

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016 tentang Kategori Pangan, Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan. Dilihat dari sifat produknya, dodol mempunyai tekstur yang halus, liat, lunak, memiliki bentuk yang unik, rasa yang beragam dan dapat disimpan untuk jangka waktu tiga sampai empat bulan. Jenis makanan ringan ini benutrisi tinggi, mengandung bahan-bahan makanan alami seperti karbohidrat dan protein, serta menawarkan kepraktisan dan keefisienan dalam penyajiannya dengan berbagai cita rasa, aroma, bentuk, kemasan yang khas sehingga memberikan peluang kepada konsumen dari berbagai kalangan untuk mengonsumsinya. Di beberapa daerah di tanah air, produk dodol dikenal dengan nama berbeda-beda. Misalnya di Pulau Jawa, produk dodol dikenal dengan sebutan jenang, wingko, wajik, krasikan, angleng dan dodol Garut, sedangkan di Pulau Sumatera, jenis produk dodol dikenal dengan nama lempok dan kalamai. Selain itu, sekarang juga telah banyak berkembang perusahaan dodol yang memproduksi dodol dari buah-buahan (Hamid, 2017) . Menurut SNI 01-2986- 1992, dodol merupakan sejenis makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan. Syarat dan mutu dodol di Indonesia telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia No. 01-2986-1992 dapat dilihat pada Lampiran 1.

Karakteristik mutu dodol seperti tekstur dan umur simpan sangat ditentukan oleh komponen penyusunnya yaitu pati. Interaksi antara tepung beras ketan, gula, dan santan kelapa selama proses pengolahan pada suhu tinggi menghasilkan dodol dengan karakteristik organoleptik yang khas yaitu warna coklat, rasa manis, dan tekstur yang lengket. Sedangkan daya tarik dan kepuasan konsumen terhadap produk dodol sangat tergantung pada tekstur lengket yang dihasilkan dan cita rasa yang enak. Disamping

tekstur lengket, konsumen juga mengharapkan tekstur kenyal. Beberapa jenis dodol masih mempertahankan cara pembuatan tradisional. Pembuatan dodol dilakukan dengan cara mendidihkan secara terbuka campuran tepung ketan, gula kelapa, dan santan hingga kental dan kalis dengan suhu memasak sekitar 65°C hingga 75°C , kemudian didinginkan menjadi semi padat. Proses pendinginan dodol merupakan proses menurunkan suhu dodol dari suhu tinggi setelah dimasak menjadi suhu ruangan. Proses pendinginan dilakukan karena bahan baku dodol adalah gula dan tepung yang diharuskan didinginkan terlebih dahulu sebelum dipotong (Setiavani dkk., 2018). Pemotongan saat panas akan merusak tekstur dodol. Makanan semi basah mempunyai kadar air 20%-50% dan aktivitas air (a_w) sebesar 0,7-0,9. Sebagai makanan semi basah maka dodol rentan akan kerusakan pangan (Azhar dan Kanetro, 2018).

Pengendalian mutu merupakan salah satu kegiatan yang menjadi fokus perusahaan dalam pemenuhan persyaratan mutu sesuai dengan yang direncanakan. Mutu produk harus dijaga untuk menghindari atau mengurangi jumlah produk cacat sehingga tidak menyebabkan kerugian pada perusahaan. Pengendalian mutu akan menjamin mutu produk sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan perusahaan. Pengendalian mutu juga dapat memperkecil angka kecacatan produk dan mendapatkan solusi dari faktor penyebab cacat (Nurhidayah dkk., 2023). Produk pangan yang memiliki sifat aman atau tidak membahayakan, sehat dan bermanfaat bagi konsumen menjadi kekuatan suatu perusahaan atau industri pangan untuk mampu bersaing secara global (Iznillillah dkk, 2022). Tingginya persaingan produksi makanan mengakibatkan setiap industri makanan di Indonesia agar meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan makanan untuk dikonsumsi. Terjaminnya mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh produsen dapat mengakibatkan produk tersebut dapat diterima di semua pasar serta mampu bersaing di pasar Internasional (Fitriana dan Kurniawan, 2020).

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat Indonesia. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan.

