

Bab II

Gambaran Umum Perusahaan

2.1 Jenis Usaha Perusahaan

PT. Tirta Harum Persada merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan roti. Ranah wilayah distribusi hasil produksi PT. Tirta Harum Persada adalah provinsi Jawa Timur bagian Timur, yaitu mulai dari Banyuwangi, Jember, Situbondo, Bondowoso, Lumajang, Probolinggo, dan diluar Pulau Jawa mulai dari Bali hingga Lombok. Jenis roti yang dihasilkan ada beberapa macam, dan masing-masing dari roti tersebut memiliki jenis dan tekstur yang berbeda.

Produk roti yang dihasilkan dibagi menjadi 2 macam, yaitu roti halusan dan roti kasaran. Produk roti halusan merupakan roti yang diproduksi untuk didistribusikan pada Alfamart dan Indomaret. Pada Alfamart produk dinamakan Paroti, dan pada Indomaret produk dinamakan Arnon. Berikut merupakan produk-produk roti halusan yang diproduksi:

Tabel 2. 1 Produk Roti Halusan

No.	Produk Roti Halusan	Tujuan Produksi	Foto Produk
1	PTSB (Paroti Toast Bundar)	Alfamart	

Tabel 2. 2 Produk Roti Halusan (Lanjutan)

2	CRMS (Arnon Cream Meses 5)	Indomaret	
3	PCRM (Paroti Cream Meses 5)	Alfamaret	
4	SSRM (Arnon Sisir Mentega)	Indomaret	
5	PSRM (Paroti Sisir Mentega)	Alfamart	

Tabel 2. 3 Produk Roti Halusan (Lanjutan)

6	APCK (Arnon Pisang Coklat)	Indomaret	
7	PPCK (Paroti Pisang Coklat)	Alfamart	
8	PCM1 (Paroti Cream Meses 1)	Alfamart	
9	ACRL (Arnon Choco Roll)	Indomaret	

Tabel 2. 4 Produk Roti Halusan (Lanjutan)

10	PCRL (Paroti Choco Roll)	Alfamart	
11	PRKS (Paroti Roti Kasur)	Alfamart	
12	ARKS (Arnon Roti Kasur)	Indomaret	

Sedangkan produk roti kasaran merupakan roti yang diproduksi untuk didistribusikan pada pasar dan toko-toko selain Alfamart dan Indomaret. Produk roti kasaran dinamakan dengan nama atau merek Jordan. Berikut merupakan produk-produk roti kasaran yang diproduksi:

Tabel 2. 5 Produk Roti Kasaran

No.	Produk Roti Kasaran	Foto Produk
1	COK2 (Roti Coklat isi 2)	
2	NNS2 (Roti Nanas isi 2)	
3	CRDR (Roti Cream Durian)	

4	NNJL (Roti Nanas Jordan Lumer)	
---	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

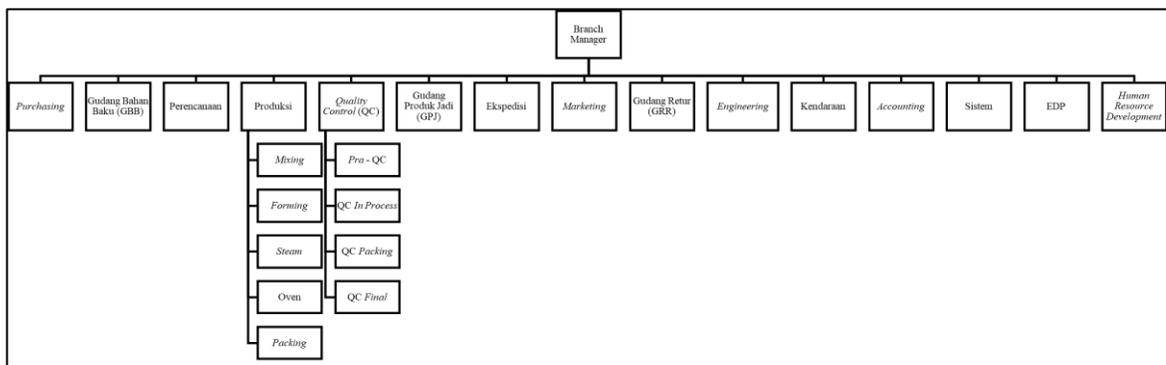
Tabel 2. 6 Produk Roti Kasaran (Lanjutan)

