

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PENGELOLAAN KANTIN INSTITUSI SEBAGAI SUPPORT
SISTEM
PT CJ FEED AND CARE INDONESIA JOMBANG FACTORY**



Oleh :

Via Alimatus Sya'diah 2061016

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI (STIE) PGRI DEWANTARA
JOMBANG
2023**

KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PENGELOLAAN KANTIN INSTITUSI SEBAGAI SUPPORT SISTEM
PT CJ FEED AND CARE INDONESIA JOMBANG FACTORY



Oleh :

Via Alimatus Sya'diah

2061016

Jombang, 31 Agustus 2023

Menyetujui,

Pendamping Lapangan



(Debrri Angriawan)

NKP. 160442

Dosen Pembimbing Lapangan

(Nuruli, SE., MSM)

NIDN. 0731017103

Mengetahui,

Ketua Prodi Manajemen



(Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM)

NIDN. 0716097202

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyusun laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dengan judul “Manajemen Sistem Penyelenggara Makanan”. Hal ini tentunya tidak lepas dari berbagai bantuan serta dorongan dan bimbingan yang sangat berguna bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan KKM ini tidak berhasil tanpa bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Seluruh pimpinan yang telah menerima kami dengan baik dan memberikan kesempatan kepada kami untuk magang di PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory.
2. Bapak Dr. Abd. Rohim, S.E., M.Si, CRA selaku Ketua STIE PGRI Dewantara Jombang.
3. Ibu Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM selaku Ketua Program Studi Manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang.
4. Bapak Nurali, SE., MSM selaku Dosen Pembimbing Lapangan Kuliah Kerja Magang
5. Para penanggung jawab magang dan pendamping lapangan, yang telah mendampingi dan memberikan arahan sehingga Laporan Kuliah Kerja Magang ini dapat terselesaikan.
6. Keluarga tercinta atas dukungan dan juga do'a yang diberikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan KKM masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang sifatnya membangun akan menyempurnakan penulis laporan KKM ini serta bermanfaat bagi penulis, pembaca dan bagi laporan – laporan selanjutnya.

Jombang, 16 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat	3
1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang	4
1.5 Waktu Kuliah Kerja Magang	4
BAB II.....	5
TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG	5
2.1 Sejarah Perusahaan.....	5
2.1.1 Sejarah PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory	5
2.1.2 Misi dan Visi PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang	5
2.1.3 Nilai Inti.....	6
2.2 Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi	7
2.3 Kegiatan Umum Perusahaan	7
BAB III	11
PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	11
3.1 Pelaksanaan Kerja Magang	11
3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang	17
3.3 Usulan Pemecahan Masalah	21
BAB IV.....	24
KESIMPULAN	24

4.1 Kesimpulan	24
4.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	27
LAMPIRAN	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur HR-GA.....	7
--------------------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Aktivitas Koki.....	17
Tabel 3.2 Jadwal Aktivitas Helper.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Kegiatan Harian.....	29
Lampiran 2. Penilaian Pembimbing Lapangan.....	32
Lampiran 3. Penilaian Dosen Pembimbing Lapangan.....	33
Lampiran 4. Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan.....	34
Lampiran 5. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.....	35
Lampiran 6. Surat Keterangan Selesai Magang.....	36
Lampiran 7. Dokumentasi.....	37

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliah Kerja Magang adalah bentuk perkuliahan melalui kegiatan bekerja secara langsung di dunia kerja. Kuliah Kerja Magang ini merupakan suatu kegiatan praktik bagi mahasiswa dengan tujuan mendapatkan pengalaman dari kegiatan tersebut. Pada kesempatan magang kali ini kami mengambil topik mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan di PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory.

PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory adalah perusahaan yang bergerak di bidang ransum makanan hewan. Perusahaan ini terletak di Jalan Raya Mojoagung-Jombang KM 02 Desa Gambiran, Kecamatan Mojoagung, Kabupaten Jombang. Perusahaan memfasilitasi tunjangan makanan untuk karyawan berupa penyelenggaraan makan di kantin dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan dan produktivitas karyawan.

Kantin adalah sebuah ruangan yang dapat digunakan untuk penyelenggaraan makanan. Dalam upaya memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari, kita perlu mengkonsumsi makanan yang beragam, karena makanan yang sehat dan bergizi dapat mendukung pertumbuhan dan perkembangan. Maka dari itu untuk mewujudkannya, kantin harus mengikuti prosedur tentang penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Cakupan penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, hygiene-sanitasi dan lain sebagainya (Aritonang, I. 2014). Menurut Spears dan Gregoire (2012), penyelenggaraan makanan terbagi menjadi dua macam yaitu komersial dengan orientasi pada profit dan non komersial atau institusi dengan orientasi pelayanan. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan non komersial atau institusi adalah kantin perusahaan. Manajemen penyelenggaraan kantin khususnya di perusahaan, mempunyai standarisasi yang diterapkan dan mencakup segala aspek pengelolaan kantin itu sendiri. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 menjelaskan bahwa pengelolaan kantin adalah rangkaian kegiatan yang meliputi pemilihan dan penerimaan bahan mentah, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan baik mentah maupun bahan jadi dan penyajian makanan.

Untuk dapat mengelola kantin dengan baik, kita perlu menerapkan fungsi-fungsi manajemen. Salah satunya adalah POAC (Planing, Organizing, Actuating dan Controlling). Oleh karena itu, kami ingin mengobservasi kantin di PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory dengan menggunakan fungsi manajemen pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan.

1.2 Tujuan :

1. Melakukan berbagai kegiatan magang kerja serta mempelajari manajemen sistem penyelenggaraan makanan di PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory.
2. Mengetahui manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi pengaturan SDM, pengadaan bahan baku, sistem tata kelola makanan, dan sistem pelaporan.
3. Observasi dan implementasi terkait fungsi-fungsi manajemen SDM di dunia kerja.
4. Untuk memenuhi persyaratan kelulusan pada program studi manajemen.

