

**PROSES PENGOLAHAN SAYUR BEKU OKRA PADA
PT. MITRA TANI DUA TUJUH**

PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh

Mhd. Mufti Umara

NIM D41180923

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
INTERNASIONAL
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2023**

**PROSES PENGOLAHAN SAYUR BEKU OKRA PADA
PT. MITRA TANI DUA TUJUH**

PRAKTIK KERJA LAPANG



Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan
(S.Tr.P) di Program Studi Manajemen Agroindustri-Internasional
Jurusan Manajemen Agribisnis

oleh
Mhd. Mufti Umara
NIM D41180923

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
INTERNASIONAL
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2023**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER**

LEMBAR PENGESAHAN

**PROSES PENGOLAHAN SAYUR BEKU OKRA PADA
PT. MITRA TANI DUA TUJUH**

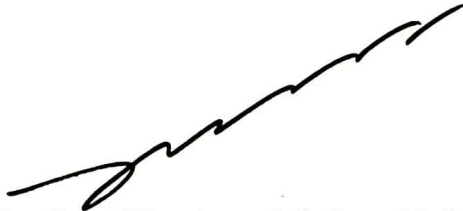
Mhd Mufti Umara
NIM D41180923

Telah melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan dinyatakan lulus
Pada Tanggal :

Tim Penilai

Penguji I (Dosen Pembimbing)

Penguji II (Dosen Penguji)



Dr. Dewi Kurniawati, S. Sos., M. Si
NIP. 19790113 200501 2 001



Wenny Dhamayanthi, S.E., M.Si
NIP. 19710804 199802 2 001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



Taufik Hidayat, SE., M.Si
NIP. 19740902 200501 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mhd. Mufti Umara

NIM : D41180923

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa segala pernyataan dalam Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) saya yang berjudul “Proses Pengolahan Sayur Beku Okra Pada PT. Mitra Tani Dua Tujuh” merupakan gagasan serta hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun dalam perguruan tinggi manapun.

Semua informasi dan data yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal dari rujukan serta kutipan yang berasal dari karya yang diterbitkan oleh penulis lain telah dicantumkan dalam naskah yang terdapat dalam daftar pustaka pada bagian akhir Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini.

Jember,

Mhd. Mufti Umara
NIM D41180923

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat dankarunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan judul “*PROSES PENGOLAHAN SAYUR BEKU OKRA PADA PT. MITRA TANI DUA TUJUH*”, tepat pada waktunya. Dalam kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Saiful Anwar, S.TP, M.P selaku Direktur Politeknik Negeri Jember
2. Bapak Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis
3. Ibu Naning Retnowati, S.TO,MP selaku Ketua Prodi Manajemen Agroindustri
4. Ibu Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si. selaku Dosen Pembimbing PKL
5. Ibu Wenny Dhamayanthi, S.E., M.Si. selaku Dosen Penguji PKL
6. Bapak Untung Mulyono selaku Direktur PT. Mitra Tani Dua Tujuh
7. Bapak Arief selaku HRD PT. Mitra Tani Dua Tujuh
8. Bapak Pungky beserta bapak dan ibu selaku pembimbing lapang
9. Serta keluarga yang selalu mendukung dan memberikan doa, rekan-rekan kelompok magang yang telah membantu selama kegiatan Magang berlangsung.

Sebagai penulis sangat menyadari adanya kekurangan pada laporan ini. Penulis mengharapkan kritikan dan sarat yang bertujuan untuk membangun untuk perbaikan masa depan. Penulis berharap agar laporan ini sangat bermanfaat bagi penulis serta bagi pembaca laporan ini.

Jember,
Penulis

Mhd.Mufti Umara

RINGKASAN

Proses Pengolahan Sayur Beku Okra Pada PT. Mitra Tani Dua Tujuh, Mhd. Mufti Umara, D41180923, 2021, 51 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri – Internasional, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/instansi/industri yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa yang didapatkan selama kuliah.. Kegiatan PKL ini dilaksanakan di PT.Mitratani Dua Tujuh mulai tanggal 25 April – 25 Juli 2021. PT.Mitratani Dua Tujuh adalah perusahaan yang bergerak dalam sector agroindustry sejak awal berdirinya pada 17 November 1994, dan berfokus pada edamame dan okra, Namun saat ini, perkembangan zaman menuntut perusahaan untuk selalu berkembang sehingga lahirlah berbagai macam produk yang telah diluncurkan PT.Mitratani Dua Tujuh.

Divisi Produksi PT.Mitratani Dua Tujuh selalu memberikan perkembangan bagi perusahaannya, dimana kini PT.Mitra Tani Dua Tujuh juga mengolah produk agroindustry lain diluar edamame dan okra, diantaranya adalah *sweet potato*, *mix vegetables* dan juga menerima permintaan pengolahan dari distributor.

Praktik kerja lapang ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan sayur beku okra di PT.Mitra Tani Dua Tujuh, bertujuan untuk mengetahui kegiatan pengolahan sayuran beku okra, alat-alat yang digunakan, dan kendala beserta solusinya. Proses pengolahan menjadi kunci untuk produk yang berkualitas.

Proses pengolahan merupakan kegiatan dimana kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna barang atau produk atau menciptakan produk baru sehingga lebih bermanfaat untuk kebutuhan. Okra yang awalnya dapat dengan mudah membusuh kemudia di olah menjadi sayur okra beku yang membuat okra

tidak cepat membusuk dimana diperusahaan peran pengolah sangatlah penting memenuhi kebutuhan perusahaan dan kebutuhan konsumen.

Proses pengolahan di PT Mitra Tani Dua Tujuh melewati beberapa departemen yaitu departemen *Room material (RM)*, *Grading*, *IQF(Individual Quick Freezing)* dan terakhir *Packeging*. Terdapat beberapa tahapan pada proses pengolahan okra beku yaitu *Blowing* merupakan mesin pemisah antara okra dengan benda asing. Kemudian habis dari *Blowing* masuk ke mesin *Washing* untuk membersihkan kotoran pada kulit okra. Setelah itu okra masuk ke bagian *grading* dimana okra akan disortasi sesuai dengan standar di PT.Mitra Tani Dua Tujuh. setelah disortasi, okra langsung masuk ke mesin *blanching* yang tujuannya untuk mematangkan okra. Okra yang sudah matang kemudai didinginkan menggunakan bak berisi air dan di giring ke mesin *IQF* untuk didinginkan. Habis didinginkan okran dimasukan kedalam karung dan langsung masuk ke *coldstorage* untuk menjaga suhu agar tetap stabil. Sebelum dikemas, okra harus disortasi tahap akhir untuk memastikan agar benda asing tidak masuk saat pengemasan. Setelah disortasi, okra kembali masuk ke dalam *coldstorage* agar suhu tetap stabil. Setelah 2 jam didalam *coldstorage*, okra siap dikemas.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
RINGKASAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Dan Manfaat.....	3
1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapang.....	3
1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapang.....	3
1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang.....	3
1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja.....	4
1.4 Metode Pelaksanaan.....	4
BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....	6
2.1 Profil Perusahaan.....	6
2.2 Sejarah Perusahaan.....	6
2.3 Visi Dan Misi Perusahaan.....	7
2.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	7
2.5 Kondisi Lingkungan.....	19
2.5.1 Lingkungan Fisik.....	20
2.5.2 Lingkungan non Fisik.....	20
BAB 3 KEGIATAN UMUM LOKASI PKL.....	21
3.1 Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.....	21
3.1.1 Pengenalan Perusahaan.....	21
3.1.2 Proses Pengolahan Bahan Baku dari Produk.....	21

3.1.3	<i>Quality Control (QC)</i>	23
3.1.4	Pengembangan Produk.....	25
3.1.5	<i>Quality Management System</i>	27
3.1.6	Lahan Percobaan.....	28
BAB 4.	KEGIATAN KHUSUS PKL	29
4.1	Kegiatan Khusus PKL	29
4.1.1	Proses Pengolahan.....	29
4.1.2	Proses Pengolahan Sayur Beku Okra.....	29
4.2	Pembahasan	34
4.2.1	Kendala yang dihadapi.....	34
4.2.2	Solusi.....	36
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA		40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4. 1 <i>Flowchart</i> Proses Pengolahan Sayur Beku Okra.....	30
Gambar 4. 2 Diagram <i>Fishbone</i>	35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Tabel Survey Harga Okra.....	25
Tabel 4. 1 Standar ukuran okra.....	32

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik kerja lapang (PKL) adalah pelatihan atau kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk bekerja secara sistematis di perusahaan dimana hal tersebut mahasiswa dapat menerapkan keahlian dan keterampilan yang didapatkan selama kuliah. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan berupa materi dan praktik, namun mahasiswa dapat pengalaman yang ada di dunia kerja seperti keterampilan intelektual, social dan manajerial. Berkaitan dengan hal itu, perguruan tinggi dituntut untuk menyesuaikan program pendidikan dengan kondisi di lapang atau lingkungan kerja. Kegiatan ini akan memberi pengalaman kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sesuai dengan arahan pembimbing. PT Mitratani Dua Tujuh yang beralamat di Jl Brawijaya 83 Mangli, Jember 68136, Jawa Timur merupakan tempat melaksanakan praktik kerja lapang. Program akademik ini dilaksanakan mahasiswa pada semester 6 atau setara 900 jam. Karena kondisi *covid-19* ini ditambah dengan adanya program pemerintah yaitu PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) jam kerja PKL di kurangi menjadi 540 jam.

PT.Mitra Tani Dua Tujuh memiliki produk unggulan dari Kabupaten Jember yang telah mendunia yaitu Okra. Okra (*Abelmoschus Esculentus*), atau yang dikenal sebagai “*lady finger*”, merupakan tanaman yang masih satu keluarga dengan kembang sepatu dan kapas. Tanaman ini banyak ditemukan di wilayah Afrika, Timur Tengah, dan Asia, termasuk di Indonesia. Okra yang diproduksi oleh PT Mitratani dijual untuk pasar lokal dan juga di ekspor ke berbagai negara seperti, Amerika, Canada, Australia, Singapura, dan Malaysia. Selain memproduksi produk- produk untuk pasar ekspor, PT Mitratani Dua Tujuh juga memproduksi beberapa produk untuk pasar lokal.

