

BAB II

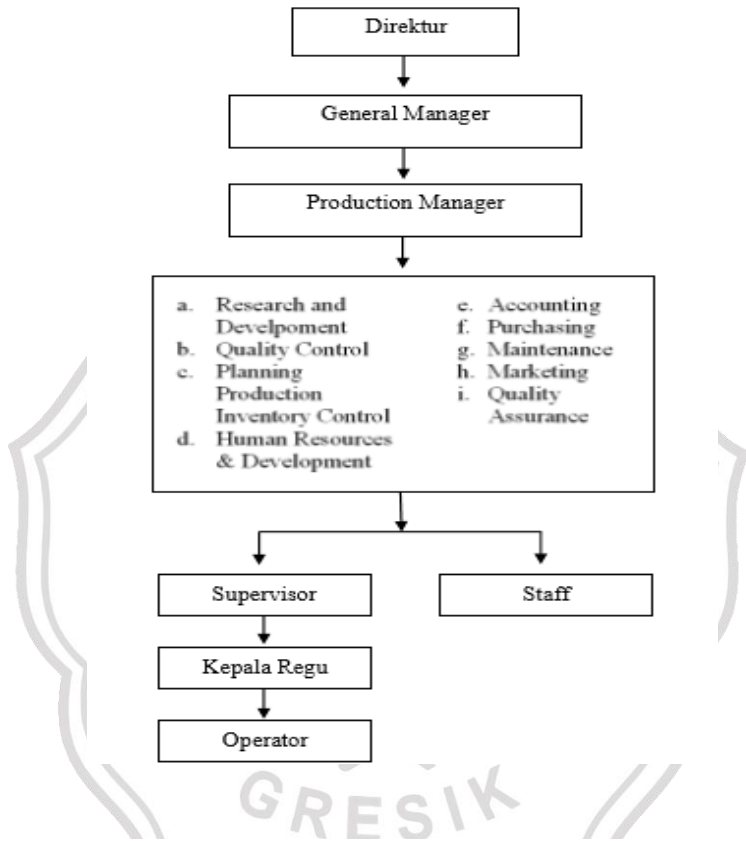
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT Karunia Alam Segar merupakan perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur khususnya industri makanan dan minuman, yang merupakan anak perusahaan PT Wings Surya (Wings Food) yang didirikan pada tahun 1948, sedangkan PT Karunia Alam Segar sendiri berdiri pada tahun 2003 dan beralamatkan di Jl. Raya Sukomulyo KM 24, Tenger, Roomo, Manyar, Kabupaten Gresik, yang memproduksi beberapa makanan dan minuman antara lain TeaJus, Kecap Sedaap, Floridina, Mie Sedaap, Mie Sedaap Cup, Segar Dingin, Milk Jus, Jas Jus.

Kunci Sukses PT Karunia Alam Segar adalah sistem manajemen yang bagus serta kedisiplinan dari para pekerjanya yang luar biasa, dengan jumlah lebih dari 15.000 pegawai yang terdiri dari karyawan tetap dan outsourcing PT Karunia Alam Segar mampu bersaing dengan sangat kompetitif didunia industri makanan nasional dan bahkan internasional.

2.2 Struktur Organisasi



Gambar 2.1 Struktur Organisasi PT KAS

Berikut ini adalah pembagian tugas beserta tanggung jawab masing-masing bagian:

- **Direktur** bertugas sebagai pemimpin perusahaan yang bertanggung jawab atas kebijakan-kebijakan dan peraturan perusahaan, menyetujui anggaran tahunan dan sebagai penghubung antara pemegang

saham dengan perusahaan yaitu melaporkan segala kegiatan perusahaan yang menyangkut seluruh kegiatan perusahaan, termasuk laporan keuangan perusahaan.

- General Manager bertugas memiliki wewenang atas pengambilan keputusan serta yang bertanggung jawab atas tujuan yang hendak dicapai oleh perusahaan, dan juga sebagai pengendali jalannya perusahaan.
- Production Manager bertugas memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa produksi berjalan semestinya, yaitu sesuai anggaran, secara efisien dengan standar kualitas perusahaan yang telah ditentukan.
- Research and Development bertugas yang memegang kendali atas penelitian dan pengembangan produk agar tetap eksis didunia industry dan terus berinovasi agar tidak kalah saing dengan pendaatang baru.