5	CKJL (Roti Coklat Jordan Lumer)	
6	KGRB (Roti Kering Besar isi 5)	
7	SMSJ (Roti Sisir Manis Jordan)	

2.2 Sejarah Perusahaan

PT. Tirta Harum Persada didirikan pada tahun 2016 di Banyuwangi, Jawa Timur. PT. Tirta Harum Persada merupakan salah satu cabang dari pusat yang berada di Bandung, Jawa Barat. Dalam proses produksinya, PT. Tirta Harum Persada menerapkan ISO 9001:2008 tentang Sistem Manajemen Mutu Perusahaan. Dengan dasar ini, perusahaan akan selalu mementingkan kepuasan dan kenyamanan kosumen. Selain itu, dengan dasar ISO 9001:2008 perusahaan juga dapat melakukan perbaikan secara terus-menerus terhadap kinerja perusahaan, serta dapat menghasilkan produk yang bermutu dan higienis, sehingga layak untuk dikonsumsi secara langsung.

2.3 Struktur Organisasi



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

Berikut adalah deskripsi tiap-tiap departemen pada PT. Tirta Harum Persada:

1) Departemen *Purchasing*

Merupakan departemen yang menangani pembelian bahan baku dan *sparepart* mesin produksi.

2) Departemen Gudang Bahan Baku (GBB)

Merupakan departemen yang menangani penyimpanan bahan baku dan persiapan bahan baku sebelum digunakan pada proses produksi.

3) Departemen Perencanaan

Merupakan departemen yang menangani pengaturan dan perencanaan produksi.

4) Departemen Produksi

Merupakan departemen yang mengatur proses-proses produksi.

Proses-proses produksi pada Departemen Produksi antara lain :

- 1) *Mixing* : merupakan proses pengadukan adonan
- 2) *Forming* : merupakan proses penimbangan dan pencetakan adonan
- 3) *Steam* : merupakan proses fermentasi hasil cetakan
- 4) *Oven* : merupakan proses oven
- 5) *Packing* : merupakan proses *packing* roti

5) Departemen *Quality Control* (QC)

Merupakan departemen yang menangani penjagaan kualitas dari produk sesuai dari standar yang telah ditetapkan. Proses-proses pada Departemen *Quality Control* antara lain:

- 1) *Pra – QC* : merupakan pemeriksaan *quality control* pada bahan baku
- 2) *QC In Process* : merupakan pemeriksaan *quality control* pada proses produksi
- 3) *QC Packaging* : merupakan pemeriksaan *quality control* sebelum dilakukan *packing*
- 4) *QC Final* : merupakan pemeriksaan *quality control* setelah proses *packing* dan sebelum produk disetorkan ke Departemen Gudang Produk Jadi (GPJ)

6) Departemen Gudang Produk Jadi (GPJ)

Merupakan departemen yang menangani penyimpanan dan penataan produk jadi.

7) Departemen Ekspedisi

Merupakan departemen yang menangani pemuatan barang ke truk muat.

8) Departemen *Marketing*

Merupakan departemen yang menangani proses penjualan ke konsumen/pelanggan.

- 9) Departemen Gudang Retur (GRR)
Merupakan departemen yang menangani produk retur (produk yang kembali dari konsumen)
- 10) Departemen *Engineering*
Merupakan departemen yang menangani perbaikan mesin produksi.
- 11) Departemen Kendaraan
Merupakan departemen yang menangani perbaikan kendaraan truk muat.
- 12) Departemen *Accounting*
Merupakan departemen yang menangani keuangan perusahaan.
- 13) Departemen Sistem
Merupakan departemen yang menangani peraturan perusahaan.
- 14) Departemen EDP (*Electronic Data Processing*)
Merupakan departemen yang menangani kendala/perbaikan pada komputer dan jaringan.
- 15) Departemen *Human Resource Development* (HRD)
Merupakan departemen yang menangani sumber daya manusia.