Keamanan dan mutu pangan merupakan masalah global yang harus ditangani dengan simetris. Industri pangan mencakup beragam komoditas dengan berbagai macam sifat dan karakternya. Dengan segala karakternya ini industri pangan merupakan salah satu pilar penentu beredarnya makanan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Walaupun makanan itu menarik, nikmat, bernilai gizi tinggi, namun jika tidak aman dikonsumsi, praktis tidak ada nilainya sama sekali. Keamanan pangan selalu menjadi pertimbangan pokok dalam perdagangan, baik perdagangan nasional maupun perdagangan internasional. Di seluruh dunia kesadaran dalam hal keamanan pangan semakin meningkat. Pangan semakin penting dan vital perannya dalam perdagangan dunia (Syah, 2012).

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana sistem pengendalian mutu pada proses pendinginan pada pengolahan dodol klasik di PT Herlinah Cipta Pratama.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Lokasi Perusahaan

PT Herlinah Cipta Pratama terletak di Jalan Pasundan No. 102 Kecamatan Garut Kota, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Dilihat dari geografisnya letak tersebut sangat strategis dan menguntungkan, karena sebelah utara, selatan dan timur berdekatan dengan pemukiman penduduk, dan sebelah barat berdekatan dengan sungai Cipeujeuh sehingga memudahkan pembuangan air kotor. Jika ditinjau dari beberapa hal yaitu sarana transportasi dan pemasaran yang strategis karena pabrik terletak pada jalur Bandung, Garut, dan Tasik, 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.

2.2. Sejarah Singkat Perusahaan

Daerah Garut terkenal sebagai penghasil dodol yang memiliki cita rasa yang khas, dengan melihat peluang usaha tersebut pada tahun 1949 bapak H. Iton Damiri merintis usaha pembuatan dodol Garut. Pada saat itu perusahaan berskala kecil (*Home Industry*) dengan jumlah pekerja sebanyak 5 orang dan proses pengolahannya dilakukan secara tradisional. Untuk daerah pemasaran terbatasnya daerah Kota Garut saja. Merk pertama yang dikeluarkan adalah merk “Halimah” yang diambil dari nama anak perempuan. Perusahaan mengalami beberapa pergantian merk dagang dodol, hingga pada akhirnya merk dagang sampai saat ini digunakan adalah PICNIC. Selain itu perusahaan juga mengalami beberapa kali perpindahan lokasi karena semakin tingginya permintaan, maka produksi meningkat sehingga dilakukan perpindahan tempat lokasi perusahaan. Pada saat itu juga terjadi perubahan kepemilikan perusahaan yang semula perseorangan menjadi perseroan terbatas dengan nama “PT Herlinah Cipta Pratama”.

2.3. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan Misi PT Herlinah Cipta Pratama adalah (Dodol, 2011):

