METODE KEGIATAN MAGANG .....</b>	<b>10</b>
3.1. Lokasi Magang .....	10

3.2. Waktu Pelaksanaan Magang .....	10
3.3. Metode Pengumpulan .....	10
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	11
3.5 <i>Timeline</i> Rencana Kegiatan.....	12
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>17</b>
4.1 Gambaran Umum Lokasi Magang.....	17
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	20
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	22
4.1.3 Budaya Perusahaan .....	22
4.1.4 Struktur Organisasi.....	23
4.1.5 Lingkup Kerja Perusahaan.....	23
4.2 Sub Sistem Penyelenggaraan Makan .....	24
4.2.1 Sub Sistem Input .....	24
4.2.2 Sub Sistem Proses .....	33
4.2.3 Sub Sistem Output.....	48
4.3 Permasalahan dan Alternatif Solusi.....	51
4.3.1 Input.....	51
4.3.2 Proses.....	51
4.3.3 Output .....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>53</b>
5.1 Kesimpulan .....	53
5.2 Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>

**DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 *Timeline* Rencana Kegiatan Magang ..... 12

Tabel 4.1 *Profil PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk*..... 17

Tabel 4.2 Anak Perusahaan Semen Indonesia ..... 18

Tabel 4.3 Jenis Semen yang diproduksi PT. Semen Indonesia..... 19

Tabel 4.4 Anak Perusahaan Persemenan PT Semen Indonesia ..... 24

Tabel 4.5 Sumber Daya Manusia ..... 25

Tabel 4.6 Daftar Menu Masakan di Kantin Plant bulan Januari 2020 ..... 42

Tabel 4.7 Standar Prosedur Penerimaan Bahan Makanan..... 40

Tabel 4.8 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan ..... 51

Tabel 4.9 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsistem Input ..... 51

Tabel 4.10 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsistem Proses ..... 51

Tabel 4.11 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsistem Output ..... 52

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4.1 Logo PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. ....	17
Gambar 4.2 Struktur Kepemilikan Entitas Anak Perusahaan Semen .....	18
Gambar 4.3 Struktur Kepemilikan dan Entitas Anak Perusahaan Non-Semen.....	19
Gambar 4.4 Struktur Organisasi di PT. Semen Indonesia.....	23
Gambar 4.5 Proses Produksi Semen pada PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. ....	23
Gambar 4.6 Struktur Organisasi Catering Mahkota .....	25
Gambar 4.7 Denah Dapur Kantin di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.....	28
Gambar 4.8 Hand Dryer .....	31
Gambar 4.9 Wastafel.....	31
Gambar 4.10 Ruang Makan.....	31
Gambar 4.11 Trolley tempat pembersih makanan.....	31
Gambar 4.12 Toilet .....	32
Gambar 4.13 Tempat Sampah .....	32
Gambar 4.14 Ventilasi Udara .....	32
Gambar 4.15 Dinding Dapur .....	32
Gambar 4.16 Lantai Dapur .....	32
Gambar 4.17 Langit-Langit Dapur .....	32
Gambar 4.18 Menu masakan menggunakan siklus menu 7 hari .....	34
Gambar 4.19 Mobil <i>box</i> yang mengambil bahan makanan.....	38
Gambar 4.20 Area dan meja penerimaan bahan makanan .....	39
Gambar 4.21 Diagram Alir Penerimaan Bahan Makanan.....	40
Gambar 4.22 Freezer penyimpanan daging ayam dan ikan .....	43
Gambar 4.23 Rak penyimpanan sayur dan bahan makanan kering lainnya.....	44
Gambar 4.24 Tempat penyimpanan sayuran dan beras.....	42
Gambar 4.25 Penyimpanan bumbu yang telah dihaluskan .....	45
Gambar 4.26 Penyimpanan ikan .....	47
Gambar 4.27 Penyajian makanan .....	47

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Tenaga kerja merupakan salah satu aset yang dimiliki perusahaan, keberadaannya secara langsung ikut menentukan maju mundurnya perusahaan. Suatu perusahaan mempunyai peluang maju lebih besar atau cepat dibandingkan perusahaan lain apabila ia memiliki tenaga kerja yang tingkat kesehatan dan produktivitasnya tinggi. Gizi kerja adalah pemberian gizi yang diterapkan kepada masyarakat pekerja dengan tujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan, efisiensi dan produktivitas kerja yang setinggi-tingginya. Sedangkan manfaat yang diharapkan dari pemenuhan gizi kerja adalah untuk mempertahankan kebutuhan gizi dan kalori terhadap tuntutan tugas pekerja (Tarwaka, 2004).

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang kesehatan dan kedokteran, berdampak pula pada bidang gizi dan dietetik. Melihat pertimbangan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga yaitu bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola usaha jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan, disempurnakan sesuai tuntutan kebutuhan masyarakat, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah. Penyelenggaraan makanan Perusahaan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan penyajian makanan kepada pekerja. Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari kegiatan di Kantin Perusahaan sebagai unit pelayanan makan untuk memenuhi asupan zat gizi pekerja. Penyelenggaraan makanan perusahaan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pekerja yang membutuhkan.

Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu mulai dari pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan hygiene sanitasi. Seluruh komponen tersebut secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi,

ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas. Kantin hendaknya didirikan bukan untuk keuntungan kantin namun untuk keuntungan bersama dan harus mementingkan manfaat, keadilan, keamanan dan keselamatan konsumen yang tentunya juga tidak merugikan pedagang (Suteki, 2014).

Keberadaan tempat pelayanan makanan di berbagai tempat sudah menjadi sangat penting. Bahkan saat ini semakin banyak kita temukan penjaja makanan (*food vendors*) yang menyediakan makanan di sepanjang jalan baik di kota maupun di pedesaan, sehingga mempermudah setiap orang yang membutuhkan makanan setiap saat. Kecenderungan perkembangan penyelenggaraan makanan komersial pada situasi ini, dikenal pengelolaan dengan sistem franchise, yaitu pemilik (*franchisee*) membeli brand salah satu perusahaan komersial yang sudah terkenal, sehingga pengelolaannya harus mengikuti peraturan dari pihak pemilik brand (*franchiser*).

Elemen yang termasuk sebagai input adalah meliputi 6 unsur yaitu: man (tenaga kerja), money (biaya), material (Bahan makanan dan bahan lainnya), machine (peralatan), method (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan markets (konsumen). Elemen process adalah sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan hygiene sanitasi dan keselamatan kerja. Elemen output (goal) adalah hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (feedback) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan di kantin tersebut membawa dampak positif salah satunya dapat meningkatkan kesejahteraan pekerja, namun juga memiliki dampak negatif yaitu dapat menyebabkan keracunan jika tidak dikelola dengan baik, oleh karena itu perlu analisis lebih lanjut mengenai Penyelenggaraan makanan dan kepuasan konsumen di kantin PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pada penelitian ini diamati bagaimana proses penyelenggaraan makanan mulai dari pembelian atau pemilihan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian dan hygiene sanitasi, yang kemudian akan diketahui bagaimana kepuasan

konsumen terhadap kantin tersebut melalui beberapa indikator yaitu cita rasa, penampilan, ketepatan waktu, besar porsi dan kebersihan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pelaksanaan penyelenggaraan makanan mulai dari sub sistem input, proses dan output di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis pelaksanaan penyelenggaraan makanan dari sub sistem input, proses dan output di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui sejarah, visi dan misi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk;
2. Mengidentifikasi sub sistem input diantaranya adalah sumber daya manusia, anggaran, peralatan dan fasilitas, yang tersedia di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban;
3. Mengidentifikasi sub sistem proses meliputi penyusunan menu, jumlah produksi, perencanaan dan pengadaan bahan baku makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian hingga pendistribusian hidangan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban;
4. Mengidentifikasi sub sistem output diantaranya adalah kepuasan konsumen dan evaluasi yang dilakukan oleh pengelola kantin terkait menu yang disajikan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban;
5. Menganalisis kemungkinan permasalahan yang terjadi dalam sistem penyelenggaraan makanan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk; dan
6. Menganalisis tindakan pencegahan dan alternatif solusi dari permasalahan sistem penyelenggaraan makanan yang terjadi di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban.

## 1.4 Manfaat

### 1. Manfaat Bagi Mahasiswa

- a. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam hal menganalisis permasalahan dan penentuan solusi yang tepat sesuai dengan ilmu dan pembelajaran yang diterima selama proses perkuliahan;
- b. Meningkatkan *soft skill* mahasiswa seperti menghormati dan menghargai orang lain, serta meningkatkan kemampuan berkomunikasi dan bersosialisasi di tempat pelaksanaan magang;
- c. Memberikan pengalaman dan wawasan baru kepada mahasiswa terkait penyelenggaraan makanan di industri;
- d. Memberikan pemahaman dan pembelajaran terkait lingkungan pekerjaan yang berkaitan dengan bidang gizi masyarakat dan industry

### 2. Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

- a. Menciptakan dan meningkatkan hubungan kerja sama antara instansi pendidikan dan tempat pelaksanaan magang, seperti memberikan wawasan bagi mahasiswa, memberikan kesempatan dan lapangan pekerjaan sesuai dengan keahlian dan kemampuan yang dimiliki; dan
- b. Menjadi instansi pendidikan yang menjalankan fungsi dalam hal mendidik dan membina mahasiswa yang tidak hanya memampukan *hardskill* namun memperlengkapi mahasiswa dengan kemampuan *softskill* untuk siap terjun dalam lingkungan pekerjaan melalui pelaksanaan magang.

### 3. Manfaat bagi PT Semen Indonesia (Persero), Tbk

- a. Mengetahui dan memperoleh masukan terkait permasalahan beserta solusi pelaksanaan penyelenggaraan makanan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban;
- b. Memberikan atau membagi ilmu serta keahlian kepada pelajar maupun mahasiswa khususnya mengenai lingkungan pekerjaan

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok di sebuah institusi guna mencapai status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua & Siregar, 2015).

#### **2.2 Sistem Penyelenggaraan di Industri**

##### **2.2.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan institusi industri adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Seluruh komponen tersebut secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu dan kebersihan. Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas.

##### **2.2.2 Prinsip dan Metode Penyelenggaraan Makanan**

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), untuk dapat menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan, pihak penyelenggara harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
2. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi.
3. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
4. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
5. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

Penyelenggaraan makanan di institusi industri atau tenaga kerja, adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sasarannya adalah para tenaga kerja, seperti di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran. Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini biasanya dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

- a. oleh pemilik sendiri secara penuh (swakelola),
- b. dikontrakkan dengan pemborong makanan (*Outsourcing*), ataupun
- c. dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan atau dengan semi *outsourcing*.

Tujuan penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini adalah untuk mencapai tingkat kesehatan dan stamina pekerja yang sebaik-baiknya, agar dapat diciptakan suasana kerja yang memungkinkan tercapainya produktivitas kerja yang maksimal.

### **2.2.3 Karakteristik Penyelenggaraan Makanan di Industri**

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), Karakteristik penyelenggaraan makanan industri meliputi :

- a. Standar makanan yang disediakan diperhitungkan sesuai dengan beban kerja dan lama pekerjaan, serta pertimbangan situasi kerja. Dengan waktu kerja sekitar 8 jam tenaga kerja memerlukan energi makanan yang mengandung sepertiga atau lebih makanan dari kebutuhan makanan sehari. Untuk variasi pekerja berat dan sedang yang membutuhkan sebanyak 2800 kalori dan 2500 kalori sehari. Penyediaan makanan berkisar antara 800-1100 kalori/kali makan, yang dapat dibagi menjadi makanan lengkap ditambah segelas air manis atau sepotong makanan kecil.

- b. Frekuensi makanan berkisar 1-6 kali per-hari yaitu: 1-3 makanan lengkap dan selebihnya makanan atau minuman selingan. Sehingga untuk karyawan yang bekerja shift, akan mendapatkan masing-masing 1 (satu) kali makan.
- c. Waktu makan pada umumnya seperti waktu makan di rumah, terutama makan siang atau makan sore, kadang kala ada makan pagi dan makan malam sesuai dengan waktu kerja karyawan. Semua makanan diberikan di ruang makan lengkap dengan fasilitasnya.
- d. Pada saat pabrik tidak memproduksi maka pemberian makanan ditiadakan atau diganti bahan lain.
- e. Diperlukan tenaga khusus yang mengelola serta melayani makanan di ruang makan.
- f. Jumlah yang dilayani biasanya tetap, atau sedikit sekali mengalami perubahan.
- g. Penyediaan untuk tamu perusahaan dilakukan tersendiri atau terpisah dengan untuk karyawan.
- h. Macam hidangan biasanya sama untuk semua karyawan, kecuali untuk pihak manajemen perusahaan bisa berbeda, sesuai dengan kemampuan perusahaan, tanpa mengabaikan kebutuhan masing-masing karyawan.
- i. Pelayanan dapat dilakukan dengan berbagai cara, dan paling banyak dilakukan adalah menggunakan tiket makanan yang tertanggal. Umumnya makanan tidak dapat digantikan dengan uang, kecuali ada kebijakan tertentu dari perusahaan

#### **2.2.4 Pengelompokan Ketenagaan dalam Penyelenggaraan Makanan di Industri**

Tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan umumnya dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu:

##### **1. Kelompok Tenaga Pengelola**

Tenaga-tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan, dan pengendalian. Kelompok tenaga ini bertanggung jawab dalam penyusunan menu, standardisasi kualitas, dan

cita rasa makanan yang dihasilkan, serta efisiensi penggunaan dan daya yang tersedia sehingga biaya penyelenggaraan makanan dapat ditekan serendah mungkin tanpa mengurangi mutu dan cita rasa makanan.

2. Kelompok Tenaga Pelaksana

Kelompok tenaga pelaksana dalam penyelenggaraan makanan adalah yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan produksi dan distribusi makanan kepada konsumen. Isi tenaga dalam kelompok ini adalah mereka yang mempunyai keahlian dalam kegiatan masakmemasak, baik melalui pendidikan formal maupun melalui pengalaman yang cukup.

3. Kelompok Tenaga Pembantu Pelaksana

Kelompok tenaga pembantu pelaksana penyelenggaraan makanan adalah mereka yang terlibat dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, tetapi tidak mempunyai tanggung jawab khusus. Umumnya mereka hanya membantu tenaga pelaksana untuk menyelesaikan tugasnya, seperti membersihkan bahan makanan, memotong, mengiris, atau membantu pekerjaan memasak lainnya, termasuk membersihkan peralatan. Segala sesuatu yang berhubungan dengan tenaga kerja mulai dari sebelum, selama, dan sesudah masa kerja merupakan bagian yang harus diperhatikan dari ketenagaan yang ada.