1.3 Manfaat :

1. Bagi mahasiswa
 - Menambah pengetahuan, wawasan, kemampuan, dan keterampilan serta sebagai kegiatan pelatihan sebelum memasuki dunia kerja.
 - Belajar mengenal dinamika dan kondisi nyata dunia kerja dalam perusahaan
 - Sarana pelatihan bagi mahasiswa untuk dapat berdisiplin tinggi serta bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang diberikan.
2. Bagi STIE PGRI Dewantara
 - Menjalin hubungan Kerjasama yang baik antara STIE PGRI Dewantara Jombang dengan PT. CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory

- Program magang yang dilakukan oleh mahasiswa dapat menjadi sarana untuk memberikan pemahaman teori mengenai dunia kerja terhadap para mahasiswa

3. Bagi Perusahaan

- Terjalannya Kerjasama antara STIE PGRI Dewantara Jombang dengan PT. CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory sehingga terwujudnya hubungan yang baik.
- Sebagai pendorong terhadap perusahaan untuk melakukan perubahan sistem organisasi jika diperlukan.
- Mendapatkan kemampuan dan wawasan baru terkait manajemen sistem penyelenggaran makanan.

1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang

Tempat KKM : PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory

Alamat : Jl. Raya Mojoagung-Jombang KM 02, Desa Gambiran,
Kec. Mojoagung, Kab.Jombang, JawaTimur

No. Telp : (0321) 497200

Fax : (0321) 497555

1.5 Waktu Kuliah Kerja Magang

Waktu pelaksanaan kuliah kerja magang dilaksanakan selama 1 bulan 10 hari, pada tanggal 10 Juli 2023 s/d 20 Agustus 2023.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1 Sejarah Perusahaan

2.1.1 Sejarah PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory

PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi ransum makanan hewan, Perusahaan membedakan bidang usahanya menjadi beberapa macam yaitu pakan ayam, bebek, burung puyuh, babi dan udang. PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory berlokasi di Jl. Raya Mojoagung-Jombang KM 02, Desa Gambiran, Kec. Mojoagung, Kab. Jombang, Jawa Timur. Pabrik ini berdiri pada tahun 2004 melalui proses pembebasan lahan dengan luas lahan 7.8 hektar setelah adanya persetujuan dari berbagai pihak, pada tahun 2005 mulai dilaksanakan pembangunan Main Office dengan luas bangunan 800m² dan ditahun yang sama dibangun juga pabrik Poultry dengan luas bangunan 864m². Pada tahun 2007 pabrik melakukan ekspansi dengan pembangunan pabrik Shrimp. Pada tahun ini pabrik CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory memiliki kapasitas poultry 500.000 Ton/tahun dan shrimp 48.000 Ton/tahun.

2.1.2 Misi dan Visi PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory

- Misi
Berkontribusi pada komunitas global dengan memberikan nilai terbaik melalui produk dan pelayanan OnlyOne.
- Visi

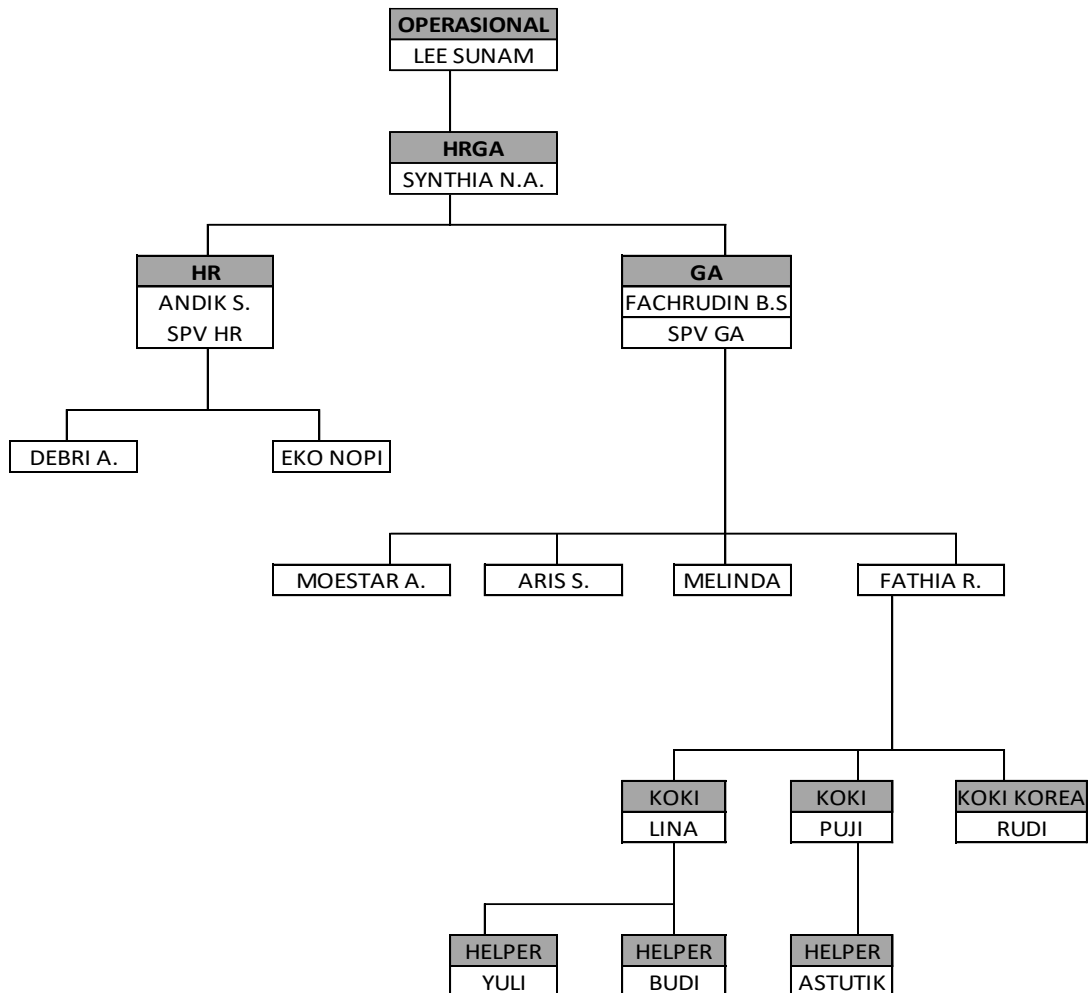
Perusahaan gaya hidup global yang menciptakan kesehatan, kebahagiaan dan kenyamanan.

2.1.3 Nilai Inti

Prinsip yang diterapkan oleh CJ ialah Only one. Only one terdiri atas menjadi yang pertama (First) menjadi yang terbaik (Best) dan yang berbeda (Different), apabila tidak dapat menjadi yang pertama dapat menjadi yang terbaik tidak dapat menjadi yang pertama dan yang terbaik bisa menjadi yang berbeda, dengan prinsip seperti di atas diharapkan CJ menjadi perusahaan yang lebih baik.