PT Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan yang bergerak dibidang sayuran beku yang mengutamakan kualitas yang tujuannya bisa menembus pasar

lokal dan *global*. Untuk mencapai tujuan tersebut tentunya ditentukan oleh proses pengolahan yang sistematis dan pengadaan bahan baku yang baik dan optimal. Pengolahan merupakan serangkaian tahap yang mengubah bahan baku menjadi barang yang menambah kegunaan barang. Misalnya sayuran okra di *frozen* sampai beku sehingga awalnya umur okra menjadi panjang dan awet. Dengan memperhatikan proses pengolahan akan menciptakan produk yang berkualitas. Proses pengolahan adalah kumpulan metode dan teknik mengubah bahan baku menjadi bahan jadi yang siap dipakai. Pengolahan membutuhkan hasil produk yang bersih dan kualitas baik dan menggunakannya untuk mengolah produk yang menarik, dapat dipasarkan, dan tahan lama. Sayuran dengan nama ilmiah *Abelmoschus Esculentus* ini umumnya tumbuh di negara yang beriklim tropis. Sehingga budidaya okra mulai muncul di Indonesia. Okra bisa diolah dengan cara ditumis sehingga bisa mengonsumsinya untuk mendapatkan manfaat sehat.

Proses pengolahan okra mencakup banyak bentuk pemrosesan, mulai dari *Room Mateial*, *Quality Control (QC)*, *Blowing*, *Washing*, *Greding/Sortasi*, *Blanching*, *IQF (Individual Quick Freezing)*, *Coldtorage*, dan *Packeging*. Pengolahan okra memainkan peran penting dalam mengurangi limbah makanan dan meningkatkan pengawetan makanan, sehingga mengurangi dampak lingkungan total dari pertanian dan meningkatkan ketahanan pangan.

Praktik kerja lapang (PKL) adalah pelatihan atau kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk bekerja secara sistematis di perusahaan dimana hal tersebut mahasiswa dapat menerapkan keahlian dan keterampilan yang didapatkan selama kuliah. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan berupa materi dan praktik, namun mahasiswa dapat pengalaman yang ada di dunia kerja seperti keterampilan fisis, intelektual, sosial dan manajerial. Berkaitan dengan hal itu, perguruan tinggi dituntut untuk menyesuaikan program pendidikan dengan kondisi di lapang atau lingkungan kerja. Kegiatan ini akan memberikan pengalaman kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sesuai dengan arahan pembimbing.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapang

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan PKL di PT Mitra Tani Dua Tujuh di Kabupaten Jember secara umum adalah meningkatkan keterampilan dan kemampuan serta pengalaman di dunia kerja bagi mahasiswa terhadap kegiatan perusahaan. Selain itu, tujuan PKL melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan yang mereka dapatkan di lokasi magang dengan mereka yang didapatkan di perkuliahan. Dengan demikian, mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa yang belum didapatkan selama perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapang

Tujuan Magang (PKL) secara khusus adalah:

1. Menjelaskan proses pengolahan sayur beku okra pada PT Mitra Tani Dua Tujuh
2. Mengidentifikasi masalah yang muncul pada tahap proses pengolahan sayur beku okra di PT Mitra Tani Dua Tujuh
3. Menjelaskan solusi permasalahan proses pengolahan sayur beku okra di PT Mitra Tani Dua Tujuh.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang

Manfaat yang diperoleh dari Praktik Kerja Lapang (PKL) di PT Mitratani Dua Tujuh adalah sebagai berikut:

a. Manfaat bagi mahasiswa

1. Mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan Proses Pengolahan Sayur Beku Okra PT Mitra Tani Dua Tujuh
2. Mahasiswa menjadi terlatih dalam pekerjaan, disiplin terhadap waktu, serta melakukan serangkaian keterampilan sesuai dengan keahlian.
3. Mahasiswa mempraktikkan bekerja yang berkualitas dan berpikir kritis dalam menyampaikan pendapat secara logis dalam kegiatan yang dilakukan dalam bentuk laporan magang.

b. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri / instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatantridharma.

c. Manfaat bagi PT Mitra Tani Dua Tujuh

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
2. Mendapatkan alternative solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Kerja

Lokasi kegiatan Praktikum Kerja Lapang dilakukan di PT Mitratani Dua Tujuh. PT Mitratani Dua Tujuh beralamat di Jl Brawijaya 83 Mangli, Jember 68136, Jawa Timur, Indonesia. Jadwal pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 3 bulan atau setara dengan 540 Jam terhitung dari tanggal 25 April 2021 sampai pada tanggal 25 Juli 2021. Jam kerja Praktik Kerja Lapang dimulai pukul 08.00 WIB – 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang dipakai dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Praktik Lapang

Praktik lapang yang dimaksud yaitu mengikuti kegiatan segala aktivitas secara langsung di lapangan. Praktik kegiatan yang dilakukan mengikuti setiap tahap rangkaian aktivitas di PT Mitra Tani Dua Tujuh.

2. Observasi

Observasi dilakukan untuk mengamati segala aktivitas yang ada pada pada Production system management secara langsung di lapangan untuk mengumpulkan data. Aktivitas ini berkaitan dengan tahap-tahap produksi sayuran okura seperti: *Room Material, Quality Control, Blowing, Washing,*

Greding, Blanching, IQF (Individual Quick Freezing), Coldstorage, dan Packeaging.

3. Wawancara

Wawancara merupakan aktivitas pengumpulan data dengan cara bertanya secara langsung dengan pihak yang lebih menguasai tentang materi kegiatan lapang baik karyawan dan pembimbing lapang.

4. Evaluasi Pembimbing Lapangan

Evaluasi ini dilakukan secara luring dan daring oleh pembimbing lapang dengan aktivitas kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa. Dimana pembimbing lapang dapat memberikan penilaian dalam laporan PKL ini. Serta memberikan masukan dan kritik, jika terdapat perilaku yang kurang sesuai dengan aturan.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan informasi yang diperoleh dari buku, literatur, dan telaah pustaka lain. Dimana metode ini dapat memberi masukan dalam laporan PKL ini. Studi pustaka juga bisa memperkuat laporan PKL ini.

6. Metode Dokumentasi

Dokumentasi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai penguat laporan Praktik Kerja Lapangan berupa gambar atau foto dan tabel-tabel kegiatan selama praktik kerja lapang.

BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil Perusahaan

Berikut adalah profil PT Mitra Tani Dua Tujuh

Nama : PT Mitratani Dua Tujuh

Alamat : Jl Brawijaya 83 Mangli, Jember 68136, Jawa Timur,
Indonesia

Nomor Tlp : +62-331 422222, +62-331 488881

Fax : +62-331 489456, +62-331 424173

Email : mitratani27@mitratani27.co.id

Berdiri : 17 November 1994

2.2 Sejarah Perusahaan

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan perusahaan swasta nasional yang bergerak dibidang agroindustri sayuran beku dengan komodisi kedelai Jepang atau Edamame. Namun saat ini sudah berkembang sehingga juga berkembang dengan adanya Okura, Sweet-poteto, Jusme (minuman sari edamame) dan Mix-vegetable. Pabrik dan kantor perusahaan berlokasi di jalan Brawijaya No. 83, Kelurahan/Desa Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. PT.Mitra Tani Dua Tujuh berdiri secara legal sejak 17 November tahun 1994 dengan akta noaris Ny.Lilianan Arief Gondoutomo, SH Nomor 11 di Jakarta. Akta notaris tersebut didaftarkan di Kepaniteraan Pengadilan Negeri Jakarta Selatan nomor 2148/A RI/IKM/1994/PNJAKSEL tanggal 20 Desember 1994, serta disahkan dengan keputusan menteri Kehakiman Republik Indonesia tertanggal 23 November 1994 Nomor C2-17143.HT.0101.TH'94. Perusahaan mulai memproduksi pada tahun 1995, yang ditandai dengan ekspor perdana edamame atau kedelai Jepang sebagai komoditas utama secara komersial dan sampai sekarang merupakan produk andalan PT.Mitra Tani Dua Tujuh perusahaan memproduksi dan memasarkan secara komersial produk-produk edamame dengan orientasi ekspor ke Jepang Perusahaan mulai memproduksi dan mengeksport

mukimame atau edamame kupas untuk mengurangi produk yang terbuang. Pada tahun 2006, PT. Mitratani Dua Tujuh telah menghentikan impor benih dan mulai memproduksi multiplikasi benih edamame maupun okra Sebagai tanaman palawija berumur pendek lebih 70 hari, sangat tepat sebagai tanaman rotasi (gilir tanam) dengan tembakau maupun tanaman lain.

2.3 Visi Dan Misi Perusahaan

Visi

"Menjadi produsen sayuran beku terdepan, berkualitas tinggi dan berorientasi pada standar makanan sehat"

Misi

1. Menyediakan produk sayuran beku yang sehat, berkualitas tinggi, dandapat dipertanggungjawabkan setiap proses produksinya
2. Menghasilkan produk sayuran beku dari hasil pertanian Indonesia untuk konsumsi ekspor dan lokal.
3. Berkontribusi mewujudkan pertanian Indonesia yang ramah lingkungan.
4. Membantu masyarakat meningkatkan kualitas hidup melalui asupan makanan sehat.
5. Melakukan edukasi kepada masyarakat Indonesia untuk konsumsi sayuran sehat dan berkualitas.

