**PROPOSAL MAGANG**

**PT NESTLE KEJAYAN FACTORY**

****

**Disusun oleh :**

1. **Zhafira Ramadhani Arimurti 101011148**
2. **Shita Addina 101011214**
3. **Umi Salamah 101011219**

**PROGRAM STUDI S1 ILMU KESEHATAN MASYARAKAT**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS AIRLANGGA**

**SURABAYA**

**2013**

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Setiap mahasiswa diharapkan memiliki kecakapan dalam ilmu pengetahuan dan mengabdi kepada masyarakat. Untuk memenuhi harapan tersebut, terdapat beberapa kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa baik dilingkungan pendidikan maupun masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga yaitu pelaksanaan magang atau kerja praktik.

Program magang adalah kegiatan mandiri mahasiswa yang dilaksanakan di luar lingkungan kampus untuk mendapatkan pengalaman kerja praktis yang sesuai bidang peminatan melalui metode observasi dan partisipasi. Kegiatan magang dilaksanankan sesuai dengan formasi struktural dan fungsional pada instansi tempat magang baik pada lembaga pemerintah, lembaga swadaya masyarakat (LSM), perusahaan swasta maupun perusahaan lain yang relevan (FKM, 2010).

Kesehatan lingkungan merupakan salah satu dari 7 departemen yang ada di kesehatan masyarakat. Kondisi lingkungan berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap kehidupan manusia. Namun pada masa sekarang telah terjadi perubahan lingkungan akibat aktivitas manusia sehingga menjadikan lingkungan tersebut tidak sesuai dengan peruntukkannya. Menghadapi hal tersebut diperlukan usaha untuk menangani masalah tersebut.

Nestlé merupakan produsen makanan terkemuka di dunia yang memasok lebih dari 10 juta produk makanan ke pasaran setiap tahunnya, dengan slogannya “Good Food, Good Life”. Slogan ini menggambarkan komitmen Nestlé untuk memadukan pengetahuan alam, teknologi, dan pesona dari merk Nestlé dalam memenuhi kebutuhan dasar manusia, keamanan, dan kenikmatan makanan untuk kehidupan yang lebih baik.

Berdasarkan uraian diatas untuk memenuhi program magang kali ini kami ingin mempelajari berbagai kegiatan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*

1. Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Memperoleh pengalaman keterampilan, penyesuaian sikap, dan penghayatan pengetahuan di dunia kerja dalam rangka memperkaya pengetahuan, sikap, dan ketrampilan yang sudah didapat serta melatih kesanggupan diri untuk bekerja sama dengan orang lain dalam satu tim sehingga diperoleh manfaat bersama baik bagi peserta magang maupun instansi tempat magang.

1.2.2 Tujuan Khusus

* 1. Mengenal dan mempelajari profil maupun susunan organisasi dari PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*
  2. Mengetahui mekanisme kerja di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*
  3. Mempelajari sistem manajemen lingkungan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*
  4. Mempelajari sistem manajemen keamanan pangan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*
  5. Mempelajari gambaran umum proses pengolahan limbah di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*

1. Manfaat

1.3.1 Bagi Mahasiswa

Memperoleh ilmu pengetahuan dan ketrampilan serta pengalaman dalam penyesuaian sikap di instansi unit kerja serta mampu mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dengan kondisi sebenarnya yang ada di lapangan.

* + 1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Terjalin hubungan kerjasama yang saling menguntungkan antara kedua belah pihak, yaitu instansi pendidikan dan perusahaan dalam hal pendidikan.
2. Memberikan gambaran nyata tentang dunia *Health Safety Environment* (HSE) di Perusahaan yang dapat digunakan sebagai bahan referensi.

1.3.3 Bagi Instansi Magang (UPT K3)

Dapat membantu memberikan masukan sekaligus bahan pertimbangan untuk kemajuan PT. KPC baik dari segi teknis maupun administrasi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1. Profil Perusahaan PT. Nestle Indonesia

PT Nestlé Indonesia merupakan badan usaha Perseroan Terbatas (PT) yang merupakan bentuk perusahaan untuk menjalankan perusahaan yang mempunyai modal usaha terbagi atas saham-saham. Anggotanya memiliki hak suara penuh dalam rapat anggota, sehingga pemegang saham atau anggota turut menentukan jalannya perusahaan tersebut.