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), jumlah tenaga penyelenggaraan makanan industri di perusahaan *catering* yang melayani permintaan yang jumlahnya besar hingga 100 orang maka diperlukan tenaga kerja sebagai berikut:

- a. 2 orang pengolah masakan
- b. 1 tenaga ahli gizi minimal D3 gizi
- c. 1 tenaga transportasi
- d. 2 tenaga kebersihan
- e. 1 manajer
- f. 2 tenaga pembantu distribusi

Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan terdiri dari sekelompok sub sistem atau komponen-komponen yang bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan

yaitu menyajikan makanan yang berkualitas bagi konsumennya. Sub sistem tersebut meliputi *input*, *process*, dan *output*.

## **2.3 Sub Sistem Penyelenggaraan Makan**

### **2.3.1 Sub Sistem Input**

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), Sub Sistem *Input* merupakan semua sumber daya yang meliputi: *man* (tenaga kerja), *money* (biaya), *material* (bahan makanan dan persediaannya), dan *machine* (tempat dan peralatan yang dibutuhkan), *method* (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan *markets* (konsumen).

### **2.3.2 Sub Sistem Proses**

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), Sub Sistem *Process* merupakan sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja.

### **2.3.3 Sub Sistem Output**

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2013), Sub Sistem *Output* merupakan hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (*feedback*) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

## **BAB III**

### **METODE KEGIATAN MAGANG**

#### **3.1. Lokasi Magang**

Nama Instansi/Perusahaan : PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.  
Alamat Instansi/Perusahaan : Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten  
Tuban, Jawa Timur  
Kode Pos : 62356  
Telepon : (0356) 325001  
(0356) 322380  
Website : [www.semenindonesia.com](http://www.semenindonesia.com)

#### **3.2. Waktu Pelaksanaan Magang**

Kegiatan Magang di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. dilaksanakan pada tanggal 02 Januari 2020 – 31 Januari 2020.

#### **3.3. Metode Pengumpulan Data**

Kerja praktik merupakan suatu kegiatan studi lapangan dalam bidang industri yang aktivitasnya sesuai dengan apa yang telah dipelajari. Metode yang digunakan untuk pelaksanaan magang terkait penyelenggaraan makan pekerja PT Semen Indonesia (Persero) Tbk bekerja sama pihak lain yaitu catering CV Mahkota Tuban, antara lain :

1. Pengenalan perusahaan dan penyesuaian diri dengan lingkungan kerja praktik magang.
2. Komunikasi dua arah berupa pengarahan dan penjelasan dari pembimbing magang untuk memperoleh gambaran secara jelas mengenai kegiatan kerja praktik magang yang akan dilaksanakan.
3. Observasi untuk pengamatan yang berhubungan dengan topik kerja praktik magang.
4. Wawancara berhubungan dengan topik kerja praktik magang.

### **3.4. Teknik Pengumpulan Data**

#### **1. Data Primer**

Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara kepada pengelola kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban mengenai sistem penyelenggaraan makanan dan melakukan observasi langsung ke kantin dan dapur serta pekerja di kantin untuk mengetahui pelaksanaan penyelenggaraan makanan terutama dalam sub sistem proses.

#### **2. Data Sekunder**

Data sekunder yang berkaitan dengan sistem penyelenggaraan makanan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban diperoleh dari hasil laporan dan arsip berupa foto (kondisi dapur dan kantin) hasil observasi yang dilakukan oleh unit *Operational Human Capital* bersama dengan dokter perusahaan. Serta data sekunder lainnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan diperoleh melalui studi litelatur hasil laporan dan buku panduan serta jurnal.

### 3.5 Timeline Rencana Kegiatan

Tabel 3.1 *Timeline* Rencana Kegiatan Magang

No	Kegiatan	Jadwal Kegiatan						Metode	Capaian
		Minggu I	Minggu II	Minggu III	Minggu IV	Minggu V	Minggu VI		
<b>1.</b>	<b>Pengenalan unit kerja PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk</b>								
	Mengenal dan mengetahui sejarah visi misi dan struktur organisasi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk							Komunikasi dua arah dan studi litelatur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui sejarah berdirinya PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk</li> <li>2. Mengetahui visi dan misi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk</li> <li>3. Mengetahui struktur organisasi PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk</li> </ol>
<b>2.</b>	<b>Pelaksanaan Sistem Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk</b>								
	Sub sistem Input							Wawancara dan Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui total jumlah sdm;</li> <li>2. Mengetahui dana yang diperlukan; dan</li> <li>3. Mengetahui peralatan dan fasilitas yang tersedia.</li> </ol>
	Sub sistem Proses							Wawancara dan Observasi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui kegiatan perencanaan menu;</li> <li>2. Mengetahui pelaksanaan kegiatan</li> </ol>

								<p>pengadaan dan penerimaan bahan baku;</p> <p>3. Mengetahui kegiatan penyimpanan bahan baku;</p> <p>4. Mengetahui kegiatan periapan dan pengolahan bahan baku hingga menjadi makanan; dan</p> <p>5. Mengetahui kegiatan penyajian dan distribusi masakan.</p>
	Perencanaan menu						Wawancara dan Observasi	<p>1. Mengetahui siklus menu;</p> <p>2. Mengetahui menu yang di masak;</p> <p>3. Menganalisis kesesuaian persyaratan menu yang bergizi seimbang;</p>
	Pengadaan dan penerimaan bahan baku						Wawancara dan observasi	<p>1. Mengetahui pelaksanaan kegiatan pemesanan bahan baku;</p> <p>2. Mengetahui kegiatan penerimaan bahan baku serta pemeriksaan yang dilakukan sebelum bahan baku diterima.</p>
	Penyimpanan bahan						Wawancara	<p>1. Mengetahui proses</p>

	baku						dan Observasi	menata, menyimpan dan memelihara bahan baku 2. Mengetahui pemeliharaan tempat penyimpanan bahan baku (gudang bahan baku) serta syarat-syarat tertentu yang diterapkan
	Persiapan dan pengolahan bahan baku menjadi makanan siap saji						Wawancara dan Observasi	1 Mengetahui penentuan standar resep untuk produk yang dibuat 2 Mengetahui persiapan bahan baku sebelum diolah 3 Mengetahui kegiatan pengolahan bahan baku (metode dan cara yang digunakan)
	Distribusi makanan						Wawancara dan observasi	1. Mengetahui peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan; 2. Metode yang digunakan untuk menyajikan makanan;
	Sub sistem Output						Wawancara	1. Mengetahui kepuasan konsumen dari produk yang diolah melalui kesukaan dan permintaan; 2. Mengetahui kegiatan

								<p>evaluasi dari penyelenggaraan makanan yang telah dilaksanakan</p> <p>3. Mengetahui penanganan sisa bahan baku dan makanan;</p>
<b>3.</b>	<b>Mengetahui penerapan <i>food safety management system</i> di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban</b>							
	HACCP dalam proses produksi						Wawancara, Observasi dan Kuesioner	<p>1. Melakukan analisis bahaya selama kegiatan / proses produksi manu A</p> <p>2. Menentukan CCP (<i>Critical Control Point</i>) pada kegiatan produksi</p> <p>3. Memberikan rekomendasi dan solusi dari permasalahan yang terjadi</p>
	Penerapan <i>Personal Hygiene</i>						Wawancara, observasi dan kuesioner	Mengetahui dan menganalisis penerapan <i>personal hygiene</i> ;
	Penerapan higiene dan sanitasi di kantin						Wawancara, observasi dan kuesioner	Mengetahui dan menganalisis penerapan higiene dan sanitasi di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Tuban
<b>4.</b>	<b>Penyusunan Laporan Kegiatan Magang</b>							

	Membuat laporan kegiatan magang per kelompok dan anggota								<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyusunan laporan magang berupa makalah</li> <li>2. Pembuatan PPT untuk seminar kegiatan magang yang berlangsung</li> </ol>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Gambaran Umum Lokasi Magang



*Gambar 4.1 Logo PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))*

*Tabel 4.1 Profil PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))*

Nama Perusahaan	PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.
Nama Perusahaan Sebelumnya	PT. Semen Gresik (Persero) Tbk.
Pembentukan	25 Maret 1953
Pemegang Saham	51,01% Pemerintah Indonesia 48,99% Publik
Bidang Usaha	Industri Persemenan
Tipe Perusahaan	<i> Holding Company </i>
Bentuk Perusahaan	Perseroan Terbatas
Kepemilikan Perusahaan	BUMN
Alamat Perusahaan	Desa Sumberarum, Kec. Kerek, Kabupaten Tuban 62356
Jumlah Pekerja	2251 orang (data per-juli 2019,c-code 2000-7000)
Situs Web	semenindonesia.com
Dasar Hukum Usaha	Peraturan Pemerintah No. 132 Tahun 1961
Kode Saham	SMGR
Pencatatan Saham	Saham Perseroan telah tercatat di Bursa Efek Jakarta melalui IPO pada tanggal 8 Juli 1991
Kode <i>Swift</i>	IBBKIDJA

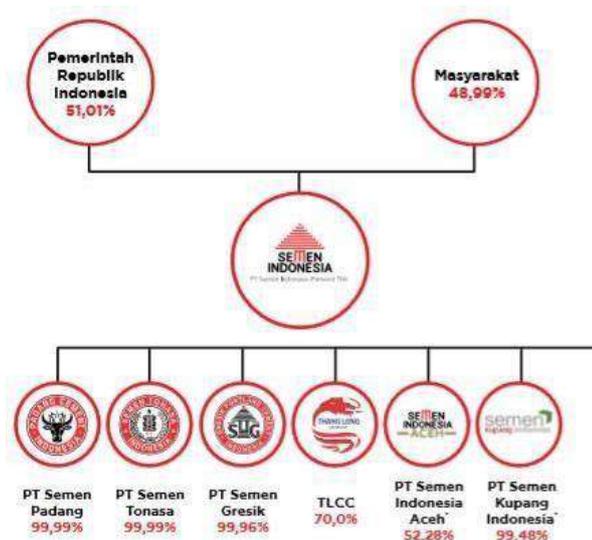
PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. merupakan perusahaan yang bergerak di bidang konstruksi yang memproduksi semen. Perusahaan ini sebelumnya bernama PT. Semen Gresik (Persero) Tbk. yang diresmikan pada tanggal 7 Agustus 1957 dengan kapasitas terpasang 250.000 ton semen per tahun. Tipe perusahaan ini adalah perusahaan *holding* yang memiliki anak perusahaan yang terbagi menjadi dua jenis yaitu anak perusahaan

semen dan anak perusahaan non semen. Berikut adalah anak perusahaan yang ada pada struktur *holding* PT. Semen Indonesia.

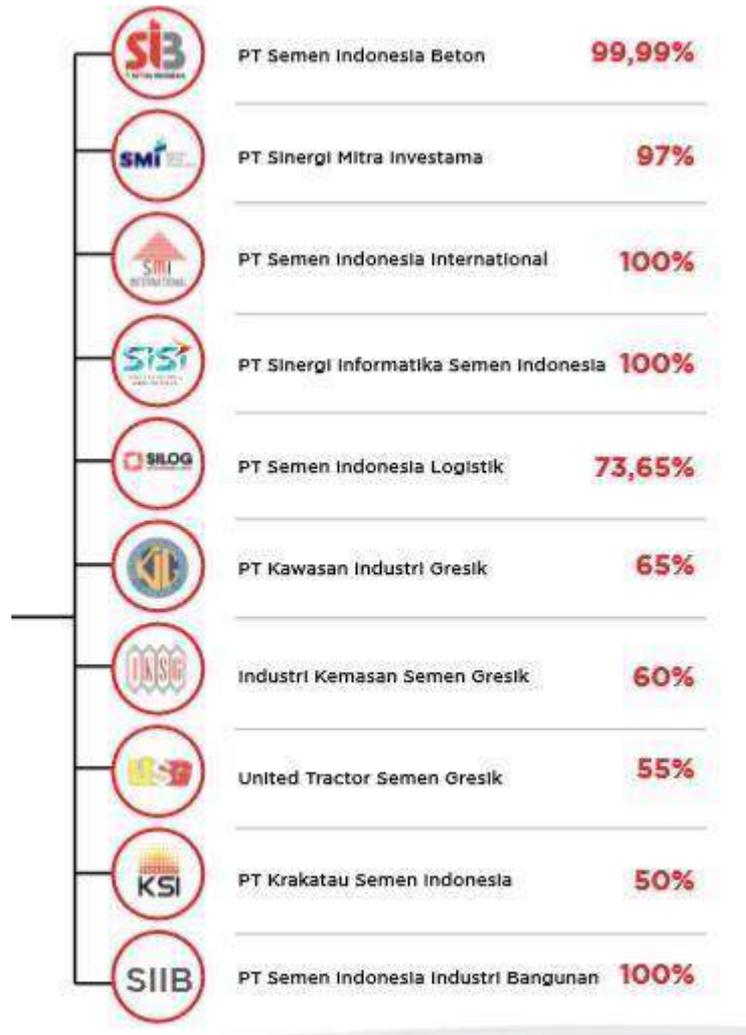
Tabel 4.2 Anak Perusahaan Semen Indonesia  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))

Anak Perusahaan	
Semen	Non semen
PT. Semen Padang	PT. Semen Indonesia Beton
PT. Semen Tonasa	PT. Semen Indonesia Industri Bangunan
PT. Semen Gresik	PT. SGG Energi Prima
TLCC	PT. Semen Indonesia Internasional
PT. Semen Indonesia Aceh	PT. Sinergi Informatika Semen Indonesia
PT. Semen Kupang Indonesia	PT. Semen Indonesia Logistic
	PT. Kawasan Industri Gresik
	PT. Industri Kemasan Semen Gresik
	United Tractor Semen Gresik
	PT. Krakatau Semen Indonesia
	PT. Swadaya Graha

Untuk struktur kepemilikan dan entitas anak perusahaan dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 4.2 Struktur Kepemilikan Entitas Anak Perusahaan Semen  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))



Gambar 4.3 Struktur Kepemilikan dan Entitas Anak Perusahaan Non-Semen  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))

Kegiatan usaha perseoran di PT. Semen Indonesia meliputi kegiatan produksi dan pendistribusian produk semen serta produk hilir semen. Hasil produksi meliputi berbagai jenis semen diantaranya adalah sebagai berikut.

Tabel 4.3 Jenis Semen yang diproduksi PT. Semen Indonesia  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))

Jenis Semen	Deskripsi
Semen Portland Tipe I	Semen hidrolisis yang digunakan untuk konstruksi umum bangunan yang tidak memerlukan persyaratan khusus.
Semen Portland Tipe II	Semen yang mempunyai ketahanan terhadap sulfat dan panas hidrasi sedang.
Semen Portland Tipe V	Semen untuk konstruksi bangunan-bangunan pada tanah/air yang mengandung sulfat tinggi dan sangat cocok untuk instalasi pengolahan limbah pabrik, jembatan, terowongan, pelabuhan, dll.

