

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **2.1 Sejarah Perusahaan**

PT. Starfood International didirikan tahun 2008 merupakan pengembangan usaha dari PT Kelola Mina Laut di bidang pengolahan surimi dengan memanfaatkan potensi ikan bernilai ekonomis rendah di TPI brondong dan sekitarnya untuk diolah menjadi surimi. Seiring waktu, UPI berkembang dengan produk lain yaitu ikan beku, dengan bahan baku mayoritas dengan ikan demersal dan cephalopods sesuai potensi nelayan dikawasan brondong. Dari pengolahan surimi dan ikan beku yang menghasilkan limbah padat berupa kepala, kulit dan tulang ikan kemudian diolah sendiri menjadi tepung ikan sejak tahun 2013.

#### **2.2 Visi dan Misi**

##### **2.2.1 Visi**

Menjadi Perusahaan Perikanan Indonesia Yang Paling Kompetitif.

##### **2.2.2 Misi**

Mengembangkan kekuatan bisnis dalam industri perikanan melalui :

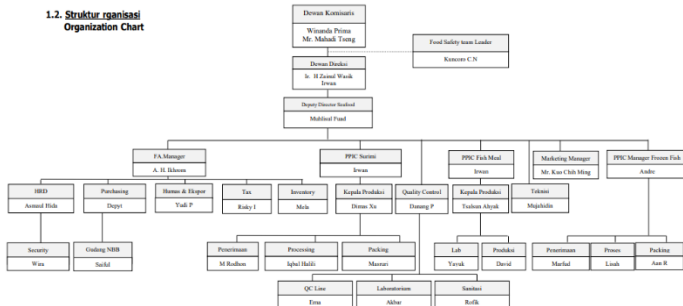
- a. Tim manajemen yang professional.

- b. Berorientasi pada Efisiensi, efektifitas dana dan produktifitas kerja.
- c. Fokus pada produk Perikanan yang bernilai tambah.
- 4. Menjalin hubungan yang baik dengan pihak-pihak yang berkepentingan.
- d. Menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.
- e. Pelayanan prima untuk mencapai kepuasan pelanggan.
- f. Mencapai kinerja perusahaan di atas rata-rata pelaku bisnis perikanan yang didasari fundamental bisnis yang kuat.

### 2.3 Struktur Organisasi

	<b>PANDUAN MUTU QUALITY MANUAL</b>	No. Bagian	III dari VIII
	<b>LATAR BELAKANG BACKGROUND</b>	Edisi / Revisi	1 / 0
		Berlaku sejak	2/3/2016
		Halaman	18

1.2. Struktur organisasi  
Organization Chart



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

Job deskripsi dari setiap sesi :

**HACCP TEAM AND JOB DESCRIPTION**

No.	NAMA Name	LATAR BELAKANG PENDIDIKAN Education Background	BAGIAN Position in company	DATA PENUNJANG Training
1.	Kuncoro C.N	SI Teknologi Pangan	Food Safety team leader - corporate	1. HACCP 2. Lead Auditor ISO 9000 3. Lead Auditor ISO 22000 4. SQF1000-2000 5. BRC Ver. 5 6. Global GAP 7. ISO 17025
2.	Muhlisul Fuad	SI	Deputy Director Seafood	HACCP
3.	Ahmad Haji Ikhrom	SI Akuntansi	FA and Operational Manager	HACCP
4.	Andre		PPIC Manager	HACCP
5.	Danang Prihatmoko	SI Perikanan	QA Supervisor	HACCP
6.	Mujahidin	STM	Technical and Maintenance Supervisor	HACCP
7.	Yudi Porwanto	SI	Expor and General affair Supervisor	HACCP

*Gambar 2. 2 HACCP Team and Job Description*

### 1. Koordinator Tim Keamanan Pangan

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Memanajementi team keamanan pangan dan organisasi dapat berjalan dengan baik.
2. Memastikan pendidikan dan pelatihan yang sesuai dengan anggota team keamanan pangan.
3. Memastikan sitem manajemen keamanan pangan dibuat, dilaksanakan, dirawat dan senantiasa diperbaharui.
4. Melaporkan efektivitas dan kesesuaian sistem manajemen keamanan pangan kepada Pimpinan puncakatau pemilik.