1. Visi PT Herlinah Cipta Pratama

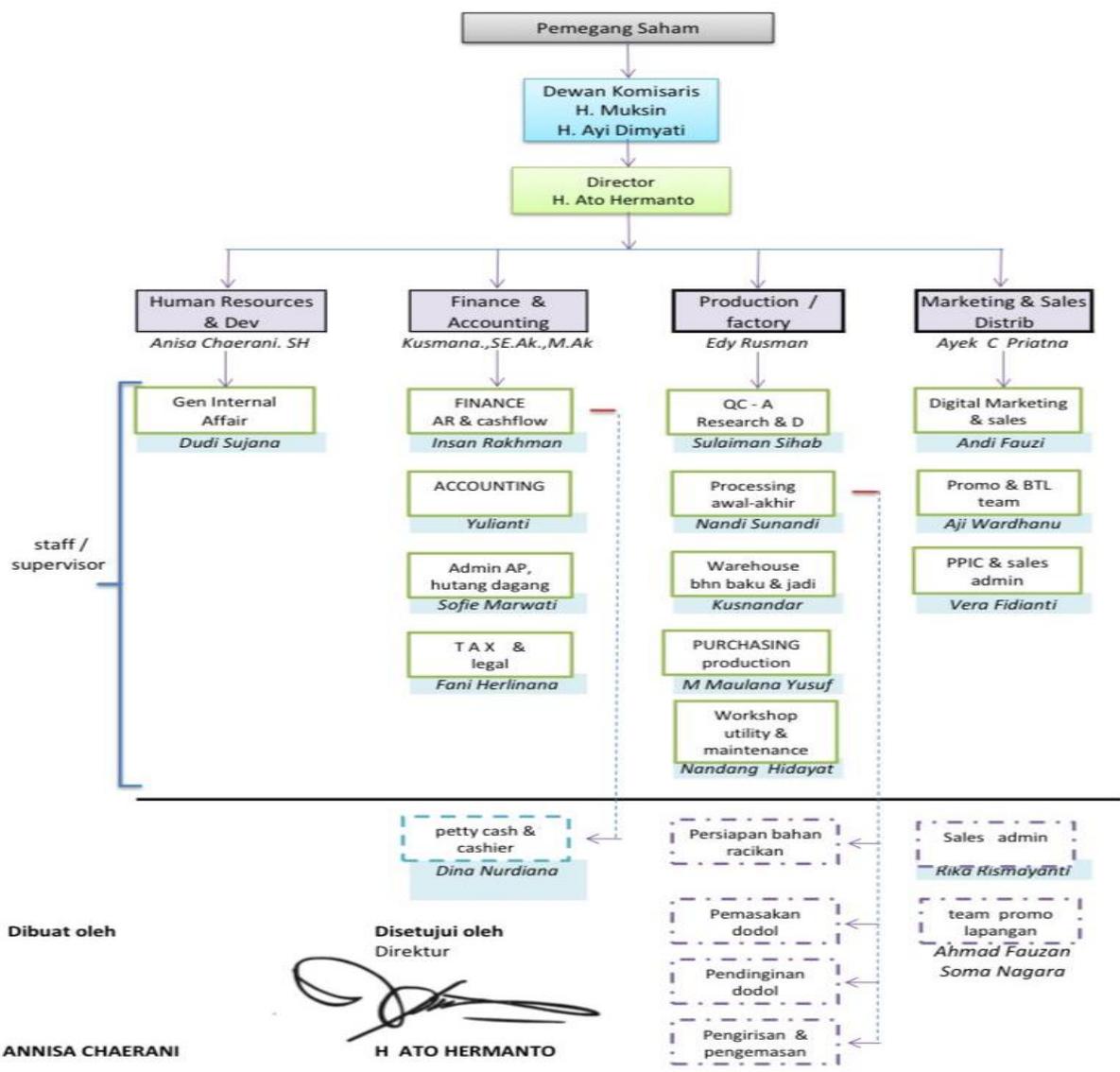
- a) Mewujudkan PT Herlinah Cipta Pratama sebagai perusahaan industri makanan (dodol) yang besar dan profesional di Indonesia dengan indikator:
- b) Berkembang dan sehat profesional, *profitable*, jaringan pemasaran luas, penjualan dan kepuasan konsumen melalui karya yang kreatif dan inovatif dari seluruh karyawan yang kompeten, serta didukung oleh SDM yang tangguh dan mandiri.

2. Misi PT Herlinah Cipta Pratama

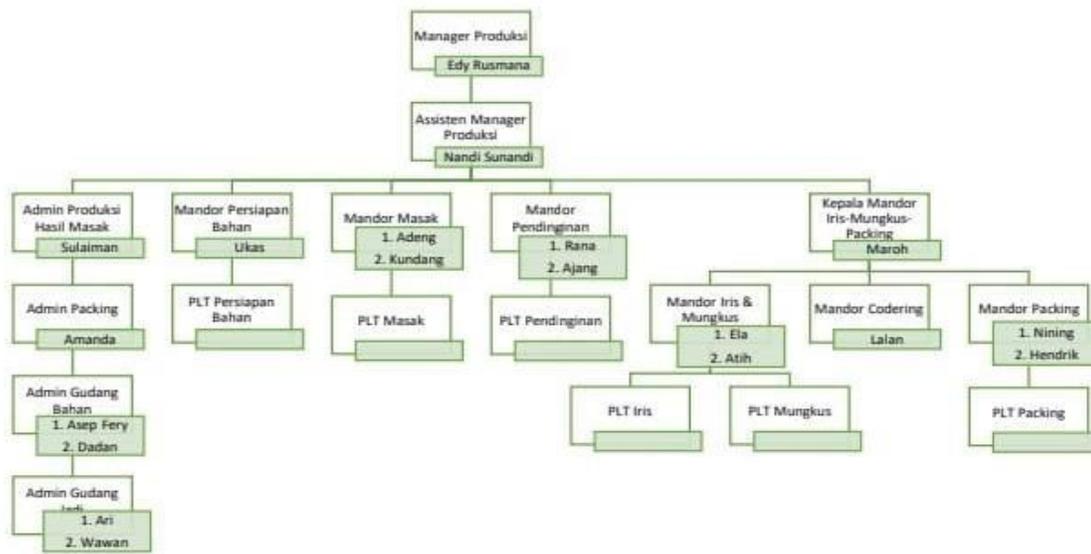
- Memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen dengan menyediakan produk-produk makanan berkualitas dan produk-produk konsumsi serta layanan yang berkualitas.
- Membentuk komunitas karyawan untuk tumbuh bersama dan mengembangkan kualitas kehidupan, lingkungan kerja dan pekerjaan para karyawan.
- Menciptakan kemanfaatan jangka panjang yang berkesinambungan dalam hubungan antar perusahaan dengan seluruh mitra usaha.
- Meningkatkan nilai tambah bagi pemegang saham dengan menjalankan etika bisnis dan pengelolaan perusahaan yang baik.

