

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)  
IMPLEMENTASI FUNGSI MANAJEMEN DALAM  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PT CJ FEED AND CARE  
INDONESIA JOMBANG FACTORY**



**Oleh :**

**Feny Serla Aprillia                      2061069**

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

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)**  
**IMPLEMENTASI FUNGSI MANAJEMEN DALAM**  
**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PT CJ FEED AND CARE**  
**INDONESIA JOMBANG FACTORY**



Oleh :

Feny Serla Aprillia      2061069

Jombang, 31 Agustus 2023

Menyetujui,

Pendamping lapangan



Debri Angriawan

NKP. 160442

Dosen Pembimbing Lapangan

Nurul Hidayati, SE., MM

NIDN : 0705037301

Mengetahui,

Ketua Program Studi



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 “Implementasi Fungsi Manajemen Dalam Penyelenggaraan 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, SE., M.Si, CRA. selaku Ketua STIE PGRI Dewantara Jombang.
3. Ibu Dr. Erminati Pancaningrum, S.T., MSM. selaku Ketua Program Studi Manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang.
4. Ibu Nurul Hidayati, SE., MM. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan laporan.
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, 28 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
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.....	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 Factory.....	6
2.1.3 Nilai Inti.....	6
2.2 Struktur Organisasi Perusahaan/Instansi.....	7
2.3 Kegiatan Umum Perusahaan.....	8
BAB III.....	12
PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG.....	12
3.1 Pelaksanaan Kerja Magang.....	12
3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang.....	19
3.3 Usulan Pemecahan Masalah.....	22
BAB IV.....	23
KESIMPULAN.....	23
4.1 Kesimpulan.....	23
4.2 Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN.....	28

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Profil Perusahaan .....	05
Gambar 2.2 Struktur HR-GA PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory..	07

## **DAFTAR TABEL**

3.1 Tabel Jadwal Aktivitas Koki.....	18
3.2 Tabel Jadwal Aktivitas Helper.....	18

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Form Kegiatan Harian.....	28
Lampiran 2 Form Penilaian Dosen Pendamping.....	31
Lampiran 3 Form Penilaian Pendamping Lapangan.....	32
Lampiran 4 Surat Keterangan Telah Melakukan Kuliah Kerja Magang.....	33
Lampiran 5 Sertifikat Kuliah Kerja Magang PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory.....	34
Lampiran 6 Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan.....	35
Lampiran 7 Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.....	36
Lampiran 8 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 implementasi fungsi manajemen dalam 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. Pembahasan laporan kuliah kerja magang ini, merujuk pada 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
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 penyelenggaraan 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

#### 2.1 Sejarah Perusahaan

##### 2.1.1 Sejarah PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory



*Gambar 2. 1 Profil Perusahaan*

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 800m<sup>2</sup> dan ditahun yang sama dibangun juga pabrik Poultry dengan luas bangunan 864m<sup>2</sup>. 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, dengan total keseluruhan 548.000 Ton/Tahun.