Special Blended Cement (SBC)	Semen khusus untuk pembangunan mega proyek yang digunakan untuk lingkungan air laut.
------------------------------	--

#### 4.1.1 Sejarah Perusahaan

PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. sebelumnya memiliki nama PT. Semen Gresik (Persero) Tbk. adalah perusahaan yang memiliki proses bisnis sebagai industri semen. Perusahaan ini awalnya diresmikan di Gresik pada tanggal 7 Agustus 1957 oleh Presiden RI pertama. Pada tanggal 8 Juli 1991, saham Semen Gresik tercatat pada Bursa Efek Surabaya serta menjadi BUMN pertama yang telah menjual 40 juta lembar saham kepada masyarakat. Komposisi pemegang saham saat itu : Negara RI 73% dan masyarakat 27%. Pada bulan September 1995, Perseroan melakukan penawaran Umum Terbatas yang mengubah komposisi saham menjadi Negara RI 65% dan masyarakat 35%. Pada tanggal 15 September 1995 PT. Semen Gresik berkonsolidasi dengan PT. Semen Padang dan PT. Semen Tonasa. Total kapasitas pada waktu itu 8,5 juta ton semen per tahun. Pada tanggal 17 September 1998, Negara RI melepas kepemilikan sahamnya di Perseroan sebesar 14% melalui penawaran terbuka yang dimenangkan oleh Cemex S. A. De C. V. yang merupakan perusahaan semen global yang berpusat di Meksiko. Komposisi kepemilikan saham berubah menjadi Negara RI 51% dan masyarakat 35% serta Cemex 14%. Setelah itu, pada tanggal 30 September 1999 komposisi kepemilikan saham berubah menjadi Pemerintah Indonesia 51,01%, masyarakat 23,46%, dan Cemex 25,53%. (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018).

Pada tanggal 27 Juli 2006 terjadi transaksi penjualan saham Cemex Asia Holdings Ltd. kepada Blue Valley Holdings PTE Ltd. sehingga mengubah komposisi kepemilikan saham berubah menjadi Negara RI 51,01%, Blue Valley Holdings PTE Ltd. 24,90% & masyarakat 24,09%. Dan pada akhir bulan Maret 2010, Blue Valley Holdings PTE Ltd, menjual seluruh sahamnya sehingga komposisi pemegang saham Perseroan berubah menjadi Pemerintah 51,01% & publik 48,99%. Kemudian pada bulan April tahun 2012, Perseroan berhasil menyelesaikan pembangunan pabrik Tuban IV berkapasitas 2,5 juta ton. Setelah menjalani masa *commissioning*, pada bulan Juli 2012 pabrik baru tersebut diserahkan dan diikuti peresmian operasional komersial pada bulan Oktober 2012. Pada triwulan ketiga 2012, Perseroan juga berhasil menyelesaikan pembangunan pabrik semen Tonasa V di Sulawesi. Pabrik baru berkapasitas 2,5 juta ton tersebut menjalani masa *commissioning* sejak bulan September 2012, dan mulai dioperasikan secara komersial pada triwulan

pertama 2013. Pada tanggal 18 Desember 2012, Perseroan resmi mengambil alih 70 kepemilikan saham Thang Long Cement Joint Stock Company (TLCC) dari Hanoi General Export-Import Joint Stock Company (Geleximco) di Vietnam yang berkapasitas 2,3 juta ton. Aksi korporasi ini menjadikan Perseroan tercatat sebagai BUMN Multinasional yang pertama di Indonesia. (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018).

Pada tanggal 20 Desember 2012, Perseroan resmi berperan sebagai *Strategic Holding Company* sekaligus mengubah nama dari PT Semen Gresik (Persero) Tbk menjadi PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. Kemudian pada tahun berikutnya pada tanggal 20 Desember 2013 Perseroan menandatangani akta pendirian Perusahaan patungan PT Krakatau Semen Indonesia (KSI) yang akan dibangun sebagai pabrik pengolahan limbah berupa *slag powder* untuk membuat produk semen. Kemudian pada tanggal 24 Desember 2013, Perseroan melanjutkan proses Transformasi Korporasi dan memantapkan peran fungsi *Strategic*. (PT SemenIndonesia (Persero) Tbk., 2018).

Dimulai pada tahun 2014, Perseroan merealisasikan pembangunan unit 2 pabrik baru di Padang dan di Rembang, kemudian dilanjutkan dengan pengambilan keputusan untuk segera merealisasikan pembangunan 1 unit pabrik baru di Aceh. Perseroan juga merealisasikan pembangunan pabrik *Ground Granulated Blast Furnace Slag* di Cigading, melalui PT Krakatau Semen Indonesia. Dan pada tahun 2016, Perseroan mendirikan PT Semen Indonesia International (SII) dan PT Semen Indonesia Aceh (SIA), PT Semen Kupang Indonesia (SKI) serta mengubah nama PT SGG Prima Beton menjadi PT Semen Indonesia Beton (SIB) sebagai bagian dari rencana ekspansi di bidang industri semen dan industri nonsemen. (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018).

Pada tahun 2017, Perseroan mendirikan perusahaan patungan di sektor bahan bangunan, yaitu PT Semen Indonesia Industri Bangunan. Perusahaan ini didirikan sebagai upaya dalam menangkap peluang pertumbuhan industri bahan bangunan yang diharapkan menjadi sumber pertumbuhan baru sekaligus meningkatkan sinergi antar anak perusahaan. Selain itu, 2 Pabrik baru Perseroan yaitu Pabrik Rembang di Jawa Tengah dan Pabrik Indarung VI di Sumatera Barat memasuki masa operasi komersial, dengan kapasitas masing-masing sebesar 3 juta ton/tahun. Akhirnya pada tanggal 12 November 2018, Perseroan mencatatkan sejarah dengan ditandatanganinya Conditional Sales Purchase Agreement (CSPA) pengambilalihan 80,6% saham PT Holcim Indonesia Tbk dari LafargeHolcim Ltd. Transaksi akuisisi dijadwalkan dilakukan pada triwulan pertama tahun

2019. Dengan akuisisi tersebut, PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. bertransformasi menjadi salah satu produsen semen terbesar di Asia Tenggara dan 10 besar di dunia, dengan kapasitas terpasang menjadi sebesar 53 juta ton per tahun. (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018).

#### 4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

Visi :

Menjadi Perusahaan Penyedia Solusi Bahan Bangunan Terbesar di Regional.

Misi :

1. Berorientasi pada kepuasan pelanggan dalam setiap inisiatif bisnis.
2. Menerapkan standar terbaik untuk menjamin kualitas.
3. Fokus menciptakan perlindungan lingkungan dan tanggung jawab sosial yang berkelanjutan.
4. Memberikan nilai tambah terbaik untuk seluruh pemangku kepentingan.
5. Menjadikan sumber daya manusia sebagai pusat pengembangan perusahaan.

#### 4.1.3 Budaya Perusahaan

Dalam rangka meningkatkan kinerja untuk mencapai visi yang telah ditetapkan, maka perusahaan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. berupaya untuk menjaga dan menjunjung tinggi budaya perusahaan yaitu CHAMPS. Berikut adalah budaya CHAMPS yang diterapkan di PT. Semen Indonesia.

- *Compete with clear and synergized vision.*
- *Have a high spirit for continuous learning*
- *Act with accountability*
- *Meet customer expectation*
- *Perform ethically with high integrity*
- *Strengthen teamwork*



Tabel 4.4 Anak Perusahaan Persemenan PT Semen Indonesia  
(Sumber : (PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018))

Anak Perusahaan Persemenan	Deskripsi
Semen Padang 	Memiliki lima pabrik semen, kapasitas desain 10,9 juta ton semen per tahun, berlokasi di Indarung, Sumatera Barat. Semen Padang juga mempunyai sembilan packing plant semen, yaitu di Teluk Bayur, Belawan, Batam, Tanjung Priok, Ciwandan, Malahayati, Lhokseumawe, Bengkulu dan Lampung serta mempunyai 14 gudang penyangga dan satu pelabuhan.
Semen Tonasa 	Memiliki empat pabrik semen, kapasitas desain 7,6 juta ton semen per tahun, berlokasi di Pangkep, Sulawesi Selatan. Semen Tonasa juga mempunyai sepuluh <i>packing plant</i> , yaitu Biringkassi, Makassar, Mamuju, Sofifi, Palu, Bitung, Kendari, Samarinda, Ambon dan Celukan Bawang Bali. Semen Tonasa mempunyai 5 gudang penyangga.
Semen Gresik 	Mengoperasikan lima pabrik dengan kapasitas desain 17,4 juta ton semen per tahun yang berlokasi di Tuban- Jawa Timur, dan Rembang-Jawa Tengah. Semen Gresik juga mempunyai dua pelabuhan, yaitu: Pelabuhan Khusus Semen Gresik di Tuban dan Gresik. Semen Gresik mengoperasikan 2 gudang penyangga di Jawa dan Bali serta mengoperasikan enam packing plant di Ciwandan, Banyuwangi, Sorong, Balikpapan, Pontianak dan Banjarmasin.
Thang Long Cement 	Memiliki satu pabrik, kapasitas desain 2,3 juta ton semen per tahun, berlokasi di provinsi Quang Ninh dengan pelabuhan milik sendiri (Thang Long Jetty) untuk kapasitas muat kapal sampai 30.000 DWT. Sedangkan untuk kapasitas muat kapal yang lebih besar menggunakan pelabuhan laut Cai Lan yang berjarak sekitar 3 km dari pelabuhan milik sendiri. Di samping itu, TLCC memiliki pabrik penggilingan yang terletak di pinggiran kota Ho Chi Minh. TLCC juga mempunyai 3 pengantongan semen.

## 4.2 Sub Sistem Penyelenggaraan Makan

### 4.2.1 Sub Sistem Input

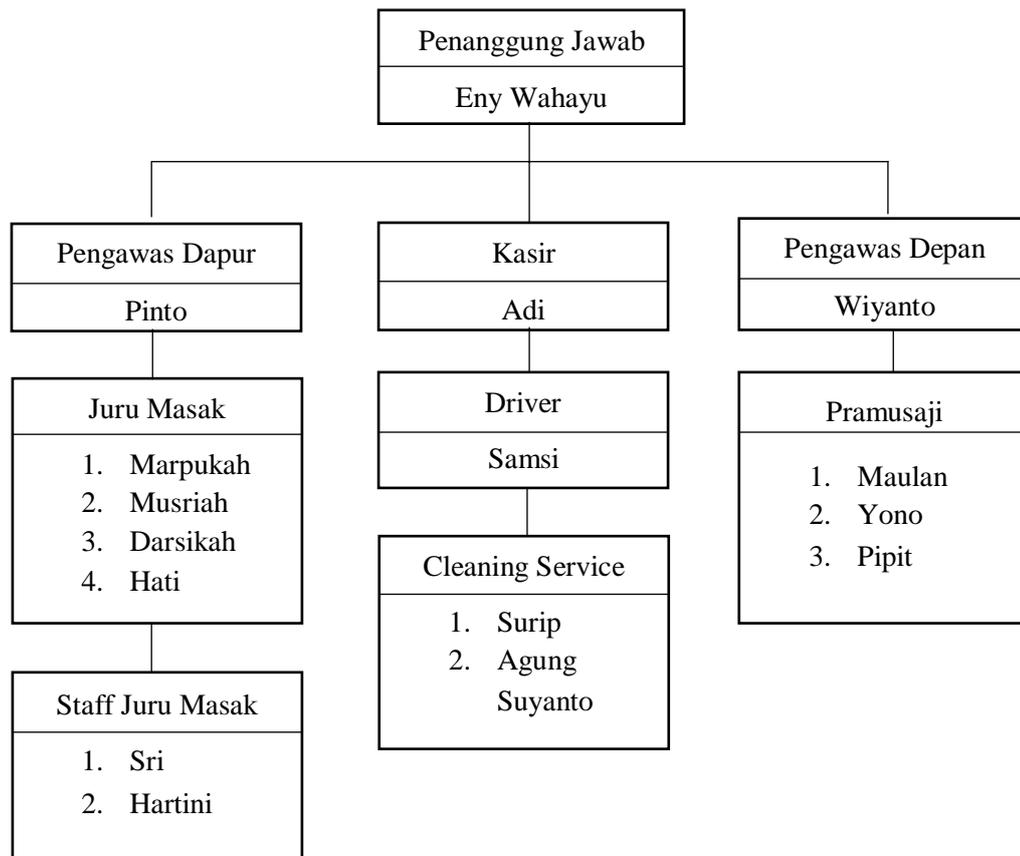
#### 1. Sumber Daya Manusia

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan pada salah satu penanggung jawab pelayanan makan di dapur kantin yang berlokasi di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk, didapatkan hasil informasi bahwa

tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan di dapur kantin PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk berjumlah 16 orang yang terdiri dari :

Tabel 4.5 Sumber Daya Manusia

SDM	Jumlah
Penanggung Jawab	1
Pengawas Dapur	1
Juru Masak	4
Staff Juru Masak	2
Pramusaji	3
Pengawas Depan	1
Cleaning (Belakang)	1
Cleaning (Depan)	1
Driver	1
Kasir	1
Total	16



Gambar 4.6 Struktur Organisasi Catering Mahkota

***Job Description Kegiatan Usaha Catering***

- A. Penanggung Jawab : Memimpin dan mengendalikan semua kegiatan usaha catering mahkota yang ada di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk dan merencanakan dan menyusun program kerja
- B. Pengawas Dapur : Mengawasi seluruh kegiatan dari proses penerimaan bahan baku hingga proses penyajian /distribusi makanan
- C. Juru Masak : Melaksanakan kegiatan utama produksi terutama dalam hal makanan
- D. Staff Juru Masak : Membantu juru masak dalam hal mempersiapkan produksi makanan
- E. Kasir : Menerima pesanan dan pembayaran dalam setiap kegiatan usaha catering mahkota
- F. Driver : Mengantar pesanan catering ke tempat tujuan
- G. Cleaning Service : Membersihkan peralatan dapur dan peralatan makan setelah digunakan
- H. Pengawas Depan : Mengawasi seluruh kegiatan yang ada di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk
- I. Pramusaji : Memberikan pelayanan terbaik pada saat kegiatan usaha, mengawasi kepuasan pelanggan selama kegiatan berlangsung

Penyelenggaraan makanan di Kantin Plant PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk oleh Catering Mahkota mengenai petugas khusus bagian Quality Control (QC) masih belum ada sehingga perlu adanya penambahan petugas khusus bagian Quality Control (QC). Pentingnya petugas khusus bagian Quality Control (QC) dalam penyelenggaraan makanan dalam kegiatan usaha catering adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pengawasan dalam kualitas barang produksi, proses produksi, barang mentah dan peralatan agar sesuai dengan standar kualitas minimum.
2. Mengawasi kualitas staff
3. Melakukan perbaikan mutu dan keperluan usaha catering
4. Memberikan laporan Quality Control kepada manajer SDM