2.4. Struktur Organisasi Perusahaan

PT Herlinah Cipta Pratama memiliki struktur organisasi yang dibuat berdasarkan perusahaan. Struktur Organisasi PT Herlinah Cipta Pratama dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Struktur organisasi PT Herlinah Cipta Pratama



Disetujui Oleh
Direktur

H. Ato Hermanto

Gambar 2. Struktur organisasi bagian produksi

Deskripsi kerja dan tanggung jawab dari masing-masing bagian dalam struktur organisasi PT Herlinah Cipta Pratama yang sesuai dengan fungsinya dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Komisaris berperan sebagai pemegang saham dan pemilik wewenang tertinggi dalam perusahaan yang berfungsi mengawasi dan bertanggung jawab atas seluruh aktivitas perusahaan. Komisaris bertugas sebagai unsur pembuat kebijakan tertentu yang menjadi acuan bagi pelaksanaan perusahaan oleh direktur sebagai badan legislatif.
2. Direktur bertugas menangani seluruh kegiatan operasional perusahaan dan berwenang memberikan kebijakan dalam menjalankan kegiatan operasional serta bertanggung jawab kepada komisaris. Direktur juga bertugas menjalankan

kebijakan perusahaan dari hasil rapat komisaris dan mengontrol jalannya perusahaan serta memberikan saran pada kegiatan perusahaan dan memecahkan masalah-masalah yang mungkin timbul. Dalam menjalankan tugasnya, direktur dibantu oleh manajer pemasaran, manajer produksi, manajer keuangan, manajer kantor/HRD, dan manajer logistik.

3. Manajer Kantor/HRD

Manajer kantor dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh bagian keuangan, bagian humas, bagian rumah tangga, bagian satuan pengamanan (satpam). Manajer kantor bertanggung jawab terhadap pengadaan, penempatan, pengembangan, dan loyalitas sumber daya manusia yang memiliki keahlian yang dibutuhkan perusahaan. Bagian humas dan personalia bertanggung jawab dalam hal-hal yang berkaitan dengan pegawai dan kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan hak dan kewajiban karyawan, dan mengatur jalannya perusahaan yang bersifat umum (kunjungan industri), diantaranya bagian izin penelitian, *cleaning service*, serta berkoordinasi dengan satpam. Satuan pengamanan (satpam) bertugas penuh terhadap keamanan pada lingkungan perusahaan, baik yang ditimbulkan oleh pihak luar maupun oleh pihak dalam dan bertindak sebagai penerima tamu pertama, serta penerima surat-surat.

4. Manajer Keuangan

Manajer keuangan bertugas untuk membuat rencana keuangan, bertanggung jawab atas pajak, dan memberikan gaji kepada karyawan serta membuat pengukuran tentang kemajuan perusahaan. Bagian rumah tangga bertanggung jawab atas urusan rumah tangga meliputi pengadaan perlengkapan kantor, perlengkapan pabrik, bengkel, teknik pemeliharaan bangunan, dan kendaraan kantor.

