

**AKTIVITAS STANDAR KEBERSIHAN MAKANAN HEALTHY  
FOOD DI PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM  
MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA  
MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

**LAPORAN MAGANG**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGAI PERSYARATAN  
DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA ADMINISTRASI  
BISNIS**



**DIAJUKAN OLEH:**

**AMELIA FITRIANO ANGGRAINI**

**NIM 22111056**

**STIA DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN BARUNAWATI SURABAYA**

**2025**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LAPORAN MAGANG**

**AKTIVITAS STANDAR KEBERSIHAN MAKANAN HEALTY FOOD PT.  
SENJANI TEKNO BOGA PADA PROGRAM MERDEKA BELAJAR  
KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS  
CIPUTRA 2025**

DIAJUKAN OLEH :

**AMELIA FITRIANO ANGGRAINI**

**22111056**

TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH :

KETUA PROGRAM STUDI



**JULI PRASTYORINI, S.Sos, MM**

**NIDN: 0708067104**

DOSEN PEMBIMBING



**DIAN ARISANTI, S.Kom, MM**

**NIDN: 0709058202**

MENGETAHUI

STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

KETUA



**Dr. GUGUS WIJONARKO, MM**

**NIDN: 0708116501**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN MAGANG**

**AKTIVITAS STANDAR KEBERSIHAN MAKANAN HEALTY FOOD DI  
PT. SENJANI TEKNO BOGA PADA PROGRAM MERDEKA BELAJAR  
KAMPUS MERDEKA WIRUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS  
CIPUTRA 2025**

**DISUSUN OLEH :**

**AMELIA FITRIANO ANGGRAINI**

**22111056**

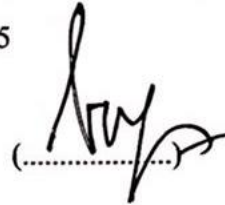
**TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI MAGANG**

**PADA TANGGAL 11 JANUARI 2025**

**DEWAN PENGUJI**

**Dr. GUGUS WIJONARKO, MM**

**NIDN : 0708116501**



(.....)

**NUR WIDYAWATI, S.Si, SE, M.SM**

**NIDN : 0704069201**



(.....)

**MENGETAHUI**

**STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA**

**KETUA**



**Dr. GUGUS WIJONARKO, MM**

**NIDN : 0708116501**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan magang ini dapat diselesaikan dengan baik. Dokumen ini disusun untuk memenuhi sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program magang di PT. Senjani Tekno Boga, dengan harapan dapat memberikan manfaat dan wawasan kepada pembaca.

Dalam proses penyusunan dokumen ini, kami banyak mendapatkan dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada:

1. Dr. Gugus Wijonarko, MM. Selaku Ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
2. Juli Prastyorini, S. Sos, MM. Selaku Ketua Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Admnistrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
3. Dian Arisanti, S.Kom, MM Selaku Dosen Pembimbing dari Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhanan Barunawati Surabaya.
4. Dr. David Sukardi Kodrat, M.M, CPM (Asia). Selaku Ketua Pelaksana Wirausaha Merdeka di Universitas Ciputra Surabaya.
5. Prof. Dr. Drs. Thomas Kaihatu, M.M. Selaku Mentor 1 di Universitas Ciputra Surabaya.
6. Wina Christina, S.E, M.M. Selaku Mentor 2 di Universitas Ciputra Surabaya.
7. PT. Senjani Tekno Boga dan Bapak Abdul Latief selaku owner atas kesempatan, bimbingan, dan pengalaman yang diberikan selama program magang berlangsung.
8. Kedua Orang Tua, Saudara yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan serta semangat dan kasih sayang yang tak terhingga.
9. Teman Teman Merdeka Belajar Kampus Merdeka Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra dari Kampus Sekolah tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya yang saling mendukung satu sama lain.

Kami menyadari bahwa dokumen ini masih jauh dari sempurna. Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga Laporan Magang ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi para pembaca.

Surabaya, 11 Januari 2025

AMELIA FITRIANO A

NIM 22111056

## DAFTAR IS

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Magang .....	2
1.2.1 Tujuan Magang .....	2
1.2.2 Manfaat magang.....	2
<b>BAB II</b> .....	<b>4</b>
<b>GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG</b> .....	<b>4</b>
2.1 Sejarah Singkat Perusahaan dan Visi Misi Perusahaan .....	4
2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan .....	4
2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan .....	5
2.3 Struktur Organisasi,Tugas dan Tanggung Jawab .....	6
2.3.1 Struktur organisasi .....	6
2.2.1 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab .....	6
2.3 Aktivitas atau Kegiatan Perusahaan .....	10
2.4 Personalia .....	10
2.4.1 Rekrutmen .....	10
2.4.2 Jumlah Karyawan.....	10
<b>BAB III</b> .....	<b>12</b>
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>12</b>
3.1 Quality Control.....	12
3.1.1 Pengertian Quality Control .....	12
3.1.2 Unsur Unsur Quality Control .....	13
3.1.3 Fungsi Quality Control.....	14

3.1.4 Tujuan Quality Control .....	15
3.2 Manfaat Quality Control .....	15
3.2.1 Prinsip Dasar Quality Control .....	16
<b>BAB IV.....</b>	<b>17</b>
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1 Kegiatan Praktis .....	17
4.2 Metode Kegiatan Magang .....	17
4.3 Pengumpulan Data .....	20
4.4 Analisis Data .....	21
.....	22
.....	22
Gambar 4.1 Proses bisnis aktivitas standar kebersihan makanan .....	22
4.3 Identifikasi Masalah.....	25
4.6 Sebab dan Akibat Masalah .....	26
4.6.1 Sebab Masalah .....	26
4.6.2 Akibat Masalah.....	26
4.7 Solusi Masalah .....	27
<b>BAB V .....</b>	<b>28</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>28</b>
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran.....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>31</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.2 Kegiatan Magang (Learning Together)	20
---	----



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Logo Perusahaan PT.Senjani Tekno Boga .....	5
Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT.Senjani Tekno Boga .....	6
Gambar 2.3 Daftar karyawan dan Jabatannya .....	11
Gambar 4.1 Proses Bisnis Aktivitas Standar Kebersihan .....	.22

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Kartu Hasil Seleksi

Lampiran 2 Surat Pengantar Program Learning Together

Lampiran 3 Kartu Hasil Study

Lampiran 4 Surat Keterangan Magang

Lampiran 5 Nilai MBKM WMK

Lampiran 6 Nilai Magang

Lampiran 7 Dokumentasi

Lampiran 8 Formulir Pemilihan Judul

Lampiran 9 Lembar Bimbingan Magang

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kebersihan makanan adalah elemen fundamental dalam industri kuliner untuk memastikan keamanan pangan dan kualitas produk. Di PT. Senjani Tekno Boga, sebagai bagian dari Healthy Food, penerapan standar kebersihan makanan menjadi prioritas utama dalam setiap proses operasional. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, tuntutan terhadap produk makanan yang higienis dan berkualitas semakin tinggi. Untuk memenuhi harapan konsumen.

Aktivitas standar kebersihan makanan di PT.Senjani Tekno Boga mencakup seluruh tahapan, mulai dari pengelolaan bahan baku, proses produksi, hingga distribusi produk jadi. Bahan baku yang masuk diperiksa secara ketat untuk memastikan bebas dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis. Seluruh peralatan dan fasilitas produksi dijaga kebersihannya melalui jadwal sanitasi yang teratur, menggunakan bahan pembersih yang aman dan ramah lingkungan. Selain itu, higiene karyawan juga menjadi perhatian utama, dengan pemberian pelatihan rutin tentang prosedur kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan, penggunaan seragam yang steril, serta larangan membawa barang pribadi ke area produksi.