## 2. Anggaran Biaya

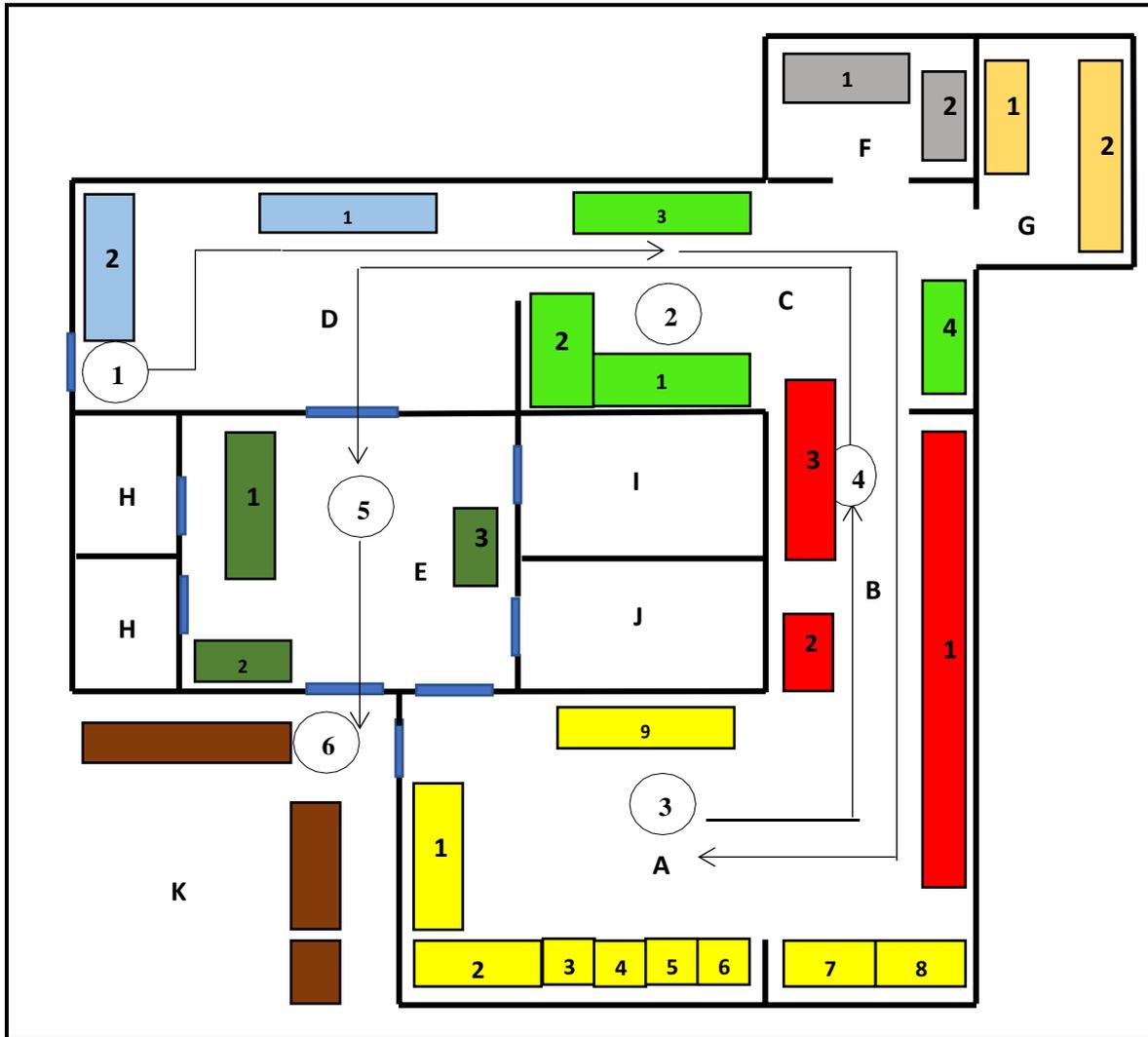
Menurut hasil wawancara yang telah dilakukan kepada salah satu penanggung jawab pelayanan makanan di dapur kantin yang berlokasi di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk, yaitu dana yang digunakan untuk mengelola penyelenggaraan makan didapatkan dari biaya yang dikenakan pada institusi yang dilayani oleh *Catering* Mahkota sebagai penyedia makan untuk pekerja *overhole*, pekerja lembur dan acara institusi. Biaya yang dikenakan oleh *Catering* Mahkota pada institusi yaitu sebesar Rp 30.000.000 sampai dengan Rp 50.000.000 perbulan. Untuk pekerja yang lain, uang makan akan diberikan saat pembagian gaji sebesar 17.500 per hari.

## 3. Sarana fisik dan Peralatan

Pengelolaan sarana fisik dalam penyelenggaraan makanan institusi mempunyai tujuan utama untuk meminimalkan biaya atau meningkatkan efisiensi dalam pengaturan segala fasilitas produksi dan area makan. Institusi telah menyediakan sarana fisik dan peralatan dalam pengolahan makanan seperti dapur dan ruang makan serta fasilitas pendukung yang berada di kantin. Dalam hal peralatan dapur dan alat makan disediakan oleh pihak catering mahkota.

Dapur adalah tempat untuk memproduksi/mengolah makanan dan minuman yang berkualitas dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman. Dapur di institusi penyelenggaraan makanan memegang peranan yang penting, oleh sebab itu perlu perencanaan yang matang mengenai konstruksi sarana fisik, peralatan dan perlengkapan dapur sehingga dapat meningkatkan efisiensi kerja.

**A. Layout Dapur**



**Keterangan**

- |   |                                   |   |  |
|---|-----------------------------------|---|--|
| A | : Ruang Penyimpanan               | 1 | Pintu masuk kedatangan bahan baku      |
| B | : Ruang Pengolahan Bahan          | 2 | Penerimaan bahan baku                  |
| C | : Ruang Penerimaan dan Persiapan  | 3 | Penyimpanan bahan baku                 |
| D | : Ruang Pembuatan Minuman         | 4 | Pengolahan dan persiapan bahan makanan |
| E | : Ruang Serbaguna                 | 5 | Persiapan penyajian makanan            |
| F | : Ruang Pencucian Peralatan Dapur | 6 | Penyajian makanan                      |

- G : Gudang Penyimpanan Peralatan Dapur
- H : Kamar Mandi Pria dan Wanita
- I : Ruang Istirahat Pekerja
- J : Gudang
- K : Ruang Penyajian Makanan dan Minuman

## **B. Pengaturan Peralatan dan Perkakas Dapur**

Perkakas dapur yang paling banyak digunakan dalam pengolahan makanan adalah terbuat dari :

### 1. Aluminium

Aluminium digunakan karena tahan suhu tinggi dan konduktor listrik yang baik, tidak mudah korosi, kuat dan juga tahan tekanan saat suhu tinggi. Aluminium biasanya di kombinasi dengan logam lainnya. Bahannya ringan, murah dan cepat panas, sehingga menjadi alat masak paling umum dijual di pasaran

### 2. Stainless steel

Stainless steel lebih disukai dalam pelayanan makanan karena dapat dibersihkan dengan mudah, tahan asam, tidak berkarat, sangat cerah dan menarik, mudah dibersihkan, tidak mempengaruhi rasa atau warna masakan. Stainless steel salah satu bahan yang paling diinginkan dan cukup mahal yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan.

### 3. Plastik

Dengan kemajuan teknologi, semakin banyak plastik yang digunakan dalam jasa peralatan makanan. Keuntungan yang paling umum dari plastik adalah bahwa plastik tersedia dalam berbagai bentuk dan dapat dicetak menjadi kombinasi yang berbeda. Ada banyak nama merek yang berbeda untuk plastik. Wadah makanan atau alat masak yang terbuat dari plastik tersusun dari komponen-komponen zat kimia yang berbahaya. Pilih peralatan dapur yang berbahan plastik berkualitas yang sudah teruji dan mencantumkan label aman untuk kesehatan

#### 4. Kayu

Kayu juga merupakan salah satu bahan yang banyak digunakan untuk material dalam penggunaan alat. Peralatan dapur jenis ini juga tergolong ringan dan mudah dibersihkan. Namun apabila tidak diperhatikan kebersihan dalam penyimpanannya, bahan ini tetap dapat menimbulkan gangguan pada kesehatan, karena mudah terkena jamur dan menyerap bau.

Pada prinsipnya dalam perencanaan dan pemilihan peralatan harus memperhatikan petunjuk berikut ini:

- a. Peralatan harus efisien (mudah digunakan, cepat, awet, mudah dibersihkan), berkualitas tinggi (bahan dasar bagus) dan sesuai kelayakan (sesuai kegunaan, kebutuhan dan kemampuan).
- b. Peralatan yang dibeli harus mempermudah pekerjaan.
- c. Peralatan yang dibeli harus mengurangi biaya tenaga.
- d. Peralatan yang dibeli harus dapat memperbaiki sanitasi.
- e. Peralatan yang dibeli dapat mempertahankan kandungan zat gizi makanan pada saat penyajian.
- f. Peralatan yang dibeli harus meminimalkan harga makanan.
- g. Peralatan yang dibeli berguna untuk menambah penampilan dan variasi menu

Menurut Safari dalam buku *Peralatan Dapur dan Perawatannya* (1996:64) bahwa upaya pemeliharaan dapur harus dilakukan terus menerus dan saling terkait dalam siklus yang harus dilaksanakan secara berkesinambungan diantaranya *Preventive Maintenance, Routine Care, Control, Repair* apabila salah satu langkah kerja ini ditinggalkan, maka dapat dikatakan bahwa sistem pemeliharaan tidak dilaksanakan dengan baik. berikut ini penjelasan mengenai langkah kerja pemeliharaan adalah:

1. *Preventive Maintenance* (Pencegahan Kerusakan), yaitu tindakan pencegahan kerusakan atau tindakan awal pada peralatan jika terjadi gejala kerusakan agar terhindar dari kerusakan yang lebih parah. Misalnya dengan melakukan pemeriksaan rutin terencana dan pelaporan kerusakan pada peralatan.
2. *Routine Care* (Perawatan atau Pemeliharaan Rutin), adalah tindakan berupa membersihkan, mencuci, penggunaan yang benar, membersihkan perawatan

sederhana seperti menegencangkan baut yang longgar, dan menyimpan yang baik sesuai dengan tempatnya.

3. *Repair* (Perbaikan), yaitu tindakan yang bertujuan untuk mengembalikan fungsi peralatan yang rusak agar kembali seperti semula.

4. *Control* (Pengawasan), tindakan yang bertujuan agar ketiga hal tersebut dapat berjalan sebagaimana mestinya dan sesuai peraturan yang berlaku di perusahaan

Semua peralatan, baik itu peralatan besar maupun kecil akan berinteraksi langsung dengan produk makanan yang akan diolah, melangkah dari hal tersebut tentunya peralatan harus selalu dalam keadaan bersih agar tidak terjadi kontaminasi pada produk makanan. mengingat peralatan dapur sangat mempengaruhi proses produksi, dalam pembersihan harus dilakukan secara rutin dan benar untuk menjaga kondisi peralatan.

### C. Fasilitas Pendukung

Fasilitas pendukung merupakan salah satu sarana fisik yang mendukung adanya penyelenggaraan makanan. Berikut ini adalah contohnya :



Gambar 4. 8 Hand Dryer



Gambar 4.9 Wastafel



Gambar 4.10 Ruang Makan



Gambar 4.11 Trolley tempat pembersih makanan



Gambar 4.12 Toilet



Gambar 4.13 Tempat Sampah

#### D. Sarana Fisik Dapur

Dapur di institusi memegang peranan penting dalam usaha penyelenggaraan makanan. Oleh sebab itu perlu perencanaan yang matang mengenai konstruksi sarana fisik guna meningkatkan efisiensi kerja.



Gambar 4.14 Ventilasi Udara



Gambar 4.15 Dinding Dapur



Gambar 4.16 Lantai Dapur



Gambar 4.17 Langit-Langit Dapur dan Pencahayaan

#### 6. Sasaran Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di institusi industri atau tenaga kerja adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sasarannya adalah para tenaga kerja di industri tersebut. Seperti halnya pada penyelenggaraan makanan di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk sasaran penyelenggaraannya adalah para pekerja yang berkerja disana. Pengelola penyelenggaraan makanan institusi harus merencanakan

dan menetapkan terlebih dahulu, target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya, termasuk biaya yang dibutuhkan sesuai dengan kemampuan konsumennya dengan tetap memperhatikan mutu makanan yang disajikan sehingga aman untuk dikonsumsi.

#### 4.2.2 Sub Sistem Proses

##### 1. Perencanaan Menu

Pelaksana dan pengelola penyelenggaraan makanan bagi pekerja di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban dilakukan oleh pihak ke-3, dibawah pengawasan dan tanggung jawab dari unit kerja *Operational Human Capital*. Pihak perusahaan telah bekerja sama dengan Cv. Mahkota sejak 2008 sampai sekarang, perencanaan menu diserahkan kepada pengelola kantin atau penanggung jawab kantin yang akan menentukan menu-menu yang akan dibuat selama 1 bulan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola kantin, perencanaan menu untuk satu bulan berikutnya akan mempertimbangkan dari evaluasi hasil menu yang paling banyak di minati dan terkadang berdasarkan selera pelanggan.

Jumlah menu yang disajikan per harinya sebanyak 14 sampai 15 menu, yang terdiri dari bahan makanan sayuran, *sea food*, daging merah dan lainnya. Siklus menu yang diterapkan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban merupakan siklus menu 7 hari atau siklus menu dalam satu minggu (Gambar 4.18). Siklus menu 7 hari adalah siklus menu yang di gunakan dalam satu minggu (hari senin sampai dengan hari minggu). Kelebihan menggunakan menu siklus adalah memudahkan dalam pembelian bahan makanan, menghemat waktu dan tenaga perencanaan menu, dan pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih lama. Kekurangan dari penggunaan menu siklus adalah konsumen mudah mengingat hidangan atau menu yang disajikan, dan konsumen mudah bosan karena kemungkinan menu yang ditawarkan adalah makanan yang tidak populer dan tidak disukai.

Pengelola kantin menjelaskan bahwa menu yang disajikan terkadang berasal dari beberapa permintaan pelanggan, misalnya permintaan untuk disediakan menu tahu tek atau gado-gado. Selanjutnya pengelola kantin akan menganalisis berdasarkan kesukaan pelanggan dan permintaan produk, jika menu tersebut banyak permintaan

dan peminatnya maka akan disediakan oleh pengelola kantin. Namun jika diperoleh selama 1 minggu menu tersebut tidak diminati dan banyak tersisa/terbuang maka pengelola akan menghentikan produksi dan mengganti menu tersebut dengan menu lainnya.