PT Nestlé Indonesia, sebagai salah satu produsen makanan terbesar di Indonesia memiliki misi untuk mewujudkan masyarakat Indonesia yang lebih sehat. Selain itu, visi dari PT Nestlé Indonesia adalah:

1. Meraih kepercayaan konsumen, dan menjadi perusahaan makanan dan nutrisi yang terkemuka serta terpandang di Indonesia

2. Menjamin keuntungan dan kelangsungan pertumbuhan jangka panjang dengan modal yang efisien bagi perusahaan, melalui pelayanan yang mampu meningkatkan kualitas kehidupan konsumen

3. Menjadi pemimpin pangsa pasar atau posisi no. 2 yang kuat di setiap kategori.

PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory* merupakan salah satu pabrik Nestlé Indonesia yang diresmikan oleh Presiden Soeharto pada tanggal 2 Juni 1988. Pabrik baru di Kejayan ini merupakan pabrik susu dengan teknologi canggih untuk memproduksi susu bubuk, susu kental manis, dan susu segar.

1. Sistem Manajemen Lingkungan

Sistem manajemen lingkungan adalah bagian dari keseluruhan system manajemen yang meliputi struktur organisasi, tanggung jawab, pelaksanaan, prosedur dan sumber daya untuk mengembangkan, mengimplementasikan, mencapai, mengevaluasi dan memelihara kebijakan lingkungan (ISO 14001: 2004).

ISO 14001 adalah standar internasional yang dapat diterapkan oleh organisasi yang bermaksud untuk menetapkan, menerapkan, memelihara dan meningkatkan sistem manajemen lingkungan (ISO 14001, 2004).

ISO 14001 merupakan spesifikasi sistem manajemen lingkungan yang dapat diterima secara internasional. Sistem manajemen lingkungan ini berfokus pada dampak penting lingkungan dan kinerja lingkungan; pencegahan polusi; pemenuhan peraturan, persyaratan, dan evaluasi pemenuhannya; serta perbaikan berkelanjutan. Standar ini dapat digunakan oleh berbagai tipe dan ukuran organisasi dan dapat disesuaikan dengan bermacam-macam kondisi letak geografis, kultur, dan sosial. Kesuksesan sistem bergantung pada komitmen dari seluruh tingkatan dan fungsi di dalam organisasi, khususnya dari manajemen puncak. Tujuan utama dari standar internasional ini adalah untuk mendukung perlindungan terhadap lingkungan dan pencegahan polusi yang seimbang dengan kebutuhan sosial-ekonomi (*International Organization for Standardization*, 2004).

1. Sistem Keamanan Pangan

Sistem manajemen keamanan pangan (SMKP) adalah sistem dengan fungsi utama memastikan terpenuhinya keamanan pangan sepanjang jalur rantai pangan, dimulai dari pengadaan bahan baku hingga tahap konsumsi sehingga dihasilkan produk pangan yang tidak membahayakan kesehatan konsumen. SMKP merupakan kombinasi dari komunikasi interaktif, system manajemen, program kelayakan dasar dan prinsip-prinsip HACCP.

Alat dalam manajemen keamanan pangan yang umum digunakan adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)*.* HACCP dapat diterapkan di industri pangan yang telah menjalankan proses pengolahan dengan cara produksi makanan yang baik atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) yang sesuai.

1. Proses Pengolahan Limbah

Limbah adalah buangan yang kehadirannya pada suatu saat dan tempat tertentu tidak dikehendaki lingkungannya karena tidak mempunyai nilai ekonomi. Limbah mengandung bahan pencemar yang bersifat racun dan bahaya. Limbah ini dikenal dengan limbah B3 (bahan beracun dan berbahaya). Bahan ini dirumuskan sebagai bahan dalam jumlah relatif sedikit tapi mempunyai potensi mencemarkan/merusakkan lingkungan kehidupan dan sumber daya. Sebagai limbah, kehadirannya cukup mengkhawatirkan terutama yang bersumber dari pabrik industri.

Adanya batasan kadar dan jumlah bahan beracun dan berbahaya pada suatu ruang dan waktu tertentu dikenal dengan istilah nilai ambang batas, yang artinya dalam jumlah demikian masih dapat ditoleransi oleh lingkungan sehingga tidak membahayakan lingkungan ataupun pemakai.