5. Manajer Produksi

Manajer produksi bertugas mengawasi dan menangani penyimpangan yang terjadi selama dipasarkan. Dalam pelaksanaan ini manajer produksi dibantu oleh asisten produksi, *Quality Control*, dan kepala bagian teknik. Asisten produksi dibantu oleh bagian pengawas produksi, administrasi produksi, dan pengawas

kemasan proses produksi mulai dari bahan baku sampai dengan produk jadi sebelum produk. Administrasi produksi bertugas sebagai pencatatan dan pelaporan kegiatan produksi. Bagian pengawasan produksi bertugas melaksanakan kegiatan pengawasan pemasakan dodol meliputi: pembuatan santan, pengolahan lemak, pembuatan mata ula, pembuatan adonan, dan pemasakan. Bagian pengawasan kemasan koordinator pada kegiatan yang meliputi: pendinginan dodol, pengecilan ukuran, pelabelan tanggal kadaluarsa, dan gudang produk jadi.

6. Manajer Logistik

Manajer logistik membawahi administrasi pembelian dan koordinator bahan baku. Administrasi pembelian bertugas mendata segala kegiatan pembelian bahan baku produksi, kemudian dilaporkan kepada manajer logistik. Koordinator bahan baku bertugas untuk mengawasi ketersediaan bahan baku dan bahan penunjang.

7. Manajer Pemasaran

Manajer pemasaran dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh bagian penjualan distribusi, promosi, dan admin penjualan. Manajer pemasaran bertugas dalam mengawasi pemasaran, melaksanakan pemasaran mengatur pemasaran, dan mengembangkan program pemasaran dodol. Dalam mengawasi pemasaran dodol yang dipasarkan dengan dua cara yaitu divisi canvas dan agen, serta menghubungi agen-agen keluar, menunggu pemesanan dari pelanggan dan juga mengadakan promosi. Promosi dilakukan di media sosial, dibantu oleh desain grafis, *traffic*, *mark analysis*, desain yang menarik menggunakan *event* tertentu.

2.5. Ketenagakerjaan

Sistem ketenagakerjaan di PT Herlinah Cipta Pratama telah disepakati bersama pada tanggal 20 Desember 1991. Hasil kesepakatan berisi hak dan kewajiban karyawan terhadap perusahaan dan perusahaan terhadap karyawan. Karyawan PT Herlinah Cipta Pratama terbagi menjadi dua golongan. Golongan pertama yaitu karyawan yang terdiri dari staff (operator, teknikal, supervisor, dan

satpam). Golongan kedua yaitu karyawan tidak tetap meliputi tenaga kerja harian dan tenaga kerja kontrak dan berdasarkan penetapan tempat PT Herlinah Cipta Pratama berada di daerah Kabupaten Garut, maka sebagian besar tenaga kerja berasal dari daerah Garut.

2.6. Jumlah Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja pada bulan April 2024 PT Herlinah Cipta Pratama mampu menyerap jumlah tenaga kerja sebanyak 263 orang, karyawan yang terdiri dari 130 laki-laki dan 133 perempuan.

2.7. Waktu Kerja

Karyawan PT Herlinah Cipta Pratama bekerja selama 6 hari dalam seminggu dan libur pada hari Minggu dengan jam kerja berlangsung selama delapan jam. Untuk karyawan bagian pengemasan dimulai pukul 06.00-14.00 WIB dengan waktu istirahat pada pukul 08.00-17.00 WIB, apabila jumlah permintaan produk dodol meningkat maka jam kerja ditambah sampai dengan pukul 16.00. Sedangkan jam kerja untuk bagian staff tidak termasuk satpam dimulai dari pukul 08.00-17.00 WIB dengan waktu istirahat pada pukul 12.00-13.00 WIB, serta pihak perusahaan memberikan kesempatan untuk melaksanakan ibadah sholat.

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

1. *Shift* I mulai pukul : 05.00-10.00 WIB
2. *Shift* II mulai pukul : 10.00-14.00 WIB

Bagian kemasan dibagi menjadi dua shift, yaitu :

1. *Shift* I mulai pukul : 05.00-16.00 WIB
2. *Shift* II mulai pukul : 16.00-05.00 WIB

Pihak perusahaan memberikan cuti tahunan kepada karyawan selama 12 hari, yaitu enam hari pada saat hari raya Idul Fitri dan enam hari bebas ditentukan oleh

karyawan. Cuti melahirkan diberikan selama tiga bulan, yaitu 1,5 bulan sebelum lahir dan sisanya setelah melahirkan.

