I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan berbagai industri pangan di Indonesia saat ini semakin mengalami kemajuan. Perusahaan pangan kecil, menengah dan besar saling bersaing agar pangan yang dihasilkan dapat dijual baik pasar impor maupun ekspor. Tingginya persaingan dalam produksi pangan mengakibatkan seluruh industri pangan di Indonesia berupaya meningkatkan pengendalian mutu dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Jika produsen menjamin mutu dan keamanan pangan yang diproduksinya, maka produk tersebut akan diterima di semua pasar dan mampu bersaing di pasar internasional (Fitriana & Kurniawan, 2020).

PT Herlinah Cipta Pratama adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan tradisional, khususnya produk dodol dengan varian klasik yang mulai diproduksi sejak tahun 1949. Acuan syarat dan mutu dodol di Indonesia telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu SNI Dodol 01-2986-1992. Dodol adalah jenis makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan (BSN, 1992). Dodol termasuk ke dalam pangan semi basah (*Intermediate Moisture Food*) yang memiliki tekstur kenyal, cita rasa yang manis, dan praktis sehingga bisa langsung dikonsumsi (Lukito *et al.*, 2017).

Dikenal sebagai salah satu produsen dodol di Indonesia, PT Herlinah Cipta Pratama tentunya perlu mempertahankan mutu dari produk dodol yang dihasilkan untuk menjaga kepuasan konsumen dan mempertahankan reputasi perusahaan. Oleh karena itu, penerapan pengawasan mutu pada setiap tahapan proses sangat diperlukan. Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan sehingga sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Pengawasan mutu pangan juga merupakan kegiatan yang berlangsung di dalam industri pangan, jasa boga, dan sistem pelayanan pangan, termasuk proses produksi, pengolahan, dan pemasaran produk. Pengawasan mutu pangan ini tidak dapat

dipisahkan dari pengendalian mutu. Pengendalian mutu ditujukan kepada perusahaan industri yang yang dapat mengendalikan sistem produksinya, seperti pengendalian jenis, kuantitas, dan mutu produknya (Kusuma *et al.*, 2017).

Pengemasan merupakan bagian penting dari pengolahan pangan. Fungsi utama kemasan adalah sebagai pelindung pada bahan dan produk pangan dari risiko kerusakan yang mungkin muncul. Faktor penyebab kerusakan bahan atau produk pangan selama penyimpanan antara lain kontaminasi oleh mikroorganisme, serangga, tanah, dan lain-lain, serta kerusakan fisik akibat perubahan fisik dan perubahan kimia (misalnya sinar ultraviolet, kadar air, kelembapan, oksigen dan perubahan suhu (Hendrasty, 2021). Pengemasan juga digunakan untuk memasukkan produk ke dalam wadah dengan bentuk tertentu agar produk mudah disimpan, diangkut, dan didistribusikan. Dari sudut pandang promosi penjualan, kemasan berperan dalam menarik minat pembeli. Oleh karena itu, bentuk, warna dan dekorasi dari kemasan harus diperhatikan dengan tetap menjamin keamanan produk yang terkandung di dalamnya (Kaihatu, 2014).

Dalam mempertahankan kualitas, khususnya pada tahap pengemasan produk sampai produk masuk ke gudang jadi, sebelum didistribusikan kepada konsumen, PT Herlinah Cipta Pratama mengimplementasikan pengawasan mutu pada tahap pengemasan dodol varian klasik mulai dari pemilihan bahan kemasan sampai pada proses pengemasan dan penerimaan produk di gudang jadi. Hal itu dilakukan guna mencegah sesuatu yang tidak diinginkan terjadi, yaitu adanya perubahan kenampakan pada dodol yaitu timbulnya bercak putih pada permukaaan dodol, perubahan tekstur dodol, dan penarikan produk sebelum masa kadaluarsa.