2.4 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi pada PT Mitratani Dua Tujuh terdiri atas Pemegang Saham, Dewan Komisaris, Sekretaris Dewan Komisaris, Direktur, *Senior Executive Vice President (SEVP) Business Support* yang membawahi *General Manager (GM) Keuangan dan Umum*, *General Manajer (GM) Perencanaan dan Pengembangan*, *Senior Executive Vice President (SEVP) Operation* yang membawahi *General Manager* Produksi, Kepala Satuan Pengawasan Internal dan Sekretaris Perusahaan.

Divisi kerja yang terdapat di PT Mitratani Dua Tujuh adalah sebagai

berikut: Divisi Keuangan dan Gudang, Divisi Akuntansi dan Perpajakan, serta Divisi Sumber Daya Manusia (SDM) dan Umum berada di bawah naungan General Manager (GM) Keuangan dan Umum. Kemudian ada General Manager Perencanaan dan Pengembangan Produk yang membawahi tiga divisi, yaitu Divisi Pengolahan, Divisi Pemasaran, dan Divisi Perencanaan dan Pengembangan. Terakhir *General Manager* Produksi yang membawahi Divisi Budidaya Wilayah Barat, Divisi Budidaya Wilayah Timur, Divisi Pembenihan dan Divisi Teknik.

A. General Manager Produksi

1) Fungsi jabatan

Perencanaan, Pengkoordinasian, Monitoring dan Evaluasian kegiatan Produksi yang meliputi Divisi Pembenihan, Divisi Budidaya dan Divisi teknik Pemeliharaan guna mendukung pencapaian RKAP yang efektif dan efisien.

2) Tugas pokok

a) Merencanakan strategi produksi mulai dari pembenihan sampai dengan produk siap proses *atau raw material* proses dipengolahan bersama para kepala divisi yang dituangkan dalam Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan Perusahaan (RKAP) dan Rencana Kerja Operasional (RKO) yang disesuaikan dengan Rencana Jangka panjang ataupun visi dan misi Perusahaan.

b) Merencanakan Kebijakan, Sistem dan Prosedur Operasional untuk mendukung tercapainya target produksi yang sudah ditetapkan.

c) Menyusun RKAP dan RKO secara lengkap bersama GM Keuangan & Umum dan GM Perencanaan & Pengembangan.

a. Mengkoordinasikan kegiatan Produksi dalam hal:

a. Perencanaan sistem Budidaya, target hasil, biaya, penyediaan data dan informasi terkait produksi yang akan diproses serta benih yang dibutuhkan.

b. Penyediaan informasi sebagai dasar pengambilan keputusan.

c. Perencanaan sistem peningkatan efisiensi dan efektifitas

penggunaan biaya produksi dan pemeliharaan Mesin *Processing* serta mesin pendukung lainnya.

- d. Perencanaan system untuk memastikan terlaksananya SOP kegiatan produksi.
 - e) Merencanakan sistem untuk penyusunan laporan kegiatan produksi dalam rangka pertanggung jawaban kepada Direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan.
 - f) Memberikan masukan/saran kepada Direksi mengenai inovasi dan hal-hal yang perlu dikaji dalam upaya peningkatan, perbaikan dan pengembangan produksi (Budidaya, Pembenihan dan Teknik serta pemeliharaan).
- B. General Manager Keuangan dan Umum
- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan, pengkoordinasian, monitoring dan evaluasi kegiatan yang meliputi divisi keuangan, divisi akuntansi, divisi umum, divisi SDM untuk mendukung RKAP yang efektif dan efisien
 - 2) Tugas pokok
Merencanakan strategis divisi keuangan, divisi akuntansi, divisi umum dan divisi SDM, bersama para kepala divisi yang dituangkan dalam rencana Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan Perusahaan (RKAP) dan Rencana Kerja Operasional (RKO).
- C. General Manager Produksi
- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan, Pengkoordinasian, Monitoring dan Evaluasian kegiatan Produksi yang meliputi Divisi Pembenihan, Divisi Budidaya dan Divisi teknik Pemeliharaan guna mendukung pencapaian RKAP yang efektif dan efisien.
 - 2) Tugas pokok
 - a) Merencanakan strategi produksi mulai dari pembenihan sampai dengan produk siap proses *atau raw material* proses dipengolahan bersama para kepala divisi yang dituangkan

dalam Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan Perusahaan (RKAP) dan Rencana Kerja Operasional (RKO) yang disesuaikan dengan Rencana Jangka panjang ataupun visi dan misi Perusahaan.

- b) Merencanakan Kebijakan, Sistem dan Prosedur Operasional untuk mendukung tercapainya target produksi yang sudah ditetapkan.
- c) Menyusun RKAP dan RKO secara lengkap bersama GM Keuangan & Umum dan GM Perencanaan & Pengembangan.
- d) Mengkoordinasikan kegiatan Produksi dalam hal:
 - a. Perencanaan sistem Budidaya, target hasil, biaya, penyediaan data dan informasi terkait produksi yang akan diproses serta benih yang dibutuhkan.
 - b. Penyediaan informasi sebagai dasar pengambilan keputusan.
 - c. Perencanaan sistem peningkatan efisiensi dan efektifitas penggunaan biaya produksi dan pemeliharaan Mesin *Processing* serta mesin pendukung lainnya.
 - d. Perencanaan system untuk memastikan terlaksananya SOP kegiatan produksi.

D. General Manager Keuangan dan Umum

1) Fungsi jabatan

Perencanaan, pengkoordinasian, monitoring dan evaluasi kegiatan yang meliputi divisi keuangan, divisi akuntansi, divisi umum, divisi SDM untuk mendukung RKAP yang efektif dan efisien

2) Tugas pokok

Merencanakan strategis divisi keuangan, divisi akuntansi, divisi umum dan divisi SDM, bersama para kepala divisi yang dituangkan dalam rencana Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan Perusahaan (RKAP) dan Rencana Kerja Operasional (RKO).

E. General Manager Perencanaan dan Pengembangan Produk

1) Fungsi jabatan

Perencanaan, pengkoordinasian, *monitoring* dan evaluasi kegiatan yang meliputi divisi pemarkasan, divisi perencanaan dan pengembangan serta divisi pengolahan untuk mendukung pencapaian RKAP yang efektif dan efisien.

2) Tugas pokok

a) Merencanakan strategis mulai dari divisi perencanaan dan pengembangan serta divisi pengolahan bersama para kepala divisi yang dituangkan dalam RKAP dan RKO yang disesuaikan dengan rencana jangka panjang, visi dan misi perusahaan.

b) Menyusun strategi perencanaan dan pengembangan pasar, budidaya dan pengembangan teknologi lainnya untuk kemajuan perusahaan.

c) Menyusun RKAP secara lengkap bersama GM produksi dan GM keuangan dan umum.

d) Merencanakan kebijakan, system dan prosedur operasional semua divisi yang ada di bawah tanggung jawabnya.

e) Mengkoordinasikan kegiatan dalam hal:

F. Kepala Divisi Budidaya

1) Fungsi jabatan

Perencanaan, pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi budidaya.

2) Tugas pokok

a) Mengusulkan RKAP untuk divisi budidaya.

b) Mengusulkan kebijakan, sistem dan prosedur operasional divisi budidaya.

c) Melakukan koordinasi dengan divisi lain yang terkait penyelesaian pekerjaannya.

- d) Mengkoordinasi kegiatan divisi budidaya dalam hal:
 - a. Penyusunan strategi budidaya
 - b. Penyediaan data dan informasi tanaman (luas lahan, kondisi tanaman, dan hal lain yang diperlukan) sebagai dasar pengambilan keputusan
 - c. Peningkatan efisiensi dan efektifitas penggunaan biaya
 - d. Memastikan pencapaian target yang telah ditetapkan
 - e. Memastikan SOP pada divisi budidaya terlaksana
- e) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi budidaya
- f) Menyusun laporan kegiatan divisi budidaya dalam rangka pertanggung jawaban kepada GM produksi dan direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan.

G. Kepala Divisi Pembenihan

- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi pembenihan.
- 2) Tugas pokok
 - a. Mengusulkan RKAP untuk divisi pembenihan
 - b. Mengusulkan kebijakan, system dan prosedur operasional divisipembenihan
 - c. Melakukan koordinasi dengan divisi lain terkait penyelesaian tugasnya
 - d. Mengkoordinasi kegiatan pembenihan
 - e. Membina dan menilai kinerja karyawan divisi pembenihan
 - f. Menyusun laporan kegiatan divisi pembenihan dalam rangka pertanggungjawaban kepada GM produksi dan direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan.

H. Kepala Divisi Pengolahan

- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi pengolahan

- 2) Tugas pokok
 - a) Mengusulkan RKAP untuk divisi pengolahan
 - b) Mengusulkan kebijakan, system dan prosedur operasional divisipengolahan
 - c) Melakukan koordinasi dengan divisi lain terkait penyelesaian tugasnya.
 - a. Mengkoordinasi kegiatan divisi pengolahan dalam hal:P
 - b. erencanaan, peaksanaan, dan pemantauan proses pengolahan mulai dari penerimaan bahan baku sampai *stuffing*
 - c. Menjamin hasil, baik kualitas maupun kuantitas
 - d. Perencanaan kebutuhan dan pengolahan serta pengawasan dan penghitungan upah tenaga kerja divisi pengolahan
 - e. Perencanaan kebutuhan, pengolahan serta pengawasan bahan penunjang proses.
 - f. Penyimpanan, pengolahan, administrasi stock hasil proses (stock cold storage)
 - g. Pengawasan setiap pekerjaan, termasuk kegiatan investasi yang berhubungan dengan divisi pengolahan
 - h. Penyediaan data dan informasi terkait pengolahan (secara komprehensif) sebagai dasar pengambilan keputusan
 - i. Peningkatan efisiensi dan efektifitas penggunaan biaya
 - e) Memastikan terlaksananya SOP pada divisi pengolahan
 - f) Membimbing calon karyawan PT Mitratani Dua Tujuh
 - g) Menyusun laporan kegiatan divisi pengolahan dalam rangka pertanggungjawaban kepada GM produksi dan direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan.

