

BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan

PT. Pangansari Utama (PSU) adalah bagian dari PT. Pangansari Utama Food Resources (PUFR), sebuah perusahaan yang berbentuk Perseroan Terbatas (PT) dan merupakan anak perusahaan dari Media Group. Kantor Pusat (Head Office) PT. Pangansari Utama Food Resources (PUFR) berada di Jl. Raya Poncol No.24, RT.10/RW.8, Susukan, Kec. Ciracas, Kota Jakarta Timur, Jakarta 13740, Indonesia.



Gambar 2.1 Logo Pangansari Utama Food Resources (PUFR) Company

Sumber: PUFR Company Info

PT. Pangansari Utama (PSU) didirikan pada tahun 1975, bekerjasama dengan *Greatways Group of Companies* yang beroperasi secara luas di seluruh Asia Tenggara. *Group* Perusahaan ini bergerak dalam bidang restoran, kedai kopi, toko roti, layanan lepas pantai, pasokan makanan, katering industri, dan jasa *remote site* untuk proyek-proyek di seluruh Indonesia.

Antara tahun 1976 dan 1979, PSU mulai mengembangkan kegiatan *Food Supply* untuk PT Pertamina pabrik LNG Bontang di Indonesia. Pada tahun 1980, dikeluarkan Keputusan Presiden Nomor 14A tentang pengadaan dan pendistribusian produk. PSU selanjutnya telah membangun satu set lengkap fasilitas *cold storage* dan pergudangan di Balikpapan untuk mengatasi berbagai layanan yang diberikan kepada klien

di Kalimantan Timur yang melayani hotel, restoran, dan lokasi konstruksi jarak jauh.

Pada tahun 1981, PSU memperluas cakupan kegiatannya dengan memberikan layanan catering industri dan *remote site* untuk proyek-proyek yang mencakup Indonesia dari Aceh hingga Papua, yang secara demografis membentang dari bagian paling barat hingga bagian paling timur. Sesuai dengan kebutuhan klien, PSU selanjutnya ternyata mengarah pada pembangunan fasilitas *cold storage*, *freezer*, dan pergudangan berbasis logistik yang terintegrasi penuh di tiga kota besar: Jakarta, Surabaya, dan Balikpapan. Setiap proyek menghadirkan tantangan uniknya sendiri dan membutuhkan solusi yang disesuaikan sendiri. PSU kemudian mengembangkan keahlian profesionalnya dan infrastruktur rantai pasokan modern yang memastikan kualitas dan pilihan produk yang sangat baik dengan menerapkan teknologi yang sangat disetujui untuk melacak dan mengoordinasikan seluruh distribusi logistik.

Pada tahun 2014, PT Pangansari Utama Food Resources (PUFR) menjadi *Holding Company* PSU. Sejak tahun 1975, PT Pangansari Utama Food Resources (PUFR) Corporation telah beroperasi sebagai perusahaan produksi, distribusi dan pemasok makanan terintegrasi yang beroperasi di 33 provinsi di Indonesia.

Operasinya dilakukan oleh perusahaan catering (PSU), produsen daging (DDFI), produsen makanan (PUFI), rantai pasokan (PUFD), kue & kopi (PUPAT), pengolahan sayuran (PUMS), jasa keamanan (DPL), dan pedagang (NBSU), jasa catering (MEMS), dan pabrik minuman (CDP).

PSU telah berkembang pesat sejak saat itu, dan memperluas operasinya untuk mencakup seluruh wilayah Indonesia. Oleh karena itu, PSU telah mempertimbangkan apa dampak operasinya bagi semua pemangku kepentingan, dan bagaimana mengembangkan dan menjaga keberlanjutan PSU. Semua ini sejalan dengan peraturan pemerintah saat ini di mana perusahaan diharuskan untuk mempraktekkan komitmen yang kuat untuk menerapkan Corporate Social Responsibility (CSR) ke dalam kegiatan operasional sehari-hari.



Gambar 2.2 Struktur Bisnis PT. Pangansari Utama Food Resources (PUFR)

Sumber: Pangansari.com

2.1.1 Unit Bisnis

Terdapat beberapa unit bisnis PUFR yang telah berdiri di Indonesia, diantaranya:

a.) PT. Pangansari Utama

PSU memberikan layanan catering di berbagai daerah di seluruh Indonesia dan sekitarnya. Layanan kami tersedia di berbagai tempat seperti konstruksi, pertambangan, anjungan minyak lepas pantai, pabrik, kantor, rumah sakit, sekolah, dan administrasi publik. PSU tidak puas dengan pencapaian saat ini dan terus berusaha untuk meningkatkan kemampuannya. Tujuan utama kami adalah untuk memfasilitasi bisnis utama pelanggan dalam jangka panjang.