Oleh karena itu, PT Herlinah Cipta Pratama perlu menerapkan pengawasan mutu yang lebih efektif pada tahap pengemasan serta mengidentifikasi faktor apa saja yang dapat menyebabkan perubahan mutu dodol sehingga dapat mencegah hal-hal yang tidak diinginkan terjadi.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui sejauhmana penerapan pengawasan mutu produk dodol varian klasik mulai tahap pengemasan sampai pada tahap penerimaan produk untuk dirilis ke gudang jadi di PT Herlinah Cipta Pratama.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Kabupaten Garut tekenal sebagai tempat produksi dodol dengan cita rasa yang khas, dengan melihat peluang usaha tersebut pada tahun 1949 bapak H. Iton Damiri memulai usaha pembuatan dodol Garut. Pada saat itu perusahan dengan skala kecil (*Home Industry*) yang mempunyai pekerja sebanyak 5 orang dan proses pengolahan yang masih dilakukan secara tradisional dan daerah pemasaran terbatas di daerah kota Garut. Merk dagang pertama yang dikeluarkan adalah merek "Halimah", merek tersebut diambil dari nama anak perempuan bapak H. Iton Damiri.

Dalam perkembangannya, perusahaan mengalami beberapa kali pergantian merk dagang dodol sehingga pada akhirnya merk dagang yang sampai saat ini digunakan adalah PICNIC yang mendapatkan hak patent pada tahun 1959. Selain itu, perusahaan juga mengalami beberapa kali perpindahan lokasi karena semakin tinggi permintaan, maka produksi meningkat sehingga dilakukan perpindahan tempat lokasi perusahaan yang saat ini berada di Jalan Pasundan No. 102 dengan luas lahan pabrik sekitar 5000 m^2. Pada saat itu juga terjadi perubahan status perusahaan yang semula perusahaan perseorangan berubah menjadi perusahaan dengan badan hukum Perseroan Terbatas dengan nama "PT Herlinah Cipta Pratama".

Gambar 1. Logo PT Herlinah Cipta Pratama

Pada tahun 2000 terdapat perubahan manajemen perusahaan dimana anak kandung dari bapak Aam Mawardi yaitu bapak H. Ato Hermanto dipercaya menjadi Direktur Perusahaan. Perusahaan berupaya untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan di berbagai bidang seperti manajemen, produksi, pengembangan produk dodol berbagai rasa, pemasaran, manajemen, dan sumber daya manusia. Saat ini perusahaan telah mampu menampung tenaga kerja 280 karyawan dengan kapasitas produksi berkisar 3-4 ton/hari dan umumnya permintaan konsumen bertambah pada saat menjelang bulan Ramadhan, Idul Fitri dan hari besar lainnya yang dimana kapasitas produksi terjadi peningkatan dengan rata-rata 8 ton/hari yang mana area pemasaran terdiri dari seluruh kota besar yang ada di Indonesia.

2.2. Lokasi Perusahaan

PT Herlinah Cipta Pratama terletak di Jalan Pasundan No. 102, Kota Kulon, Kecamatan Garut Kota, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Lokasi perusahaan sangat strategis karena berdekatan dengan jalur Bandung, Garut, dan Tasikmalaya serta berada pada jalur transportasi utama seperti jalan raya sehingga memudahkan dalam pendistribusian barang dan mobilitas karyawan. Selain itu, lokasi perusahaan juga berada di dekat pusat kota dimana sangat menguntungkan dalam segi pemasaran. Dilihat dari letak geografisnya, PT Herlinah Cipta Pratama berdekatan dengan pemukiman penduduk pada sebelah utara, selatan dan timur, dan sebelah barat berdekatan dengan sungai Cipeujeuh sehingga memudahkan pembuangan air kotor. Disisi lain, terjangkaunya jaringan pipa PDAM dan jaringan PLN sehingga memudahkan dalam penyajian air bersih dan tenaga listrik, pengadaan bahan baku dan penunjang yang cukup tersedia di daerah Garut.