I. Kepala Divisi Pemasaran

1) Fungsi jabatan

Perencanaan pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi pemasaran.

- 2) Tugas pokok
 - a) Menyusun dan mengusulkan RKAP untuk divisi pemasaran
 - b) Menyusun dan mengusulkan kebijakan, system dan prosedur operasional divisi pemasaran
 - c) Melakukan koordinasi dengan divisi lain terkait penyelesaian tugasnya
 - d) Mengkoordinasi kegiatan divisi pemasaran dalam hal
 - a. Perencanaan, pelaksanaan, dan *monitoring* serta evaluasi pemasaran ekspor dan pemasaran lokal.
 - b. Penyusun strategi pemasaran produk ekspor maupun lokal untuk peningkatan pelayanan pelanggan
 - c. Mempertahankan pelanggan yang sudah ada dan mengembangkan atau mencari pelanggan baru
 - d. Melakukan komunikasi dengan pelanggan dalam hal negosiasi, transaksi dan hal-hal lain yang menyangkut keluhan pelanggan, berkoordinasi dengan GM dan direksi sebelum mengambil keputusan
 - e. Penghitung harga perkiraan untuk semua produk sebagai dasar harga jual untuk dipertimbangkan oleh GM dan direksi
 - f. Pelaksanaan penjualan produk hasil dan produk samping yang dihasilkan oleh perusahaan
 - g. Pelayanan keluhan pelanggan, baik pasar ekspor maupun lokal
 - h. Peningkata efektifitas dan efisiensi semua kegiatan dan biayanya
 - i. Penyediaan data dan informasi divisi pemasaran sebagai dasar pengambilan keputusan
 - j. Memastikan terlaksananya SOP pada divisi pemasaran
 - e) Membina dan menilai karyawan divisi pemasaran
 - f) Menyusun laporan kegiatan divisi pemasaran dalam rangka

pertanggung jawaban kepada atasan yaitu GM dan direksi
secaraberkala dan saat-saat diperlukan

g) Membimbing calon karyawan PT Mitratani Dua tujuh

J. Kepala Divisi Keuangan

1) Fungsi jabatan

Perencanaan pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi keuangan.

2) Tugas pokok

a) Membantu GM menyusun dan mengusulkan RKAP

b) Menyusun dan mengusulkan kebijakan, system dan prosedur operasional divisi keuangan

c) Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam rangka penyelesaian pekerjaannya

d) Mengkoordinasi kegiatan divisi keuangan dalam hal:

a. Pengumpulan usulan RKAP semua divisi

b. Pelaksanaan evaluasi dari RKAP yang diusulkan semua divisi

c. Pengajuan hasil evaluasi RKAP semua divisi kepada GM

d. Penyamoaian draft RKAP kepada GM

e. Pelaksanaan sosialisasi dan pemantauan RKAP yang telah disetujui dan mengawal RKAP tersebut

f. Memeriksa, meneliti, dan mengesahkan transaksi alirankas dan bank, serta cek, giro pengeluaran perusahaan untuk ditanda tangani GM

g. Pengaturan likuiditas perusahaan, perencanaan persediaan kas dan bank, pengendalian transaksi dan meneliti kelengkapan dokumennya

h. Memastikan ketepatan *stock* gudang penunjang (*spare part*, penunjang pengolahan, saprotan, benih) baik jumlah maupun kual

i. memastikan terlaksananya SOP pada divisi keuangan

- e) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi keuangan
- f) Membimbing calon karyawan PT Mitra Tani Dua Tujuh.
- g) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi umum
- h) Menyusun laporan kegiatan divisi umum dalam rangka pertanggungjawaban kepada GM dan direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan
- i) Membimbing calon karyawan PT Mitratani Dua Tujuh.

K. Kepala Divisi Sumber Daya Manusia (SDM)

- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan pengkoordinasian, monitoring, dan evaluasi kegiatan divisi SDM.
- 2) Tugas pokok
 - a) Menyusun dan mengusulkan RKAP untuk divisi SDM
 - b) Menyusun dan mengusulkan kebijakan, sistem dan prosedur operasional divisi SDM
 - c) Pengkajian dan penyempurnaan struktur organisasi, *Job Description (Jobdesc)*, perencanaan kebutuhan karyawan yang berlaku sesuai perkembangan perusahaan
 - d) Memastikan terciptaya hubungan industrial yang harmonis dan terciptanya kepuasan dan pemberdayaan karyawan yang baik
 - e) Bersama tim menyusun buku Perjanjian Kerja Bersama (PKB), pengawasan dan evaluasi PKB
 - f) Melakukan koordinasi dengan divisi lain serta pengurus serikat pekerja
 - g) Mengkoordinasi kegiatan divisi SDM dalam hal:
 - a. Administrasi, database SDM/karyawan, perencanam SDM pengembangan SDM dan hubungan industrial.
 - b. Menyiapkan semua Surat Keputusan (SK) direksi yang berhubungan dengan kekaryawanan
 - c. Pengelolaan penggajian dan kesejahteraan karyawan(BPJS dan fasilitas lainnya) sesuai haknya

- d. Penyediaan data dan informasi perihal SDM (secara komprehensif) sebagai dasar pengambilan keputusan
 - e. Peningkatan efisiensi dan efektifitas penggunaan biaya divisi SDM
 - f. Memastikan terlaksananya SOP pada Divisi SDM.
 - h) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi SDM
 - i) Menyusun laporan kegiatan divisi SDM dalam rangka pertanggung jawaban kepada GM dan direksi secara berkala dan saat-saat diperlukan
 - j) Membimbing calon karyawan PT Mitratani Dua Tujuh
- L. Kepala Divisi Akuntansi
- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan pengkoordinasian, *monitoring*, dan evaluasi kegiatan divisi akuntanis
 - 2) Tugas pokok
 - a) Membantu GM menyusun dan mengusulkan Rencana Kerja dan Anggaran Perusahaan (RKAP)
 - b) Menyusun dan mengusulkan kebijakan, sistem, dan prosedur divisi akuntansi
 - c) Melakukan koordinasi dengan divisi lain terkait dalam rangka penyelesaian pekerjaan
 - d) Mengkoordinasikan kegiatan divisi akuntansi dalam hal:
 - a. Pengumpulan usulan RKAP semua Divisi bersama dengan Ka. Divisi keuangan.
 - b. Bersama Ka. Divisi Keuangan melakukan evaluasi dari RKAP yang diusulkan semua divisi.
 - c. Bersama Ka. Divisi keuangan mengajukan hasil evaluasi RKAP kepada GM
 - d. Pelaksanaan sosialisasi dan pemantauan RKAP yang telah disetujui dan mengawal RKAP tersebut.
 - e. Penutupan buku bulanan, triwulan dan tahunan.

- f. Menyusun dan menganalisa laporan keuangan perusahaan dan pelaksanaan verifikasinya.
 - g. Memastikan pelaksanaan dan update PSAK 69 untuk kepentingan laporan keuangan.
 - h. Mendampingi auditor eksternal (KAP) dalam pelaksanaan audit serta Rencana Tindak Lanjut (RTL) dari temuannya.
 - i. Menyusun *tax planning* dan laporan pembayarannya
 - j. Pelaksanaan koordinasi dan sosialisasi perpajakan pada semua divisi terkait
 - k. Merencanakan dan memastikan bahwa semua aset, transportasi dan semua yang diputuskan pemimpin harus diasuransikan
 - l. Rekonsiliasi laporan keuangan dengan PT Perkebunan Nusantara X dan holding perkebunan
- m. Memastikan terlaksananya SOP divisi keuangan
- d) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi keuangan.
- M. Kepala Divisi Satuan Pengawasan Internal (SPI)
- 1) Fungsi jabatan
Perencanaan, pengkoordinasian, pengendalian dan pengintegrasian kegiatan pengawasan operasional perusahaan, untuk mendukung pencapaian RKAP yang efektif dan efisien.
 - 2) Tugas pokok
 - a) Merencanakan strategi pengawasan operasional perusahaan agar pelaksanaan pengendalian internal sesuai dengan kebijakan perusahaan sehingga tercipta operasional yang efektif dan efisien
 - b) Menyusun dan mengusulkan RKAP terkait dengan SPI
 - c) Merumuskan kebijakan, sistem, dan prosedur satuan pengawasan internal untuk mendukung tercapainya RKAP PT Mitratani Dua Tujuh
 - d) Melakukan koordinasi dengan GM terkait dengan penyelesaian pekerjaan untuk mencapai target RKAP

- e) Mengorganisasi dan mengendalikan kegiatan SPI dalam hal:
 - a. Menyusun program kerja pengawasan tahunan
 - b. Menyusun anggaran biaya SPI bila ada
 - c. Melakukan penilaian atas sistem pengendalian manajemen yang berlaku dan pelaksanaannya disemua kegiatan, fungsi dan program perusahaan mencakup:
 - (a) Pemeriksaan atas keuangan dan ketaatan pada aturan (SOP) yang berlaku
 - (b) Penilaian tentang daya guna dan kehematan dalam menggunakan sarana yang tersedia
 - (c) Penilaian tentang manfaat dari suatu kegiatan atau pekerjaan
 - (d) Penilaian atas pendaya gunaan dan pengembanganSDM
 - d. Memberikan saran kepada direksi dalam rangka perbaikan/penyempurnaan perusahaan
 - e. Memantau, mengevaluasi dan menganalisa tindak lanjut atas saran hasil pemeriksaan
 - f) Membina dan menilai kinerja karyawan divisi SPI
 - g) Menyusun laporan kegiatan divisi SPI dalam rangka pertanggung jawaban kepada direksi secara berkala dan saat-saatdiperlukan
 - h) Membimbing calon karyawan PT Mitratani Dua Tujuh.