Tumbuh bersama berarti menyusun ekosistem manfaat Bersama. SDM yang memiliki makna SDM luar biasa budaya yang kuat dan adaptif.

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi



Gambar 2.1 Struktur HR - GA

2.3 Kegiatan Umum Perusahaan

PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang produksi ransum makanan hewan. PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory membedakan bidang usahanya menjadi 2 yaitu pakan poultry dan shrimp. Pakan poultry menghasilkan makanan untuk ayam, babi,

burung puyuh, bebek sedangkan shrimp menghasilkan makanan untuk udang. Besar kapasitas per tahun yang dihasilkan pada unit poultry adalah 500.000 ton (2023) sedangkan pada unit shrimp adalah 48.000 ton (2023). Dalam memproduksi pakan ayam menggunakan 9 buah silo dan 2 silo dryer yang bertugas untuk mengeringkan jagung sesuai standar perusahaan. Proses produksi pakan tersebut menggunakan teknologi yang terkomputerisasi dengan menggunakan robotizer. Wilayah pemasaran produk yang dihasilkan oleh PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory sangat luas yaitu menjangkau wilayah Jawa Timur, Jawa Tengah, Bali, Lombok, Sumbawa, Sulawesi, dan Irian Jaya.

Sejauh ini PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory memiliki beberapa sertifikasi seperti ISO 22000 dari Komite Kreditasi Nasional (KAN) dan PROPER BIRU dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLH). Berikut akan dijelaskan secara mendalam apa itu ISO 22000 dan PROPER BIRU :

1. ISO 22000

ISO merupakan singkatan dari International Organization for Standardization atau Organisasi Internasional untuk Standardisasi. Sertifikasi ISO dinilai sangat penting untuk dimiliki perusahaan yang ingin bersaing secara global karena dapat mengukur kredibilitas dan manajemen mutu dari sebuah perusahaan. ISO 22000 merupakan suatu standar yang berisi persyaratan sistem manajemen keamanan pangan. Standar ini fokus terhadap pengendalian dalam sistem dan proses produksi produk makanan dan minuman. Standar ISO 22000 di buat bermaksud untuk menentukan persyaratan manajemen keamanan pangan untuk perusahaan yang membutuhkan. Salah satu standar yang

mencakup semua kebutuhan konsumen dan pasar, ini mempercepat dan menyederhanakan proses tanpa mengorbankan kualitas atau manajemen keselamatan sistem lain. Pada PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory sudah bersertifikasi ISO 22000:2018 yang terdiri dari 10 klausul. Poin klausul yang ditekankan dimulai dari klausul keempat hingga kesepuluh yang terdiri dari konteks organisasi, kepemimpinan, perencanaan, pendukung, operasi, evaluasi performa, dan peningkatan.

2. PROPER

PROPER adalah panduan yang efektif dan telah teruji bagi perusahaan dalam mengimplementasikan triple bottom line pembangunan berkelanjutan, sehingga bila diikuti dengan benar akan memberikan manfaat ekonomi bagi perusahaan, menjaga kelestarian lingkungan hidup dan menyejahterakan masyarakat. Sebagaimana dijelaskan dalam Pasal 1 ayat (1) UU No. 32 Tahun 2009 menjelaskan bahwa lingkungan hidup adalah kesatuan ruang dengan semua benda, daya, keadaan, dan makhluk hidup, termasuk manusia dan perilakunya, yang mempengaruhi alam itu sendiri, kelangsungan perikehidupan, dan kesejahteraan manusia serta makhluk hidup lain.

Peraturan lingkungan hidup yang digunakan sebagai dasar penilaian saat ini adalah peraturan yang berkaitan dengan :

- Persyaratan dokumen lingkungan dan Pelaporannya
- Pengendalian pencemaran air
- Pengendalian pencemaran udara
- Pengelolaan Bahan Berbahaya dan Beracun (B3)

- Pengendalian pencemaran air laut
- Potensi kerusakan lahan

BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG

3.1 Pelaksanaan Kerja Magang

Laporan ini disusun setelah pelaksanaan magang yang telah dilakukan pada PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory pada tanggal 10 Juli s/d 20 Agustus 2023. Dengan waktu kerja dari hari Senin-Jumat pukul 08.00 WIB hingga pukul 15.00 WIB. Kami ditempatkan di departemen HR - GA di bagian pengelolaan kantin PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory dan bertanggung jawab pada Ibu Fathia Rabbani selaku PIC kantin. Dengan melakukan berbagai macam kegiatan harian yang sesuai dengan topik penulis mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan seperti :

1. Membuat perencanaan menu makanan

Mahasiswa membuat menu makanan untuk satu minggu dengan menu yang bervariasi dan bergizi seimbang. Menu adalah daftar makanan yang akan disajikan agar koki dapat mempersiapkan apa saja yang akan dibutuhkan. Terdapat dua jenis menu yaitu menu statis dan menu siklus, menu statis merupakan jenis menu secara tetap setiap harinya, sedangkan menu siklus merupakan serangkaian menu yang dirancang dalam waktu satu minggu sekali atau lebih. Di Perusahaan ini menerapkan jenis menu siklus yang disusun tiap satu minggu sekali. Dalam pembuatan perencanaan menu juga harus mempertimbangkan AKG (angka kecukupan gizi).

2. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan proses penyediaan bahan makanan. Dalam proses penyediaan bahan makanan diawali dari penentuan supplier, perencanaan pembelian bahan dan pengecekan bahan makanan. Penentuan supplier bahan makanan melalui sistem tender. Tender merupakan proses yang digunakan perusahaan untuk mendapatkan barang dimana supplier memberikan penawaran harga sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan oleh perusahaan. Tender bertujuan untuk menetapkan perusahaan mana yang paling pantas dan layak untuk mensuplai bahan. Tender kantin dilaksanakan 3 bulan sekali. Selama periode tender supplier tidak bisa mengubah harga kecuali item yang harganya tidak stabil dipasar seperti, bawang merah, bawang putih, cabai, lauk hewani dengan melampiri berita acara kenaikan harga bahan tersebut. Tata cara pelaksanaan tender kantin yaitu, pertama adalah perusahaan mengundang supplier dan meminta membuat penawaran yang sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Lalu dari pihak perusahaan membandingkan semua harga tender yang telah ditawarkan dari beberapa supplier. Pemenang tender adalah supplier yang memberikan harga terendah dengan spesifikasi yang sesuai dengan ketentuan perusahaan. Saat ini terdapat lima supplier, yaitu UD Jupri sebagai supplier bahan pokok dan pelengkap, sayur dan bumbu, lauk-pauk; Arsy buah sebagai supplier buah – buahan; UD Mandiri sebagai supplier consumable; Toko Yuli sebagai supplier minuman; Samator sebagai supplier LPG 50 kg. Perencanaan pembelian bahan makanan pada

perusahaan dilakukan oleh koki. Perencanaan pembelian dilakukan setiap hari menyesuaikan menu dan penentuan pembelian bahan harus dihitung sesuai kebutuhan jumlah karyawan dengan mempertimbangkan safety stock, kurang lebih 10% - 20%.