2.3. Visi dan Misi Perusahaan

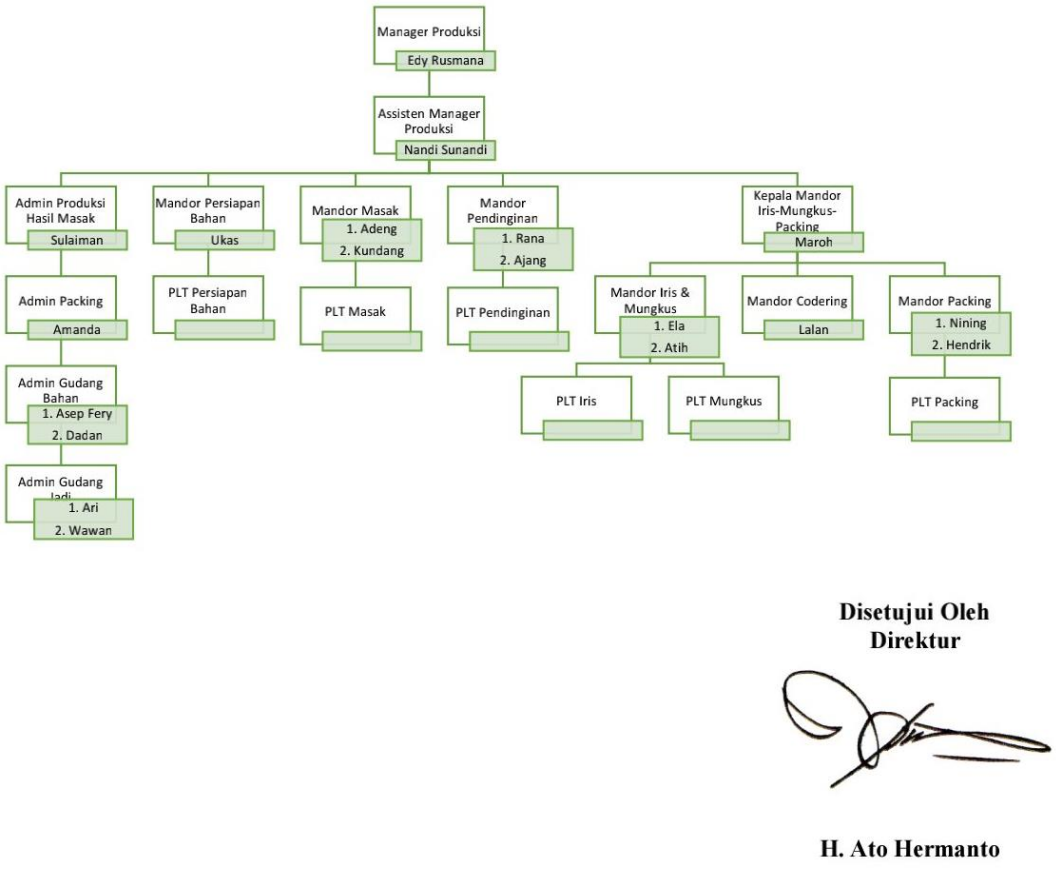
Visi PT Herlinah Cipta Pratama yaitu mewujudkan perusahaan yang berkembang, *credible* dan *profitable* yang dikelola secara sehat dan professional dengan pengembangan sumber daya manusia yang tangguh dan mandiri, sedangkan misi PT Herlinah Cipta Pratama yaitu:

1. Memberi pelayanan yang optimal kepada pelanggan.

2. Memberi keuntungan yang proporsional.
3. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan seluruh pemegang saham perusahaan.
4. Menciptakan pertumbuhan perusahaan yang berkelanjutan melalui pengembangan usaha, efisiensi, dan produktivitas kerja.