## 2. Deputy Director Seafood

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Memanajementi team dan organisasi dapat berjalan dengan baik.
2. Melakukan evaluasi dan control terhadap operasional perusahaan
3. Komunikasi dengan pembeli dan calon pembeli
4. Menentukan prioritas produksi, arah pasar dan tujuan ekspor sesuai keadaan pasar.

## 3. FA and Operational Manager

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. *Laporan keuangan dan pajak perusahaan*
2. *Mengatur dan mengkoordinasi kerjasama antar bagian dalam seluruh kegiatan operasional perusahaan.*
3. *Melakukan evaluasi dan control terhadap operasional perusahaan.*

## 4. PPIC Manager

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Menentukan arahan proses, spesifikasi produk dan kemasannya sesuai target perusahaan
2. Pembelian raw material, pembelian bahan pembantu dan pengawasan operasional produksi

3. Mengkoordinir proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi hingga barang jadi sesuai dengan spesifikasi dari pembeli.
4. Melaporkan kinerja hasil produksi secara berkala.
5. Quality Assurance Supervisor

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Menjaga kualitas produk sesuai dengan kriteria yang ditetapkan.
2. Mengkoordinir penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi.
3. Mengaplikasikan sistem keamanan pangan dalam proses produksi
4. Pengawasan dan pencatatan semua kegiatan produksi dalam kaitannya dengan standar dan membuat tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian produk di tahapan proses,
5. Menjalankan dan mencatat sistem ketertelusuran produk,
6. Menolak bahan baku dan produk yang tidak sesuai dengan standar kualitas
7. Menjamin kualitas produk yang dijual serta melakukan tindakan perbaikan jika ada complain

kualitas dari pembeli

## 6. Supervisor Teknik dan Maintenance

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Operasional dan pemeliharaan mesin produksi, gedung dan perlengkapan kerja.
2. Mengatur efisiensi dan optimalisasi mesin produksi,
3. Membuat jadwal operasional, jadwal pemeliharaan, dan jadwal perbaikan mesin produksi.
4. Mendukung proses produksi agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar

## 7. Supervisor Export dan General Affairs

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Menyimpan dokumentasi ekspor dan impor, jadwal kedatangan container serta proses pemuatan produk
2. Berkomunikasi dengan pembelian yang menginginkan kelengkapan dokumen produk yang dijual
3. Menyimpan dokumen dokumen legal sebagai kelengkapan operasional perusahaan
4. Mengkoordinasi alokasi program Company Social Responsibility (CSR) kepada masyarakat.

## 8. HRD Supervisor

Bertanggung jawab dan berwenang terhadap:

1. Bertanggung jawab dalam penerimaan karyawan, pencukupan fasilitas dan kebutuhan karyawan serta pengaturan hak dan kewajiban karyawan.
2. Mengkoordinir sumber daya manusia dan sarana untuk mencapai standar hasil produksi yang sesuai dengan target yang ditetapkan.
3. Pelatihan dan briefing karyawan untuk meningkatkan kemampuan karyawan
4. Pengawasan kepada karyawan dalam menjalankan prosedur kerja yang benar.