Melalui implementasi aktivitas standar kebersihan ini, PT. Senjani Tekno boga tidak hanya mematuhi regulasi keamanan pangan, tetapi juga berkomitmen untuk menciptakan produk makanan yang aman dan bernutrisi tinggi bagi

konsumen. Tetapi PT. Senjani Tekno Boga ini memiliki permasalahan Adapun masalah yang berada di PT. Senjani Tekno Boga yaitu Kebersihan dapur dan area produksi, Kualitas Bahan baku yang tidak konsisten, Kurangnya pelatihan terhadap karyawan. Kebijakan kebersihan ini membantu mencegah risiko kontaminasi, memperkuat reputasi Healthy Food sebagai penyedia makanan sehat yang terpercaya, serta mendukung visi perusahaan dalam memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Magang**

Tujuan dari laporan magang adalah untuk memberikan Gambaran umum tentang penerapan standar keamanan pangan dalam layanan catering makanan sehat. Laporan ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha catering makanan sehat, pemerintah, dan Masyarakat umum.

### **1.2.2 Manfaat magang**

Dengan adanya Kegiatan Magang yang dilakukan oleh mahasiswa di PT Senjani Tekno Boga cabang Surabaya, ada beberapa manfaat bagi mahasiswa, Perguruan tinggi, dan Instansi yang terkait sebagaimana akan dijelaskan sebagai berikut :

### **Bagi Mahasiswa**

Mahasiswa mendapatkan pengalaman langsung dalam industri makanan dan mendalami berbagai aspek bisnis, dari pengolahan bahan baku hingga strategi pemasaran. Ini memberikan peluang untuk mengaplikasikan pengetahuan teoritis ke dalam praktik, mengasah keterampilan profesional, dan memperluas wawasan tentang tantangan bisnis di dunia nyata.

### **Bagi Institusi Tempat Magang**

Program ini memberikan kontribusi positif terhadap reputasi perguruan tinggi dengan menciptakan kolaborasi antara dunia pendidikan dan industri. Perguruan tinggi dapat mengukur kesuksesan mahasiswa mereka di dunia kerja dan meningkatkan kurikulum dengan wawasan yang diperoleh dari pengalaman praktis ini.

### **Bagi STIAMAK**

PT. Senjani Tekno Boga mendapat keuntungan dari energi segar dan ide-ide baru yang dibawa oleh mahasiswa. Keterlibatan mahasiswa dapat memberikan solusi kreatif terhadap tantangan operasional dan memperkaya lingkungan kerja dengan gagasan inovatif.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG**

#### **2.1 Sejarah Singkat Perusahaan dan Visi Misi Perusahaan**

##### **2.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan**

PT. Senjani Tekno Boga didirikan dengan visi untuk menyediakan makanan sehat yang bergizi, lezat, dan aman dikonsumsi. Berawal dari sebuah dapur kecil yang melayani kebutuhan makan sehat bagi masyarakat, PT. Senjani Tekno Boga tumbuh menjadi salah satu merek terkemuka dalam industri makanan sehat di Indonesia. Perusahaan ini berkomitmen untuk mengutamakan kualitas bahan baku yang alami dan proses produksi yang higienis, guna memberikan rasa aman bagi konsumennya.

Seiring berjalannya waktu, Senjani Kitchen memperluas jangkauan pasar dengan membuka beberapa cabang dan menjalin kemitraan dengan berbagai pihak untuk meningkatkan distribusi produknya. Melalui inovasi berkelanjutan dan pelayanan yang prima, PT. Senjani Tekno Boga semakin dikenal oleh konsumen yang mencari alternatif makanan sehat tanpa mengorbankan cita rasa. Penggunaan bahan-bahan organik dan resep-resep yang disesuaikan dengan tren gaya hidup sehat menjadi ciri khas perusahaan ini.

Saat ini, PT. Senjani Tekno Boga terus berfokus pada pengembangan produk yang mendukung pola makan sehat dan berkelanjutan. Dengan reputasi yang semakin berkembang, PT. Senjani Tekno Boga bertujuan untuk menjadi pelopor

dalam industri makanan sehat, memberikan pilihan yang lebih baik bagi konsumen dan turut berkontribusi pada gaya hidup sehat masyarakat Indonesia.

### **2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan**

#### **1. VISI:**

Menjadi Partner makan bergizi,praktis,dan terpercaya untuk mendukung gaya hidup sehat yang berkelanjutan bagi kaum muda produktif.

#### **2. MISI:**

1. Menyajikan produk dengan cita rasa yang berkualitas,bergizi,variatif,dan bergaransi.
2. Membangun hubungan yang erat dan solutif dengan pelanggan,hadir sebagai partner dalam kebutuhan makan sehari-hari.
3. Progresif dalam pengembangan teknologi untuk menciptakan pengalaman pelanggan yang semakin mudah,nyaman,dan memuaskan.

### **2.2 Logo Perusahaan**

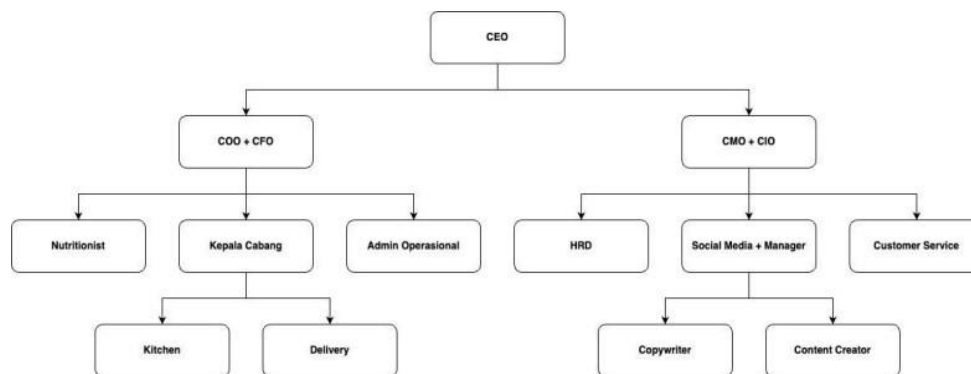


**Gambar 2.2 Logo Perusahaan**

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga, 2023

## 2.3 Struktur Organisasi, Tugas dan Tanggung Jawab

### 2.3.1 Struktur organisasi



**Gambar 2.2 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga**

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga, 2024

### 2.2.1 Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab

1. CEO: Sebagai pemimpin tertinggi di perusahaan, CEO bertanggung jawab untuk merumuskan visi jangka panjang PT.Senjani Tekno Boga dan menentukan arah strategis perusahaan. Ini mencakup perencanaan ekspansi, pengembangan produk baru, dan penyesuaian dengan tren pasar makanan sehat.
2. COO: Bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua proses operasional di PT.Senjani Tekno Boga berjalan lancar. Ini mencakup pengelolaan produksi makanan, distribusi, serta kontrol kualitas untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan dan kualitas yang telah ditetapkan.
3. CFO: Berfokus pada pengelolaan keuangan perusahaan, mulai dari perencanaan hingga pengawasan anggaran dan laporan keuangan. CFO memainkan peran kunci



dalam memastikan kesehatan finansial perusahaan dan mendukung keputusan strategis yang dapat mempercepat pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis.

