BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PT. Wilmar Nabati Indonesia didirikan pada tahun 1989 dan bergerak di bidang pengolahan minyak mentah kelapa sawit menjadi berbagai produk turunan, termasuk margarin *Blue Team* yang diekspor ke berbagai negara. Dalam proses produksinya, PT. Wilmar Nabati Indonesia berkomitmen untuk menjaga kualitas produk agar memenuhi standar pasar internasional karena pengendalian kualitas yang efektif akan mengurangi tingkat cacat produk, sehingga PT. Wilmar Nabati Indonesia dapat menghasilkan produk yang lebih baik dan lebih

PT. Wilmar Nabati Indonesia menerima sertifikasi ISO 9001:2018, sebuah standar internasional untuk sistem manajemen mutu yang membantu perusahaan memenuhi kebutuhan pelanggan dan pemangku kepentingannya serta memastikan bahwa operasionalnya sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Standar ini mencakup prinsip-prinsip dasar manajemen mutu yang memungkinkan perusahaan untuk meningkatkan kinerja

dan mencapai kepuasan pelanggan secara keseluruhan.

ISO 9001 adalah norma internasional yang menguraikan langkah-langkah yang harus diambil oleh organisasi untuk menerapkan dan memelihara sistem manajemen mutu untuk memastikan kepuasan pelanggan dan efektivitas operasional.

2.2 Visi dan Misi

2.2.1 Visi

Perusahaan kelas dunia yang dinamis di bisnis agrikultur dan industri terkait dengan pertumbuhan yang dinamis dan dengan tetap mempertahankan posisinya sebagai pemimpin pasar di dunia melalui kemtriaan dan manajemen yang baik.

2.2.2 Misi

Menjadi mitra bisnis yang unggul dan layak dipercaya bagi stakeholder.

2.3 Struktur Organisasi

Gambar 2. 1 Struktur organisasi

Tabel 2. 1 Struktur organisasi

No	Nama	Jabatan / posisi	Penjelasan Jabatan
1	M. Ulin Nuha	Supervisor	posisi kepemimpinan di industri pabrikan yang memiliki tugas utama untuk memantau, mengatur, dan menjamin kelancaran semua tahapan produksi di pabrik atau tempat produksi
2	Annas Mu'jizai Ari Mufi	Asisten supervisor produksi	peran yang krusial dalam membantu spv untuk mengawasi

			dan mengatur jalannya proses produksi di industri manufaktur.
3	Edi Susanto	Asisten supervisor material	Mendukung spv bidang material dalam mengatur dan memantau seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pengadaan, penyimpanan, distribusi, serta pengawasan bahan/material di perusahaan
4	Wahyu Elyana	Admin produksi	Mengatur dan memantau semua elemen administrasi yang berkaitan dengan jalannya proses produksi agar

			berjalan dengan baik, efektif, dan sesuai dengan norma perusahaan.
5	Exshan Dwi Rifai	Formen material	mengontrol dan menata kegiatan yang berkaitan dengan pengelolaan bahan di lokasi produksi, memastikan bahwa ketersediaan, mutu, dan distribusi bahan berjalan dengan baik sesuai dengan tuntutan produksi.
6	Retno Wahyudi	Formen produksi	Pemimpin yang ada di lapangan bertugas untuk memantau dan mengatur semua tahapan produksi agar dilaksanakan

			sesuai dengan rencana, sasaran, dan kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan.
7	Wahyu Budi Laksono	Formen produksi	Pemimpin yang ada di lapangan bertugas untuk memantau dan mengatur semua tahapan produksi agar dilaksanakan sesuai dengan rencana, sasaran, dan kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan.
8	M. Hariyadi	Formen produksi	Pemimpin yang ada di lapangan bertugas untuk memantau dan mengatur semua tahapan produksi agar dilaksanakan

			sesuai dengan rencana, sasaran, dan kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan.
9	M. Yusef Mahardika	Operator produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.
10	Rofiqul Anwar	Operator produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.
11	David deva pujangga	Operator produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.
12	Sufyan nashiruddin	Operator produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.
13	Ahmad ma'mun	Operator Produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.