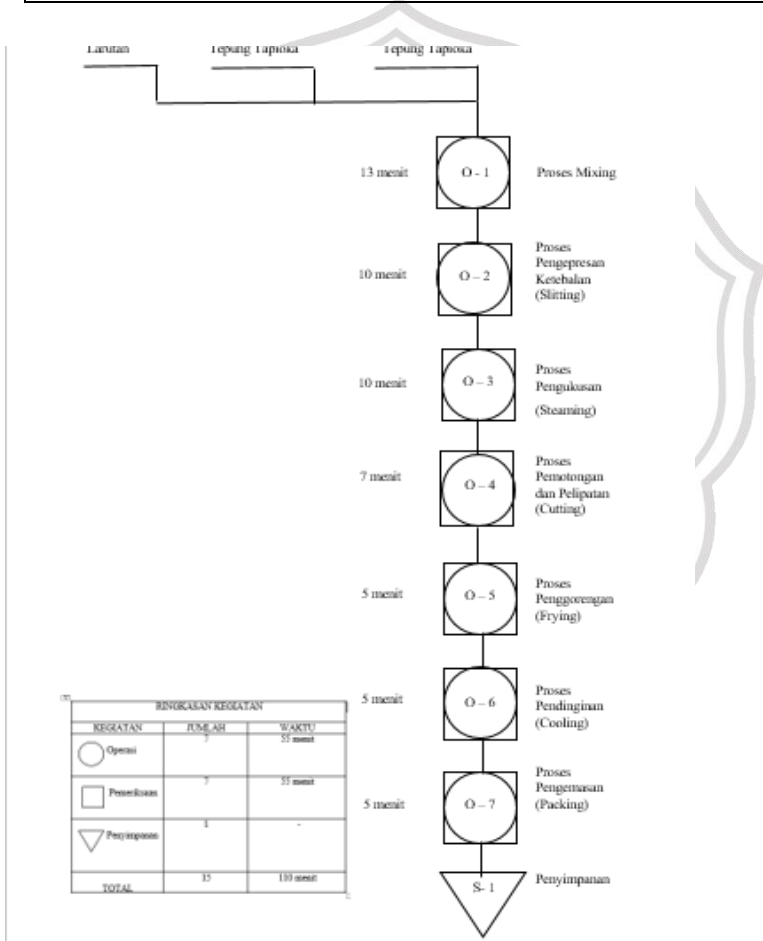
- Quality Control bertugas memastikan dan menjaga kualitas produk agar produk yang dirilis dipasaran telah sesuai dengan standar kualitas perusahaan.
- Planning Production Inventory Control bertugas yang memegang kendali atas perencanaan dan pengendalian produksi, penyimpanan bahan baku, penyimpanan barang jadi, dan pemenuhan kebutuhan produk customer.
- Human Resources and Development memegang tanggung jawab atas kendali SDM di perusahaan meliputi, perencanaan, rekrutmen, pelatihan, performance management, kompensasi
- Accounting bertanggung jawab atas dokumentasi, dan pendataan keuangan beserta aset perusahaan.
- Purchasing bertugas memegang tanggung jawab atas segala pembelian yang dilakukan guna pengendalian produksi.

- Maintenance bertugas menjaga, memelihara, dan memastikan perawatan mesin-mesin produksi.
- Marketing bertugas memegang kendali atas pengenalan produk kepada customer, penjualan, dan pemenuhan kebutuhan customer.
- Quality Assurance bertugas Memastikan, dan menjamin mutu kualitas produk dipasaran.



2.3 Proses Produksi

PETA PROSES PRODUKSI	
Nama Objek	: Mie Instant
Nomer Peta	: 1
Dipetakan Oleh	: Aldila Syafa Salsa Sabillah
Tanggal Dipetakan	: 12 Mei 2023



Gambar 2.2 Peta Proses Pembuatan Mie Instant

Berikut ini adalah keterangan proses pembuatan mie instan:

a. Mixing : Tepung terigu sebanyak 275 kg dimasukkan kedalam mixer dalam keadaan mixer menyala atau saling-baling mixer berputar, lalu ditambahkan tepung tapioka sebanyak 2,75 kg sambil diaduk, 2 menit kemudian larutan alkali dimasukkan sebanyak 81 liter kemudian diaduk selama 13 menit

b. Roll Press : pengepressan adonan dengan menggunakan roll sehingga menjadi lembaran tipis dan Panjang, dengan ketebalan 1,05 - 1,08 mm untuk mie goreng dan 1,02 - 1,05 mm untuk mie kuah, dengan waktu 10 menit.

Slitting : lembaran adonan dicetak menggunakan mesin slitter membentuk untaian Panjang dan bergelombang.

d. Steaming : proses pengukusan dengan cara melewati untaian mie kedalam pengukus dengan menggunakan konveyor berjalan dengan suhu $100-100^{\circ}\text{C}$ dan tekanan steamer in $0,25-0,4 \text{ kg/cm}^2$, out $0,25-0,4 \text{ kg/cm}^2$, dengan waktu 10 menit.

e. Cutting and Folding : setelah dikukus untaian mie dipotong dan dilipat dengan ukuran 12 cm dan berat mie basah sebesar 90 gr, dengan waktu 7 menit.

f. Frying : dengan menggunakan konveyor berjalan, mie yang telah dipotong dan dilipat dilewatkan kedalam penggorengan selama kurang lebih 70 detik, dengan 3 suhu, yaitu suhu awal sebesar 120 - 130°C, suhu tengah sebesar 140 - 150°C dan suhu akhir sebesar 160 - 170°C, hal ini bertujuan untuk mengawetkan mie secara alami dengan cara mengurangi kadar air dalam mie, dengan waktu 5 menit.



g. Cooling : pendinginan mie yang telah digoreng menggunakan kipas dan mesin pendingin dengan cara mie dilewatkan menggunakan konveyor berjalan, mesin akan meniupkan angin pada mie sehingga menyebabkan minyak terserap dan menempel pada mie sehingga mie menjadi keras, dengan waktu 5 menit.

h. Packing : yaitu proses pengemasan, mie yang telah didinginkan akan masuk ke area packing dengan menggunakan konveyor berjalan, lalu melewati mesin sortir mie, mie yang memiliki bentuk standar akan lolos dan masuk ke mesin pasang mie menggunakan konveyor berjalan yang kemudian akan dipasangi bumbu secara otomatis menggunakan mesin CNP, setelah bumbu terpasang sempurna mie akan terpacking secara otomatis menggunakan plastic polietilen dengan pengemasan yang kedap udara, air, dan bau untuk menghindari produk berjamur, atau bahkan terkontaminasi benda asing, kemudian sebanyak 40 pcs mie yang telah terkemas akan dikemas lagi menggunakan karton, dengan waktu 5 menit.