2.5 Kondisi Lingkungan

Kondisi lingkungan merupakan gambaran atau deskripsi perusahaan yang berkaitan dengan apa yang ada di perusahaan maupun lingkungan sekitar perusahaan. Lingkungan perusahaan yang bagus, sehat dan tertata membuat karyawan yang bekerja dengan nyaman. Hal ini sangat berpengaruh dengan proses pengolahan, *marketing*, *warehouse*, dan *office* berjalan dengan lancar tanpa ada kendala apapun. Begitu pula dengan sebaliknya, jika kondisi lingkungan yang kumuh, tidak sehat dan tidak tertata membuat karyawan menjadi stress, tidak

sehat, dan tidak nyaman sehingga produksi yang dihasilkan juga tidak mempunyai kualitas yang bagus. Berikut ini beberapa aspek kondisi lingkungan perusahaan yang nyaman, terutama di wilayah perusahaan PT Mitra Tani Dua Tujuh.

2.5.1 Lingkungan Fisik.

Lokasi gudang dan untuk lokasi produksi dan pengolahan bahan baku berada Jl. Brawijaya No.83, Wonosari, Mangli, Kec. Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. Sedangkan pabrik produksi lainnya berada di Mojokerto. Kemudian lokasi pembenihan berada di Kabupaten Bondowoso. Lahan untuk menanam bahan baku PT Mitratani Dua Tujuh berada berada di Curah kates, Kabupaten Jember.

2.5.2 Lingkungan non Fisik

Lingkungan non fisik pada PT Mitratani Dua Tujuh dilakukan pada hari sabtu selalu mengadakan kegiatan senam pagi yang diikuti oleh seluruh karyawan PT Mitratani Dua Tujuh. Kegiatan senam pagi ini dilakukan agar karyawan PT Mitratani Dua Tujuh tetap memiliki tubuh yang sehat sehingga tidak menghambat pekerjaan

BAB 3 KEGIATAN UMUM LOKASI PKL

3.1 Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang

Kegiatan praktik Kerja Lapang dilakukan di di PT Mitratani Dua Tujuh. PT Mitratani Dua Tujuh beralamat di Jl Brawijaya 83 Mangli, Jember 68136, Jawa Timur, Indonesia. Jadwal pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan selama 3 bulan atau setara dengan 540 Jam terhitung dari tanggal 25 April 2021 sampai pada tanggal 25 Juli 2021. (lampiran 2 sampai 4) Berikut merupakan tahapan-tahapan kegiatan Praktik Kerja Lapang di PT Mitratani Dua Tujuh.

3.1.1 Pengenalan Perusahaan

Awal kegiatan yang dilakukan adalah Induction training. Induction training dilakukan di runag rapatdi kantor SDM, dalam *introduction training* yang dipimpin oleh Bapak Arif. Bapak Arif menjelaskan gambaran umum tentang perusahaan dan apa saja yang boleh dan tidak boleh dilakukan selama kegiatan PKL Mahasiswa juga dikenalkan pada pembimbing lapang dan melakukan observasi atau berkeliling melihat divisi *processing*. Didalam divisi *processing* dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan urutan proses produksi yaitu : *Ro Material, Quality Control (QC), greding, blanching, Individual Quick Freezing(IQF), cold storage, packaging*. Kegiatan kami ini dipandu oleh Bapak Toyib. Setiap mahasiswa akan dibimbing dan ditempatkan didivisi yang berbeda dan setiap tiga hari sekali akan dilakukan *rolling* agar semua bisa mendapatkan pengalaman yang sama.

3.1.2 Proses Pengolahan Bahan Baku dari Produk

Produk atau bahan baku yang digunakan di PT Mitratani Dua Tujuh berasal dari berbagai lahan yang sudah dipercaya pihak PT Mitratani Dua Tujuh kepada petani untuk menanam benih. Benih yang ditanam disetiap lahan berasal langsung dari PT Mitratani Dua Tujuh. Proses pengolahan bahan baku yang

dilakukan oleh divisi Processing PT Mitratani Dua Tujuh dilakukan secara semi-automatic dimana ada pekerjaan yang dilakukan menggunakan mesin dan ada juga yang dilakukan manual oleh tenaga kerja manusia. Proses pengolahan memiliki tahap-tahap sebagai berikut:

a. *Room Material*

Room Material adalah suatu ruangan yang digunakan untuk meletakkan bahan baku yang baru datang. *Room material* bertujuan untuk mendata bahan baku dari kebun asalnya yang nantinya akan di cek jika ada komplain dari konsumen. Di *room material* juga melakukan *quality control* terhadap bahan baku. *Quality control* yang dilakukan adalah memeriksa bahan baku berupa warna, kematangan dan jumlah polong dengan mengambil sampel yang sudah data.

b. *Blowing*

Blowing merupakan proses atau tahapan untuk memisahkan kotoran yang menempel pada bahan baku, seperti, daun, dan rintang. Proses ini dilakukan secara automatic menggunakan mesin *blowing*.

c. *Washing*

Washing merupakan proses pencucian bahan baku dengan menggunakan bahan tambahan yang bertujuan untuk membersihkan bahan baku dari kuman atau bakteri.

d. *Greding/sortasi*

Greding merupakan tahap dimana pemisahan bahan baku dari benda asing dan bentuk fisik. Benda asing yang dimaksud seperti ranting, daun, batu, dan lain-lain. kemudian bentuk fisik berupa ukuran, cacat dan lain-lain. Tahap ini bisa dilakukan dengan cara manual atau menggunakan tenaga manusia coin SS-S dan wool M-L: SS (4-6 CM), S (6-8 CM), M (8-10 CM), L (10-12 CM).

e. *Blanching*

Blanching merupakan proses merebus atau memasak bahan baku menjadi barang setengah jadi. *Blanching* dilakukan menggunakan mesin yang sudah diatur pada suhu 100°C dan untuk lama memasak

produk tergantung pada bahan baku yang digunakan yaitu okra hanya melewati satu tahap yaitu *blanching*. *Blanching* dilakukan disuhu 100°C selama 2 menit, setelah melewati tahap *blanching* akan masuk ketahap *IQF* atau pembekuan. Saat okra keluar dari mesin *IQF* ternyata memiliki suhu yang kurang optimal yaitu minimal -18°C . Diatas suhu -18°C maka barang setengah jadi akan di *blanching* ulang.

f. *IQF (Individual Quick Freezing)*

IQF adalah proses dimana bahan baku yang didinginkan kemudian dibekukan. Bahan baku dibekukan menggunakan mesin pembeku yang tujuannya untuk mempertahankan kematangan bahan baku, warna, kesegaran dan tekstur dari bahan baku. Setelah melewati tahap *blanching* akan masuk ketahap *IQF* atau pembekuan. Saat produk keluar dari mesin *IQF* memiliki suhu yang yaitu minimal -18°C diatas suhu -18°C maka produk akan di *blanching* ulang.

g. *Cold Storage*

Cold storage merupakan gudang pendingin yang besar yang fungsinya untuk mempertahankan suhu bahan baku. Tahap ini menyimpanan barang setengah jadi kedalam tempat pendingin sebelum akhirnya barang setengah jadi akan masuk kedalam proses *packaging*.

h. *Packaging*

Packaging proses dimana bahan baku dikemas dan siap dipasarkan. *Packaging* bisa dilakukan dua cara yaitu dengan manual atau tenaga manusia atau dengan mesin. Tujuan produk yang *packaging* adalah agar kualitas produk terjaga dan membuat umur produk menjadi panjang.

3.1.3 *Quality Control (QC)*

Merupakan upaya perusahaan untuk menjaga atau meningkatkan kualitas produk yang diproduksi. *QC* membutuhkan manajemen dan semua karyawan untuk bekerja sama agar dapat menciptakan lingkungan produksi yang

meningkatkan kesempurnaan produk. Tugas *QC*, yang umum adalah melakukan inspeksi produk secara visual. Pemeriksaan produk dapat dilakukan sebelum, selama atau setelah proses produksi. Tes ini dapat dilakukan secara manual atau dengan bantuan mesin. Tergantung pada industri di mana *QC* beroperasi. *QC* dilakukan di beberapa divisi sebagai berikut:

a. *Greding/sortasi*

Pada divisi ini kegiatan *QC* dilakukan manual yaitu dengan menggunakan tenaga manusia. Berikut ini bentuk fisik okra yang tidak layak untuk masuk ke tahap selanjutnya:

1. Memiliki bekas gigitan ulat
2. Berukuran dibawah 4 cm
3. Memiliki lebam
4. Memiliki karat
5. Berwarna belang

b. *IQF (Individual Quick Freezing)*

Dalam divisi ini setiap bahan baku yang baru keluar dari proses Blanching akan dilakukan penelitian bahan baku untuk mengetahui kematangan bahan baku dengan menggunakan bahan kimia. Sebelum menuju mesin *IQF*, bahan baku akan melalui 2 bak yang berisi bahan kimia Klorin. Berikut suhu dan kadar klorin :

- 1) Bak 1 : Suhu air normal yaitu 32°C dengan kadar klorin 10-20PPM
- 2) Bak 2 : Suhu air dibawah 20°C dengan kadar klorin 30PPM.

Kemudian saat bahan baku menuju kemesin *IQF*, sampel bahan baku diambil 1 jam sekali. Setiap sampel akan diuji dengan bahan kimia klorin. Tanda kalau bahan baku terutama okra yang sudah matang jika diberikan larutan klorin akan ada muncul seperti buih-buih muncul, kalau tidak ada muncul tanda tersebut maka bahan baku tidak matang. Ketika hal itu terjadi maka sampel pada jam itu akan ditandai dengan

produk PU (proses ulang).