Gambar 4.18 Menu masakan menggunakan siklus menu 7 hari

Tabel 4.6 Daftar menu masakan di Kantin Plant bulan Januari 2020

Senin	Selasa	Rabu	Kamis
✓ Bawal Bakar	✓ Ayam Goreng	✓ Pepes Tongkol	✓ Kerapu Kuning
✓ Gado-Gado	Kampung	✓ Becek Ayam Alot	✓ Belut
✓ Lapis Daging	✓ Bistik Ayam	✓ Ayam Bali	✓ Ayam Rica-rica
✓ Ulas Pe	✓ Rendang Daging	✓ Daging Kecap	✓ Semur Daging
✓ Pasmol Bandeng	✓ Rawon	✓ Asam-asam	✓ Soto Ayam
✓ Sarden Tongkol	✓ Penyet Panggang	Daging	✓ Ulas Pe
✓ Galatin	Tongkol	✓ Ulas Pe	✓ Asam-asam
✓ Kuningan Goreng	✓ Bandeng Presto	✓ Bawal Asam	Mayung
✓ Kentucky	✓ Belut	Manis	✓ Mujair Goreng
✓ Botok Tahu	✓ Pindang Santan	✓ Galantin	✓ Telok Masak Petis
Tempe	✓ Sumbal Goreng	✓ Lele Bumbu	✓ Sumbal Goreng
✓ Mie Jagung	✓ Ayam Kremes	✓ Kuningan Goreng	✓ Ayam Kremes
✓ Buncis Wortel	✓ Cumi Hitam	✓ Ayam Kentucky	✓ Bandeng Presto
✓ Urap	✓ Bakso	✓ Balado Ikan Asin	✓ Mie Jagung
	✓ Asam-asam	✓ Mie Burung Dara	✓ Trancam
	Manyung	✓ Kacang Tahu	✓ Kacang Tempe
	✓ Mie Lebar	✓ Balado Terong	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ongseng Markisa</li> <li>✓ Ongseng Kangkung</li> </ul>		
Jumat	Sabtu	Minggu	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sarden Tongkol</li> <li>✓ Bakso</li> <li>✓ Ayam Goreng Kampung</li> <li>✓ Ayam Bakar</li> <li>✓ Bistik Daging</li> <li>✓ Ulas Pe</li> <li>✓ Rawon</li> <li>✓ Mujair Bakar</li> <li>✓ Bali Bandeng</li> <li>✓ Cumi Hitam</li> <li>✓ Galantin</li> <li>✓ Pindang Santan</li> <li>✓ Kentucky</li> <li>✓ Tunul Goreng</li> <li>✓ Mie Sedang</li> <li>✓ Urap</li> <li>✓ Cha Aneka Sayur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asam-asam Ayam Alot</li> <li>✓ Ayam Bumbu Rujak</li> <li>✓ Rendang Daging</li> <li>✓ Lele Bumbu</li> <li>✓ Ulas Panggang Tongkol</li> <li>✓ Soto Ayam</li> <li>✓ Bandeng Presto</li> <li>✓ Ayam Kremes</li> <li>✓ Kuningan Goreng</li> <li>✓ Mie Jagung</li> <li>✓ Ongseng Kacang Tempe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Becek Daging</li> <li>✓ Ayam Kecap</li> <li>✓ Bali Daging</li> <li>✓ Pindang Santan</li> <li>✓ Ulas Pe</li> <li>✓ Galantin</li> <li>✓ Mujair Goreng</li> <li>✓ Ceplok Kuning</li> <li>✓ Sumbal Goreng</li> <li>✓ Mie Sedang</li> <li>✓ Sawi Putih + Wortel</li> </ul>	

Perencanaan menu di kantin PT.Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban dipengaruhi oleh beberapa faktor berikut :

1. Faktor Konsumen

Faktor konsumen dalam perencanaan menu diantaranya meliputi kecukupan/kebutuhan gizi, *food habit* dan *preferences*, dan karakteristik atau keadaan bahan makanan tertentu. Pengelola kantin dalam melakukan perencanaan menu, sering mempertimbangkan *food habit* dan *preferences* yaitu pemilihan dan konsumsi konsumen berdasarkan menu yang ditawarkan sebelumnya, selain itu mempertimbangkan kesukaan konsumen terhadap hidangan tertentu. Menu yang disajikan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban menyediakan menu yang beragam dari lauk protein hewani diantaranya seperti

olahan daging ayam, daging sapi, ikan bandeng, ikan lele dan cumi. Olahan sayuran juga disediakan untuk melengkapi kebutuhan gizi pekerja pabrik namun menu makanan yang disajikan belum beragam, karena tidak dilengkapi dengan buah-buahan. Karakteristik atau keadaan bahan makanan dipertimbangkan dalam menu yang akan disajikan, menurut pengelola kantin bahan yang dalam kondisi baik dan segar akan menghasilkan hidangan yang berkualitas.

## 2. Faktor Manajemen

Faktor manajemen yang di pertimbangkan oleh pihak kantin diantaranya adalah tujuan institusi, dana/anggaran, keterampilan tenaga, fasilitas fisik dan peralatan, serta ketersediaan bahan makanan yang mudah untuk diperoleh. Tujuan institusi termasuk dalam tujuan komersial yakni menu yang dijual mempertimbangkan kebutuhan dan permintaan dari konsumen. Dana/anggaran juga dipertimbangkan dalam perencanaan menu, yakni pengelola kantin akan menganalisis biaya bahan makanan, biaya tenaga, hingga keuntungan yang dapat diperoleh. Keterampilan tenaga, serta tersedianya fasilitas fisik dan peralatan mempengaruhi macam hidangan dan jumlah item menu yang direncanakan. Kantin Mahkota memiliki empat tenaga memasak dan dua tenaga pendamping, yang berpengalaman dan memiliki keahlian memasak macam-macam menu masakan Indonesia, dimana sebelum menentukan menu yang akan di masak selama 1 bulan pengelola kantin akan berdiskusi dengan tenaga pemasak. Ketersediaan bahan makanan di pasar berkaitan dengan kemudahan memperoleh bahan makanan pada menu tersebut, hal ini juga menjadi faktor yang dipertimbangkan dalam perencanaan menu di kantin Mahkota.

## 2. Jumlah Produksi

Estimasi jumlah produksi pada penyelenggaraan makanan di kantin Mahkota menggunakan data rata-rata jumlah konsumen yang dilayani, misalnya pada hari kerja Senin sampai Jumat pengelola kantin menyediakan masing-masing item menu sebanyak > 150 porsi. Sedangkan pada hari Sabtu dan Minggu porsi yang dihidangkan tidak sebanyak pada hari-hari kerja, biasanya pengelola kantin akan mengurangi dan menyesuaikan jumlah porsi yang disajikan. Hal lainnya yang diperhatikan dalam estimasi jumlah produksi yakni data jumlah item menu yang terjual dalam periode tertentu. Misalnya pada bulan Januari menu Becek

Ayam Alot dan menu Asam-asam Manyung banyak diminati dan meningkat jumlah permintaannya, maka pada bulan Februari kedua menu tersebut akan tetap disajikan atau diproduksi.

### 3. Perencanaan dan Pengadaan Bahan Makanan

Perencanaan bahan makanan disesuaikan berdasarkan menu yang akan di sajikan pada hari tersebut atau menggunakan siklus menu yang sudah terjadwalkan. Perencanaan bahan makanan bertujuan agar mempermudah dalam membeli bahan makanan dan mencegah produksi yang tidak perlu sehingga dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi dan keuntungan yang dicapai. Perencanaan bahan baku dilakukan oleh pengawas dapur dan dibantu oleh tenaga kerja lainnya, melalui identifikasi keterediaan dan kebutuhan bahan, selanjutnya bahan baku akan di tulis dalam sebuah daftar lalu dipesan.

Pengadaan bahan baku merupakan tahapan dimana bahan baku makanan akan dipesan atau dibeli dari penyedia jasa atau barang melalui transaksi jual beli. Bahan baku akan di pesan melalui agen atau *supplier*, dimana terdapat banyak agen yang masing-masing melayani barang atau jasa yang di jual. Pemesanan bahan baku makanan mencantumkan jumlah yang dibutuhkan dan spesifikasi bahan seperti, kondisi bahan seperti ukuran, bentuk, penampilan dan warna bahan makanan. Selanjutnya bahan makanan akan dipesan melalui via telepon maupun pesan *chat* atau sms kepada *supplier* yang bersangkutan. Misalnya untuk menu Rabu yang menghadirkan olahan sayur kacang panjang atau olahan daging ayam, pengelola kantin akan memesan dua hari sebelumnya yaitu hari Senin. Sedangkan bahan makanan seperti bumbu-bumbu dan rempah, beras dan tepung akan dipesan sesuai ketersediaan yang masih ada di tempat penyimpanan. Terdapat beberapa bahan baku yang tidak bisa disimpan dalam waktu lama, seperti menu Asam-asam Manyung. Ikan yang digunakan tidak bisa di simpan untuk waktu lama, ketika menggunakan ikan yang tidak segar maka olahan yang dihasilkan akan memiliki rasa dan tekstur yang berbeda. Sehingga pemesanan bahan makanan akan dilakukan pada hari-H ketika menu tersebut dimasak, misalnya terdapat menu Asam-asam Manyung pada hari Rabu maka ikan Manyung akan dipesan di waktu pagi dan langsung diolah.

#### 4. Penerimaan Bahan Makanan

Pada kegiatan pemesanan bahan makanan untuk menu pada hari Rabu akan di pesan pada hari Senin sore sekitar pukul 15.00-16.00 Wib. Selanjutnya bahan makanan akan dipersiapkan oleh *supplier* pada hari Selasa pagi sehingga bahan makanan yang dipesan masih dalam kondisi bagus dan segar. Terdapat satu tenaga kerja di Kantin Mahkota yang bertugas sebagai *driver*, *driver* memiliki tanggung jawab untuk mengambil dan mengantar bahan makanan yang telah dipesan. Bahan makanan akan diambil *driver* pada Selasa pagi, perkiraan tiba di kantin Mahkota sekitar pukul 09.00 Wib. Pengambilan bahan makanan menggunakan mobil *box* yang kondisinya tertutup hal ini bertujuan agar mengurangi potensi penularan bahaya serta risiko lainnya yang dapat mencemari atau merusak bahan makanan (Gambar 4.19).



Gambar 4.19 Mobil *box* yang mengambil bahan makanan

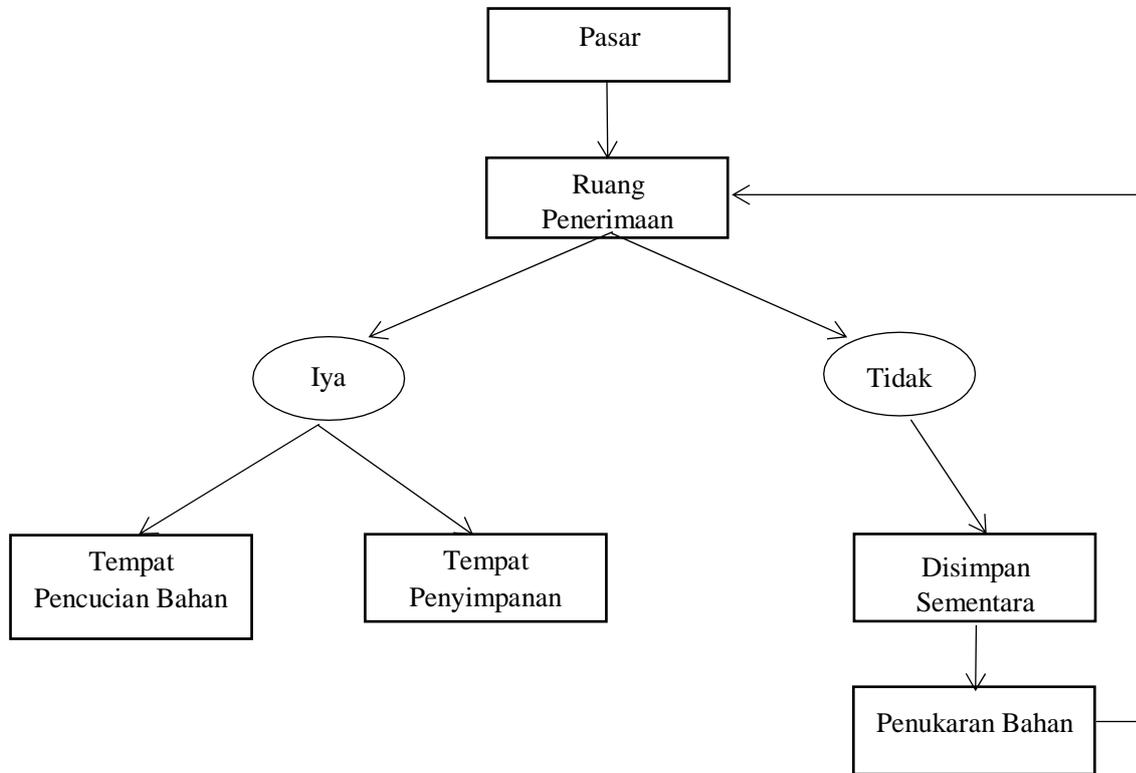
Kegiatan penerimaan bahan makanan ini diawali dengan kegiatan pemeriksaan dan pengecekan, hal ini bertujuan untuk menentukan kembali bahan makanan sudah sesuai atau belum dengan spesifikasi bahan dan jumlah bahan makanan yang telah dipesan sebelumnya. Pemeriksaan akan dilakukan oleh tenaga pengawas dapur dan pendamping, terkadang dibantu oleh tenaga pemasak. Pemeriksaan bahan akan dilakukan di ruangan dekat dengan pengolahan makanan, dimana bahan akan diletakan pada meja panjang dan beberapa diletakan di lantai (Gambar 4.20). Kondisi peletakan bahan makanan langsung di lantai tidak disarankan, hal ini akan mencemari bahan makanan, serta mengganggu lalu lintas atau aktivitas di area dapur pengolahan makanan.



Gambar 4.20 Area dan meja penerimaan bahan makanan

Jika terdapat bahan makanan yang kurang secara kuantitas maupun bahan makanan yang datang memiliki kualitas yang buruk, maka pengawas dapur akan melaporkan kembali kondisi bahan yang sudah di terima kepada *supplier*. Misalnya pada pemeriksaan ikan, ditemukan ikan yang memiliki ciri berbau busuk dan warna insang yang pucat, maka akan langsung dilaporkan kepada *supplier* dan mengajukan penukaran barang atau klaim pembayaran yang ditunda. Pembayaran bahan makanan kepada *supplier* akan dilakukan sesudah pemeriksaan bahan makanan jika bahan telah sesuai dan tepat dengan pemesanan maka akan langsung dibayarkan.