2.4 Deskripsi Departemen Tempat Pelaksanaan PKL

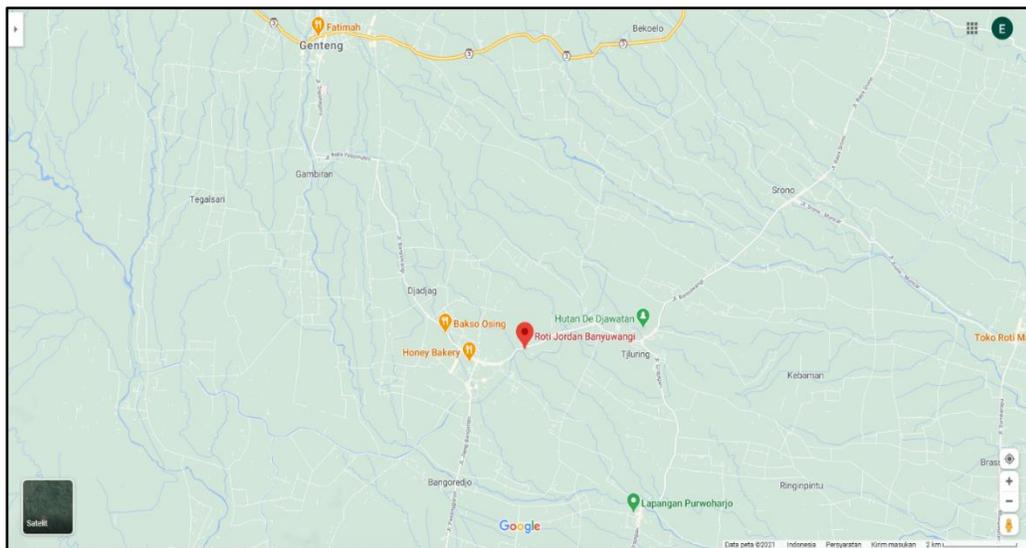
Departemen Produksi merupakan departemen yang berhubungan secara langsung dengan proses produksi. Departemen Produksi bertugas untuk mengawasi proses produksi/pembuatan semua jenis roti dalam pabrik. Departemen Produksi terdiri dari sub bagian yang memiliki fungsi masing-masing dalam proses produksi roti. Proses produksi roti antara lain *mixing, forming, steaming, oven, cooling, dan packaging*. Tujuan utama departemen Produksi adalah mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Tugas dan wewenang departemen Produksi antara lain:

- 1) Mengatur jalannya proses produksi.
- 2) Mengatur karyawan-karyawan produksi.
- 3) Mengawasi setiap proses dan alur produksi.
- 4) Menghasilkan produk jadi yang sesuai dengan standar perusahaan.

5) Mengawasi hasil jadi produksi.

2.5 Lokasi Perusahaan

PT. Tirta Harum Persada berada di Jl. Panglima Sudirman no. 188, Dusun Yosowinangun, RT 001, RW 003, Desa Jajag, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Pada PT. Tirta Harum Persada terdapat bagian utama yaitu kantor utama, kantor HRD dan *Accounting*, pabrik produksi, gudang retur, tempat *maintenance* dan perbaikan kendaraan, serta fasilitas-fasilitas karyawan seperti dapur, kantin, dan mes karyawan *staff*. Berikut merupakan denah lokasi dari PT. Tirta Harum Persada.



Gambar 2. 2 Lokasi PT. Tirta Harum Persada

2.6 Visi dan Misi Perusahaan

Terdapat visi dan misi yang selalu dijadikan sebagai landasan seluruh pekerjaan agar selalu mengingat tujuan perusahaan. Berikut merupakan visi dan misi PT. Tirta Harum Persada

2.6.1 Visi Perusahaan

Menjadi berkat dan tuan rumah di negeri sendiri

2.6.2 Misi Perusahaan

Adapun misi PT. Tirta Harum Persada antara lain:

- 1) Mengusahakan kesejahteraan karyawan dan memberkati lingkungan dimanapun berada.
- 2) Melakukan inovasi dan perbaikan produk secara terus-menerus dengan implementasi Quality Management System.
- 3) Menyediakan produk disetiap lokasi dengan harga terjangkau.

2.7 Operasional Perusahaan

Karyawan pada PT. Tirta Harum Persada dibagi menjadi 2 bagian, yaitu karyawan dasar dan karyawan *staff*. Total jumlah karyawan pada PT. Tirta Harum Persada adalah 176 karyawan, dengan jumlah karyawan dasar sebanyak 148 karyawan sedangkan jumlah karyawan *staff* sebanyak 28 karyawan. Jam kerja karyawan dasar dibagi menjadi 3 *shift* selama 5 hari (Senin – Jum'at), 2 *shift* pada hari Sabtu, dan 1 *shift* pada hari Minggu, dengan jam kerja selama 8 jam. Jumlah *shift* pada hari Sabtu dan Minggu dapat berubah sesuai dengan jumlah permintaan produk dari *marketing*. Jam kerja karyawan *staff* tidak dibagi dengan *shift* dan jumlah jam kerja karyawan *staff* sama dengan karyawan dasar yaitu 8 jam kerja.