3.1.4 Pengembangan Produk

Setiap produk pasti memiliki siklus produk yang mana mulai dari produk itu diluncurkan sampai produk itu menurun. Pada kondisi produk menurun disitulah perusahaan melakukan strategi pengembangan produk. Berbagai macam bentuk pengembangan produk yaitu mengganti produk yang lama ke produk yang baru atau memperbaiki produk lama. Pengembangan produk bisa berupa mengganti desain produk, formula hingga harga. Pengembangan produk bisa dilakukan dengan menggunakan analisis *SWOT*. Pada divisi pengembangan produk ini kami memiliki kegiatan analisis *SWOT* yang tujuan untuk mengetahui perbandingan produk PT Mitra Tani Dua Tujuh dengan beberapa produk yang dijual di kabupaten Jember. Berikut dibawah ini merupakan Analisis *SWOT* pada produk sayuran beku okra berbagai produk. Tujuan survey ini untuk meliha perbandingan harga berbagai produk sayuran beku okra yang beredar di pasar.

Tabel 3. 1 Tabel Survey Harga Okra

No	Nama Produk	Berat (kg)	Harga (Rp)
1	Okra Transmart	0,25	38.900
2	Okra Bites	500	56.000
3	Lazah Fine Okra	500	87.000
4	PT Mitratani Dua Tujuh	500	23.900

Sumber: PT Mitra Tani Dua Tujuh 2021

SWOT merupakan singkatan dari *strength*, *opportunities*, *weaknesses*, dan *threats*. Analisis *SWOT* mengatur kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman utama ke dalam daftar yang terorganisir dan biasanya disajikan dalam bentuk kisi-kisi sederhana. *Strength* dan *weaknesses* berasal dari internal perusahaan, sedangkan *opportunities* dan *threats* berasal dari eksternal perusahaan.

a. *Strength* (kekuatan).

- 1) Bahan baku sayuran okra sangat mudah dijumpai sebab PT Mitratani Dua Tujuh mempunyai lahan untuk okra dan bekerja

sama dengan petani

- 2) SDM sangat ahli dalam manajemen produksi, mengelolah usaha, administrasi dan keuangan.
- 3) Mempunyai karyawan yang sangat banyak
- 4) Pengolahan dilakukan secara higienis sehingga kualitas produk terjaga, baik dari bentuk fisiknya maupun kadar pada okra.
- 5) Dikerjakan dengan mesin higienis sehingga produksi lebih cepat.

b. Weakness (kelemahan)

- 1) Belum mempunyai *official store* (toko online)
- 2) Terjadinya *overload* yang mengakibatkan mesin produksi bekerja diluarkapasitas sehingga produk tidak matang merata.

c. Opportunity (peluang)

- 1) Memiliki kualitas produk yang diakui di pasar international.
- 2) Memiliki harga yang sangat terjangkau bagi masyarakat kelas manapun.
- 3) Jangkauan distribusi produk sudah sangat luas.
- 4) Produk bisa ditemui dimana pun baik beli di lokasi maupun online.
- 5) Tidak menggunakan pengawet.
- 6) Produk okra sudah di ekspor ke Jepang.
- 7) Membuka *official store* (toko online) dikarenakan belum ada brand yang mempunyai official store dan membuat jangkauan pasar.

d. Threats (ancaman)

- 1) Banyak pesaing baru yang bermunculan.
- 2) Kemungkinan calon pelanggan tidak menyukai okra.
- 3) Pelanggan dapat beralih ke produk lain. Sasaran promosinya tidak mengenai sasaran pasar.

Membuat strategi dari Analisis *SWOT*

- 1) Tetap mempertahankan kualitas okra
- 2) Menjaga harga okra agar tetap stabil
- 3) Mencoba memanfaatkan masa pandemic ini untuk berjualan online
- 4) Melakukan promosi dengan memanfaatkan selebgram, youtuber dan artis sebagai bintang iklan, sehingga masyarakat menjadi penasaran dan mencari tahu apa itu okra.
- 5) Mencoba inovasi baru seperti produk olahan okra.

3.1.5 *Quality Management System*

Quality management system merupakan standar *management* sistem mutu diakui oleh *industry* keamanan pangan internasional. Sistem mutu ini dimasyarakat untuk memenuhi standar *international* yang berlaku. Dengan kata lain standar keamanan pangan ini diakui di berbagai negara belahan dunia. Tujuan utama adalah untuk memungkinkan penjualan produk perusahaan yang menerapkan *Quality Management System* di negara-negara yang menggunakan standar *Quality Management System*. Oleh sebab itu dengan adanya *Quality Management System* dapat dengan mudah di jual ke negara yang menggunakan sistem tersebut.

Tugas *Quality Management System* di PT.Mitra Tani Dua Tujuh untuk memastikan semua divisi dan karyawannya menjalankan tugasnya sesuai dengan standar yang ditetapkan. *Quality Management System* yang diterapkan di PT.Mitra Tani Dua Tujuh adalah *HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)*, *BRC (British Retail Consortium)* dan Halal. Dengan diterapkan *QMS* ini maka menunjukkan bahwa produk di PT.Mitra Tani Dua Tujuh ini sangat berkualitas dan membuat masyarakat dan pasar dalam maupun luar negeri jadi percaya dengan kualitas produk PT.Mitra Tani Dua Tujuh. PT.Mitra Tani Dua Tujuh melakukan pembaharuan terhadap sertifikat keamanan pangan yang mereka miliki dengan melakukan audit. Internal audit keamanan pangan dilakukan empat tahun sekali dan halal dilakukan dua tahun sekali. Untuk audit eksternal *BRC* dua tahun sekali, *HACCP* dua tahun sekali dan sertifikat halal, jika sertifikat halal masih berstatus *HAS (Halal Assurance System)* maka dilakukan audit eksternal dua tahun sekali.

Jika telah mendapatkan sertifikat *HAS* maka dilakukan audit eksternal empat tahun sekali.

3.1.6 Lahan Percobaan

Lahan percobaan digunakan untuk pengamatan tanaman yang bertujuan untuk menghemat biaya pengeluaran. Dalam pengamatan tanaman dibutuhkan variabel terikat, alat dan bahan yang digunakan sehingga hasil akhirnya nanti adalah pengeluaran paling sedikit dan kualitas tanaman yang bagus. Dalam pengamatan ini menentukan pengaruh pupuk N (jenis pupuk) terhadap perkembangan dan hasil produksi. Artinya tiap *trying* percobaan yang dilakukan adalah untuk mencari hal ideal hingga produktifitasnya benar-benar maksimal. Tujuan dilakukan pengamatan untuk mengetahui perkembangan tanaman disesuaikan dengan *trying* yang dilakukan. Pengamatan dimulai dari umur tanaman 15 hari dilanjutkan 25, dan 45. Pada saat umur tanaman edamame 2 bulan 8 hari atau 68 hari barulah okra siap dipanen. Sedangkan okra dipanen pada saat umur tanaman 82 hari dari masa tanam.

BAB 4. KEGIATAN KHUSUS PKL

4.1 Kegiatan Khusus PKL

Dalam pembahasan, akan dijelaskan tentang perihal proses pengolahan sayur beku okra yang berada di PT Mitra Tani Dua Tujuh. Mulai dengan pengertian Proses Pengolahan, tujuan dan manfaat serta Proses Pengolahan Sayur Beku Okra. Kegiatan khusus tercantum sebagai berikut.

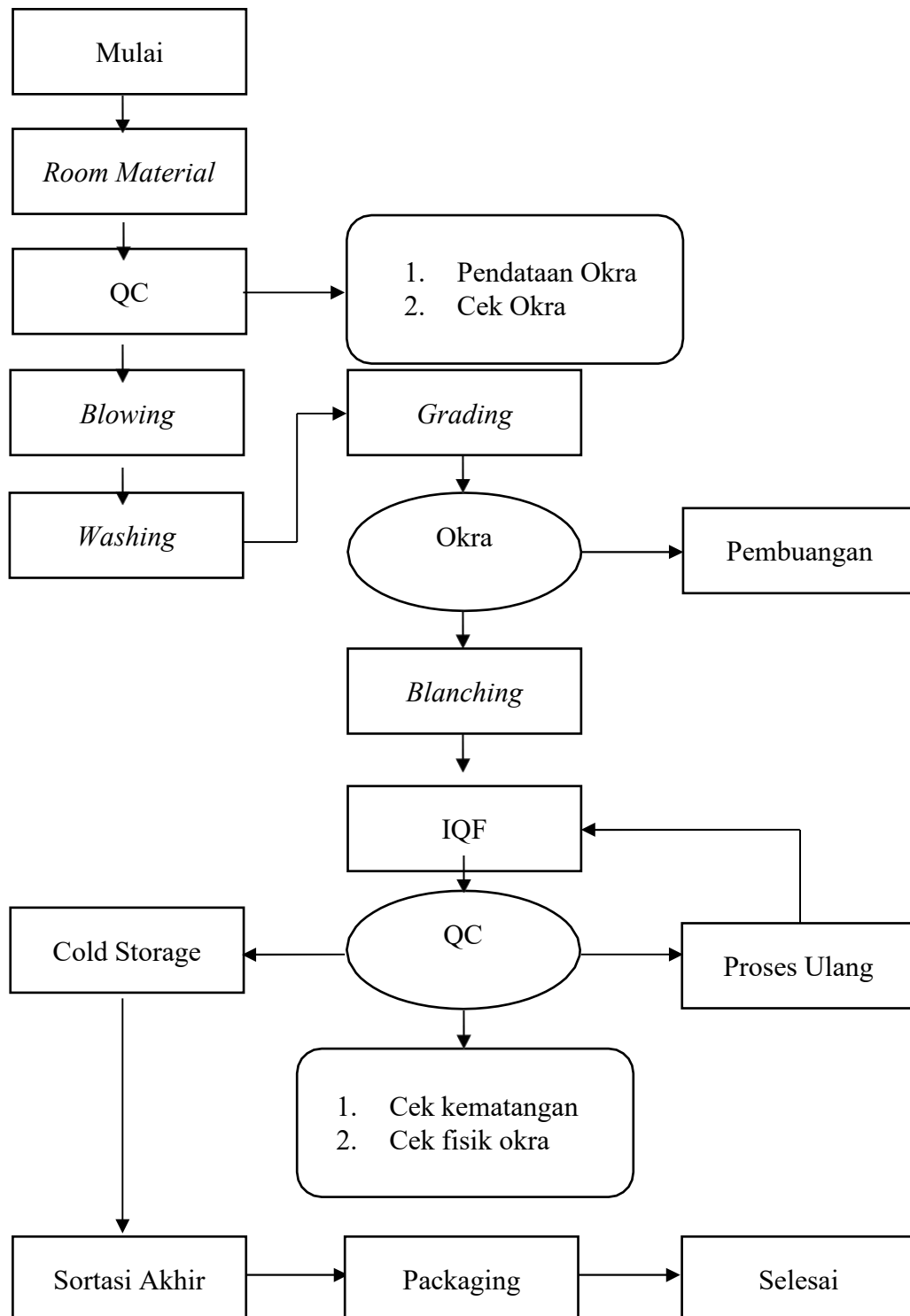
4.1.1 Proses Pengolahan

Proses pengolahan adalah kegiatan mengubah atau bahan baku menjadi suatu produk yang sudah dapat digunakan konsumen atau yang biasa disebut produk jadi (*finished goods*) atau produk setengah jadi (*semi-finished product*). Proses pengolahan merupakan satu rangkaian kegiatan ataupun elemen yang semuanya saling berhubungan guna mencapai tujuan akhir, berikut juga semua elemen yang terkait akan saling menopang satu dengan yang lainnya.