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

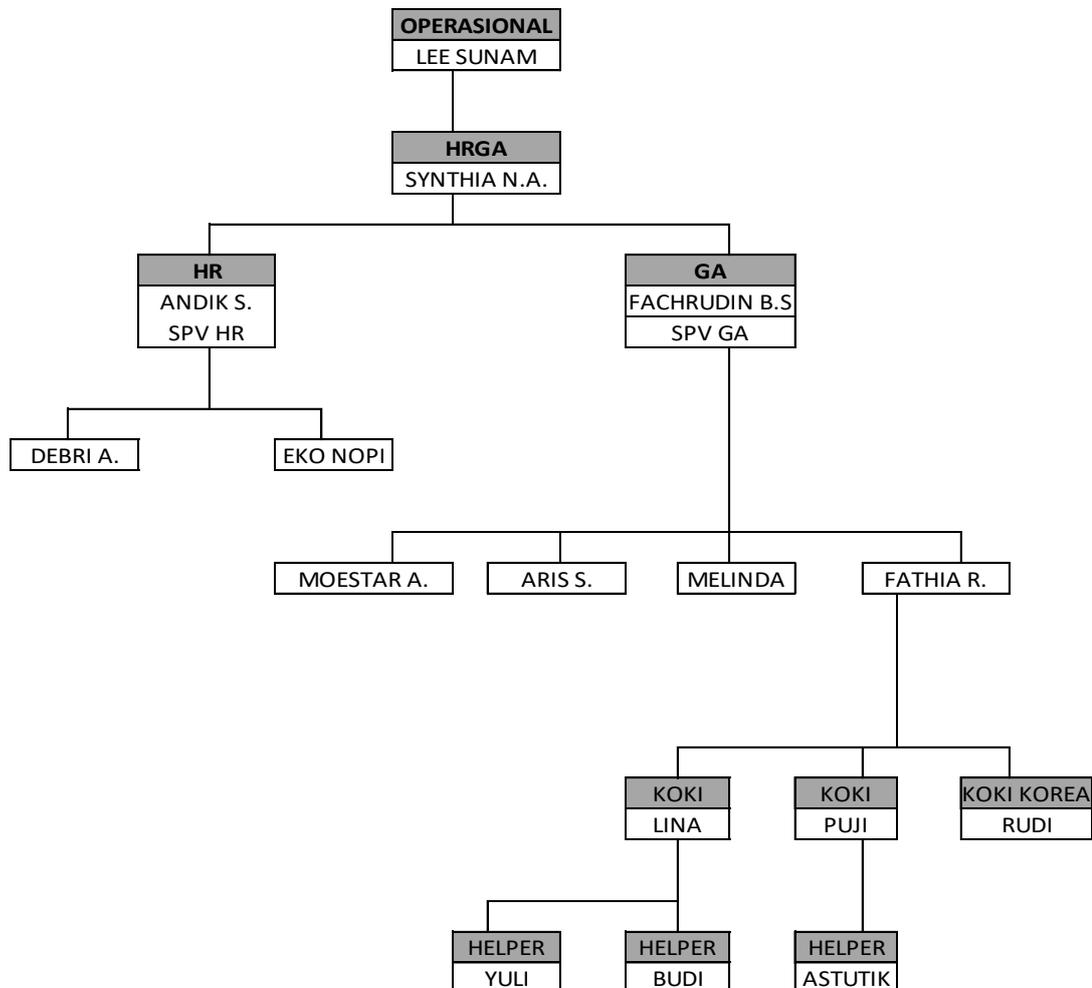
- Misi  
Berkontribusi pada komunitas global dengan memberikan nilai terbaik melalui produk dan pelayanan OnlyOne.
- Visi  
Perusahaan gaya hidup global yang menciptakan kesehatan, kebahagiaan dan kenyamanan.

### **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 2.2 Struktur HR – GA*

Pada gambar 2.2 merupakan struktur HR – GA di PT. CJ Feed Jombang, yang terdiri SFC HRGA yaitu Ibu Synthia Nur Agnitasari kemudian Supervisor GA Bapak Fahrudin Bahrul sidiq dan Supervisor HR Bapak Andik Sugiharto. Dalam Supervisor GA, terdiri dari GA Staff yaitu Bapak Moestar Affandy yang menangani dalam bidang perizinan, lalu ada GA Officer yaitu Ibu Fathia Rabbani menangani

bidang umum & handling kantin dan Ibu Melinda sebagai sekretaris & supporting Director, dan Bapak Aris Setiawan menangani bidang keamanan / Safety.

Pada Supervisor HR Bapak Andik Sugiharto bertugas sebagai Employee Relation. SPV HR terdiri dari HR Officer yaitu Bapak Debri Kurniawan yang bertugas untuk merekrut dan training karyawan, dan juga Comben Bapak Eko Nopi Haryono bertugas mengurus gaji dan rekap absensi dan perhitungan lemburan karyawan setiap bulan.

Pada GA Officer Ibu Fathia Rabbani yang menangani bidang umum & handling kantin. Kantin terdiri dari tiga Koki yaitu Ibu Lina & Bapak Puji sebagai koki Indonesia, dan bapak Rudi sebagai Koki korea, dan juga memiliki tiga Helper yaitu Ibu Yuli, Bapak Budi, dan Ibu Astutik.