PSU juga memberikan dukungan terintegrasi untuk semua kebutuhan pertambangan non-nuklir dan kebutuhan eksplorasi energi jarak jauh. Kami menawarkan layanan pemeliharaan yang komprehensif bagi klien kami, sehingga mereka dapat fokus pada kegiatan inti mereka, terutama di lokasi terpencil.



Gambar 2.3 Logo PSU

Sumber: Pangansari.com

b.) Middle East Media Sari, LLC

Sebagai implementasi komitmen pengembangan bisnis berkelanjutan, Pangansari telah mulai melakukan persiapan operasional melalui MEMS di Timur Tengah, meliputi kota Makkah dan Madinah. MEMS memproduksi makanan Indonesia melalui kolaborasi erat dengan dapur lokal di kota Makkah dan Madinah.

Untuk menjaga keaslian resep dan bahan baku serta menjaga cita rasa masakan Indonesia yang sebenarnya, seluruh proses persiapan makanan dilakukan dengan memanfaatkan rempah-rempah asli siap pakai buatan Pangansari Indonesia. Staf pengolahan makanan secara eksklusif diimpor dari Indonesia. Mereka semua memiliki pengalaman sebelumnya dalam mengolah masakan asli Indonesia.



Gambar 2.4 Logo Middle East Media Sari, LLC

Sumber: Pangansari.com

c.) PT. Dunia Daging Food Industries

DDFI merupakan salah satu perusahaan terkemuka di industri pengolahan makanan yang berfokus pada produk halal. Mereka sangat mengutamakan kualitas, inovasi, kebersihan, dan gizi dalam produk-produk mereka, yang memenuhi standar mutu dan keamanan pangan. Perusahaan ini didukung oleh sumber daya manusia yang handal, kreativitas, dan teknologi pengolahan pangan yang memadai. Sebagai perusahaan yang terus tumbuh dan berkembang, DDFI memproduksi beragam produk untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dalam konsumsi rumahan, katering, dan industri. Beberapa contoh produk yang mereka hasilkan antara lain Gorudo, sosis Fronte & Nidia, burger, bakso, produk cold-cut, serta berbagai olahan ayam dan sapi.

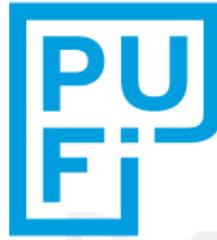


Gambar 2.5 Logo DDFI

Sumber: Pangansari.com

d.) PT. Pangansari Utama Food Industry

Dengan menggunakan keahlian dalam persiapan makanan, PUFU menyajikan beragam menu makanan yang halal, bergizi, dan lezat tanpa pengawet dengan harga terjangkau kepada konsumen individu dan bisnis. Mereka menerapkan sistem yang terbukti dan standar kontrol kualitas internasional yang ketat. Dengan memproduksi makanan beku dan lezat dalam berbagai ukuran, PUFU hadir untuk menyediakan Heat & Eat dan Smartpack, makanan buatan sendiri dalam upaya mengurangi biaya, waktu, dan pemborosan.



Gambar 2.6 **Logo PUFi**

Sumber: Pangansari.com

e.) PT. Plasma Usaha Mitra Selaras

PUMS ada untuk memiliki dampak yang lebih baik di masyarakat tempat kami beroperasi melalui pengembangan masyarakat dan inisiatif Tanggung Jawab Sosial Perusahaan, yaitu bekerja sama dengan petani lokal untuk meningkatkan produk mereka.

Terlibat dengan semua pemangku kepentingan, termasuk pelanggan, pemasok, dan mitra, PUMS berusaha untuk mengidentifikasi cara-cara agar dapat membuat perbedaan nyata. Kami mengundang banyak ahli dengan latar belakang berbeda yang secara aktif berpartisipasi untuk bertukar pengetahuan tentang teknik pertanian kontemporer, membantu mereka meningkatkan kualitas produk mereka dan meningkatkan kemungkinan menjadi salah satu pemasok PUMS.