Setelah pembelian bahan, selanjutnya adalah melakukan pengecekan bahan. Pengecekan bahan baku dilakukan oleh karyawan kantin. Pengecekan dilakukan pada pagi hari pukul 07.00 saat bahan datang. Yang dilakukan dalam pengecekan yaitu mengecek kualitas bahan baku dan jumlah pesanan sesuai dengan data belanja. Aspek - aspek yang perlu diperhatikan dalam pengecekan bahan baku meliputi kondisi bahan dalam keadaan baik, segar, tidak berubah warna, tidak berjamur, tanggal kadaluarsa pada bungkus, kemasan tidak rusak, dan tidak pecah.

3. Penyimpanan

Untuk bahan makanan mentah seperti ayam dan ikan disimpan didalam freezer dengan suhu -5° C. Bumbu disimpan di suhu ruang dan untuk sayuran tidak disimpan karena habis terolah. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari bakteri, serangga, maupun hewan lainnya yang berbahaya. Bahan makanan yang cepat busuk disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan dalam tempat yang kering dan tidak lembab. Untuk penyimpanan di freezer dibagi menjadi dua kategori, pertama bahan yang tidak berbau seperti es tube dan kedua bahan yang berbau tajam seperti ayam ataupun ikan.

4. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan diawali dengan memasak nasi, lalu menyiapkan sayur-sayuran meliputi pemotongan dan pencucian oleh helper. Selain menyiapkan sayuran, helper juga bertugas untuk memotong buah, membuat minuman, menyiapkan tray dan kotak makan. Dilanjutkan koki memasak lauk nabati (lauk pendamping), lauk hewani (lauk utama), sayur, lauk alternatif (lauk pengganti). Pada jam 11.30 semua makanan sudah matang dan siap disajikan. Setelah itu dilakukan pengambilan sample makanan. Sample makanan disimpan selama 1x24 jam. Tujuan pengambilan sampel yaitu untuk melakukan pemeriksaan makanan apabila ada karyawan yang keracunan.

5. Menyajikan makanan

Membantu karyawan kantin untuk menyajikan makanan dan memastikan makanan tersebut sudah bersih. Melakukan tes organoleptic yang berkaitan dengan pengecekan pada rasa dan tekstur. Setelah melakukan tes organoleptic lalu dilanjutkan pemorsian dengan mengisi tray dan kotak makan pada jam 09.00 – 11.30.

6. Meeting kantin

Meeting kantin dilakukan satu bulan sekali untuk memberikan materi terkait operasional kantin, mengevaluasi kinerja dan membahas kendala yang ada di kantin serta memberi solusi untuk kendala yang dialami.

7. Menginput tagihan bahan makanan

Menginput tagihan merupakan tahap akhir dari pengadaan barang. Tagihan supplier selama satu minggu diberikan setiap hari senin saat pengiriman barang, tagihan harus dilampiri dengan surat jalan. Lalu tagihan tersebut diinput menggunakan aplikasi kansys. Kansys adalah sistem untuk memasukkan data mulai dari data harga per produk, data per kategori, data per supplier dan lainya yang berhubungan dengan data belanja perusahaan. Hasil akhir proses input data belanja adalah laporan pembelian selama satu minggu.

8. Menyusun laporan mingguan

Setelah menginput semua tagihan dalam satu minggu, tahap selanjutnya yaitu menyusun laporan mingguan. Laporan menjelaskan terkait nominal pembelanjaan setiap supplier, jumlah porsi yang disajikan dan harga makanan per porsi serta analisa naik turunnya nominal pembelian.

9. Menyusun laporan bulanan

Laporan bulanan merupakan laporan yang menyajikan rekapan data bulanan dalam kantin. Laporan bulanan disusun pada akhir bulan berjalan. Penyusunan laporan bulanan ini bertujuan mengetahui jumlah pemakaian bahan yang digunakan selama satu bulan. Untuk mengetahui itu maka perlu dilakukan stock taking. Stock taking yaitu mendata bahan - bahan sisa yang terdapat dikantin, bertujuan untuk mengetahui jumlah bahan yang

digunakan selama satu bulan. Dengan adanya laporan bulanan maka dapat diketahui grafik pemakaian setiap bulan beserta analisisnya.

10. Analisa SDM Kantin

Melakukan pengamatan kinerja karyawan dan kedisiplinan PT. CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory. Kinerja karyawan meliputi hasil performa karyawan ini dapat dilihat dari aspek kualitas, kuantitas, waktu kerja, dan kerja sama untuk mencapai tujuan yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. Hubungan antar karyawan yang baik dengan ditunjukkan para karyawan kantin yang saling mengisi dalam melakukan proses kegiatan pelayanan dan tidak ada konflik antar karyawan yang mengganggu dalam kinerja karyawan. Waktu kerja yang sudah baik dimana karyawan kantin bisa datang bekerja tepat waktu namun pernah sekali ada kejadian karyawan datang terlambat karena jadwal masuk yang tidak seperti biasanya. Dalam pengelolaan waktu karyawan kantin sudah efektif karena pekerjaan selalu selesai tepat waktu dan tidak terjadi keterlambatan dalam proses penyajian makanan. Secara keseluruhan selama kegiatan magang berlangsung karyawan kantin selalu tepat waktu dalam melaksanakan pekerjaannya. Untuk kualitas makanan yang disajikan selama kegiatan magang berlangsung belum ada ditemukan karyawan perusahaan yang komplain tentang masakan yang disajikan. Namun ada beberapa hal yang belum sesuai seperti kedisiplinan dalam penggunaan APD seperti penggunaan sarung tangan dan masker yang belum konsisten.