### **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.

Kriteria penilaian PROPER terdiri dari dua kategori, yaitu kriteria penilaian ketaatan dan kriteria penilaian lebih dari yang dipersyaratkan dalam peraturan (beyond compliance) Kriteria penilaian ketaatan menjawab pertanyaan sederhana saja. Apakah perusahaan sudah taat terhadap peraturan pengelolaan lingkungan hidup. 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

Penerapan sistem manajemen lingkungan, termasuk di dalamnya bagaimana perusahaan memiliki sistem yang dapat mempengaruhi supplier dan konsumennya untuk melaksanakan pengelolaan lingkungan dengan baik seperti perlindungan keanekaragaman hayati. Pada dasarnya bukan jumlah pohon yang dinilai, tetapi lebih diutamakan pada upaya pemeliharaan dan perawatan keanekaragaman hayati. Salah satu bukti bahwa perusahaan peduli dengan keanekaragaman hayati adalah perusahaan memiliki sistem informasi yang dapat mengumpulkan dan mengevaluasi status dan ke cenderungan sumberdaya keanekaragaman hayati dan sumberdaya biologis yang dikelola.

## **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 implementasi fungsi manajemen dalam 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  $-5^{\circ}$  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 lainnya 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 karyawan 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

Pada Tabel 3.1 dan 3.2 merupakan jobdest kerja karyawan kantin PT CJ Feed And Care Indonesia Jombang Factory. Yang terdiri dari tiga Koki yaitu Ibu Lina & Bapak Puji sebagai koki Indonesia, dan bapak Rudi sebagai Koki korea, dan juga memiliki tiga Helper yaitu Ibu Yuli, Bapak Budi, dan Ibu Astutik.

### 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.

### **3.3 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.

## 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 **“Implementasi Fungsi Manajemen Dalam 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 dan STIE PGRI Dewantara Jombang. Adapun saran yang dapat diberikan ialah sebagai berikut:

1. Bagi PT CJ Feed and Care Indonesia Jombang Factory
  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. 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.

3. 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.
2. Bagi STIE PGRI Dewantara Jombang
    1. Agar pihak kampus bisa mensurvei lokasi tempat mahasiswa magang dan melihat keadaan mahasiswanya, meskipun belum pernah ada perjanjian khusus antara STIE PGRI Dewantara Jombang dengan Perusahaan yang ditempati mahasiswa untuk magang tersebut.

## 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-penjelasan-nya-kln.html#:~:text=Dalam%20Pasal%201%20ayat%20](https://www.merdeka.com:https://www.merdeka.com/jabar/aturan-uu-lingkungan-hidup-nomor-32-tahun-2009-berikut-penjelasan-nya-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,ke-mampuan%20untuk%20menjaga%20ketidakberpihakan%20dan](https://isokonsultindo.com:https://isokonsultindo.com/cara-mendapatkan-sertifikat-iso#:~:text=Badan%20Sertifikasi%20ISO%20biasanya%20merupakan,ke-mampuan%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](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](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#](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](https://proper.menlhk.go.id:https://proper.menlhk.go.id/proper/kriteria#:~:text=KRITERIA%20penilaian%20PROPER%20terdiri%20dari,terhadap%20peraturan%20pengelolaan%20lingkungan%20hidup)
- 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-tender/#:~:text=Pengertian%20Tender%20Menurut%20Para%20Ahli,untuk%20mengerjakan%20suatu%20paket%20pekerjaan](https://pbj.metrokota.go.id:https://pbj.metrokota.go.id/tender-proyek-adalah-arti-persiapan-persyaratan-dan-tahapan-mengikuti-tender/#:~:text=Pengertian%20Tender%20Menurut%20Para%20Ahli,untuk%20mengerjakan%20suatu%20paket%20pekerjaan)