4.1.2 Proses Pengolahan Sayur Beku Okra

Proses pengolahan sayur beku okra adalah salah satu bentuk kegiatan yang menghasilkan profitabilitas bagi perusahaan, produk okra adalah salah satu unggulan dari PT.MitraTani Dua Tujuh, sehingga tahap proses pengolahan adalah hal yang sangat vital bagi perusahaan, baik dalam memenuhi demand dan juga supply pada pasar penjualan okra beku.

Menurut Reksomadiprodjo (2010:153), “Proses pengolahan adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana agar lebih bermanfaat. Berikut juga proses pengolahan, dimana proses pengolahan produk karena selalu berhubungan dengan proses produksi dalam pemenuhan kebutuhan *stock*”



Gambar 4. 1 *Flowchart* Proses Pengolahan Sayur Beku Okra

Sumber: PT Mitra Tani Dua Tujuh

a. *Room Material*

Room Material adalah suatu ruangan yang digunakan untuk meletakkan bahan baku yang baru datang. *Room material* bertujuan untuk mendata bahan baku dari kebun asalnya yang nantinya akan di cek jika ada komplain dari konsumen.

b. *Quality Control*

Di *room material* juga melakukan *quality control* terhadap bahan baku. *Quality control* yang dilakukan adalah memeriksa bahan baku berupa warna, kematangan dan jumlah polong dengan mengambil sampel yang sudah data.

c. *Blowing*

Setelah okra datang dari lahan, okra akan masuk ke mesin *blowing*. Sebelum itu, okra didata dari petani siapa dan lokasi lahannya dimana agar nanti saat terjadi komplain dari konsumen terhadap sayur beku okura akan mudah dilacak melalui kode tersebut. Setelah didata, okura dimasukkan ke dalam mesin *blowing*. Mesin membutuhkan waktu 1 menit untuk membersihkan dan memisahkan okura dari benda-benda asing seperti ranting, daun dan lain-lain.

d. *Washing*

Setelah okra masuk kedalam mesin *blowing*, selanjutnya okra akan melewati mesin *washing*. Di mesin *washing* ini bahan baku dicuci lagi agar terhindar dari debu atau kotoran yang menempel di kulit okra. Setelah dicuci bersih, okra akan dimasukkan ke dalam keranjang dan dibawa ke proses selanjutnya.

e. *Grading/Sortasi Tahap Awal*

Setelah dicuci okra akan masuk ketahap *grading* atau sortasi, tahap awal dimana okra akan dipilih atau diseleksi secara manual sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh pihak PT Mitra Tani Dua Tujuh. Tujuan dari sortasi ini untuk memastikan kualitas okra tetap terjaga. PT Mitra Tani Dua Tujuh telah menetapkan standar ukuran okra yang layak di perjualkan ke konsumen dengan ukurannya okra BB coin SS-S dan wool M-L:

Tabel 4. 1 Standar ukuran okra

No	Nama	Ukuran(cm)
1	SS	4-6
2	S	6-8
3	M	8-10
4	L	10-12

Sumber: PT Mitra Tani Dua Tujuh 2021

Selain ukuran, bentuk fisik okra juga disortasi dimana itu menentukan layak atau tidak untuk masuk ke tahap selanjutnya. Berikut ini bentuk fisik okra yang tidak layak untuk masuk ke tahap selanjutnya:

1. Memiliki bekas gigitan ulat
2. Berukuran dibawah 4 cm
3. Memiliki lebam
4. Memiliki karat
5. Berwarna belang

Dari standar bahan baku yang diterapkan oleh PT Mitra Tani Dua Tujuh, okra yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku di PT Mitra Tani Dua Tujuh akan di musnahkan ditempat pembuangan.

f. Blanching

Blanching merupakan mesin panas dengan menggunakan uap yang digunakan untuk mematangkan okra. Okra yang masuk ke tahap *blanching* dilakukan menggunakan mesin yang sudah diatur pada suhu 100°C dan untuk lama memasak produk butuh waktu 2 menit agar okra menjadi matang.

g. IQF (Individual Quick Freezing)

Proses ini merupakan proses membekukan okra yang tujuannya agar kematangan, kesegaran, warna, dan tekstur tetap terjaga. Sebelum memasuki mesin *IQF*, okra harus memasuki mesin pending agar bentuk okra saat dibekukan mengkerut. Setelah okra keluar dari mesin *blanching*, okra akan memalui 2 bak . bak pertama dengan suhu normal air yaitu 30 °C dan bak ke 2 dengan suhu -15°C. kedua bak berisi air yang dicampurkan dengan zat Klorin yang bertujuan membunuh kuman dan bakteri yang masih menempel pada kulit

okra. Masing- masing bak memiliki kadar zat Klorin yang berbeda. Bak pertama dengan kadar klorin 15-20 dan bak kedua 25-30 Okra sampai ke mesin *IQF* membutuhkan waktu 2 menit dari mesin *Blanching*. Tujuan okra dimasukkan kedalam bak pendingin adalah menghindari suhu okra turun drastic yang akan mengakibatkan okra jadi rusak. Okra akan masuk kedalam mesin *IQF* dan membekukan okra sampai ke suhu minimal -18°C . mesin *IQF* membutuhkan waktu sekitar 2 menit dalam melakukan proses pembekuan. Setelah okra membeku selatnjutnya okra dimasukkan kekarung dan siap unuk dimassukkan ke dalam *coldstorage*. Sebelum itu produk akan diperiksa suhunya terlebih dahulu.

h. Quality Control

Quality control juga dilakukan di *IQF* yang mana ada beberapa pengawasan yang dilakukan dalam *QC* di *IQF*. Pengecekan bak harus dilakukan pengawasa yang mana setiap satu jam sekali bak dicek dari suhu harus dibawah 15°C untuk bak pertama. Kemudia pengawasan kadar zat klorin yang mana untuk bak pertama 15-20 klorin dan bak kedua 25-30 kadar klorin.

QC juga memeriksa okra sebelum masuk mesin *IQF* dan sesudah. Sebelum masuk *IQF*, okra akan melakukan pengecekan tingkat kematanganokra, jumlah polong, warna dan tekstur okra. Untuk pemeriksaan kematanganokra dilakukan dengan meneteskan zat klorin ke okra yang sudah dibelah. Tunggu sampai ada reaksinya sampai tidak ada reaksi, kalau ada rekasi seperti ada buih dan berubah warna okra tersebut tidak lolos *QC*.

Okra yang sudah melakukan tahap *IQF* akan dilakukan pengecekan dari suhu yang mana harus dibawah -30°C . okra yang tidak lolos *QC* akan diberi label *PU* (proses ulang) yang artinya produk harus melakukan proses ulang dari *Blanching*.

i. Cold Storage

Cold storage merupakan tahap penyimpanan produk kedalam tempat pendingin dengan suhuminimal -18°C dan produk siap dikemas kapan saja.

j. Sortasi Akhir

Okra yang datang dari Coldstorage, pertama-tama akan diukur suhunya. Suhu minimum untuk barang setengah jadi dan akan dikemas adalah -17°C . Setelah pengecekan suhu barang setengah jadi, maka dilakukan sortasi tahap akhir untuk memisahkan produk yang cacat dan memisahkan benda asing yang masing tertinggal agar tidak ikut terkemas.