2.8. Sistem Penggajian

Sistem penggajian yang dilakukan PT Herlinah Cipta Pratama berdasarkan Upah Minimum Kabupaten (UMK) yang telah disepakati oleh pemerintah. Setiap karyawan dalam perusahaan menerima gaji sesuai dengan jabatannya. Penentuan jumlah gaji berdasarkan sistem prestasi kerja dan standar penentuan berdasarkan pada ketentuan departemen tenaga kerja. Sistem pembayaran gaji dilakukan menjadi tiga sistem yaitu gaji bulanan, gaji harian, dan gaji borongan.

Sistem pembayaran di PT Herlinah Cipta Pratama untuk karyawan bagian pengemasan dan pemasakan diperhitungkan sebagai upah harian dan pembayaran gaji dilakukan setiap hari setelah pekerjaan selesai. Jika jumlah permintaan meningkat maka gaji karyawan meningkat. Untuk karyawan staff pembayaran gaji dilakukan setiap bulan sekali yaitu setiap di awal bulan.

2.9. Kesejahteraan Karyawan

Dalam meningkatkan kesejahteraan karyawan PT Herlinah Cipta Pratama menyediakan beberapa fasilitas yang berhubungan dengan peningkatan produktivitas kerja. Beberapa fasilitas karyawan yang disediakan oleh perusahaan adalah sebagai berikut :

a. Kesehatan

Perusahaan sangat memperhatikan kesehatan karyawan, oleh karena itu perusahaan memberikan asuransi kesehatan dengan cara memberikan BPJS kesehatan. BPJS yang digunakan untuk perawatan dirumah sakit kelas III. Untuk karyawan laki-laki asuransi BPJS tidak dipergunakan untuk dirinya saja tetapi bagi istri dan kedua orang anak yang masih berumur 18 tahun yang menjadi tanggungan orang tuanya, belum bekerja dan menikah. Sedangkan untuk karyawan perempuan asuransi BPJS digunakan untuk dirinya saja, kecuali seseorang janda dan memiliki dua orang anak yang masih berumur 18 tahun, yang menjadi tanggungan orang tua, belum

bekerja dan menikah. Bagi pekerja perempuan setiap bulan akan diberikan pembalut dan untuk karyawan yang sedang sakit akan diberikan cuti selama dua hari.

b. Pembagian seragam

Pembagian seragam di PT Herlinah Cipta Pratama dilakukan dua kali dalam satu tahun yaitu pada bulan Juni dan Desember. Untuk bagian *staff* laki-laki diberi seragam kemeja dan celana, sedangkan untuk bagian *staff* perempuan diberikan seragam kemeja, batik, dan celana. Untuk karyawan bagian pemasakan diberi seragam berbahan kaos dan celana. Dan untuk karyawan bagian pengemasan diberi baju seragam berbahan kaos, celana, celemek, penutup kepala, dan masker. Selain itu seluruh *staff* dan karyawan diberikan seragam olahraga oleh perusahaan.

c. Jaminan dan Tunjangan

PT Herlinah Cipta Pratama juga menyediakan jaminan dan tunjangan bagi para karyawan yang meliputi: asuransi BPJS kesehatan, asuransi kecelakaan, kematian, dan tabungan. Serta adanya tunjangan yang meliputi tunjangan hari raya berupa uang tunai dan barang, kematian berupa orang yang diberikan kepada keluarganya, tunjangan melahirkan yang diberikan bagi karyawan perempuan, dan sembako. Perusahaan juga memberikan tunjangan kepada karyawan untuk melaksanakan ibadah haji, dan kurban secara bergiliran setiap tahunnya, tunjangan tersebut untuk karyawan yang berumur diatas 40 tahun dan telah bekerja di PT Herlinah Cipta Pratama selama 25 tahun.

d. Aktivitas Dalam Perusahaan

PT Herlinah Cipta Pratama melakukan beberapa kegiatan lain dengan tujuan untuk memberikan semangat dan rekreasi kepada karyawannya, sehingga dapat mengatasi kejauhan dalam bekerja. Kegiatan yang dilakukan diantaranya siraman rohani (pengajian) dan olahraga seperti senam. Kegiatan tersebut dilakukan satu minggu.

2.10. Ragam Produk

PT Herlinah Cipta Pratama memiliki berbagai ragam produk, yaitu:

1. Varian dodol mempunyai 2 jenis yaitu klasik dan spesial. Dodol klasik memiliki 4 varian rasa, sedangkan dodol spesial memiliki 12 varian rasa.
2. Dodol salut coklat merupakan perpaduan antara dodol yang dibaluri dengan coklat dan memiliki 5 varian rasa.