Tingkat bahaya keracunan yang disebabkan limbah tergantung pada jenis dan karakteristiknya baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Dalam jangka waktu relatif singkat tidak memberikan pengaruh yang berarti, tapi dalam jangka panjang cukup fatal bagi lingkungan oleh karea itu diperlukan langkah pencegahan, penanggulangan dan pengelolaan.

BAB III

METODE DAN KEGIATAN MAGANG

1. Metode Pelaksanaan Magang

Metode pelaksanaan magang yang digunakan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory*,meliputi :

1. Ceramah dan tanya jawab, berupa pengarahan serta penjelasan dari pembimbing bagian/lapangan serta pejabat instansi magang untuk memperoleh gambaran secara jelas mengenai sistem manajemen lingkungan, sistem manajemen keamanan pangan, dan proses pengolahan limbah yang ada di lokasi magang.
2. Observasi yaitu melaksanakan pengamatan tentang pelaksanaan suatu kegiatan.
3. Partisipasi yaitu ikut serta dalam suatu pelaksanaan kegiatan.
4. Studi literature*,* untuk memperoleh teori yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat dan mencoba untuk mencocokkan teori yang ada dengan kenyataan yang terjadi di lapangan atau tempat magang.
5. Jenis Kegiatan Magang

Perincian kegiatan yang akan dilakukan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory*, di antaranya sebagai berikut:

1. Pengenalan perusahaan serta lingkungan kerja di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory*
2. Mempelajari gambaran umum tentang sistem manajemen lingkungan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory*
3. Mempelajari sistem manajemen keamanan pangan di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*
4. Mempelajari gambaran umum proses pengolahan limbah di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory.*

Tabel 1. Kegiatan Magang Secara Umum

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kegiatan | Minggu ke | | | | |
|  |  | I | II | III | IV |
| Persiapan |  |  |  |  |  |
| Pelaksanaan Magang di Instansi |  |  |  |  |  |
| Pembuatan Laporan |  |  |  |  |  |

1. Jadwal Kegiatan Magang

Kerja praktek ini direncanakan dilakukan selama empat minggu (satu bulan), yakni pada tanggal 3 Februari sampai 7 Maret 2014 dengan rincian kegiatan setiap tahap sebagai berikut :

Tabel 2. Jadwal Kegiatan Magang

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Jenis Kegiatan | Minggu | | | |
| I | II | III | IV |
| 1 | Pengenalan PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory* |  |  |  |  |
| 2 | Studi literatur |  |  |  |  |
| 3 | Observasi perusahaan dan pengumpulan data |  |  |  |  |
| 4 | Penyusunan laporan magang |  |  |  |  |

1. Peserta Magang

Peserta dalam kegiatan magang ini adalah mahasiswa Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya berjumlah 3 orang dengan rincian sebagai berikut :

1. Zhafira Ramadhani Arimurti 101011148
2. Shita Addina 101011214
3. Umi Salamah 101011219

BAB IV

PENUTUP

Demikian proposal ini kami susun sebagai permohonan dan acuan dalam melaksanakan kegiatan magang. Besar harapan kami adar pihak yang bersangkutan dapat memberikan kesempatan kepada kami untuk diizinkan melaksanakan magang di PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory*. Dalam pelaksanaan, kami berharap kesediaan segenap direksi dan karyawan PT Nestlé Indonesia, Kejayan *Factory* membimbing kami sehingga kami dapat melaksanakan kegiatan magang ini dengan sebaik-baiknya serta dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak. Atas kesediaan bimbingan dan kesempatan yang telah diberikan, kami mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang terkait.

**BIODATA PELAKSANA MAGANG**

1. Nama : Zhafira Ramadhani A.

Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Semester : VII

NIM : 101011148

Alamat :

No HP :

Email :

1. Nama : Shita Addina

Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Semester : VII

NIM : 101011214

Alamat :

No HP :

Email :

1. Nama : Umi Salamah

Jurusan : Ilmu Kesehatan Masyarakat

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Semester : VII

NIM : 101011219

Alamat : Rt. 02 Rw. 01 Dsn. Alasmalang, Desa Ngadirejo, Kecamatan Pogalan , Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur

No HP : 085655288241

Email : [Umi.Salamah21@yahoo.com](mailto:Umi.Salamah21@yahoo.com)