2.4. Struktur Organisasi Perusahaan

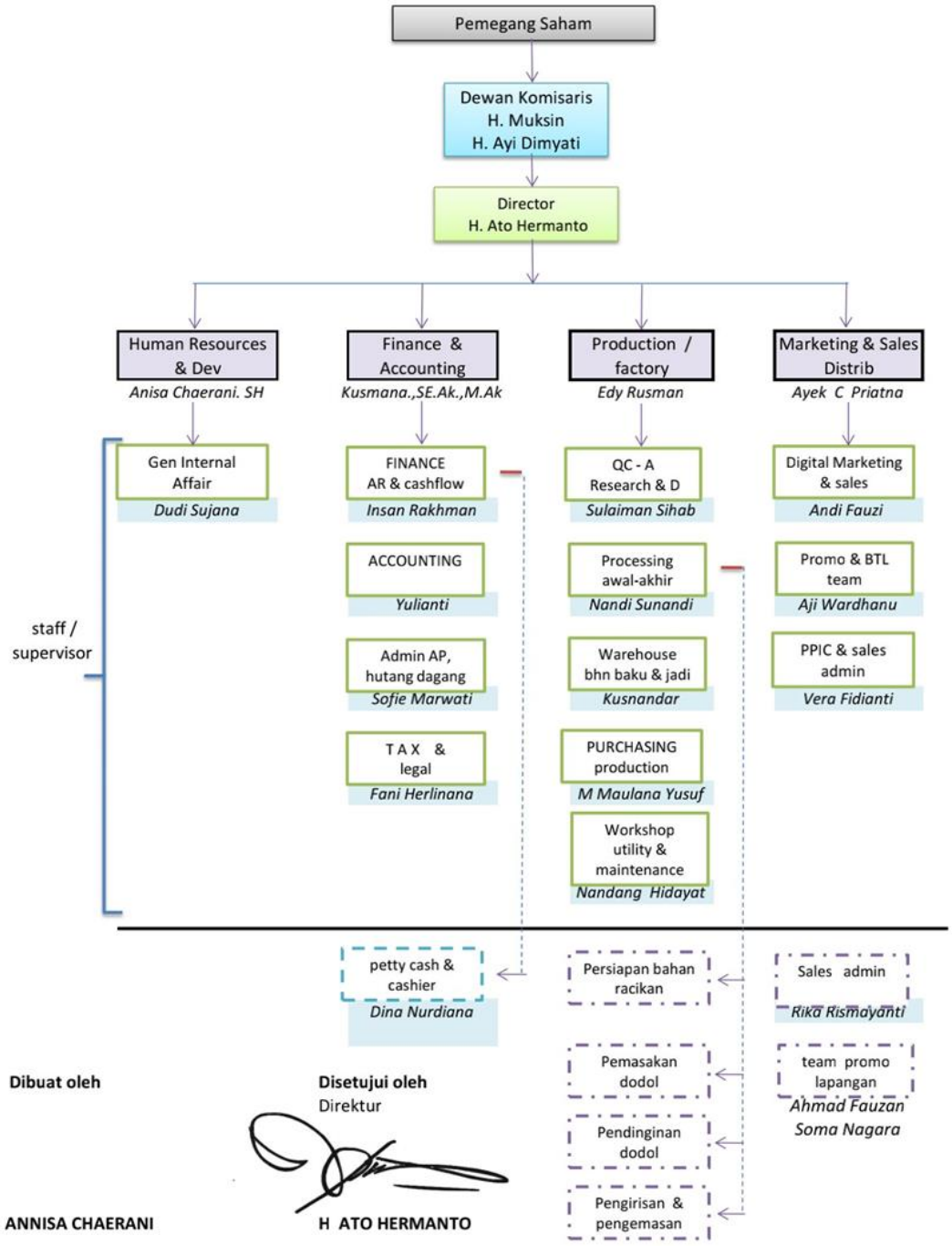
PT Herlinah Cipta Pratama mempunyai struktur organisasi yang disusun dengan tujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh terhadap hubungan antara seluruh personalia dengan perusahaan serta sebagai bentuk efektifitas dan efisiensi dalam bekerja agar bisa mencapai tujuan yang diharapkan oleh perusahaan. Bagan struktur organisasi PT Herlinah Cipta Pratama dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Disetujui Oleh
Direktur

H. Ato Hermanto

Gambar 2. Struktur organisasi bagian produksi PT Herlinah Cipta Pratama
Sumber: PT Herlinah Cipta Pratama, 2024.



Gambar 3. Struktur organisasi PT Herlinah Cipta Pratama
Sumber: PT Herlinah Cipta Pratama, 2024.