Jadwal aktivitas kantin

Tabel 3.1 Jadwal Aktivitas Koki

KOKI

No	Waktu	Detail Pekerjaan
1	08.00 – 08.30	Membersihkan dan memotong lauk
2	08.30 – 09.00	Membuat bumbu
3	09.00 – 11.00	Memasak lauk hewani, lauk nabati, dan sayur
4	11.00 – 11.30	Memasak menu alternatif
5	12.00 – 13.00	Melayani Makan Siang
6	13.00 – 14.00	Istirahat
7	14.00 – 14.30	Menyiapkan bahan masakan selanjutnya dan membersihkan dapur
8	14.30 – 15.00	Membuat data belanja untuk menu hari selanjutnya

Tabel 3.2 Jadwal Aktivitas Helper

HELPER

No	Waktu	Detail Pekerjaan
1	08.00 – 08.30	Menata tray
2	08.30 – 09.00	Membuat minuman
3	09.00 – 11.30	Pemorsian makanan dan minuman
5	11.30 – 12.00	Mengirim makanan ke produksi
6	12.00 – 13.00	Mencuci piring dan membantu melayani makan siang (mengisi nasi dan krupuk habis)
7	13.00 – 14.00	Istirahat
8	14.00 – 14.30	Menyapu dan mengepel ruangan

3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang

Selama melaksanakan magang penulis menemukan beberapa masalah antara lain:

1. Penggunaan APD yang belum sesuai SOP

Penggunaan APD bertujuan untuk menjaga keamanan karyawan. Adapun APD yang wajib digunakan oleh karyawan kantin yaitu :

1. Celemek

Alat pelindung diri ini berfungsi untuk melindungi tubuh dari hal-hal berbahaya, seperti : Paparan api dan benda panas, uap panas, jamur, bakteri.

2. Tutup kepala

Penutup kepala berfungsi untuk mencegah adanya rambut dan kotoran rambut jatuh ke makanan. Penggunaan pelindung kepala juga berfungsi untuk menyerap keringat, sehingga keringat tidak sampai menetes pada makanan.

3. Sarung tangan

Sarung tangan berfungsi untuk melindungi makanan agar tidak terkontaminasi dari kotoran yang ada ditangan juga menghindari sentuhan langsung dengan makanan.

4. Pelindung kaki (sepatu)

Alat ini melindungi dari terkena cairan panas atau dingin dan benda tajam, serta terpeleset karena permukaan lantai yang licin. Jenis APD yang biasa digunakan berupa sepatu karet (boots) dan safety shoes.

5. Masker

Fungsi dari masker adalah mencegah virus dan bakteri menyebar melalui lendir atau cairan yang keluar dari rongga pernafasan (hidung)

baik karyawan itu dalam keadaan sehat ataupun tidak, harus tetap menggunakan masker untuk menjaga kesterilan dari makanan.

Karyawan kantin kurang konsisten dalam menggunakan APD. Dalam pengamatan ditemukan beberapa hal, seperti belum menggunakan masker, sarung tangan dan penutup kepala secara konsisten, namun ada beberapa penggunaan APD yang sudah sesuai ketentuan seperti menggunakan celemek dan sepatu. Berdasarkan keterangan karyawan kantin alasan mereka tidak memakai APD sesuai ketentuan karena suhu udara yang terlalu panas membuat penggunaan masker dan penutup kepala dapat mengganggu konsentrasi dalam melaksanakan pekerjaannya dan pemakaian masker yang terlalu lama juga menyebabkan karyawan sulit untuk bernafas (pengap). Seharusnya meskipun suhu udara yang terlalu panas karyawan kantin harus tetap memakai masker dan penutup kepala karena itu sudah menjadi peraturan di kantin. Penggunaan sarung tangan yang terlalu besar menyebabkan sulit dalam melaksanakan pekerjaannya, misal saat memotong terkadang sarung tangan ikut terpotong sehingga dikhawatirkan masuk ke dalam makanan, selain itu penggunaan sarung tangan juga menghambat efisiensi waktu. Contohnya saat mengikat minuman dan buah ke dalam plastik terkadang sarung tangan ikut terikat.

2. Tempat sampah

Tempat sampah yang tidak sesuai dengan persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran dalam tulisan ini mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi

Rumah Makan dan Restoran. Yaitu tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan. Disediakan juga tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah. Sementara itu selama penulis melakukan kegiatan pengamatan ada beberapa hal yang memang dianggap tidak sesuai dalam ketentuan yang berlaku seperti pemisahan antara sampah organik dan anorganik.

- Sampah organik adalah sampah yang berasal dari benda hidup seperti tumbuh – tumbuhan dan hewan yang dapat melalui proses pembusukan untuk menghancurkannya dan apabila dibiarkan terlalu lama akan menyebabkan munculnya hewan seperti lalat dan belatung yang mana bisa mengganggu kenyamanan dari sisi kantin itu sendiri. Sampah organik dibedakan menjadi 2 yaitu sampah organik basah contohnya adalah sisa sayur, kulit pisang, buah yang busuk, kulit bawang dan sejenisnya. Sampah organik kering adalah sampah organik yang sedikit mengandung air.
- Sampah anorganik adalah sampah yang berasal dari bukan makhluk hidup seperti plastik, kertas dan logam.

Dalam penjelasan diatas sesuai dengan hasil pengamatan yang dilakukan selama ini semua sampah dari sisa sisa dari bahan pengolahan makanan masih tercampur antara sampah organik dan anorganik, sehingga diperlukan adanya tempat sampah yang memisahkan antara sampah organik dan anorganik agar tidak mengundang datangnya lalat. Walaupun sampah yang ada belum sampai mendatangkan lalat akan tetapi sebaiknya langsung dibuang atau dijauhkan dari kawasan dapur.

3. Lantai dapur

Penggunaan lantai yang terlalu licin sehingga membahayakan karyawan kantin. Standart lantai yang dimaksud harus dibuat kedap air, rata, tidak licin sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Karena lantai yang licin dapat menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja seperti terpeleset. Berdasarkan pengamatan selama ini, lantai dapur belum sesuai standart yang berlaku. Akibatnya ada beberapa kejadian dimana karyawan kantin terpeleset sehingga perlu adanya penggantian lantai yang bertekstur kasar untuk mencegah hal tersebut tidak terulang.

3.3 Usulan Pemecahan Masalah

Berdasarkan kendala diatas, maka disini peran pemimpin sangat diperlukan.