4. CMO: Berfokus pada pengelolaan strategi pemasaran dan brand perusahaan untuk memastikan produk PT.Senjani Kitchen dikenal oleh pasar sasaran dan mencapai tujuan penjualan. CMO bertanggung jawab untuk merancang dan melaksanakan strategi yang meningkatkan visibilitas merek, menarik pelanggan baru, serta mempertahankan loyalitas pelanggan.

5. CIO: Berfokus pada pengelolaan teknologi informasi (TI) perusahaan untuk mendukung operasional dan pertumbuhan bisnis. CIO bertanggung jawab untuk merancang, mengimplementasikan, dan mengawasi sistem TI yang efisien, aman, dan inovatif, guna memastikan bahwa teknologi yang digunakan dapat mendukung tujuan perusahaan, terutama dalam meningkatkan efisiensi operasional dan pengalaman pelanggan.

6. Nutritionist: Berfokus pada pengelolaan dan pengembangan menu makanan yang sehat dan bergizi untuk memastikan bahwa semua produk yang disajikan memenuhi standar nutrisi yang tepat. Nutritionist di PT.Senjani Tekno Boga memainkan peran kunci dalam memastikan bahwa setiap menu dan produk makanan yang ditawarkan tidak hanya enak tetapi juga sehat, seimbang, dan sesuai dengan kebutuhan gizi pelanggan.

7. Kepala Cabang: bertanggung jawab untuk mengelola operasi harian cabang restoran atau lokasi bisnis lainnya. Kepala cabang memiliki peran penting dalam

memastikan cabang PT.Senjani Tekno Boga berjalan lancar, mulai dari pelayanan pelanggan hingga pengelolaan staf dan sumber daya.

8. Admin Operasional: Berfokus pada pengelolaan dan administrasi yang mendukung kelancaran operasional sehari-hari di perusahaan. Admin operasional bertanggung jawab untuk menangani tugas-tugas administratif yang berkaitan dengan pengelolaan sumber daya, pengawasan kegiatan operasional, serta penyusunan laporan yang mendukung keputusan manajerial.

9. HRD: Berfokus pada manajemen sumber daya manusia yang mendukung operasional perusahaan dengan cara mengelola berbagai aspek terkait karyawan. HRD bertanggung jawab untuk memastikan bahwa PT.Senjani Tekno Boga memiliki tenaga kerja yang kompeten, termotivasi, dan bekerja sesuai dengan kebijakan dan visi perusahaan.

10. Sosial media + Manager: Berfokus pada pengelolaan dan pengembangan strategi pemasaran digital melalui platform media sosial untuk membangun kesadaran merek, meningkatkan interaksi dengan pelanggan, dan mendukung tujuan bisnis perusahaan. Social Media Manager bekerja untuk memastikan bahwa PT.Senjani Tekno Boga memiliki kehadiran online yang kuat dan efektif melalui berbagai platform seperti Instagram, Facebook, TikTok, dan lainnya.

11. Customer Service: Berfokus pada memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan untuk memastikan kepuasan mereka terhadap produk dan layanan yang ditawarkan. Customer Service menjadi penghubung langsung antara pelanggan dan

perusahaan, dengan tugas utama untuk menangani pertanyaan, keluhan, dan memberikan informasi yang diperlukan.

12. Kitchen Staff: Berfokus pada memastikan kelancaran operasional dapur dengan mempersiapkan, memasak, dan menyajikan makanan sesuai standar yang ditetapkan. Mereka berperan penting dalam menjaga kualitas, kebersihan, dan efisiensi dapur untuk mendukung pengalaman pelanggan yang memuaskan.

13. Delivery: Berfokus pada pengantaran makanan dan minuman kepada pelanggan dengan aman, tepat waktu, dan dalam kondisi terbaik. Staf delivery adalah perpanjangan tangan perusahaan yang berinteraksi langsung dengan pelanggan, sehingga peran ini sangat penting untuk menjaga kepuasan pelanggan dan reputasi PT. Senjani Tekno Boga

14. Copywriter: Berfokus pada pembuatan dan pengembangan konten tulisan yang menarik, persuasif, dan sesuai dengan identitas merek untuk mendukung kegiatan pemasaran serta promosi perusahaan. Copywriter berperan penting dalam menyampaikan pesan merek secara efektif kepada target audiens melalui berbagai platform komunikasi.

15. Content Creator: Berfokus pada pembuatan, pengelolaan, dan distribusi konten yang menarik dan kreatif untuk berbagai platform digital. Peran ini bertujuan untuk meningkatkan brand awareness, menarik perhatian pelanggan, dan membangun interaksi positif dengan audiens PT. Senjani Tekno Boga.

### **2.3 Aktivitas atau Kegiatan Perusahaan**

PT. Senjani Tekno Boga merupakan perusahaan jasa yang bergerak di bidang industri F&B yakni daily catering healthy food yang memiliki aktivitas seperti :

1. Memproduksi menu makanan catering yang berbeda setiap harinya
2. Melakukan pengantaran makanan catering ke rumah para customer
3. Melakukan analisis penjualan pada setiap cabangnya
4. Mengatur jadwal pengantaran produk ke customer
5. Mengatur nilai gizi yang sesuai yang dibutuhkan oleh customer
6. Merespon segala bentuk keluhan dan pertanyaan dari customer.

### **2.4 Personalia**

#### **2.4.1 Rekrutmen**

Proses rekrutmen di PT. Senjani Tekno Boga sendiri dengan disebarakan ke media sosial dan juga beberapa platform yang memang khusus untuk mencari lowongan pekerjaan. Dan juga mengutamakan skill yang sesuai dengan jabatan yang didaftarkan contohnya jika ingin menjadi head chef yang penting adalah skill memasak tersebut.

#### **2.4.2 Jumlah Karyawan**

Jumlah karyawan di PT. Senjani Tekno Boga mencapai 27 orang.

Berikut daftar karyawan beserta dengan jabatannya:

NAMA	JABATAN
Abdul Latif	CEO + CIO
Amira Ulvi Annisa, S.Si	COO + CFO
Farida Agustin	Kitchen Head
Yuli	Kitchen Head
Nindia Syamsi Amali, A.Md.Gz	Marketing Manager
Akmala Mutia Hanifa	Customer Service
Makhtub Zakariyya	Delivery Staff MLG YYK
Rikmal Abdul Zabbar	Delivery Administrator
Annisa Rizkia	Kitchen Staff MLG YYK
Hamzah Fahrudin Affandi	Delivery Staff MLG YYK
Sri Utami	Kitchen Staff MLG YYK
Nur Fadhila Istighfara, S.Tr.Gz, Dietisien	Nutritionist
Kurniawan Achiril	Delivery Staff SBY
Lina Yuliana	Kitchen Staff SBY
Margareta Martinus	Kitchen Staff MLG YYK
Bakhtiar Prio	Delivery Staff MLG YYK
Zdikri Miftachul Rochmansyah	Delivery Staff MLG YYK
Nurdin	Delivery Staff SBY
Enita Sari	Kitchen Staff SBY
Hilmayasin, S.Hum	Content Creator
Luluk Nurcahyadi, S.T	Web Developer
Nur Azizah	Kitchen Staff SBY
Eva Nurdiana Rahmadanti, S.Psi	HRGA
Sumi'ah	Kitchen Staff MLG YYK
Sugimin, S. P	Delivery Staff MLG YYK
Siti Hidayatul Khotimah	Kitchen Staff MLG YYK
Siti Munawaroh	Kitchen Staff MLG YYK