Gambar 2.7 **Logo PUMS**

Sumber: Pangansari.com

f.) PT. Citra Daya Purnama

CDP adalah manufaktur minuman kemasan karton aseptik dan kaleng. CDP Sukses dibangun oleh kemampuan untuk mewujudkan prospek bisnis dengan visi yang diproyeksikan, seperti yang ditunjukkan oleh popularitas merek-merek seperti Fruit tea, S-tee, Country Choice, Teh Botol Sosro ,Tebis, dan Happy Jus.Katalog CDP sangat beragam, menawarkan kepada pelanggan kami beragam pilihan minuman seperti teh terbaik, minuman rasa buah, dan banyak lagi. Kami bersaing di pasar dengan menawarkan pilihan barang yang memuaskan konsumen dengan rasa yang sangat lezat. Sebelum konsumen merasakan kesegaran dan kualitas minuman terbaik di kelasnya, CDP memastikan hasil produksi yang optimal melalui kemampuan manufaktur yang mumpuni.



Gambar 2.8 Logo CDP

Sumber: Pangansari.com

g.) PT. Niaga Buana Solusi Utama

Sebagai perusahaan catering, PUFR Group melebarkan sayap bisnisnya ke bidang distribusi dengan sistem pendukung layanan penjualan dan pemasaran yang handal. Sebagai anak perusahaan PUFR Group, NBSU memiliki keahlian dalam makanan segar dingin dan beku untuk kebutuhan ritel.

NBSU juga memiliki merek yang difokuskan pada perusahaan perdagangan makanan dan jasa, yaitu Glotrade dan Glomart, yang berfungsi sebagai platform ritel.



Gambar 2.9 Logo NBSU

Sumber: Pangansari.com

h.) PT. Pangansari Utama Patisserie

Seiring dengan pertumbuhan kelas menengah Indonesia dan pendapatan yang meningkat, keinginan untuk selera yang lebih beragam dan apresiasi gaya hidup meningkat. Sebagai akibatnya, kami mengamati permintaan masyarakat akan pastry dan bakery yang semakin meningkat.

Kue-kue dan toko roti kami aman dan lezat untuk dikonsumsi. Semua produk didukung oleh sistem yang telah terbukti dan standar internasional dengan kontrol kualitas yang ketat. Pencarian untuk memberikan produk berkualitas tinggi dimulai dengan pemilihan dan sumber bahan-bahan terbaik.



Gambar 2.10 Logo PUPAT

Sumber: Pangansari.com

i.) PT. Pangansari Utama Food Distributions

PUFD mengirimkan bahan baku, bahan makanan, dan produk olahan ke 33 provinsi di Indonesia. Fasilitas logistik perusahaan tersebar di beberapa lokasi antara lain Ciracas (Jakarta), Kalianak (Surabaya), Purwakarta, Balikpapan, Medan, Palembang, Pekanbaru, Makassar, Sorong dan Timika.

Layanan logistik yang disediakan oleh perusahaan meliputi perdagangan makanan, distribusi, transportasi, penyimpanan dan pengiriman. Hal ini menjadikan PUFD sebagai pemimpin regional dalam bidang logistik. Perusahaan terus berinvestasi dalam meningkatkan kemampuan distribusi dan manufaktur. Selama 20 tahun terakhir, PUFD telah mengalami pertumbuhan yang signifikan.



Gambar 2.11 Logo PUFD

Sumber: Pangansari.com

j.) **PT. Daya Prima Lestari**

PUFR Group memberi pelanggan layanan dukungan logistik terintegrasi, yang memungkinkan mereka untuk fokus pada kekuatan mereka. DPL menawarkan layanan keamanan profesional dengan tim staf yang berdedikasi, yang memahami sepenuhnya tugas dan peran mereka sebagai unit pasukan khusus untuk klien mereka.

Pengalaman DPL dalam memberikan konsultasi, perencanaan, pengembangan, pemasangan, dan pemeliharaan juga menyediakan dan memfasilitasi klien dalam menyediakan alat keamanan dan memberikan pelatihan untuk memberikan pelayanan maksimal kepada klien.