2.5. Ketenagakerjaan

Pada 20 Desember 1991 sistem ketenagakerjaan di PT Herlinah Cipta Pratama telah disepakati. Dimana hasil kesepakatan tersebut berisi hak dan kewajiban

perusahaan terhadap karyawan dan karyawan terhadap perusahaan. PT Herlinah Cipta Pratama membagi karyawan menjadi dua golongan. Golongan pertama yaitu karyawan yang terdiri dari staff (pimpinan perusahaan hingga kepala bagiannya) dan staff umum (operator, teknikal, supervisor dan satpam). Golongan kedua yaitu karyawan tidak tetap meliputi tenaga kerja harian dan tenaga kerja kontrak. Berdasarkan penetapan lokasinya, PT Herlinah Cipta Pratama berada di daerah kabupaten Garut. Oleh karena itu, sebagian besar tenaga kerja berasal dari daerah Garut.

2.5.1. Tenaga kerja

Tenaga kerja PT Herlinah Cipta Pratama terhitung pada bulan Mei 2024 dengan jumlah sebanyak 263 orang yang terdiri dari staff dan karyawan.

2.5.2. Waktu kerja

Karyawan PT Herlinah Cipta Pratama bekerja selama 6 hari dalam satu minggu dan memiliki waktu libur pada hari Minggu dengan jam kerja selama 8 jam. Untuk karyawan bagian pengemasan dimulai pukul 06.00-14.00 WIB, dengan jam istirahat pada pukul 08.00-08.30 WIB dan apabila jumlah permintaan dodol meningkat maka jam kerja ditambah sampai pukul 16.00 WIB. Sedangkan untuk jam kerja staff tidak termasuk satpam dimulai pukul 08.00-16.00 WIB dengan waktu istirahat pukul 12.00-13.00 WIB, pihak perusahaan memberikan kesempatan untuk melaksanakan ibadah sholat.

Karyawan bagian pemasakan dodol dilakukan bergiliran dengan dua jam kerja (shift). Waktu kerja tiap shift adalah empat jam untuk satu kali pemasakan. Pembagian waktu kerja pada proses pemasakan adalah sebagai berikut:

1. Shift I dimulai pukul 05.00-10.00 WIB
2. Shift II dimulai pukul 10.00-14.00 WIB

Bagian keamanan dibagi menjadi dua shift, yaitu:

1. Shift I dimulai pukul 05.00-16.00 WIB
2. Shift II dimulai pukul 16.00-05.00 WIB

2.6. Produk PT Herlinah Cipta Pratama

PT Herlinah Cipta Pratama mempunyai beberapa macam produk dodol dengan berbagai jenis kemasan, diantaranya:

a) Varian dodol PICNIC

1. Klasik (standar) dengan varian rasa susu, wijen, dan cokelat seperti pada Gambar 4.

Gambar 4. Dodol varian klasik

2. Spesial dengan varian aneka rasa (rasa susu, wijen, cokelat, jahe susu, moka, dan kurma) dan aneka buah (rasa durian, nanas, jambu, pandan, *strawberry*, dan *blueberry*) seperti pada Gambar 5.

Gambar 5. Dodol varian spesial

3. Dol-Choc, produk cokelat bar yang diberikan isian dodol memiliki beberapa varian rasa diantaranya original (cokelat), teh hijau (*greentea*), tiramisu, mangga, pandan, *strawberry*, dan durian seperti pada Gambar 6.

Gambar 6. Dol-Choc (Produk coklat isi dodol)

b) Jenis kemasan

1. Dodol picnic STD (standar) dengan berat kemasan 1000 gram, 500 gram, 250 gram, mini 80 gram, biru 800 gram, biru 400 gram, loss picnic, dan loss classic.
2. Picnic *special gift* varian AR (Aneka Rasa) dan AB (Aneka Buah).
3. Picnic spesial kemasan 200 gram AR (Aneka Rasa) dan AB (Aneka Buah).
4. Picnic spesial loss sachet.