Gambar 2. 3 Daftar Karyawan dan Jabatannya

Sumber: PT. Senjani Tekno Boga, 2024

## **BAB III**

### **LANDASAN TEORI**

#### **3.1 Quality Control**

##### **3.1.1 Pengertian Quality Control**

Quality Control adalah serangkaian aktivitas sistematis yang dilakukan untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan sebelumnya, melalui pengawasan dan pengendalian pada setiap tahap proses produksi atau penyediaan layanan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga inspeksi akhir terhadap produk jadi atau layanan yang diberikan kepada konsumen, dengan tujuan utama untuk mencegah terjadinya cacat atau penyimpangan dari spesifikasi yang telah ditetapkan, meningkatkan efisiensi proses, serta memberikan kepuasan dan kepercayaan kepada pelanggan, sambil terus menerapkan prinsip perbaikan berkelanjutan untuk menjaga dan meningkatkan mutu secara konsisten. Menurut beberapa ahli quality control adalah berikut:

##### **1. Menurut Juran (1998)**

Quality Control adalah suatu proses yang digunakan untuk mengevaluasi kesesuaian produk atau layanan terhadap standar tertentu dan memastikan bahwa setiap tindakan yang diambil bertujuan untuk mencegah terjadinya penyimpangan.

## 2. Menurut Deming (1986)

Quality Control adalah upaya sistematis untuk memastikan kualitas produk atau layanan melalui pengukuran, analisis data, dan perbaikan proses secara terus-menerus, yang melibatkan semua pihak dalam organisasi.

## 3. Menurut Feigenbaum (1991)

Quality Control adalah aktivitas yang terorganisir dan berkoordinasi untuk memelihara, meningkatkan, dan memantau standar mutu, dengan fokus pada pengendalian proses produksi untuk meminimalkan kesalahan dan meningkatkan efisiensi.

### **3.1.2 Unsur Unsur Quality Control**

Penetapan standar kualitas yang jelas dan terukur merupakan langkah awal yang krusial dalam proses quality control, karena standar ini berfungsi sebagai acuan untuk menilai apakah produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi ekspektasi pelanggan dan regulasi yang berlaku. Dengan adanya standar yang terdefinisi dengan baik, setiap tahap produksi dapat dievaluasi secara objektif, sehingga memudahkan identifikasi potensi masalah sebelum produk mencapai pasar. Selain itu, standar kualitas yang konsisten juga membantu membangun kepercayaan pelanggan terhadap merek dan produk yang ditawarkan.

Proses pengukuran dan pengujian yang sistematis dilakukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang telah

ditetapkan, menggunakan berbagai metode dan alat yang tepat untuk mendapatkan hasil yang akurat dan dapat diandalkan. Pengujian ini mencakup berbagai aspek, seperti kinerja, daya tahan, dan keamanan produk, yang semuanya penting untuk memastikan bahwa produk tidak hanya memenuhi standar tetapi juga dapat berfungsi dengan baik dalam kondisi nyata. Dengan melakukan pengukuran dan pengujian secara rutin, perusahaan dapat mengidentifikasi dan mengatasi masalah kualitas sebelum produk diluncurkan ke pasar, sehingga mengurangi risiko kerugian dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Tindakan perbaikan yang cepat dan efektif sangat penting dalam quality control untuk mengatasi masalah yang teridentifikasi selama proses pengukuran dan inspeksi, di mana langkah-langkah korektif harus diambil untuk mencegah terulangnya masalah yang sama di masa depan. Ini dapat mencakup perbaikan proses produksi, pelatihan ulang karyawan, atau bahkan perubahan dalam desain produk untuk meningkatkan kualitas secara keseluruhan. Dengan menerapkan tindakan perbaikan yang tepat, organisasi tidak hanya dapat meningkatkan kualitas produk tetapi juga menciptakan budaya perbaikan berkelanjutan yang mendorong inovasi dan efisiensi di seluruh perusahaan.

### **3.1.3 Fungsi Quality Control**

Fungsi quality control (pengendalian kualitas) untuk memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan, melalui serangkaian proses pengukuran, pengujian, dan inspeksi yang sistematis, sehingga dapat mendeteksi dan mengatasi cacat atau ketidaksesuaian



sebelum produk mencapai pelanggan. Selain itu, quality control berperan dalam memberikan umpan balik yang berharga kepada tim produksi dan manajemen mengenai efektivitas proses dan prosedur yang ada, yang memungkinkan organisasi untuk melakukan perbaikan berkelanjutan dan inovasi dalam proses produksi, serta menjaga reputasi merek di pasar yang kompetitif. Dengan demikian, quality control tidak hanya berfungsi untuk menjaga kualitas produk, tetapi juga berkontribusi pada efisiensi operasional, pengurangan biaya, dan peningkatan kepuasan pelanggan, yang semuanya sangat penting untuk keberlanjutan dan pertumbuhan bisnis secara keseluruhan.

#### **3.1.4 Tujuan Quality Control**

Tujuan quality control adalah untuk memastikan bahwa setiap produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan membangun kepercayaan terhadap merek. Selain itu, quality control bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengurangi cacat serta variabilitas dalam proses produksi, yang pada gilirannya dapat mengurangi biaya operasional dan meningkatkan efisiensi.

#### **3.2 Manfaat Quality Control**

Quality control dalam industri makanan memiliki sejumlah manfaat penting, seperti memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan dan kualitas yang ditetapkan, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap merek atau perusahaan; membantu mengidentifikasi dan mengurangi risiko kontaminasi, cacat produksi, atau kesalahan proses, sehingga

meminimalkan kemungkinan produk ditarik dari pasar; meningkatkan efisiensi operasional melalui deteksi dini masalah, yang dapat mengurangi pemborosan bahan baku dan biaya produksi; serta mendukung kepatuhan terhadap peraturan dan standar yang berlaku, baik di tingkat lokal maupun internasional, yang diperlukan untuk menjaga izin operasional dan memperluas akses ke pasar global.

### **3.2.1 Prinsip Dasar Quality Control**

Fokus pada upaya untuk mencegah terjadinya cacat atau masalah kualitas sebelum produk atau layanan diproduksi, melalui perencanaan yang matang, pelatihan karyawan, dan penerapan prosedur yang tepat. melibatkan pemantauan dan pengawasan proses produksi secara terus-menerus untuk memastikan bahwa semua output tetap dalam spesifikasi yang telah ditetapkan, dengan menggunakan alat dan teknik statistik untuk mengidentifikasi variabilitas dan mengambil tindakan korektif yang diperlukan. Mendorong organisasi untuk secara aktif mencari dan menerapkan cara-cara baru untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi, dengan melibatkan semua anggota tim dalam proses inovasi dan evaluasi, serta menggunakan umpan balik dari pelanggan untuk mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Mengakui bahwa setiap karyawan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas, sehingga penting untuk melibatkan mereka dalam proses quality control dan memberikan pelatihan yang diperlukan untuk meningkatkan kesadaran dan keterampilan mereka. Menggunakan data dan analisis statistik untuk membuat keputusan yang lebih baik terkait kualitas, sehingga organisasi dapat mengidentifikasi tren, pola, dan masalah yang mungkin tidak terlihat tanpa analisis yang mendalam.