Penulis mengusulkan :

1. Perlu adanya training atau seminar motivasi tentang pentingnya penggunaan APD. Selain itu agar suhu ruang di kantin tidak terlalu panas, maka diperlukan adanya penambahan blower udara.
2. Tempat sampah seharusnya dibagi menjadi dua, yaitu organik (seperti sisa-sisa makanan atau sampah yang bisa hancur) dan sampah anorganik (seperti sisa botol kaca, dll) dengan pemberian label pada tempat sampah.
3. Mengganti lantai pada kantin dengan jenis lantai yang bertekstur kasar. Ada beberapa jenis lantai yang dapat digunakan dalam kantin, seperti :

1. Keramik kesat atau ubin

Keramik dan ubin cocok untuk dipasang pada area dapur, karena keramik dan ubin sendiri cukup tahan terhadap noda atau cairan. Serta kelebihan lainnya yaitu mampu bertahan terhadap suhu panas dan sangat awet.

2. Lantai dapur batu alam

Kelebihan memakai lantai batu alam ini yaitu ketahanannya yang sangat kokoh dan mampu menahan beban berat.

3. Pelapis lantai vinyl

Lantai vinyl atau lantai sintetis ini adalah penutup lantai yang terbuat dari bahan kimia sejenis plastik bernama PVC (Poli Vinyl Chloride) yang dimana bahan tersebut membuat vinyl lantai cukup elastis dan mempunyai segi tekstur yang halus. Alasan mengapa perlu digunakan yaitu karena lantai vinyl dibekali dengan beberapa lapisan

didalamnya, salah satunya layer atau lapisan anti noda dan water resistance.

4. Lantai beton

Beton merupakan salah satu bahan yang paling tangguh dan dapat bertahan lama. Dari segi pemeliharaan, lantai benton sendiri terbilang cukup mudah dalam hal perawatannya. Bahkan beton ini juga mudah di bersihkan.

BAB IV

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Dari hasil pelaksanaan magang penulis mendapatkan banyak pengetahuan secara nyata dalam perusahaan. Selain itu, kegiatan magang ini adalah sarana bagi mahasiswa untuk mengenal lebih dalam tentang dunia kerja secara nyata sekaligus mengenal lingkungan dan kondisi kerja yang nantinya akan dihadapi oleh mahasiswa setelah memasuki dunia kerja.

Berdasarkan uraian dalam laporan magang, maka dapat diambil kesimpulan bahwa didalam dunia kerja diperlukan tanggung jawab, ketelitian, kesabaran yang tinggi atas semua pekerjaan yang dikerjakan dan disiplin dalam mengikuti peraturan bekerja serta disiplin waktu menjadi tanggung jawab setiap individu agar tugas – tugas yang diberikan dapat terselesaikan dengan baik dan juga tepat waktu.

Berdasarkan hasil pembahasan yang sesuai dengan judul yang diajukan oleh penulis “**Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan**“ maka penulis dapat menarik kesimpulan bahwa :

1. Pengelolaan kantin pada PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory dapat dikatakan baik, karena sudah mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi dari dinas kesehatan Jombang.
2. Sistem penyelenggaraan makanan dalam kantin PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory meliputi dari beberapa aspek yaitu mulai dari pembelian bahan, pengecekan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan

bahan sampai menjadi makanan dan penyajian makanan pada tray - tray yang disiapkan, dalam hal tersebut prosedur yang dilakukan sudah sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

3. Input tagihan bahan makanan dilakukan setiap satu minggu sekali, lalu membuat laporan mingguan yang berisi nominal pembelanjaan setiap supplier, setelah itu menyusun laporan bulanan untuk mengetahui grafik pemakaian bahan setiap bulan beserta analisisnya.
4. Ada beberapa karyawan kantin yang tidak konsisten dalam penggunaan APD.

4.2 Saran

Berdasarkan pemaparan kesimpulan diatas, maka penulis akan memberikan saran untuk perbaikan yang mungkin dapat bermanfaat bagi PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory. Adapun saran yang dapat diberikan ialah sebagai berikut :

1. Diperlukan adanya pelatihan pentingnya penggunaan APD kantin yang gunanya untuk menjaga kualitas kantin agar dapat menjaga mutu makanan dan kegunaan dari APD tersebut juga untuk menjaga karyawan tidak mengalami kecelakaan kerja.
2. Penggunaan lantai yang tidak bercelah dapat memudahkan karyawan kantin untuk membersihkan lantai dan kondisi pada lantai dapur yang terlalu licin dapat membahayakan karyawan saat bekerja. Seharusnya lantai yang ada di kantin diganti dengan lantai yang kesat agar tidak menyebabkan karyawan terpeleset / terjatuh.

3. Tempat bumbu dapur seharusnya diganti dengan yang baru agar terlihat lebih baik, karena tempat bumbu di kantin dirasa kurang memadai. Dan tempat bumbu juga sebaiknya diberi label nama bumbu agar lebih tertata. Wadah tempat ikan yang digunakan di dalam lemari es / freezer sebaiknya ditempatkan pada wadah tertutup seperti plastic ziplock dan thinwall agar aroma dari bahan makanan tidak tercampur dengan bahan lainnya.
4. Berdasarkan pengamatan, saat mencuci tray helper harus berjalan berputar melalui pintu dapur karena ruangan pencuci terpisah dengan tempat penyajian makanan. Hal tersebut menyebabkan tidak efisiensi waktu karena terlalu lama jika harus membawa tray ke ruangan pencuci dengan berjalan melalui pintu dapur. Seharusnya tembok yang memisahkan tempat pencuci dengan tempat penyajian makanan diberikan celah/jendela untuk efisiensi waktu dan karyawan tinggal menggeser tray yang sudah kotor ke tempat pencucian piring.