14	Tito adi Winata	Operator Produksi	Mengelola dan memantau kegiatan produksi di pabrik.
15	M. Galih Ghifari	Tallyman material	Melaksanakan perhitungan, verifikasi, dan pencatatan barang atau bahan yang masuk dan keluar guna memastikan ketepatan informasi serta kelancaran proses logistik atau produksi.
16	Galuh anderswari	Tallyman material	Melaksanakan perhitungan, verifikasi, dan pencatatan barang atau bahan yang masuk dan keluar guna memastikan ketepatan informasi

			serta kelancaran proses logistik atau produksi.
17	Titis Kurniawan	Tallyman material	Melaksanakan perhitungan, verifikasi, dan pencatatan barang atau bahan yang masuk dan keluar guna memastikan ketepatan informasi serta kelancaran proses logistik atau produksi.

2.4 Alamat Perusahaan

Jl. Kapten Darmo Sugondo No.56, Indro Legi, Indro, Kec. Gresik, Kabupaten Gresik, Jawa Timur 61124.

2.5 Proses sistem produksi

Gambar 2. 2 alur proses produksi hidrogenasi minyak

Gambar 2.3 Peta proses operasi hidrogenasi minyak

Pertama dalam proses hidrogenasi diawali dengan minyak dan juga gas hidrogen yang dialirkan ke reaktor hidrogenasi atau hidrogenator, pada bagian lain minyak dicampur dengan katalis di dalam mixer dan menghasilkan slurry katalis dan dialirkan ke hidrogenator. Katalis disini untuk mempercepat proses hidrogenasi pada minyak, dari hidrogenator diperoleh minyak + katalis kemudian diumpukan ke filtrator untuk dipisahkan katalisnya. Pada katalis ini nanti akan di daur ulang kembali pada proses hidrogenasi. Selanjutnya minyak yang telah dipisahkan

diumpangkan menuju ke deodorizer untuk dihilangkan baunya dengan bantuan uap air. Dari deodorizer diperoleh hasil minyak deodorisasi menuju ke reaktor bleaching untuk proses pemucatan warna dengan bantuan karbon aktif / *fuller earth*.

Kemudian hasil minyak dari reaktor bleaching diumpangkan ke filtrator untuk disaring atau dipisahkan dari zat padat yang masih tersisa dari proses sebelumnya dan dari filtrator diperoleh hasil minyak hidrogenasi.

Gambar 2. 4 alur proses produksi margarin

Gambar 2. 5 Peta proses operasi margarin

Pertama minyak hidrogenasi, flavouring agent, B-Karoten dan vitamin A dan D menuju ke *oil phase tank* (tangki fase minyak), Pada bagian lain di *water phase tank* (tangki fase air) dialirkan susu skim, garam, TBHQ (anti oksidan), Natrium Benzoat (pengawet). Kemudian kedua bahan tersebut dialirkan ke emulsifikasi untuk dicampur hasil pencampuran menjadi emulsi cair. Emulsi cair kemudian dialirkan ke pasteurizer di pasteurizer dihilangkan mikroorganismenya dengan menggunakan metode pemanasan dan kemudian diperoleh emulsi cair

bebas dari mikroorganisme pengganggu. Emulsi cair ini dialirkan menuju ke cooler (pendingin) untuk didinginkan dan diperoleh padat. Kemudian emulsi padat dialirkan menuju ke tempering untuk pembiaraan sejenak untuk membantu penyerapan flavour dari proses ini diperoleh emulsi padat dengan flavour yang lebih baik. Selanjutnya emulsi tersebut menuju ke kneading untuk plastisasi jadi emulsi ini akan bersifat plastis, kemudian dialirkan menuju packaging untuk diwadahkan dengan plastik dan juga karton kemudian disimpan di suhu yang rendah, dan margarin sudah siap digunakan dan dikirim kepada konsumen.