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **4.1 Kegiatan Praktis**

Kegiatan pelaksanaan program Learning Together ini yang dilaksanakan oleh pihak Universitas Ciputra Surabaya dalam program MBKM WMK UC 2024. Serta program ini dimulai pada tanggal 21 Oktober – 4 Desember 2024 Dan, pihak dari Senjani Kitchen sendiri memberikan kesempatan luas bagi kami untuk berkolaborasi dalam meningkatkan keterampilan dalam konteks ini kelompok kami yaitu Nutripop (Cookies Healty), untuk memutuskan dan menfokuskan perhatian pada PT. Senjani Tekno Boga selama kegiatan tersebut. Pemilihan bisnis ini didasarkan pada adanya PT. Senjani Tekno Boga selama kegiatan tersebut. Pemilihan bisnis ini didasarkan pada adanya dikelola oleh Senjani Kitchen. Dengan memilih bisnis yang relevan, tujuan kami adalah untuk memperluas pemahaman dan pengetahuan kami tentang industri ini. Serta, mendapatkan wawasan dan pengalaman berharga yang dapat diterapkan dalam situasi nyata.

#### **4.2 Metode Kegiatan Magang**

Metode kegiatan magang merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam pelaksanaan program Learning Together. Dalam kegiatan ini semua mahasiswa terlibat dalam seluruh kegiatan yang ada di PT. SENJANI TEKNO BOGA, Dimulai dari memotong, memproduksi, hingga masuk dalam pengecekan kebersihan

makanan. Adapun kegiatan yang dilakukan semasa program Learning Together di PT. SENJANI TEKNO BOGA.

Tabel 4.1 Kegiatan Magang (Leraning Together)

<b>NO</b>	<b>TANGGAL</b>	<b>KEGIATAN</b>
1	21 OKTOBER 2024	Mengikuti kegiatan learning together di Senjani Kitchen untuk mempelajari secara langsung proses pembuatan produk makanan, teknik pengolahan, serta cara pengelolaan bahan baku yang efisien.
2	22 OKTOBER 2024	Memperdalam pemahaman tentang pengolahan produk makanan, termasuk teknik khusus dalam proses produksi serta pengemasan yang menarik dan higienis.
3	23 OKTOBER 2024	Memahami proses pengelolaan stok dan distribusi produk secara efektif, mempelajari strategi pemasaran sederhana yang diterapkan oleh UMKM Senjani Kitchen untuk menarik konsumen, serta teknik menjaga hubungan baik dengan pelanggan.
4	28 OKTOBER 2024	Memahami proses pencatatan keuangan sederhana dan perhitungan harga pokok produksi (HPP).
5	29 OKTOBER 2024	Memahami proses evaluasi produk dan peningkatan kualitas secara berkelanjutan.
6	30 OKTOBER 2024	Mempelajari strategi pemasaran dan promosi yang efektif untuk meningkatkan kesadaran konsumen terhadap produk.
7	4 NOVEMBER 2024	Kami dapat memahami dan menanamkan teknik memasak seperti mengukus, memanggang, dan menumis makanan sehat
8	5 NOVEMBER 2024	Pelatihan teknik memotong sayuran dengan benar Dapat memahami teknik memotong wortel dan sayuran lainnya

		dengan cara yang aman, cepat, dan sesuai menu kebutuhan (julienne, dadu, atau irisan tipis)
9	6 NOVEMBER 2024	Menyusun dan memasak sayuran ke wadah. Bisa memahami cara menyusun dan menempatkan sayuran ke dalam wadah secara rapi dan higienis untuk persiapan pengemasan.
10	11 NOVEMBER 2024	Mengupas dan menyusun sayuran untuk persiapan memasak. Dapat memahami teknik mengupas berbagai jenis sayuran dengan benar dan efisien, serta cara menyusunnya ke dalam wadah persiapan memasak.
11	12 NOVEMBER 2024	Memahami teknik menggoreng sehat, menggunakan sedikit minyak atau minyak sehat, serta memilih bahan yang tepat untuk menggoreng.
12	13 NOVEMBER 2024	Memasukkan buah ke dalam wadah plastik dengan teknik yang higienis untuk menjaga kebersihan dan kesegaran buah.
13	18 NOVEMBER 2024	Dapat memahami teknik mengupas berbagai jenis sayuran dengan benar dan efisien, serta cara menyusunnya ke dalam wadah persiapan memasak.
14	19 NOVEMBER 2024	Paham dalam melakukan pengemasan makanan sehat dengan cara yang rapi, efisien, dan menjaga kebersihan.
15	20 NOVEMBER 2024	Bisa memahami cara menyusun dan menempatkan sayuran ke dalam wadah secara rapi dan higienis untuk persiapan pengemasan.
16	25 NOVEMBER 2024	Bisa memahami cara menyusun dan menempatkan sayuran ke dalam wadah secara rapi dan higienis untuk persiapan pengemasan.

17	26 NOVEMBER 2024	Memahami kandungan gizi dalam makanan sehat dan cara menghitung jumlah kalori serta gram dari bahan makanan yang digunakan
18	27 NOVEMBER 2024	Dapat memahami teknik memotong kentang dan sayuran lainnya dengan cara yang aman, cepat, dan sesuai menu kebutuhan (julienne, dadu, atau irisan tipis)
19	2 DESEMBER 2024	Memahami cara mengupas udang dengan teknik yang benar dan efisien, serta cara menjaga kebersihan dan kualitas udang
20	3 DESEMBER 2024	Memahami cara membuat makanan udang rambutan yang sehat dengan bahan-bahan segar dan teknik memasak yang higienis

Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024

### 4.3 Pengumpulan Data

Suharyadi dan Purwanto (2017) menyebutkan bahwa metode pelaksanaan yang dilakukan dalam penelitian sebagai pengambilan data yang diperlukan untuk pengumpulan maupun penyusunan laporan magang adalah sebagai berikut:

#### 1. Metode Observasi

Menurut (Sugiyono, 2019). metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung kegiatan yang dilakukan di PT. Senjani Tekno Boga. Observasi dilakukan dengan cara mengikuti kegiatan operasional perusahaan, seperti proses produksi, pengolahan makanan, hingga pengiriman makanan. ( Santoso, B., & Wicaksono, A., 2020).

## 2. Metode Wawancara

Menurut Moleong (2018). metode ini dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada karyawan yang bekerja di PT. Senjani Tekno Boga dengan data yang diperlukan agar lebih jelas. (Sari, D. 2019).