- Novandaharto.ST., E. (2019, Desember 29). *PENGENDALIAN LINGKUNGAN*. Retrieved from <https://portal.bangkabarakab.go.id>:  
[https://portal.bangkabarakab.go.id/content/pengendalian-lingkungan#:~:text=bahwa%20pengendalian%20dilakukan%20dalam%20rangka,%20penanggulangan%2C%20c\)%20pemulihan](https://portal.bangkabarakab.go.id/content/pengendalian-lingkungan#:~:text=bahwa%20pengendalian%20dilakukan%20dalam%20rangka,%20penanggulangan%2C%20c)%20pemulihan)
- Pengetahuan Menu:Fungsi, Struktur dan jenis menu*. (2010). Retrieved from <http://jurnal-sdm.blogspot.com>: <http://jurnal-sdm.blogspot.com/2013/02/pengetahuan-menu-fungsi-truktur-dan.html?m=1>
- Yeni, E. E. (n.d.). *All About Kriteria Peringkat PROPER Emas, Hijau, Biru, Merah dan Hitam*. Retrieved from <http://www.trainingproper.com>:  
<http://www.trainingproper.com/all-about-kriteria-peringkat-proper-emas-hijau-biru-merah-dan-hitam/#:~:text=PROPER%20Biru%3A%20adalah%20perusahaan%20Tela h,Penilaian%20Tata%20Kelola%20Air>

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Form Kegiatan Harian

#### FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

NAMA : FENY SERLA APRILLIA  
NIM : 2061069  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN SDM 2020  
TEMPAT KKM : PT. CJ FEED AND CARE JOMBANG  
BAGIAN/BIDANG : GENERAL AFFAIR

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

	25 Juli 2023	- Membantu pengecekan barang - Membantu menata persiapan untuk santunan anak yatim piatu - Membuat 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. Form Penilaian Dosen Pembimbing



**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 : Fery Serla Aprillia  
NIM : 2061069  
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	80
2.	Motivasi	85
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	85
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	85
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	85
6.	Sistematika laporan	85
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	85
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	85
Jumlah		675
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8 )		84,38

Jombang,  
Dosen Pembimbing Lapangan,

Nurul Hidayati, SE.,MM  
NIDN : 0705037301

Lampiran 3. Form penilaian Pendamping 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 : Feny Serla Aprilia  
NIM : 2061069  
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	80
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	82
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	82
7.	Kemampuan berkomunikasi	80
8.	Produktivitas Kerja	82
Jumlah		674
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8 )		84,25

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 4. Surat Keterangan Selesai Magang



### PT CJ FEED AND CARE INDONESIA

Head Office:  
Gedung Menara BPJAMSOSTEK, 21<sup>st</sup> 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 Lapang/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 Serla Aprilia	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

Lampiran 5. Sertifikat Kuliah Kerja Magang

 <b>Sertifikat</b> PRAKTEK KERJA LAPANGAN NOMOR : 09/CJFNC-JOMBANG/HRD/IX/2023	
ATAS NAMA PIMPINAN DUNIA USAHA / DUNIA INDUSTRI SEPerti TERTULIS DI BAWAH INI, MENERANGKAN BAHWA:	
N A M A	: FENY SERLA APRILLIA
SEMESTER	: VII
PROGRAM STUDI	: MANAGEMEN
INSTANSI	: STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG
TELAH MENGIKUTI PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL) DI PERUSAHAAN PT CJ FEED AND CARE INDONESIA – PLANT JOMBANG PADA SECTION HRGA – CANTEEN AREA, DARI TANGGAL 10 JULI 2023 – 20 AGUSTUS 2023.	
	
JOMBANG, 12 SEPTEMBER 2023	
SYNTHIA NURAGNITASARI SCF. HR – GA	
DEBRI ANGGRAWAN/FEED JOMBANG PLANT/2023-09-12 08:28	

Lampiran 6. 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.iombangkab.go.id](http://www.iombangkab.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

*(Signature)*  
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>	
<b>SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI JASABOGA</b>		
NOMOR : 443.5/5183/415.17/2020 GOLONGAN : B		
Berdasarkan pertimbangan :		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga</li><li>2. Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Higiene Sanitasi Makanan.</li></ol>		
Diberikan Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga kepada :		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nama Perusahaan : PT CJ FEED JOMBANG</li><li>2. Nama Pengusaha / Penanggung Jawab : FIBRINA AUDIA SAFITRI</li><li>3. Alamat Perusahaan : Jl. Raya Mojoagung-Jombang Km. 2 Desa Gambiran Kec. Mojoagung Jombang</li></ol>		
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>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. Dokumentasi*