DAFTAR PUSTAKA

- Aturan UU Lingkungan Hidup Nomor 32 Tahun 2009*. (n.d.). Retrieved from [https://www.merdeka.com: https://www.merdeka.com/jabar/aturan-uu-lingkungan-hidup-nomor-32-tahun-2009-berikut-penjasannya-kln.html#:~:text=Dalam%20Pasal%201%20ayat%20](https://www.merdeka.com/jabar/aturan-uu-lingkungan-hidup-nomor-32-tahun-2009-berikut-penjasannya-kln.html#:~:text=Dalam%20Pasal%201%20ayat%20)
- Cara Mendapatkan Sertifikat ISO*. (2021, 12 24). Retrieved from <https://isokonsultindo.com: https://isokonsultindo.com/cara-mendapatkan-sertifikat-iso#:~:text=Badan%20Sertifikasi%20ISO%20biasanya%20merupakan,kemampuan%20untuk%20menjaga%20ketidakberpihakan%20dan>
- Fadli, d. R. (2023, 6 26). *9 Jenis Alat Pelindung Diri (APD) dan Fungsinya*. Retrieved from <https://www.halodoc.com: https://www.halodoc.com/artikel/9-jenis-alat-pelindung-diri-apd-dan-fungsinya>
- Khalid, H. (2020). *Mengenal 4 Elemen Utama ISO 22000:2018*. Retrieved from <https://environment-indonesia.com: https://environment-indonesia.com/mengenal-iso-220002018/#:~:text=Elemen%20utama%20FSMS%2C%20seperti%20yang,lingkungan%20yang%20bersih%20dan%20sanitasi>
- Kinsan, N. (2017, 2 27). *Pengadaan Bahan Makanan*. Retrieved from <https://www.scribd.com/: https://www.scribd.com/document/340374363/pengadaan-bahan-makanan#>
- KRITERIA PROPER*. (n.d.). Retrieved from <https://proper.menlhk.go.id: https://proper.menlhk.go.id/proper/kriteria#:~:text=KRITERIA%20penilaian%20PROPER%20terdiri%20dari,terhadap%20peraturan%20pengelolaan%20lingkungan%20hidup>
- maurindana. (n.d.). *7 Jenis Material Lantai Dapur Anti licin & Ekonomis*. Retrieved from <https://www.hargaparket.com: https://www.hargaparket.com/tips-informasi/rekomendasi-lantai-dapur/>
- Metro, P. (2020, 10 25). *Tender Proyek Adalah: Arti, Persiapan, Persyaratan, Dan Tahapan Mengikuti Tender*. Retrieved from <https://pbj.metrokota.go.id: https://pbj.metrokota.go.id/tender-proyek-adalah-arti-persiapan-persyaratan-dan-tahapan-mengikuti->

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Kegiatan Harian

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

NAMA : VIA ALIMATUS SYA'DIAH
 NIM : 2061016
 PROGRAM STUDI : MANAJEMEN SDM 2020
 TEMPAT KKM : PT. CJ FEED AND CARE JOMBANG FACTORY
 BAGIAN/BIDANG : GENERAL AFFAIR

Minggu Ke	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda Tangan
1	10 Juli 2023	- Pengenalan jobdesk	fr
	11 Juli 2023	- Memahami konsep dasar dan fungsi pelayanan makanan - Membantu menyajikan makanan untuk karyawan	fr
	12 Juli 2023	- Memahami manajemen sarana, peralatan dan perlengkapan di dalam pengolahan kantin - Briefing pembuatan laporan - Input tagihan bahan makanan	fr
	13 Juli 2023	- Penyusunan perencanaan menu makanan - Membantu menyajikan makanan - Menyusun laporan kegiatan	fr
	14 Juli 2023	- Input tagihan bahan makanan - Membantu menyajikan makanan - Membuat laporan mingguan	fr
2	17 Juli 2023	- Perencanaan kebutuhan bahan makanan - Melakukan pengecekan barang consumable - Input tagihan bahan makanan	fr
	18 Juli 2023	- Pengadaan bahan makanan - Kegiatan donor darah - Menyusun laporan kegiatan	fr
	19 Juli 2023	LIBUR TAHUN BARU ISLAM	
	20 Juli 2023	- Membantu pengecekan barang - Menyusun laporan kegiatan	fr
	21 Juli 2023	- Pengecekan barang - Membantu menyajikan makanan - Membuat laporan mingguan	fr
3	24 Juli 2023	- Input tagihan bahan makanan - Membantu stok taking barang - Membantu menyajikan makanan - Menyusun laporan kegiatan	fr

	25 Juli 2023	- Membantu pengecekan barang - Membantu menata persiapan untuk santunan anak yatim piatu - Mebuat laporan bulanan (closing)	f
	26 Juli 2023	- Menyusun laporan kegiatan - Membantu pengecekan barang	f
	27 Juli 2023	- Input tagihan bahan makanan - Pengecekan barang datang - Membantu menyajikan makanan	f
	28 Juli 2023	- Membantu pengecekan barang -Membuat perencanaan menu - Menyusun laporan kegiatan - Membuat laporan mingguan	f
4	31 Juli 2023	- Membantu pengecekan barang - Input tagihan bahan makanan	f
	1 Agustus 2023	- Pengecekan laporan kegiatan - Membantu menyiapkan makanan	f
	2 Agustus 2023	- Membantu pengecekan barang - Input data tagihan bahan makanan	f
	3 Agustus 2023	- Pemberian materi tentang HRGA - Pemberian materi K3 - Membantu menyajikan makanan	f
	4 Agustus 2023	- Pengecekan laporan kegiatan - Membuat perencanaan menu - Membuat laporan mingguan - Pengecekan sampling pada kantin	f
5	7 Agustus 2023	- Input tagihan bahan makanan - Membantu pengecekan barang	f
	8 Agustus 2023	- Membantu pengecekan barang - Membantu menyiapkan acara anniversary perusahaan - Melanjutkan pengerjaan laporan kegiatan	f
	9 Agustus 2023	- Melakukan review pembahasan laporan oleh pendamping lapangan - Membantu menyiapkan makanan - Input tagihan bahan makanan	f
	10 Agustus 2023	- Melanjutkan pengerjaan laporan kegiatan - Membantu pengecekan barang	f
	11 Agustus 2023	- Membantu pengecekan barang - Membantu peringatan acara anniversary Perusahaan - Membuat perencanaan menu - Membuat laporan mingguan	f
6	14 Agustus 2023	- Membantu pengecekan barang - Meriview laporan kegiatan oleh pendamping	f
	15 Agustus 2023	- Input tagihan bahan makanan - Membantu pengecekan barang	f

16 Agustus 2023	- Penyelesaian laporan kegiatan - Membantu pengecekan barang - Membantu menyajikan makanan	f
17 Agustus 2023	LIBUR HARI KEMERDEKAAN	
18 Agustus 2023	- Presentasi hasil laporan kegiatan magang	f

Jombang, 16 Agustus 2023

Pendamping Lapangan,



Fathia Rabbani

Lampiran 2. Penilaian Pendamping Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWA NTA RA
PROGRAM STUDI - AKUNTANSI (BAIK SEKALI)
PROGRAM STUDI - MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
Email : info@stiedewantara.ac.id website : www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