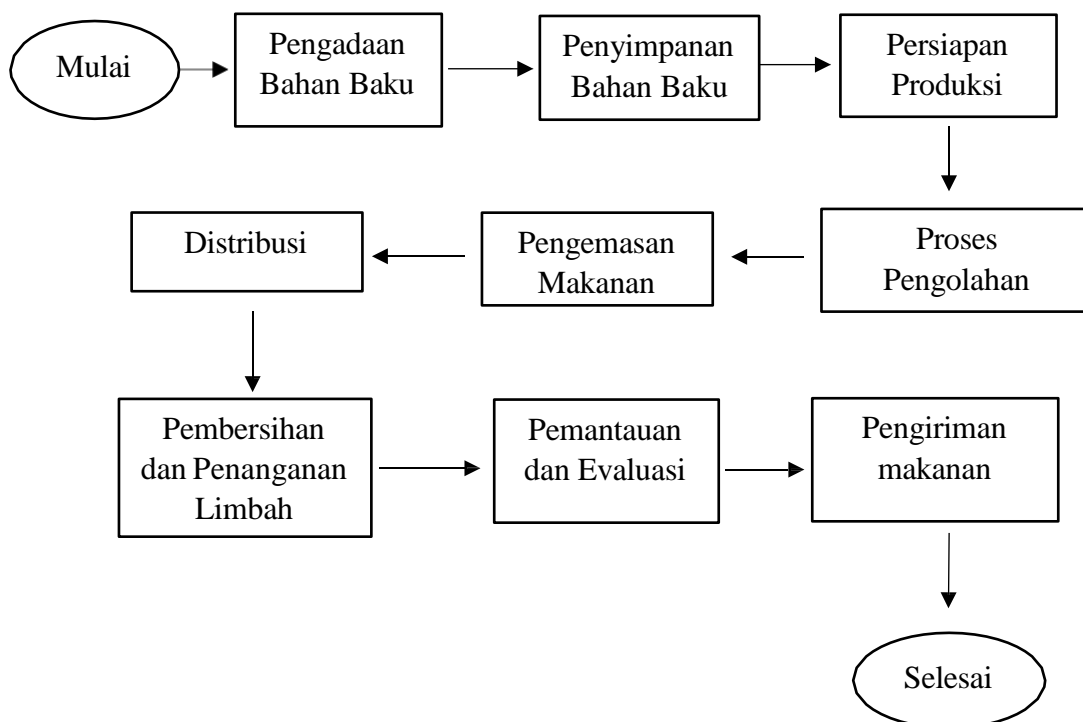
## 3. Dokumentasi

Menurut (Riduwan, 2016). dokumentasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengumpulkan dokumen-dokumen yang berkaitan dengan PT. Senjani Tekno Boga. Dokumen-dokumen tersebut dapat berupa laporan produksi, dan foto-foto kegiatan di PT. Senjani Tekno Boga. (Putra, R., & Lestari, M. (2018).

### **4.4 Analisis Data**

Analisis data menurut Sugiyono (2018:482) yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah dengan menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis dan pengumpulan data data digunakan untuk menganalisis permasalahan dan mencari masalah yang sering terjadi di PT. Senjani Tekno Boga khususnya dalam mengelola standar kebersihan makanan. Standar kebersihan makanan adalah adalah seperangkat aturan, prosedur, dan pedoman yang dirancang untuk memastikan bahwa makanan diproduksi, disimpan, diolah, dan disajikan dalam kondisi yang aman dan higienis. Tujuan utama dari standar ini adalah untuk mencegah kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit, menjaga kualitas makanan, dan memastikan kepuasan konsumen. Hal ini terlibat dari penerapan berbagai upaya untuk mencegah kebersihan makanan seperti PT.

Senjani Tekno Boga menggunakan bahan baku segar, berkualitas tinggi, dan bebas dari kontaminasi kimia, fisik, atau biologis. Membersihkan bahan makanan (seperti sayur, buah, atau daging) menggunakan air bersih yang mengalir sebelum diolah. Semua peralatan dapur, seperti pisau, talenan, dan wajan, harus dicuci dan disterilkan sebelum digunakan. Permukaan meja dan area dapur harus dibersihkan secara rutin menggunakan cairan pembersih food grade. Dengan demikian standar kebersihan makanan yang ada di PT. Senjani Tekno Boga telah diterapkan dengan baik, hal ini tidak hanya menjaga kesehatan konsumen tetapi juga meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap produk dan layanan yang diberikan pada gambar 4.1 ditunjukkan proses bisnis aktivitas standar kebersihan makanan.



**Gambar 4.1 Proses bisnis aktivitas standar kebersihan makanan**

Sumber: Data diolah oleh penulis, 2024



1. Pada tahap pertama, yaitu pemilihan bahan baku, penting untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik dan tidak tercemar oleh bahan kimia, mikroorganisme, atau kontaminasi lainnya. Pemeriksaan ketat terhadap bahan baku yang diterima, termasuk pengujian kualitas dan kebersihan, adalah langkah dasar dalam menjaga standar kebersihan makanan. Proses ini juga mencakup pemilihan pemasok yang terpercaya, dengan rekam jejak yang baik dalam memenuhi standar kebersihan.
2. Tahap kedua adalah penyimpanan bahan baku dan produk jadi. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan degradasi kualitas bahan baku atau kontaminasi silang antara produk mentah dan matang. Oleh karena itu, penting untuk menjaga suhu penyimpanan yang sesuai, serta memastikan pemisahan bahan baku yang berbeda jenis dan penggunaan wadah yang sesuai untuk mencegah adanya bahan yang terkontaminasi.
3. Proses pengolahan makanan juga memegang peranan krusial dalam menjaga kebersihan. Setiap langkah, mulai dari mencuci bahan baku, pemotongan, hingga memasak, harus dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi. Penggunaan peralatan yang bersih, pengendalian terhadap suhu yang tepat, serta menjaga kebersihan tangan dan pakaian karyawan adalah faktor penting dalam mencegah kontaminasi dan memastikan bahwa

makanan yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

4. Kebersihan dapur dan area produksi juga sangat penting, karena ini adalah tempat utama terjadinya pengolahan makanan. Dapur dan area produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghindari penumpukan kotoran atau bakteri. Hal ini termasuk pembersihan menyeluruh pada peralatan memasak, permukaan kerja, dan lantai setelah setiap penggunaan, serta pengelolaan limbah dengan cara yang benar.
5. Karyawan memiliki peran penting dalam aktivitas kebersihan, dan pelatihan yang rutin mengenai prosedur kebersihan dan keamanan pangan menjadi bagian integral dari penerapan standar kebersihan. Karyawan harus dilatih untuk memahami dan mengikuti prosedur kebersihan secara ketat, serta diawasi secara teratur untuk memastikan bahwa kebersihan tetap terjaga. Program pelatihan ini harus mencakup topik-topik seperti cara mencuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta prosedur dalam menangani bahan baku dan produk makanan.
6. Pencegahan kontaminasi adalah salah satu tujuan utama dari penerapan standar kebersihan makanan. Kontaminasi dapat berasal dari berbagai sumber, seperti bahan baku yang terkontaminasi, peralatan yang tidak bersih, atau kontak silang antara makanan mentah dan matang. Oleh karena itu, sangat penting untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi makanan berlangsung dalam lingkungan yang bebas dari kontaminasi, baik itu secara fisik, kimia, maupun biologis.

7. Akhirnya, untuk menjaga agar standar kebersihan ini tetap diterapkan dengan konsisten, dibutuhkan pengawasan dan audit rutin. Audit kebersihan yang dilakukan secara berkala memungkinkan perusahaan untuk memeriksa apakah prosedur kebersihan diikuti dengan benar dan mengidentifikasi potensi masalah yang perlu segera ditangani. Hal ini juga memberikan kesempatan untuk mengevaluasi proses yang ada dan melakukan perbaikan secara berkelanjutan.
8. Secara keseluruhan, penerapan standar kebersihan makanan yang komprehensif adalah langkah yang sangat penting untuk menjamin produk yang aman dan berkualitas tinggi. Dengan memastikan kebersihan dalam setiap aspek produksi mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga penyimpanan dan pengemasan perusahaan dapat menciptakan produk makanan sehat yang tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga menjaga kesehatan konsumen. Kedisiplinan dan komitmen terhadap kebersihan ini adalah kunci utama untuk menciptakan produk yang terpercaya dan dapat diterima oleh pasar.