## 2.4 Peta Proses Operasi



Ringkasan	
Kegiatan	Jumlah
○ Operasi	4
□ Pemeriksaan	3

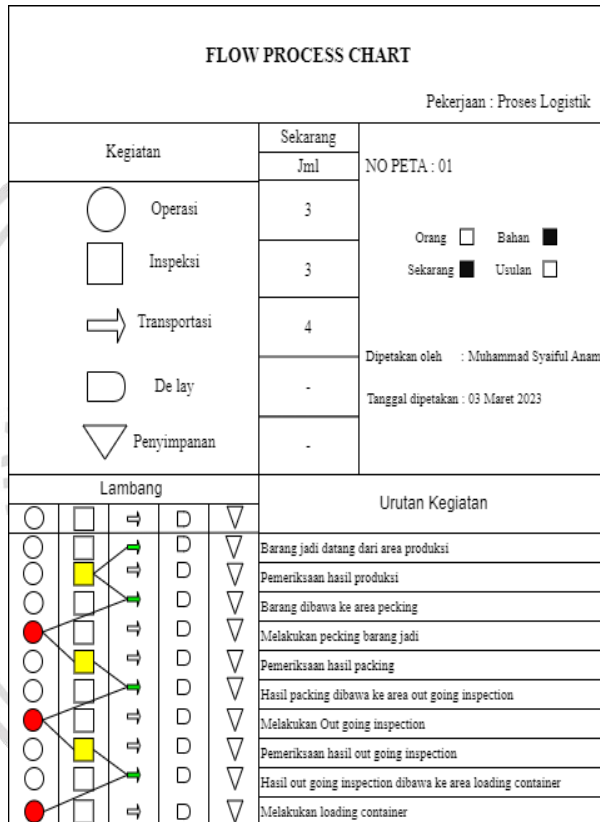
Gambar 2. 3 Peta Proses Operasi

Barang jadi dari area produksi dilakukan pengecekan. Setelah barang jadi diperiksa, barang tersebut disimpan di area gudang barang jadi. Ketika waktu pengiriman tiba, barang jadi akan diangkut dan dikirim.



## 2.5 Peta Aliran Proses

Berikut ini tahapan dalam peta aliran proses PT. Starfood International. Divisi logistik.



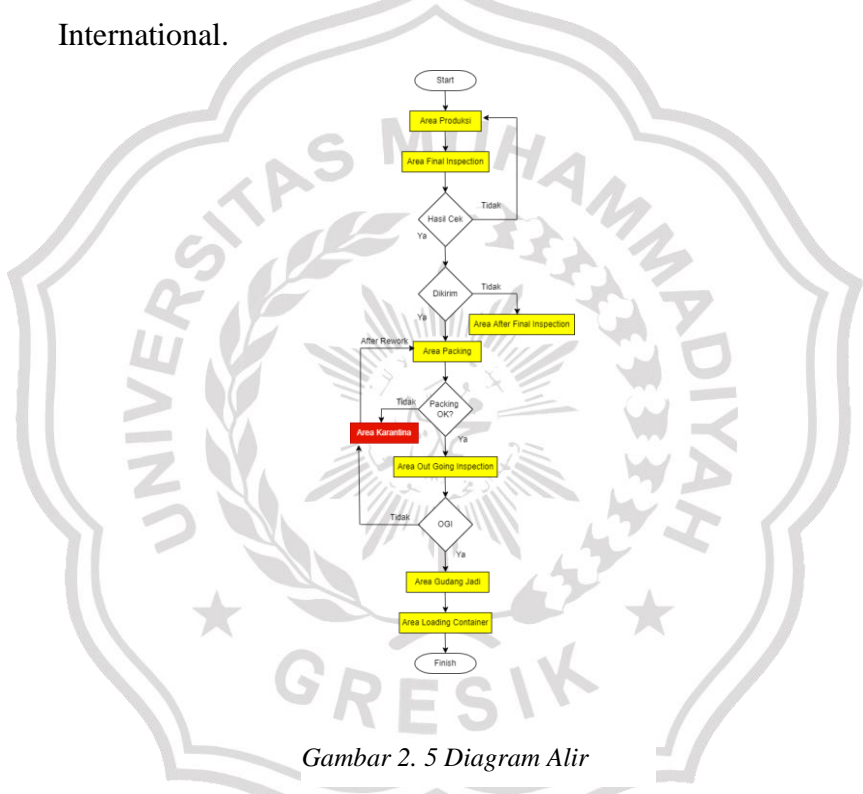
*Gambar 2. 4 Peta Aliran Proses*

Produk jadi yang dibuat dari lokasi produksi dilakukan pengecekan terlebih dahulu. Setelah pemeriksaan, produk jadi disimpan di area penyimpanan

bagian barang jadi. Ketika waktu pengiriman tiba, produk jadi dikirim dengan menggunakan kontener.

## 2.6 Diagram Alir

Berikut ini tahapan dalam diagram alir PT. Starfood International.



Gambar 2. 5 Diagram Alir

Barang jadi dari area produksi dilakukan pengecekan terlebih dahulu. Setelah dicek barang jadi tersebut dilakukan packing dan disimpan di area gudang jadi.