Berdasarkan penjelasan terkait penerimaan bahan makanan tersebut, berikut adalah diagram alir kegiatan penerimaan bahan makanan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban :



Gambar 4.21 Diagram Alir Penerimaan Bahan Makanan

Tabel 4.7. Standar Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Standar Prosedur Penerimaan Bahan Makanan	
Pengertian	Penerimaan bahan makanan adalah proses kelanjutan dari pembelian bahan makanan, pada tahapan ini dilakukan kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan.
Tujuan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengecek kuantitas (jumlah) bahan makanan sesuai pesanan</li> <li>2. Mengecek kualitas dan spesifikasi bahan makanan sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta</li> <li>3. Menentukan bahan makanan layak dan aman untuk digunakan</li> <li>4. Mencegah kerugian akibat bahan yang rusak atau tidak sesuai dengan kuantitas maupun kualitas bahan makanan yang dipesan</li> </ol>
Kebijakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bukti pencatatan antara lain: Rincian pesanan bahan makanan, spesifikasi bahan makanan, dan bon pembelian bahan makanan</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pemeriksaan dan pengecekan bahan makanan dilakukan segera sesudah bahan makanan diterima</li> <li>3. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan pemesanan wajib dikembalikan/ditukar (dengan bahan makanan yang semestinya di hari tersebut) sebelum bahan makanan tersebut akan digunakan.</li> <li>4. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan</li> <li>5. Mutu bahan makanan yang diterima harus dengan spesifikasi yang disepakati dalam pemesanan bahan makanan.</li> </ol>
Peralatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meja penerimaan</li> <li>2. Bon Pembelanjaan bahan makanan</li> <li>3. Timbangan bahan makanan</li> <li>4. Alat mencatat (buku dan bolpen)</li> </ol>
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petugas melakukan kegiatan penerimaan yakni memeriksa bahan makanan dengan segera setelah bahan makanan datang.</li> <li>2. Pemeriksaan kesesuaian daftar pemesanan dan penerimaan bahan makanan meliputi mutu, jumlah, jenis, berat dan harga bahan makanan. Bila sesuai ke prosedur 3 dan bila tidak sesuai prosedur 4.</li> <li>3. Bahan makanan yang telah sesuai, selanjutnya disimpan ke tempat penyimpanan sesuai dengan jenis dan suhu bahan makanan.</li> <li>4. Bahan makanan yang tidak sesuai dengan pesanan, segera menghubungi supplier untuk ditukar/ dikembalikan.</li> <li>5. Setelah pemeriksaan selesai, petugas terkait di hari tersebut wajib menulis laporan pembelian dan menyerahkan bon pembelian rangkap 2 untuk bukti laporan di <i>pantry</i> dan kasir.</li> </ol>
Unit terkait	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengawas dapur,</li> <li>2. Tenaga pendamping, dan</li> <li>3. Penanggung jawab kantin</li> </ol>
Dokumen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rincian pesanan dan penerimaan bahan makanan</li> <li>2. Spesifikasi bahan makanan</li> <li>3. Bon pembelian bahan makanan</li> <li>4. Buku penerimaan dan stok bahan makanan</li> </ol>
Referensi	Kemenkes RI. 2018. <i>Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi</i> . Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

## 5. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang sebelumnya telah dilakukan pengecekan dan pemeriksaan, selanjutnya akan disimpan. Di kantin Mahkota tidak terdapat gudang untuk penyimpanan bahan makanan kering, hal ini disebabkan karena bahan makanan yang disiapkan akan langsung diolah sehingga tidak terdapat bahan makanan tertentu yang disimpan dalam waktu yang lama. Berdasarkan Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, tempat penyimpanan bahan makanan setidaknya memenuhi syarat berikut :

- Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya serta bahan berbahaya.
- Penyimpanan memperhatikan prinsip *FIFO* (*first in first out*) yakni bahan makanan yang pertama disimpan akan digunakan terlebih dulu dan prinsip *FEFO* (*first expired first out*) yakni bahan makanan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dulu
- Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan, contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin.
- Penyimpanan bahan makanan harus disimpan dengan memperhatikan suhu yang tepat, sebagai berikut :

Tabel 4.8 Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/d 0°C	- 10° s/d -5°C	> - 10°C
2	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	- 5° s/d 0°C	> - 5°C
3	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

e) Penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan :

- 1) Jarak dengan lantai : 15 cm
- 2) Jarak dengan dinding : 5 cm
- 3) Jarak dengan langit-langit : 60 cm

Prinsip penyimpanan bahan makanan menggunakan prinsip FIFO (*First In First Out*) yakni bahan makanan yang pertama masuk dalam tempat penyimpanan adalah bahan pertama yang akan digunakan dalam pengolahan atau pemasakan. Hasil observasi yang dilakukan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban, penyimpanan bahan makanan yang kering dan basah dipisahkan langsung ketika proses pemeriksaan. Penyimpanan bahan makanan telah memperhatikan prinsip *higiene* dan sanitasi makanan dimana bahan makanan disimpan berdasarkan jenis bahan makanan tersebut. Bahan makanan seperti ikan dan daging ayam akan di simpan dalam *freezer* (Gambar 4.22), sedangkan bahan makanan segar seperti sayur terong, kubis, buncis, dan bumbu-bumbu seperti jahe, lengkuas dan lainnya akan diletakan ke dalam rak dan *referigerator* (Gambar 4.23 dan 4.24). Masing-masing rak telah tersedia kotak penyimpanan, kondisi kotak tertutup rapat dan memiliki sirkulasi udara yang baik. Sedangkan bahan makanan yang menyengat seperti terasi di pisahkan dari bahan makanan lainnya, disimpan dalam wadah plastik yang tertutup.



Gambar 4.22 Freezer penyimpanan daging ayam dan ikan



Gambar 4.23 Rak penyimpanan sayur dan bahan makanan kering lainnya

Rak penyimpanan bahan makanan segar tidak menempel langsung di lantai, dinding atau langit-langit, dengan ketentuan jarak yang telah sesuai dengan persyaratan *higiene* dan sanitasi penyimpanan makanan. Kondisi suhu penyimpanan bahan makanan telah memperhatikan jenis dari bahan makanan, misalnya sayuran yang mudah rusak akan disimpan dengan suhu  $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$  dalam kulkas dan beras yang disimpan dengan suhu ruang sekitar  $25\text{ }^{\circ}\text{C}$  (Gambar 4.23). Tempat penyimpanan bahan makanan telah memperhatikan jenis bahan dan suhu yang tepat, namun dalam beberapa observasi yang dilakukan ada barang yang tidak terpakai berada di *refrigerator*, penyimpanan ikan dalam *freezer* yang ditumpuk dan kondisi yang tidak tertutup, selain itu penyimpanan beras yang langsung kontak dengan lantai. Hal ini akan menyebabkan bahan makanan rusak dan menyebabkan berisiko terjadi kontaminasi silang pada bahan makanan.



Gambar 4.21 Tempat penyimpanan sayuran dan beras

## 6. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan terkadang dilakukan ketika penerimaan, sehingga keesokan harinya bahan makanan sudah siap untuk dimasak. Contohnya adalah bumbu-bumbu masakan seperti bawang putih dan bawang merah, sebelumnya akan dikupas, dicuci lalu di iris sedang, selanjutnya akan dihaluskan dengan bantuan blender. Bumbu yang dihaluskan akan disimpan dalam *freezer* dipersiapkan dan disimpan untuk proses memasak selama satu minggu (Gambar 4.25). Sedangkan, persiapan pembuatan sambal dilakukan pada hari-H, hal ini bertujuan untuk menghindari rasa sambal yang asam atau kecut. Karena sambal yang digunakan adalah sambal dengan tambahan buah tomat, sehingga jika didiamkan selama lebih dari sehari maka sambal tersebut akan busuk dan rasanya akan berubah.



Gambar 4.22 Penyimpanan bumbu yang telah dihaluskan



Gambar 4.23 Penyimpanan ikan

Pengolahan ikan dilakukan sesudah bahan diterima, pengolahan diawali dengan pemotongan daging ikan dan pencucian ikan menggunakan air mengalir, selanjutnya ikan akan dibumbu. Ikan yang telah dibumbui akan disimpan dalam *freezer* dengan suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  s/d  $0^{\circ}\text{C}$  (Gambar 4.26). Ikan akan di masak atau di olah pada keesokan harinya, diawali dengan kegiatan didiamkan sebentar setelah di keluarkan dari *freezer*, selanjutnya diolah sesuai resep atau menu yang dimasak pada hari tersebut. Beberapa bahan makanan telah dipersiapkan dan diolah dalam kondisi setengah matang, sehingga tidak membutuhkan waktu lama dalam proses pengolahan.

Pada hari Rabu misalnya terdapat 15 item menu, semua akan dimasak dan diolah menjadi makanan siap saji dalam waktu 1 jam 30 menit sampai 2 jam. Proses pengolahan makanan dimulai pukul 05.00 Wib, dimana menu makanan yang dihidangkan adalah menu untuk makanan pagi dan siang, sedangkan untuk makan malam terkadang disesuaikan seperti membuat mie goreng, mie kuah dan nasi goreng yang akan langsung diproses atau diolah oleh tenaga pemasak. Namun dalam menjalankan kegiatan persiapan dan pengolahan, tidak ada prosedur kerja, standar resep dan porsi yang tertulis untuk tenaga pemasak maupun tenaga pendamping, hal ini disebabkan karena tenaga pemasak dan pendamping telah bekerja cukup lama di kantin sehingga sudah mengerti langkah-langkah dan tahapan yang harus dikerjakan.

Teknik pengolahan yang digunakan di kantin Mahkota dalam mengolah menu yang disajikan diantaranya adalah teknik pengolahan panas basah, panas kering, dan panas minyak. Teknik pengolahan panas basah (*moist heat cooking*), contohnya *simmering* yaitu merebus dibawah titik didih dengan api kecil seperti pembuatan menu sayur sop. Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*), contohnya *grilling* yaitu proses memasak dengan melibatkan panas langsung dengan bantuan media penghantar berupa kayu, listrik dan gas seperti pembuatan menu sate ayam dan ayam bakar. Teknik pengolahan panas minyak (*oil heat cooking*), contohnya *deep frying* yaitu metode menggoreng dengan minyak yang berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam minyak panas seperti menu ikan bandeng goreng dan ayam goreng.

## 7. Distribusi dan Penyajian

Pada kegiatan distribusi menu makanan tidak membutuhkan peralatan yang banyak, karena jarak ruangan pengolahan makanan dengan tempat penyajian tidaklah jauh. Penyajian makanan dilakukan sekitar pukul 07.00 hingga pukul 09.00 Wib. Sebelum makanan dihidangkan di meja penyajian, penjamah makanan akan melakukan pemeriksaan kembali bila ditemukan hidangan yang tidak sesuai dengan kualitas maka hidangan akan diproses atau diolah kembali. Pemeriksaan dilakukan dengan inderamawi seperti menilai rasa, aroma, tekstur dan penampilan hidangan.



Gambar 4.24 Penyajian makanan

Pelayanan makanan di kantin Mahkota PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk pabrik Tuban, termasuk dalam tipe *self service* atau prasmanan (Gambar 4.27). Tipe prasmanan merupakan pelayanan makanan yang menghadirkan semua menu makanan di meja saji sesuai jenis menu atau berdasarkan urutan menu. Konsumen akan memilih menu yang diinginkan selanjutnya menuju meja kasir untuk melakukan pembayaran sesuai menu yang telah diambil. Kantin Mahkota juga melayani pesanan ketika ada acara di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, seperti ulang tahun maupun acara kunjungan tamu dan sebagainya. Makanan akan didistribusikan menggunakan mobil *box* yang dalam kondisi tertutup dan bersih. Makanan akan di antar ke kantor pusat dalam 30 menit.

## 8. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Dalam Permenkes 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga, terdapat beberapa persyaratan terkait cara pengolahan makanan yang baik. Kegiatan pengolahan makanan yang baik meliputi tahapan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi/masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Berdasarkan penjelasan terkait penyelenggaraan makanan di kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban, diperoleh bahwa kegiatan pengolahan makanan telah memenuhi beberapa persyaratan misalnya pada tahapan pemilihan bahan makanan telah memperhatikan kondisi bahan dan penggunaan BTP yang sesuai dengan peraturan yang berlaku. Contoh lainnya pada tahapan penyimpanan bahan makanan yang telah memperhatikan jenis dan kondisi bahan yang disimpan.

Pada tahapan penyimpanan, pengolahan dan penyajian masih ditemukan beberapa aktivitas dan kegiatan yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan. Misalnya pada tahapan penyimpanan masih ditemukan barang-barang yang

tidak terpakai dan penyimpanan daging yang saling menumpuk/menindih. Pada tahapan pengolahan makanan, dimana area dapur yang panas menyebabkan pekerja memilih tidak mengenakan alat pelindung yang lengkap. Sekain itu tahapan penyajian yang salah satunya ditemukan beberapa peralatan penyajian yang tidak memiliki penutup. Hal ini dapat menimbulkan permasalahan kesehatan baik pada konsumen maupun tenaga di kantin, menimbulkan risiko serta kerugian lainnya.

#### 4.2.3 Sub Sistem Output

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan sebelumnya, output penyelenggaraan makanan di kantin PT Semen Indonesia (Persero) Tbk. Produk yang telah dihasilkan berupa siklus menu bulanan seperti yang sudah dijelaskan pada saat wawancara. Struktur menu yang dihidangkan adalah menu Indonesia yakni hidangan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah. Setelah menu sudah dikonsumsi oleh konsumen tentu terdapat adanya evaluasi, metode evaluasi yang digunakan yakni terdapat adanya kotak kritik dan saran terkadang juga ada yang langsung memberi tahu makanan tersebut ada beberapa rasa kurang enak.

Makanan yang telah dimasak dan dihidangkan sudah disesuaikan dengan pengalaman dari juru masak yang ada di kantin tersebut, meskipun tidak terlalu mengerti mengenai perihal gizi ataupun asupan gizi tiap-tiap individu. Menurut hasil wawancara, terkait cita rasa, selama ini terkadang ada yang mengeluh akan rasa masakan yang telah dimasak oleh juru masak, keluhan yang diterima tidak buruk dan juga tidak baik namun hanya saja keluhan memberikan informasi masukan bahwa masakan yang telah dimasak tersebut sedikit agak asin, hambar, dan lainnya. Keluhan tersebut diterima dengan baik dikarenakan keluhan tersebut sebagai masukan untuk pekerja pengolah makanan atau penjamah makanan. Rasa tersebut biasa terjadi kemungkinan ada kelupaan dalam memberikan bumbu atau kelebihan memberikan bumbu, namun tidak sering terjadi hanya saja mungkin beberapa kali saja. Adanya fasilitas kotak kritik dan saran yang ada di kantin tersebut pernah sekali ada yang mengisi dan isi tersebut dibaca oleh pihak kantin, isi dari surat tersebut adalah adanya kritikan mengenai harga yang dijual untuk sebuah makanan yang disajikan terlalu mahal baginya, namun respon dari pengelola kantin tidak marah adanya kritikan seperti itu, tetapi pihak kantin memberikan harga sesuai dengan apa yang sudah pihak kantin pertimbangkan. Pekerja yang ada di kantin tersebut telah lulus *medical checkup* rutin tiap satu tahun 2x sesuai dengan prosedur telah ditetapkan.