Nama : Via Alimatus Sya'diah
NIM : 2061016
Program Studi : Manajemen
Tempat Magang : PT CJ Feed And Care Indonesia - Jombang
Bagian/Bidang : HRGA- Canteen karyawan

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Disiplin Kerja	90
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja	90
3.	Sikap, Etika dan tingkah laku saat bekerja	88
4.	Kreativitas dan keterampilan	82
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	85
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	85
7.	Kemampuan berkomunikasi	82
8.	Produktivitas Kerja	82
Jumlah		674
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		85,5

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

Jombang, 29 Agustus 2023

Pendamping Lapangan/Pejabat Penilai**,



(Synthia Nur Agnitasari)

** dituliskan nama pejabat penilai disertai tanda tangan dan stempel/instansi

Lampiran 3. Penilaian Dosen Pembimbing Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA
PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471
 Email : info@stiedewantara.ac.id website : www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

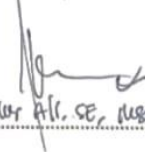
Nama : Via Alimatus Sya'diah
 NIM : 2061016
 Program Studi : Manajemen
 Tempat Magang : PT CJ Feed And Care Indonesia - Jombang
 Bagian/Bidang : HRGA - Canteen Karyawan

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	92
2.	Motivasi	92
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	92
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	92
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	92
6.	Sistematika laporan	92
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	92
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	92
Jumlah		736
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		92

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

Jombang, 20-8-2023

Dosen Pembimbing Lapangan,


 (..... Nur A. S. SE, NUSAH -))

Lampiran 4. Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan

9



PEMERINTAH KABUPATEN JOMBANG
DINAS KESEHATAN
JL. WAHID HASYIM NO. 131 TELP. (0321) 866197 JOMBANG
Tel/Fax (0321)866197 Email :dinkesjombang@yahoo.com
Website : www.jombangkab.go.id



SERTIFIKAT KURSUS
HIGIENE SANITASI MAKANAN
Nomor : 443.5/7097/415.17/2019

Berdasarkan Permenkes RI Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011, tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga telah dilaksanakan Evaluasi/Kursus Higiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang pada tanggal 31 Juli 2019 , bertempat di Ruang Pertemuan Dharma Husada Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor 443.51/6881/415.17/2018 tanggal 5 Agustus 2019 tentang Penetapan Peserta Lulus Evaluasi Kursus Higiene Sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada

Nama	: YULIANI AGUSTINI
Tempat tanggal lahir	: Surabaya, 31 Juli 1970
Alamat	: Ds. Mancilan Kec. Mojoagung Jombang
Pekerjaan/Jabatan	: Penjamah makanan
Perusahaan/Unit Kerja	: C J Feed Jombang

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap sebagai Penjamah makanan (food handler)



Jombang, 9 Agustus 2019
PENYELENGGARA PELATIHAN
KETUA
KEPALA BIDANG KESMAS



dr. M. VIDYA BUANA
NIP. 197303062006041007

Lampiran 5. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga

	<p>PEMERINTAH KABUPATEN JOMBANG DINAS KESEHATAN JL. KH. WAHID HASYIM NO. 131 TELP. (0321) 866197 JOMBANG Tel/Fax (0321)866197 Email :dinkesjombang@yahoo.com Website : www.jombangkab.go.id</p>	
SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA		
<p>NOMOR : 443.5/5183/415.17/2020 GOLONGAN : B</p>		
<p>Berdasarkan pertimbangan :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga2. Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Higiene Sanitasi Makanan.		
<p>Diberikan Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga kepada :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nama Perusahaan : PT CJ FEED JOMBANG2. Nama Pengusaha / Penanggung Jawab : FIBRINA AUDIA SAFITRI3. Alamat Perusahaan : Jl. Raya Mojoagung-Jombang Km. 2 Desa Gambiran Kec. Mojoagung Jombang		
<p>Dengan ketentuan : Berlaku selama 3 (tiga) tahun Dinyatakan tidak berlaku lagi apabila terjadi perubahan/mutasi, atau tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi dan peraturan perundangan yang berlaku.</p>		
	<p>Dikeluarkan di : Jombang Pada tanggal : 1 Juli 2020</p> <p>KERALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN JOMBANG</p> <p> Dr. drg. SUBANDRIYAH, M.KP. Pembina Utama Muda NIP. 19640316 198903 2 013</p>	

Lampiran 6. Surat Keterangan Selesai Magang



PT CJ FEED AND CARE INDONESIA

Head Office:
Gedung Menara BPJAMSOSTEK, 21st Floor
Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 38
Jakarta 12710 - Indonesia
Tel : (021) 5299 5000 / 5106

Jombang, 12 September 2023

No : 05/PKL/CJFNC/HRD.JBG/IX/2023
Hal : Keterangan telah menyelesaikan PKL

Kepada Yth:
Ketua Program Studi Managemen
Universitas STIE PGRI Dewantara Jombang
Di Tempat,

Sehubungan dengan pengajuan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapangan/Magang Industri dari mahasiswa program Studi Managemen dari STIE PGRI Dewantara Jombang dengan nomor Surat 528.1/STIE.PGRI.DW.JB/KM/2023. Dengan ini kami beritahukan bahwa mahasiswa tersebut telah melaksanakan kegiatan PKL di PT CJ Feed And Care Indonesia Plant Jombang pada periode 10 Juli 2023 – 20 Agustus 2023.

Adapun data mahasiswa yang telah menyelesaikan kegiatan PKL tersebut adalah sebagai berikut:

No	Nama	NIM	Prodi	Keterangan
1	Feny Seria Aprillia	2061069	Managemen	Laporan Sudah diberikan perusahaan
2	Via Alimatus Sya'diah	2061016	Managemen	
3	Ghalang Syahbana Prakoso	2061173	Managemen	

Demikian pemberitahuan dari kami, atas perhatiannya kami sampaikan terima kasih.

Hormat kami,
PT CJ Feed And Care Indonesia



SYNTHIA NUR AGNITASARI
SECTION CHIEF HR -- GA

Jombang Factory: Jl. Raya Mojoagung-Jombang, Km 2, Desa Gambiran, Kec. Mojoagung,
Kab. Jombang Tel (0321) 497200 - Fax (0321) 497 555

DEBRI ANGGRAWAN/FEED JOMBANG PLANT/2023-09-12 08:38:

Lampiran 7. Dokumentasi