#### **4.3 Identifikasi Masalah**

Berjalannya sebuah perusahaan pasti tidak luput dari permasalahan, Adapun masalah yang berada di PT.Senjani Tekno Boga sebagai berikut:

1. Kebersihan dapur dan Area produksi kurang maksimal karena area dapur dan produksi tidak dikelola dengan standar kebersihan yang baik, seperti sisa makanan yang tidak dibersihkan, peralatan yang tidak disanitasi,

2. Kualitas bahan baku yang tidak konsisten bahan baku yang digunakan dalam produksi tidak selalu memiliki kualitas yang sama, misalnya dari segi kesegaran, atau rasa.
3. Kurangnya pelatihan terhadap karyawan, tidak mendapatkan pelatihan yang cukup terkait standar kerja, kebersihan,

#### **4.6 Sebab dan Akibat Masalah**

##### **4.6.1 Sebab Masalah**

1. Kurangnya rutinitas pembersihan yang konsisten, atau prosedur pembersihan yang tidak tepat.
2. Ketergantungan pada pemasok tertentu yang tidak selalu dapat menjamin kualitas yang stabil.
3. Kurangnya jadwal pelatihan rutin dan evaluasi kinerja karyawan yang tidak memadai.

##### **4.6.2 Akibat Masalah**

1. Jika dapur atau area produksi tidak bersih, bahan baku yang digunakan bisa terkontaminasi oleh debu, kuman, atau sisa bahan lainnya. Selain itu, peralatan yang kotor dapat mempengaruhi rasa dan kualitas makanan yang dihasilkan.

2. Terjadinya keterlambatan dalam produksi karena bahan baku yang tidak tersedia tepat waktu.
3. Karyawan mungkin melakukan kesalahan dalam proses produksi, seperti tidak menjaga kebersihan peralatan atau area kerja dengan benar, yang dapat mengarah pada kontaminasi atau penurunan kualitas produk.

#### **4.7 Solusi Masalah**

1. Menyusun dan mendokumentasikan prosedur kebersihan yang mencakup seluruh aspek, mulai dari pencucian bahan baku, penggunaan alat masak, hingga pembersihan area kerja dan peralatan. Membuat jadwal pembersihan yang meliputi frekuensi pembersihan untuk setiap area, seperti pembersihan harian, mingguan, dan bulanan. Memastikan bahwa setiap karyawan tahu dan memahami SOP tersebut serta tahu tanggung jawabnya dalam menjaga kebersihan.
2. Mencari pemasok cadangan yang dapat menyediakan bahan baku yang setara dengan kualitas yang sama, sebagai langkah mitigasi risiko ketidakstabilan kualitas dari pemasok utama. Menjajaki pasar atau wilayah lain yang memiliki pasokan bahan baku yang lebih konsisten dan berkualitas tinggi, untuk mengurangi ketergantungan pada satu sumber saja.
3. Mengembangkan jadwal pelatihan tahunan yang mencakup topik-topik penting terkait tugas dan tanggung jawab karyawan, termasuk pelatihan teknis, kebersihan, keamanan pangan, komunikasi, dan manajemen waktu. Melakukan evaluasi kinerja secara berkala (misalnya, setiap 6 bulan atau

setahun sekali) untuk menilai pencapaian karyawan dan memberikan umpan balik mengenai kekuatan dan area yang perlu diperbaiki.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dengan adanya bab sebelumnya adapun kesimpulan yang telah dibuat sebagai berikut:

1. Bahwa untuk memastikan produk makanan yang aman, berkualitas, dan sehat bagi konsumen, penerapan prosedur kebersihan yang ketat dalam setiap tahap produksi adalah hal yang tidak dapat ditawar.
2. Aktivitas kebersihan ini harus mencakup serangkaian langkah sistematis yang diterapkan mulai dari pemilihan bahan baku hingga penyajian makanan.
3. Setiap tahapan ini memiliki peranan yang sangat penting dalam mencegah risiko kontaminasi dan menjaga integritas produk.

#### **5.2 Saran**

1. Saran mengenai aktivitas standar kebersihan di PT Senjani Tekno Boga adalah agar perusahaan terus memperkuat dan menyempurnakan sistem kebersihan yang ada dengan mengimplementasikan prosedur yang lebih terstruktur dan konsisten dalam setiap tahap proses produksi. Salah satu langkah penting yang dapat dilakukan adalah melakukan pelatihan kebersihan dan keamanan pangan secara rutin bagi seluruh karyawan, dari

staf produksi hingga manajer, untuk memastikan bahwa setiap individu memahami peran dan tanggung jawab mereka dalam menjaga kebersihan di lingkungan dapur dan area produksi. Selain itu, perusahaan juga perlu memastikan bahwa semua fasilitas dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi memenuhi standar kebersihan yang ketat, dengan melakukan pembersihan dan sterilisasi secara berkala, termasuk pada peralatan yang sering digunakan seperti pisau, talenan, dan mesin pengolah makanan.

2. Lebih lanjut, penting untuk meninjau dan mengevaluasi secara rutin prosedur kebersihan yang sudah ada dan melakukan perbaikan berdasarkan hasil audit dan umpan balik dari karyawan, untuk memastikan bahwa perusahaan selalu beradaptasi dengan perkembangan terbaru dalam standar kebersihan dan keamanan pangan. PT Senjani Tekno Boga juga dapat meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya kebersihan dengan menyertakan kebijakan kebersihan yang lebih detail dan sistematis dalam panduan operasional dan manual kerja, serta memastikan bahwa kebijakan tersebut dipatuhi dengan disiplin oleh semua pihak yang terlibat.
3. Dengan langkah-langkah tersebut, PT Senjani Tekno Boga akan lebih mampu mempertahankan kualitas produk yang konsisten, meningkatkan reputasi perusahaan dalam hal kebersihan dan keamanan pangan, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi oleh pelanggan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Azhar, b. f., hanggara, b. t., & prakoso, b. s. (2021). pengembangan sistem informasi pemesanan daily catering senjani kitchen berbasis progressive web app dengan metode waterfall. jurnal pengembangan teknologi informasi dan ilmu komputer, 5(11), 4783-4790.
- Marriot, n. g., & gravani, r. b. (2006). principles of food sanitation (5th ed.). Springer.
- Putra, R., & Lestari, M. (2018). Penggunaan Dokumentasi sebagai Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. Jurnal Ilmu Sosial, 5(1), 98-110.
- Ramandhani, a. (2021). analisis penerapan quality control untuk penyediaan bahan makanan yang berkualitas di departemen purchasing hotel grand rohan yogyakarta (doctoral dissertation, stp ampta yogyakarta).
- Sari, f. w. (2020). pentingnya personal hygiene dalam mewujudkan keamanan pangan. cfns, producer, & universitas gadjah mada) retrieved may, 11, 2021
- Santoso, B., & Wicaksono, A. (2020). Analisis Efektivitas Metode Observasi dalam Penelitian Kualitatif. Jurnal Penelitian Sosial, 8(2), 112-125.
- Sari, D. (2019). Penerapan Metode Wawancara dalam Penelitian Kualitatif di Bidang Manajemen. Jurnal Manajemen dan Bisnis, 10(3), 211-225.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Kartu Hasil Seleksi



#### Kartu Hasil Seleksi

Nama : AMELIA FITRIANO A  
NIM : 22111056  
Perguruan Tinggi : STIA Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati  
Kode Registrasi : 073088-22111056

Nama Program : Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context  
Perguruan Tinggi Pelaksana : Universitas Ciputra Surabaya  
Tahun : 2024

Status : **Diterima**

*Kartu hasil seleksi ini merupakan tanda bahwa mahasiswa bersangkutan telah mengikuti proses seleksi program Wirausaha Merdeka dan mahasiswa diwajibkan mengikuti aturan pelaksanaan program yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi pelaksana.*

Diambil dari [www.wirausahamerdeka.id](http://www.wirausahamerdeka.id) pada: 18 September 2024 07:33:06

## Lampiran 2 Surat Pengantar Program Learning Together



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
**STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

Nomor : SKL / 346 / STIAMAK / X / 2024  
Klasifikasi : Biasa  
Lampiran : -  
Perihal : Permohonan ijin Learning Together

Surabaya, 15 Oktober 2024  
Yth. Pimpinan  
Senjani Kitchen  
di

### SURABAYA

1. Sehubungan dengan Program Learning Together Wirausaha Merdeka Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Universitas Ciputra, dengan ini Mahasiswa STIAMAK Barunawati akan berpartisipasi dalam program dimaksud melalui program Magang.