Menu makanan pada pagi, siang dan malam hari telah dipersiapkan sebelum jam makan tersebut. Namun mempunyai banyak kritik untuk menu makan malam karena yang digemari atau diminati pada pekerja yang masih shift malam adalah mie goreng instan sebanyak 2 ditambah telur dan juga nasi yang dimana itu tidak baik jika dikonsumsi terlalu banyak dan terlalu sering. Pihak pengelola kantin sudah diberikan saran masukan mengenai menu makanan yang layak dikonsumsi oleh dokter perusahaan yaitu seperti makanan yang banyak mengandung sayuran kaya vitamin dan protein. Bukan cuma itu saja dokter perusahaan juga memberikan masukan untuk mengurangi menu makanan yang mengandung bahan dari daging-dagingan, makanan yang banyak mengandung santan, banyak minyak, dan lainnya. Saran masukan dari dokter perusahaan sudah diterapkan dan dilaksanakan namun kembali lagi pada peminatnya yang sedikit banget menyukai makanan yang sehat bergizi, dari situlah pihak pengelola kantin merubah menu makanan sesuai dengan peminat yang banyak dari pekerja PT Semen Indonesia (Persero) Tbk, dan mungkin juga dikarenakan bekerja dilapangan maka memungkinkan butuh asupan makanan yang banyak untuk dikonsumsi dan juga asupan makan yang berat. Namun untuk makanan bersantan dapat diakui sangat sedikit peminatnya, karena pekerja pabrik sangat mengurangi mengkonsumsi makanan yang bersantan, tetapi tidak dengan makanan yang berminyak seperti contoh gorengan, keseluruhan masih menyukai makanan gorengan dan apabila makan tidak ada gorengannya serasa kurang pas atau *special*. Penyajian makanan di kantin dengan menggunakan metode prasmanan jadi pekerja yang akan makan dapat mengambil makanan sendiri sesuai dengan kebutuhan masing-masing, dalam meja penyajian sudah disiapkan beberapa menu yang sudah siap saji dari pagi sampai malam karena sistem kantin 24 jam. Jika makanan yang disajikan dimeja penyajian habis, pengelola kantin akan segera mengisi kembali persediaan yang masih ada di dalam dapur pengolahan. Kegiatan tersebut, yakni melayani pekerja PT Semen Indonesia (Persero) Tbk dilakukan selama 24 jam dikarenakan adanya pekerja yang shift malam atau lembur.

Output produksi makanan dari kantin PT Semen Indonesia (Persero) Tbk yakni, berupa makanan yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan asupan makanan dari pekerja PT Semen Indonesia (Persero) Tbk yang menggunakan jasa CV. Mahkota katering makanan. Makanan yang dikonsumsi tepatnya harus memenuhi gizi dari setiap individu, namun dalam katering tersebut belum adanya ahli gizi untuk

menentukan atau mengatur porsi makan dan juga kebutuhan gizi yang harus diperoleh untuk perorangnya. Jika sudah adanya ahli gizi dalam catering tersebut maka akan dapat disesuaikan perolehan gizi individu berdasarkan beberapa faktor yang mempengaruhi yaitu seperti umur, berat badan, jenis kelamin, dan aktivitas yang dilakukan oleh individu tersebut. Berdasarkan hasil yang diterima belum adanya ahli gizi dalam catering perusahaan tersebut, apabila dikelompokkan menurut kelompok umur berdasarkan AKG dapat diketahui berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013

### 4.3 Permasalahan dan Alternatif Solusi

#### 4.3.1 Input

Tabel 4.8 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsistem Input

No.	List Masalah	Alternatif Solusi
1.	Belum ada tenaga ahli gizi	Perlu adanya rekrutmen tenaga ahli gizi untuk memantau penyelenggaraan makanan dan pemenuhan gizi pekerja di instansi
2.	Area dapur terasa panas karena sirkulasi udara yang kurang baik	Perlu adanya pengaturan ulang bangunan sekitar dapur karena sekalipun ada ventilasi udara yang telah diterapkan, apabila ruangan terbuka di sekita dapur terlalu sempit atau berdekatan, maka udara panas yang keluar akan tertahan di sekeliling dapur
3.	Tidak adanya termometer ruangan pada dapur	Perlu diberikan termometer ruangan sebagai <i>warning</i> apabila ada peningkatan suhu
4.	Tidak ada tempat sampah yang terpisah untuk sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)	Disediakan tempat sampah untuk memilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
5.	Masih terdapat lalat di area dapur	Diperlukan perangkat yang dapat meminimalisir adanya vector

#### 4.3.2 Proses

Tabel 4.9 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsistem Proses

No.	List Masalah	Alternatif Solusi
1.	Perencanaan menu mempertimbangkan permintaan dan kesukaan konsumen dan menu yang direncanakan belum beragam	1. Melibatkan tenaga ahli gizi 2. Mendiskusikan perencanaan menu dengan tenaga kesehatan seperti dokter perusahaan
2.	Masih ditemukan bahan makanan ketika penerimaan diletakan di lantai. Hal ini dapat mengganggu lalu lintas pekerjaan di area dapur, serta kerugian seperti kerusakan pada bahan makanan.	Menyediakan fasilitas seperti ruangan atau meja khusus untuk penerimaan bahan makanan.
3.	Kegiatan penyimpanan bahan makanan beberapa hal masih belum memperhatikan prinsip hygiene sanitasi (dalam Permenkes 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga), misalnya pada	1. Memperhatikan dan menerapkan prinsip Hygiene Sanitasi Jasaboga (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011) 2. Membentuk tim <i>Quality Control</i> yang bertugas mengawasi dan mengevaluasi

	penyimpanan di <i>freezer</i> dan <i>refrigerator</i> tidak tertata rapi dan saling menindih. Hal ini berpotensi menyebabkan bahan makanan cepat rusak dan terkontaminasi bakteri maupun kotoran.	kegiatan penyelenggaraan makanan di kantin Plant 3. Melakukan kegiatan monitoring dan evaluasi terkait penerapan higiene dan sanitasi kegiatan penyelenggaraan makanan di Kantin Plant sebulan sekali
--	---	--

### 4.3.3 Output

Tabel 4.10 List Masalah dan Alternatif Solusi Subsystem Output

No	List Masalah	Alternatif Solusi
1.	Output penyelenggaraan makan, yakni berupa menu masakan yang masih belum bisa menambah produksi makanan yang banyak mengandung sayur, mengurangi makanan yang berminyak Serta menu yang disajikan belum beragam	Dapat membuat variasi menu masakan baru yang memakai bahan sayur untuk diolah menjadi produksi makanan, dan mungkin ditambah <i>extra feeding</i> yang ekonomis namun kaya energi dan seimbang dan menyediakan buah

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dalam pelaksanaannya penyelenggaraan makan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk dibantu oleh pihak ketiga yaitu Catering Mahkota yang ada di Kota Tuban. Hasil magang selama satu bulan, ditemukan bahwa penyelenggaraan makanan masih terdapat beberapa permasalahan pada sub sistem input, proses dan output.

Pada sub sistem input misalnya belum terdapat tenaga ahli gizi, area dapur yang panas, tidak adanya termometer ruangan, tidak ada pemilahan sampah (organik atau nonorganik), dan masih ditemukan vektor (lalat) di ruangan pengolahan makanan. Pada sub sitem proses misalnya perencanaan menu yang tidak melibatkan tenaga ahli gizi sehingga manu yang disajikan belum beragam bagi tenaga kerja. Selain itu pada tahapan penyimpanan bahan makanan berisiko mengalami kontaminasi silang yang tinggi. Pada sub sitem output misalnya menu makanan yang disajikan belum beragam

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan bagi pihak PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk. Pabrik Tuban yakni melakukan evaluasi dan monitoring terkait kegiatan penyelenggaraan makan bagi karyawan pabrik. Selain itu, diperlukan adanya pemilihan menu makanan yang lebih disesuaikan dengan kebutuhan gizi tenaga kerja yang sebelumnya telah didiskusikan terlebih dahulu dengan dokter perusahaan agar kebutuhan gizi tenaga kerja dapat terpenuhi.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI . 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/MENKES/SK/V/2003  
tentang *persyaratan hygiene sanitasi jasaboga*
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- PT Semen Indonesia (Persero) Tbk., 2018. *Laporan Tahunan PT Semen Indonesia*. Jakarta: PT Semen Indonesia.
- Rotua, M & Rohanta S. 2015 . *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : EGC.
- Safari, Atang Sabur.1996. *Peralatan Dapur dan Perawatannya*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

## LAMPIRAN

## Surat Panggilan Kerja Praktik



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

R/74203200/002-3

Nomor : 0012878/SM.15/SUP/50032582/2000/12.2019  
 Lamp. : -  
 Perihal : **Panggilan Kerja Praktek**

Kepada Yth.  
 Lailatul Mumroh, S.KM., M.Kes.  
 Plh. Wakil Dekan I  
 Universitas Airlangga

Menunjuk Surat Saudara No: 8280/UN3.1.10/PPd/2019 tanggal 21 November 2019, Perihal: Permohonan Ijin Kerja Praktek, dengan ini kami beritahukan bahwa kami dapat menerima mahasiswa/siswa saudara atas nama:

No.	NAMA	NIM	JURUSAN
1.	Grace Bella Kezia Nussy	101611133236	Kesehatan Masyarakat
2.	Rr. Ananda Shafira Rezki K.	101611133185	Kesehatan Masyarakat
3.	Helvynda Dwita Yollanda	101611133022	Kesehatan Masyarakat

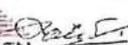
Untuk melakukan Kerja Praktek di PT Semen Indonesia (Persero) Tbk, Penempatan Pabrik Tuban di unit kerja Unit of Opr Human Capital dengan ketentuan sbb :

1. Setiap mahasiswa/siswa yang melakukan Kerja Praktek harus diikutsertakan dalam Asuransi Kecelakaan kerja oleh Institusi ybs.
2. Kerja Praktek dilaksanakan mulai tanggal 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020
3. Perusahaan tidak menyediakan sarana akomodasi (penginapan) & transportasi.
4. Mahasiswa/siswa tersebut di atas diharapkan kehadirannya pada :

- Hari/Tanggal : Kamis, 02 Januari 2020
- Pukul : 07.30 WIB sd. Selesai
- Tempat : Gedung Auditorium Lt.2 Kantor Pusat PT Semen Gresik Tuban  
Desa Sumberarum, Kecamatan Kerek, Kabupaten Tuban
- Acara : Pengarahan dari Perusahaan & Penyerahan Perlengk. Administrasi
- Membawa :
  1. Foto Copy Kartu Tanda Pelajar/Mahasiswa (KTP) sebanyak 1 (satu) lembar.
  2. Foto Copy Polis Asuransi Kecelakaan Kerja/Kesehatan sebanyak 1 (satu) lembar.
  3. Pas foto berwarna ukuran 2x3 sebanyak 2 (dua) lembar.
  4. Surat Panggilan dan Dokumen Pendukung.

Demikian atas perhatian Saudara kami sampaikan terima kasih.

Gresik, 05 Desember 2019  
 PT Semen Indonesia (Persero) Tbk  
 An. Direksi,  
 SM Of Unit Training & Developer

  
**SEMENTEN**  
**INDONESIA**  
 ACHMAD SIRRUL ATHO, ST.

Kantor: (1) Gedung Utama 5G, Jl. Veteran, Gresik 6112, Indonesia / T +62 31 398 1731-3 / F +62 31 3972264, 3983209  
 (2) The East Tower Lantai 18 /Jl. Dr. Ide anak Agung Kav. E.3.2 No.1 /Jakarta 12950,Indonesia /T +62 21 5261174-5

## Surat Tugas (Permohonan Kerja Praktek)



PT Semen Indonesia (Persero) Tbk.

Kepada Yth : Personnel Officer

R/74203200/002-2

Perihal : Permohonan Kerja Praktek

Terlampir kami sampaikan data mahasiswa permohonan Kerja Praktek dari :  
**Universitas Airlangga**

Nama mahasiswa : Grace Bella Kezia Nussy, Rr. Ananda Shafira Rezki K., Helvynda Dwita Yollanda  
Jumlah mahasiswa : 3 (tiga) orang  
Dalam rangka : Kerja Praktek  
Jurusan : Kesehatan Masyarakat  
Tanggal pengajuan : 02 Januari 2020 s.d. 31 Januari 2020  
Lama Kerja Praktek : 1 (satu) bulan  
Materi Proposal Mahasiswa :

Tuban, 04 Desember 2019  
Hormat Kami  
Group Learning Organizing Officer  
Ttd.  
MOCH. SOEBCHAN, SE.

---

Mohon *konfirmasi* atas permohonan kami,

Mahasiswa tersebut : ( X ) dapat dibantu ( ) tidak dapat dibantu

Tanggal disetujui Kerja Praktek : 02 Januari 2020 s.d 31 Januari 2020

Pembimbing yang ditunjuk

Nopeg : 961  
Nama pegawai : ALI IMRON  
Unit Kerja : Unit of Opr Human Capital  
Jabatan :

Tuban, 05 Desember 2019

( ALI SODIKIN, ST., S.Kom. )

Absensi Kerja Praktik

R/74203200/002-7



DAFTAR HADIR MAHASISWA KERJA PRAKTEK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA

NO.	NAMA MAHASISWA	KET	JANUARI 2020																												
			2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31							
1	Grace Bella Kezia Nussy	IN	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten		
		OUT	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	
2	Rr. Ananda Shafira Rezki K.	IN	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	
		OUT	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten
3	Helvynda Dwita Yollanda	IN	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten
		OUT	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten	Handwritten

Keterangan :  
 Pagi : 08.00 WIB  
 Sore : 16.00 WIB  
 \*) Copy untuk Lampiran Laporan  
 \*) Mohon diserahkan kembali ke Unit of Training & Development

Unit Kerja : Unit of Opr Human Capital  
 Nama Pembimbing : ALI IMRON -- (961)  
 Tanda Tangan  
  
 961 / Ali Imron

## Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

## Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : HELVY NDA DWITA YOLLANDA  
 NIM : 101611133022  
 Tempat Magang : PT. SEMEN INDONESIA (Persero), Tbk. TUBAN