Sortasi akhir dilakukan untuk memastikan tidak adanya error yang terjadi pada produk nantinya. Dalam memastikan tidak adanya error pada produk maka okra akan di sortasi dari benda asing, okra yang cacat dan lain lain

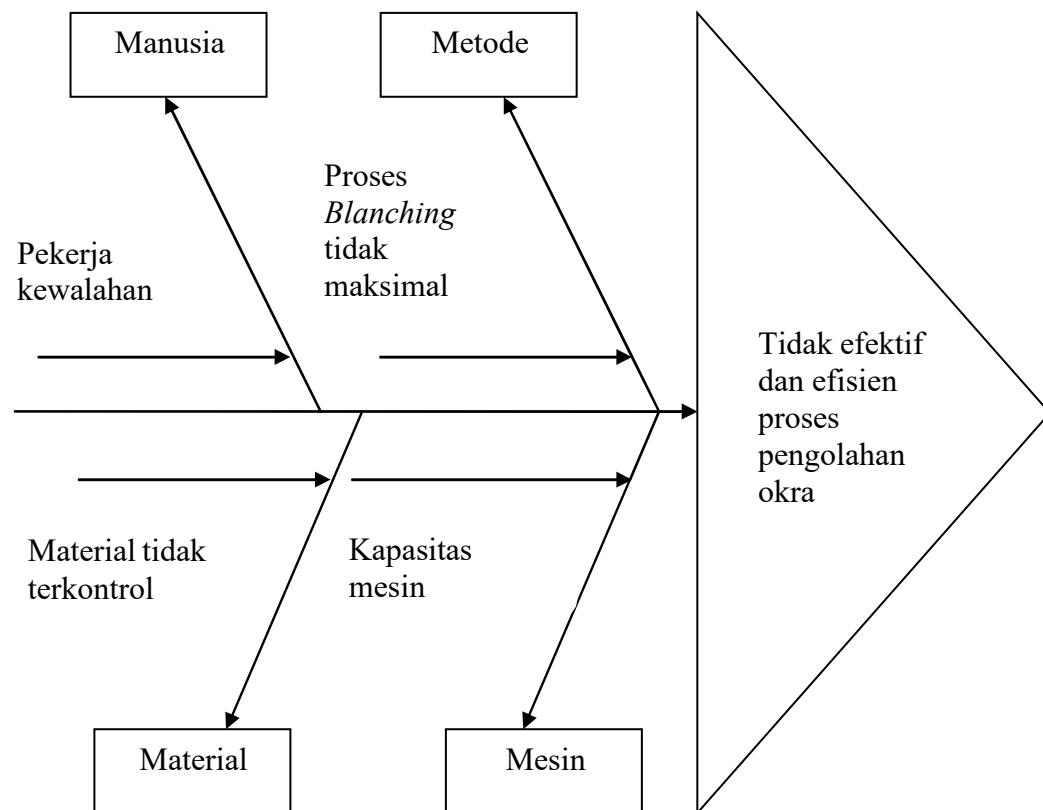
k. *Packaging*

Setelah sortasi produk akan dimasukkan kedalam karung plastik lalu ditimbang dengan berat 30 kg per karung plastic disini produk menjadi barang jadi. Setelah barang jadi ditimbang, akan dilakukan pengambilan suhu barang jadi dengan minimum suhu $9,5^{\circ}\text{C}$ dibawah itu maka karung produk akan diberi label bintang sebagai penanda bahwa suhu produk kurang optimal. Kemudian okra yang dikarung dimasukkan lagi ke *cool storage*. kemudia bahan jadi siap dikemas. Di PT Mitra Tani ada dua macam teknik pakeging yaitu , pakeging manual(menggunakan tenaga manusia) dan packaging menggunakan mesin.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Kendala yang dihadapi Proses Pengolahan Sayur Beku Okra

Pada tahapan proses pengolahan harus diperhatikan, hal ini dilakukan untu meminimalisir pemasalahan terhadap kualitas produk. Untuk melihat permasalahan yang terjadi maka perlu membuat diagram sebab akibat (diagram Ishikawa) atau dikenal juga diagram *fishbone*. Menurut Juran dan Godfrey, (1998), diagram fishbone merupakan alat yang efisien untuk melengkapi data manajemen suatu organisasi untuk mengeksplorasi seluruh kemungkinan penyebab masalah yang ada. Pada diagram *fishbone* berikut ini akan dipaparkan factor-faktor penyebab tidak efesiennya proses pengolahan sayur beku okra dengan standar yang diterapkan perusahaan PT Mitra Tani Dua Tujuh.



Gambar 4. 2 Diagram *Fishbone*

Berdasarkan diagram *fishbone* diatas dapat dilihat dengan jelas sebab akibat dari ketidak efisien dan efektif proses pengolahan sayur beku okra yang terdiri dari beberapa factor:

1. Manusia

Manusia menjadi factor penting dalam kelancaran proses pengolahan. Karena tidak semua proses pengolahan menggunakan mesin atau alat yang modern, bahkan kalau menggunakan mesin atau alat modern harus ada manusia untuk melakukan pengasawan ketika terjadi pada mesin atau lainnya. Diawali dengan *room material* sampai *packaging* butuh tenaga manusia. Pekerja haerus bekerja sesuai porsi kerja agar terhindar dari kecelakaan kerja. Dibagian *blanching* normalnya hannya satu pekerja. Namun saat *overload* pekerja sangat kewalahan.

2. Metode

Terjadinya overload bahan baku membuat proses *blaching* tidak maksimal. Proses ini sangat penting bagi okra karna proses ini membuat tingkat kematangan okra menjadi berkualitas.

3. Material

Bahan baku yaitu okra datang dari kebun ke pabrik tidak terkontrol. Kadang, bahan baku banyak kadang sedikit. Timbulnya masalah terjadi ketika bahan baku datang sangat banyak sehingga tidak bisa terkontrol yang mana bahan baku tersebut harus segera di proses. Bahan baku menumpuk di *room material* mengalami kepadatan sehingga mobilitas pekerja jadi terganggu

4. Mesin

Mesin menjadi factor pendukung dalam proses pengolahan. Semakin maksimalnya kerja mesin maka semakin efektif dan efisien juga waktu yang digunakan dalam proses pengolahan. Dalam proses pengolahan sayur beku okra ada masalah pada mesin yaitu mesin *blanching*. Mesin *blanching* mangalami kendala yaitu kapasitas mesin bekerja melebihi kapasitas mesin. Hal ini membuat kinerja yang seharusnya selesai malah butuh dua kali dalam proses *blanching*. Ini dapat dilihat dibagian QC departemen IQF mengontrol dan menguji okra yang dari mesin Blanching banyak okra yang memiliki reaksi lambat jikat dilarutkan dengan bahan kimia yaitu klorin.

4.2.2 Solusi

Selama kegiatan proses pengolahan sayur beku okra ini terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan dan perlu mendapatkan pertimbangan untuk dilakukan suatu tindakan perbaikan dari pihak penanggung jawab pabrik pengolahan coklat atas segala aktivitas pada permasalahan yang terjadi dengan memberikan beberapa solusi sebagai berikut yang mungkin dapat mengendalikan dari beberapa permasalahan yang telah diuraikan sebelumnya:

1. Manusia

Pekerja yang bekerja tidak sesuai kapasitasnya membuat pekerja akan mengalami kecelakaan karena kewalahan saat menghadapi bahan baku yang overload. Sebaiknya adanya penambahan pekerja ketika overload terjadi maka mengurangi beban dari pekerja.

2. Metode

Proses *blanching* yang mengalami overload yang membuat mesin bekerja diluar kapasitasnya sehingga okra tidak matang dengan sempurna. Seharusnya perusahaan harus memperhatikan yang mana harus mencari opsi lain yaitu proses ulang. Proses ulang dilakukan agar produk yang mengalami overload akan diproses dua kali. hal ini membuat okra menjadi matang maksimal.

3. Material

Untuk mengatasi bahan baku yang datang tidak terkontrol maka solusinya pihak perusahaan yang memegang dibagian proses pengolahan harus mengatur waktu dalam pengambilan bahan baku agar bahan baku tidak datang diwaktu yang sama.

4. Mesin

Mesin yang bekerja diluar kapasitas membuat proses pengolahan maksimal. Untuk itu pihak perusahaan harus *upgrade* mesin *blanching* yang mana bisa menampung okra yang mengalami *overload*.

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses pengolahan adalah kegiatan mengubah atau bahan baku menjadi suatu produk yang sudah dapat digunakan konsumen atau yang biasa disebut produk jadi (*finished goods*) atau produk setengah jadi (*semi-finished product*). Proses pengolahan merupakan satu rangkaian kegiatan ataupun elemen yang semuanya saling berhubungan guna mencapai tujuan akhir. , berikut juga semua elemen yang terkait akan saling menopang satu dengan yang lainnya. Proses pengolahan harus diperhatikan sebab proses pengolahan akan berpengaruh kepada kualitas produk. Pada PT. Mitra Tani Dua Tujuh sudah menerapkan beberapa tahap dalam proses pengolahan okra yaitu *blowing*, *washing*, *grinding/sortasi*, IQF (*Individual Quick Freezing*), *coldstorage*, dan *packaging*, semua tahap ini dilakukan berurutan.
2. Penyebab masalah yang terjadi pada proses pengolahan sayur beku okra meliputi pekerja mengalami kewalahan, mesin tidak bekerja tidak sesuai dengan kapasitas, bahan baku datang tidak terkontrol, *blanching* bekerja tidak maksimal.
3. Adapun solusi dari permasalahan tersebut yaitu penambahan pekerja di bidang *blanchin* agar pekerja tidak kewalahan, mengatur jadwal bahan baku masuk agar bahan baku tidak masuk di waktu bersamaan, melakukan *upgrade* mesin *blanching* yang adanya penambahan kapasitas mesin agar mesin bisa bekerja dengan maksimal saat terjadi overload, melakukan opsi lain ketika terjadi overload yaitu melakukan proses ulang ketika produk tidak lolos QC.

5.2 Saran

1. Mahasiswa hendaknya lebih proaktif selama menjalankan kegiatan praktik kerja lapang baik kepada pembimbing lapang, karyawan di lapangan maupun dosen pembimbing terkait dengan sosialisasi, berdiskusi, dan menyampaikan progress selama melaksanakan praktik kerja lapang.
2. Mahasiswa diharapkan mampu menjalankan tugas dengan cepat dan efisien sesuai dengan situasi di dunia kerja nantinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adipurnomo. 2019. *pengertian Quality Management System*. [pengertian QualityManagement System - Referensi Standar \(standarku.com\)](#). [29 Juli 2021]
- Cahaya Dicky Pratama. 2020. *Pengembangan Produk*. [pengembangan-produk-definisi-tujuan-dan-strategi-pengembangannya – Referensi Standar \(KOMPAS.COM\)](#). [29 Juli 2021]
<https://mitratani27.co.id/>
- Muhammad Robith Adani. 2021. *Quality Control*. *Quality Control: Definisi, tugas dan skil – Referensi Standar (Sekawanmedia.co.id)*. [5 Agustus 2021]