2. Tersebut butir 1 diatas, mohon dapatnya Bapak/lbu, memberikan ijin bagi mahasiswa kami, atas nama:

No.	Nama	NIM
1	Desy Novitasari	22111017
2	Cinci Alvia	22111014
3	Ika Andriani	22111023
4	Amelia Fitriano	22111056
5	Adzraa Ashiilah Dini Aurelia	22111004

Untuk dapat melaksanakan magang di Senjani Kitchen. Adapun jadwal pelaksanaan magang mahasiswa kami dapat terhitung mulai bulan Oktober s.d Desember 2024.

3. Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

K E T U A

Dr. GUGUS WIJONARKO, MM *wo*  
NIDN : 0708116501

### Lampiran 3 Kartu Hasil Study

<https://employee.uc.ac.id/>

06/01/2025

## RESULT CARD

NIM / Name 0206032417221 / AMELIA FITRIANO A  
 Faculty School of Creative Industry  
 Department Architecture  
 Period 2024-2025 Odd  
 Academic Advisor Susan

Code	Subject Name	Status	Credits	Grade	Grade Quality	Notes
UNC00304048	Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context	New	20	A-	75.00	Passed

#### Summary

Current Semester		Cummulative		Maximum Credit for Next Semester
Credit	GPA	Credit	GPA	
				18

#### Grade:

A : 4.00      B : 3.00      C : 2.00      T : 0.00  
 A- : 3.75      B- : 2.75      D : 1.00  
 B+ : 3.50      C+ : 2.38      E : 0.00

Surabaya, January 06, 2025

Authorized by Office Of The Registrar

## Lampiran 4 Surat Keterangan Magang



### SURAT KETERANGAN MAGANG

No. 165/SKT-2/STB/2025

Yang bertandatangan dibawah ini, HRD PT. SENJANI TEKNO BOGA menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Amelia Fitriano Anggraini  
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan Barunawati  
Email/Telepon : [afitriano@mbkm.ciputra.ac.id](mailto:afitriano@mbkm.ciputra.ac.id) / 083189831615

Adalah karyawan magang PT. SENJANI TEKNO BOGA yang memiliki kinerja dan sikap baik sejak tanggal 21 Oktober 2024 hingga 5 Desember 2024.

Demikian surat keterangan kerja ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 4 Januari 2025  
Human Resource Development



Ardelia Fatonah Nurdin

**Lampiran 5 Nilai MBKM WMK UNIVERSITAS CIPUTRA 2024**

 Un-uploaded Score

Scoring Type	Weight	Score
Assignment 1	25.00	81,50
Assignment 2	25.00	89,75
Assignment 3	35.00	87,40
Final Exam	15.00	95,20

Estimated Final Score	Estimated Grade
87.68	A-

## Lampiran 6 Nilai Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
**STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

### NILAI MAGANG DI TEMPAT KERJA TAHUN 2024

Nama : Amelia Fitriano A  
NIM : 22111056  
Tempat Magang : PT. Senjani Tekno Boga (Senjani Kitchen Surabaya)  
Alamat Instansi : Jl. Mojo Kidul No.145A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya  
Judul : AKTIVITAS STANDAR KEBERSIHAN MAKANAN *HEALTHY FOOD* DI PT. SENJANI  
TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS  
MERDEKA WIRAUUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024

NO	Penilaian Atas Dasar	Nilai		Keterangan
		Angka	Huruf	
1	Etika dan Kedisiplinan	85	A	
2	Inisiatif dan Kreativitas	86	A	
3	Hasil Magang	85	A	
4	Hubungan dalam Lingkungan Kerja	88	A	

Keterangan : Nilai diberikan berupa angka pada interval 1-100

1 - 50 : E (Gagal)  
51 - 55 : D (Kurang)  
56 - 65 : C (Cukup)  
66 - 70 : BC (Antara baik dan cukup)  
71 - 75 : B (Baik)  
76 - 80 : AB (Antara sangat baik dan baik)  
81 - 100 : A (Sangat baik)

Mengetahui,  
Pimpinan Perusahaan

  
Abdul Latief

Surabaya, 4 Januari 2025  
Pembimbing Perusahaan



Lampiran 7 Dokumentasi





## Lampiran 8 Formulir Pendaftaran Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
**STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

### FORMULIR PENDAFTARAN MAGANG

Kepada :  
Yth. Kepala Program Studi STIAMAK Barunawati Surabaya  
Di  
Tempat

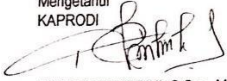
Kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Magang dengan keterangan sebagai berikut :

- a. Nama : Amelia Fitriano A  
b. NIM : 22111056  
c. Tempat Magang : PT. SENJANI TEKNO BOGA  
d. Alamat : JL. MOJO KIDUL NO. 147 A, MOJO, KEC. GUBUNG, SURABAYA  
e. Tanggal Pelaksanaan : 21 OKTOBER 2024 - 01 DESEMBER 2024

NO	JUDUL MAGANG
1.	AKTIVITAS PERSIAPAN DAN PRODUKSI MENU MAKANAN DI PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BEKANTAR KAMPUS MERDEKA WIRAUJAH MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024

Demikian permohonan kami, atas perkenannya kami sampaikan terima kasih.

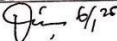
Mengetahui  
KAPRODI

  
JULI PRASTYORINI, S.Sos. MM

Surabaya, 6 Januari 2024

  
Amelia Fitriano A  
NO HP : 0821 89231613

Dosen Pembimbing : **DIAN ARISANTI, S.Kom, MM**



Formulir dibuat rangkap 3 untuk :

1. Mahasiswa
2. Dosen Pembimbing
3. Arsip



Dipindai dengan CamScanner

## Lampiran 10 Lembar Bimbingan Magang




**SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN  
STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya  
Website : [www.stiamak.ac.id](http://www.stiamak.ac.id)

Telp. (031) 3291096  
E-mail : [info@stiamak.ac.id](mailto:info@stiamak.ac.id)

### LEMBAR BIMBINGAN MAGANG TAHUN 2024


Nama : Amelia Fitriano A  
NIM : 22111056  
Tempat Magang: PT. JENJANI TERNO BOGA  
Judul : AKTIVITAS STANDAR KEBERSIHAN HEALTHY FOOD PT. JENJANI  
TERNO BOGA PADA PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS  
MERDEKA WIRAUJAH MERDEKA UNIVERSITAS LIPIKA 2024  
Pembimbing : DIAN ARIANTI, S.KOM, MP

No.	Hari/ Tanggal	Bimbingan	Paraf
1.	20 Januari - 2024	pengajuan judul	
2.	2 Januari - 2024	pengajuan bab 1 dan 2	
3.	7 Januari - 2024	revisi bab	
4.			

Mengetahui,  
Kaprodil Ilmu Administrasi Bisnis

  
**JULI PRASTIKA, S.Pd., S.Ps., M.P.**  
NIDN : 0708067104

Surabaya, 6 Januari.....2024  
Mahasiswa

  
**Amelia Fitriano A**  
NIM : 22111056



Dipindai dengan CamScanner