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Hari ke-1 2 Januari 2020	Berkumpul di ruang Auditorium PT. Semen Indonesia untuk dilakukan pengenalan organisasi PT. Semen Indonesia dan pengarahan serta safety induction selama magang di PT. Semen Indonesia	
Hari ke-2 3 Januari 2020	Bertemu dengan pembimbing lapangan, bernama Bapak Ali Imron untuk menyampaikan maksud dan tujuan kami magang selama di PT. Semen. Dan mulai untuk membuat rancangan kegiatan selama di PT. Semen Indonesia untuk diserahkan kepada pembimbing lapangan.	
Minggu ke-2		
Hari ke-1 6 Januari 2020	Mulai untuk berkunjung ke kantin yang ada di dalam pabrik untuk menanyakan perihal penyelenggaraan makanan bagian input dengan mbak eni selaku pekerja di catering maketora dengan metode wawancara dan observasi	
Hari ke-2 7 Januari 2020	Menyusun laporan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan sebelumnya dan mulai untuk menyusun beberapa pertanyaan terkait penyelenggaraan makanan bagian proses.	
Hari ke-3 8 Januari 2020	Menyusun beberapa pertanyaan terkait dengan penyelenggaraan makanan bagian proses dan pada pukul 14.00 kami berangkat menuju kantin untuk menanyakan pertanyaan yang telah disusun terkait penyelenggaraan makanan bagian proses.	
Hari ke-4 9 Januari 2020	Menyusun beberapa pertanyaan terkait dengan penyelenggaraan makanan bagian output dan menanyakan kembali pertanyaan terkait bagian proses dengan metode wawancara terkait output penyelenggaraan makanan dan observasi langsung bagian dapur terkait bagian proses penyelenggaraan makanan.	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-5 10 Januari 2020	Pada hari ini kami akan berkunjung ke kantin untuk melihat bagian proses secara langsung penyediaan makanan dan melihat HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada menu makanan yang akan dibuat.	
Minggu ke-3		
Hari ke-1 13 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP.	
Hari ke-2 14 Januari 2020	Menyusun Laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP.	
Hari ke-3 15 Januari 2020	Menyusun Laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan laporan individu mengenai HACCP dan berdiskusi dengan bapak Ali Sodikin mengenai organisasi PT. Semen Indonesia serta tugas yang diberikan.	
Hari ke-4 16 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok dan laporan individu.	
Hari ke-5 17 Januari 2020	Mengikuti serun pagi bersama teman dan karyawan disana. Kemudian menuju kantin untuk menanyakan	
Minggu ke-4		
Hari ke-1 20 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan mengunjungi kantin untuk melihat proses penerimaan bahan baku makanan dan personal hygiene pekerja di dapur	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-2 21 Januari 2020	Menyusun Laporan kelompok dan Laporan Individu. Kemudian mengunjungi Main Office untuk melihat pajanan lingkungan kerja	
Hari ke-3 22 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok dan laporan individu. Mengunjungi kantin untuk observasi dan wawancara beberapa hal yang masih kurang mengenai penyelenggaraan makanan.	
Hari ke-4 23 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-5 24 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan Individu mengenai HACCP	
Minggu ke-5		
Hari ke-1 27 Januari 2020	Menyusun Laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-2 28 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP	
Hari ke-3 29 Januari 2020	Menyusun laporan kelompok mengenai penyelenggaraan makanan dan menyusun laporan individu mengenai HACCP dan mulai untuk membuat Power Point untuk presentasi seminar hasil magang.	
Hari ke-4 30 Januari 2020	Membuat power point untuk seminar hasil magang dan review laporan kegiatan magang.	

Hari ke-5 31 Januari 2020	Seminar hasil kegiatan magang dan penutupan kegiatan magang di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk.	

Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : Rr. Ananda SRK  
 NIM : 101611133185  
 Tempat Magang :

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Hari ke-1 02/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perkenalan profil perusahaan</li> <li>- Pertemuan seluruh peserta magang</li> <li>- Menjelaskan safety first, tata tertib,</li> </ul>	
Hari ke-2 03/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pertemuan pertama bersama Pak Ali Imron dan Pak kens</li> <li>- Menjelaskan mengenai tujuan yg akan kita lakukan di perusahaan</li> <li>- Perkenalan</li> </ul>	
Minggu ke-2		
Hari ke-1 06/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat pass gate untuk masuk ke dalam area pabrik / plant</li> <li>- mengambil APD yg harus digunakan untuk di lingkungan pabrik / plant</li> <li>- perkenalan dengan pengelola kantin penyelenggara makan karyawan di perusahaan</li> <li>- Wawancara &amp; observasi mengenai injur penyelenggara makan</li> </ul>	
Hari ke-2 07/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengikuti serangkaian acara ulang tahun ke 7 PT semen Indonesia</li> <li>- Pertemuan pertama dengan Pak Ali Sodikin, mengenai konsep pemertanian di Human Capital &amp; sharing mengenai tugas - tugas</li> </ul>	
Hari ke-3 08/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wawancara dan diskusi bersama pengelola kantin dengan materi terkait sub sistem PT&amp;ES penyelenggaraan makan</li> <li>- Observasi kantin dan dapur</li> </ul>	
Hari ke-4 09/01/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengambilan dokumentasi foto dan video area kantin dan dapur untuk tugas tambahan</li> <li>- Wawancara dan diskusi mengenai materi sub sistem output dengan pengelola kantin</li> </ul>	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-5 10/01/2020	- Kunjungan ke kantin untuk melanjutkan observasi dan wawancara mengenai materi HACCP (Hazard Analysis) - Membuat kuisioner untuk menilai pengetahuan & sikap Hg personal hygiene.	
Minggu ke-3		
Hari ke-1 13/01/2020	- Melakukan pengerjaan menyusun laporan yang telah dilakukan observasi minggu lalu.	
Hari ke-2 14/01/2020	-	
Hari ke-3 15/01/2020	- Melanjutkan mengerjakan laporan yang belum tuntas. - Kunjungan ke kantin untuk sidak dan observasi wawancara terkait personal hygiene dan hygiene sanitasi.	
Hari ke-4 16/01/2020	- Menyusun laporan	
Hari ke-5 17/01/2020	- Senam pagi - Melanjutkan laporan - Peran ke kantin	
Minggu ke-4		
Hari ke-1 20/01/2020	- Mengunjungi kantin untuk melakukan wawancara dan membagikan kuisioner mengenai personal hygiene karyawan di kantin (penjamah makanan). - <del>Senam</del>	

....

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-2 21/01/2020	- Survey <del>ke</del> untuk mengetahui paginan di beberapa unit, contohnya main office. - Berdiskusi untuk mengetahui denah pabrik bersama Pak Ali dan Pak Kris	
Hari ke-3 22/01/2020	- Menyusun laporan - Observasi dan wawancara dgn perge (da kanan)	
Hari ke-4 23/01/2020	- Menyusun laporan	
Hari ke-5 23/01/2020	- Senam pagi - menyusun laporan	
Minggu ke-5		
Hari ke-1 27/01/2020	- mengikuti seminar di ruang diklat PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. - menyusun laporan	
Hari ke-2 28/01/2020	Melanjutkan laporan	
Hari ke-3 29/01/2020	Melanjutkan laporan yang akan dipresentasikan. - wawancara ke kanan	
Hari ke-4 30/01/2020	Melanjutkan laporan, membuat ppt.	

Hari ke-5 31/01/2020	Seminar hasil <del>PT</del>	

Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang

Nama Mahasiswa : GRACE BELLA KE. NUSSY  
 NIM : 101611133236  
 Tempat Magang : PT. SEMEN INDONESIA (PERSERO) Tbk. PABRIK TUBAN

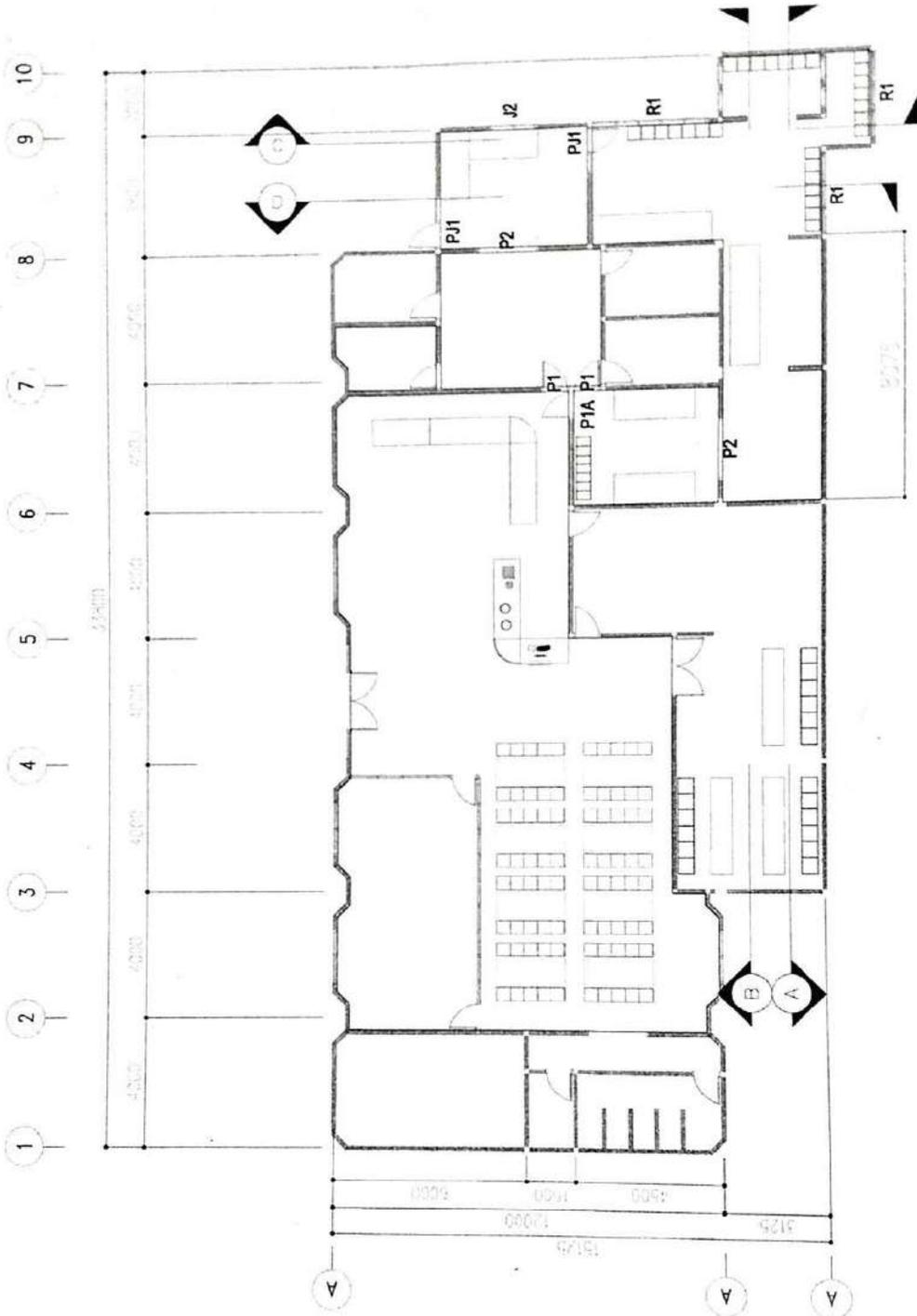
Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ke-1		
Hari ke-1 2 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Seminar terkait magang, serta tata tertib yang harus dipatuhi.</li> </ul>	
Hari ke-2 3 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Bertemu pembimbing dan diskusi</li> <li>▫ Menyusun jadwal kegiatan selama magang di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.</li> </ul>	
Minggu ke-2		
Hari ke-1 6 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Pembuatan passgate untuk masuk area pabrik &amp; bertemu pihak kantin</li> <li>▫ Wawancara tentang sub sistem input</li> <li>▫ Pengambilan peralatan APD, yaitu helm dan masker</li> </ul>	
Hari ke-2 7 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Acara HUT ke-7 PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.</li> <li>▫ Penjelasan terkait tanggung jawab dan tugas unit kerja OHC oleh Bapak Ali Sodikin</li> </ul>	
Hari ke-3 8 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Bertemu pengelola kantin pabrik, melakukan diskusi dan wawancara terkait sub sistem Proses</li> <li>▫ Observasi kantin dan dapur</li> </ul>	
Hari ke-4 9 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Wawancara dan observasi tentang sub sistem Output bersama pengelola kantin</li> <li>▫ Pengambilan gambar &amp; video wilayah kantin.</li> </ul>	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-5 10 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Melakukan wawancara dan observasi kegiatan persiapan, pengolahan hingga penyajian hidangan (mengambil dokumentasi di sub sistem proses)</li> <li>▫ Pengurusan Wi-Fi (pembuatan akun serta password).</li> </ul>	
Minggu ke-3		
Hari ke-1 13 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang kelompok (tentang sistem penyelenggaraan makanan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk)</li> </ul>	
Hari ke-2 14 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Pengisian laporan Magang (tentang sistem Penyelenggaraan Makanan di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk)</li> </ul>	
Hari ke-3 15 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun kuesioner Higiene dan Sanitasi lingkungan kantin</li> <li>▫ Menyusun laporan magang</li> <li>▫ Diskusi bersama Bapak Ali Sodikin terkait Unit Kerja &amp; permasalahannya</li> </ul>	
Hari ke-4 16 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Kunjungan ke kantin Mahkota</li> <li>▫ Melakukan observasi &amp; wawancara dg pihak kantin.</li> </ul>	
Hari ke-5 17 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Senam Jumat</li> <li>▫ Kunjungan / Observasi ke Kantin terkait higiene dan sanitasi kantin, personal higiene penjamah makanan &amp; penilaian HACCP</li> </ul>	
Minggu ke-4		
Hari ke-1 20 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Wawancara bersama penjamah makanan</li> <li>▫ Penyusunan laporan Individu dan laporan magang kelompok.</li> </ul>	

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Hari ke-2 21 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Kunjungan lapangan ke beberapa unit kerja di PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban</li> <li>▫ Menyusun laporan individu</li> </ul>	
Hari ke-3 22 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Pengumpulan data dan dokumentasi yang masih kurang</li> <li>▫ Studi literasi ( penyusunan laporan individu )</li> <li>▫ Observasi &amp; wawancara dg pengelola Kantin</li> </ul>	
Hari ke-4 23 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang (menyusun makalah)</li> </ul>	
Hari ke-5 24 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Mengikuti seminar bersama karyawan PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk. Pabrik Tuban</li> <li>▫ Menyusun laporan magang</li> </ul>	
Minggu ke-5		
Hari ke-1 27 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang ( menyusun makalah dan PPT ).</li> </ul>	
Hari ke-2 28 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang ( membuat makalah dan ppt ). atau menyusun</li> <li>▫</li> </ul>	
Hari ke-3 29 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang</li> <li>▫ Wawancara dg karyawan Kantin</li> </ul>	
Hari ke-4 30 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Menyusun laporan magang</li> </ul>	

Hari ke-5 31 Januari 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Presentasi hasil magang kepada Pembimbing magang Instansi</li> <li>▫ Perpisahan ini janganlah cepat berlalu.</li> </ul>	

Layout dapur







Seminar hasil magang dengan pihak PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk



Foto bersama dengan pembimbing lapangan di PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk



Foto bersama dengan pihak PT. Semen Indonesia (Persero), Tbk



Gambar Kantin Plant di PT. Semen Semen Indonesia (Persero), Tbk