Gambar 2.12 Logo DPL

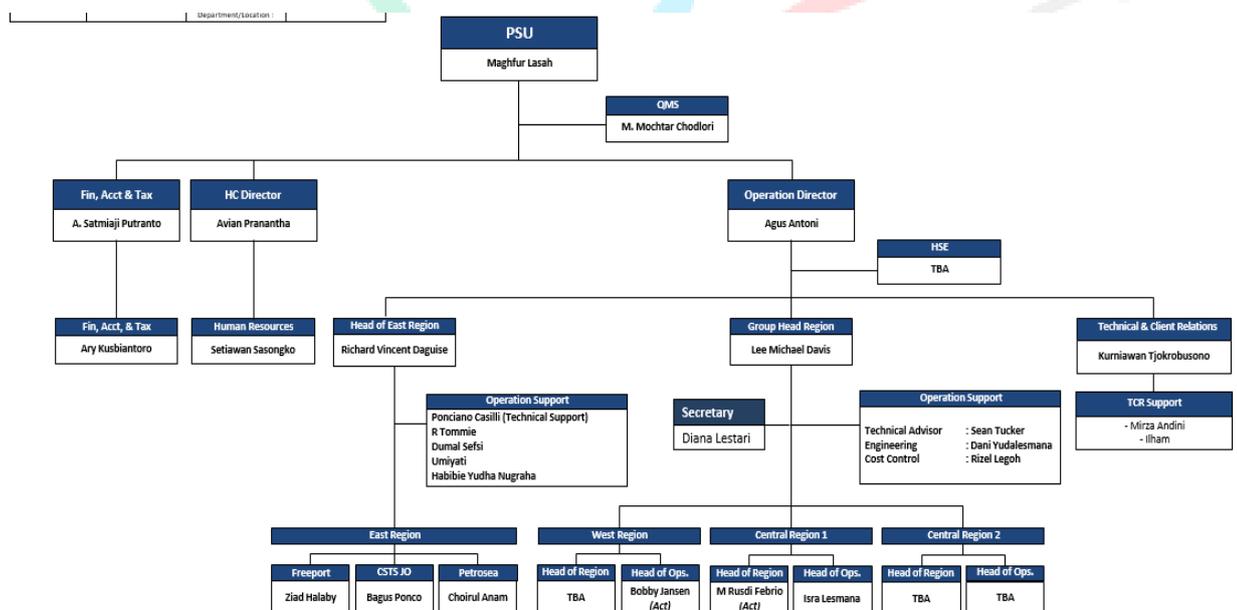
Sumber: Pangansari.com

PUFR GROUP adalah perusahaan yang terintegrasi dalam manufaktur, distribusi, dan katering makanan di 33 provinsi di Indonesia sejak tahun 1975. Perusahaan ini menjalankan operasinya melalui beberapa entitas, seperti perusahaan katering (PSU), produsen daging (DDFI), produsen makanan (PUFI), rantai pasokan (PUFD), kue & kopi (PUPAT), pengolahan sayuran (PUMS), jasa keamanan (DPL), pedagang (NBSU), jasa katering (MEMS), dan pabrik minuman (CDP).

2.1.2 Struktur Organisasi

Di bawah ini adalah gambaran struktur organisasi dari PT.

Pangansari Utama, yaitu:



Tabel 2.1 Struktur Organisasi PT. Pangansari Utama (PSU)

Sumber: Data Perusahaan, 2023

Dalam Bagan 2.1, jabatan puncak dipegang oleh President Director. Saat ini, PT. Pangansari Utama dipimpin oleh Bapak Magfur Lasah sebagai President Director. Jabatan berikutnya didukung oleh QMS Manager, Operation Director, HC Director, dan Fin, Acct & Tax Director. Setiap divisi atau departemen di bawahnya dipimpin oleh seorang Manager yang dibawah oleh kepala unit atau Group Leader serta para staffnya.

a. *President Director* (Direktur Utama)

Sebagai President Director, tugas utamanya adalah memimpin dan mengarahkan perusahaan, mengambil keputusan, dan bertanggung jawab kepada seluruh dewan dan komite eksekutif.

b. *QMS Manager*

QMS Manager bertugas untuk melakukan investigasi, pencarian fakta dan pengawasan terhadap pelaksanaan sistem. Dan bertanggung jawab memastikan proses bisnis perusahaan berjalan sesuai persyaratan SMM yang berlaku.

c. *Operation Director*

Operation Director bertanggung jawab terhadap seluruh proses operational, proyek, dan kualitas produksi. Menyusun strategi untuk mencapai target perusahaan.

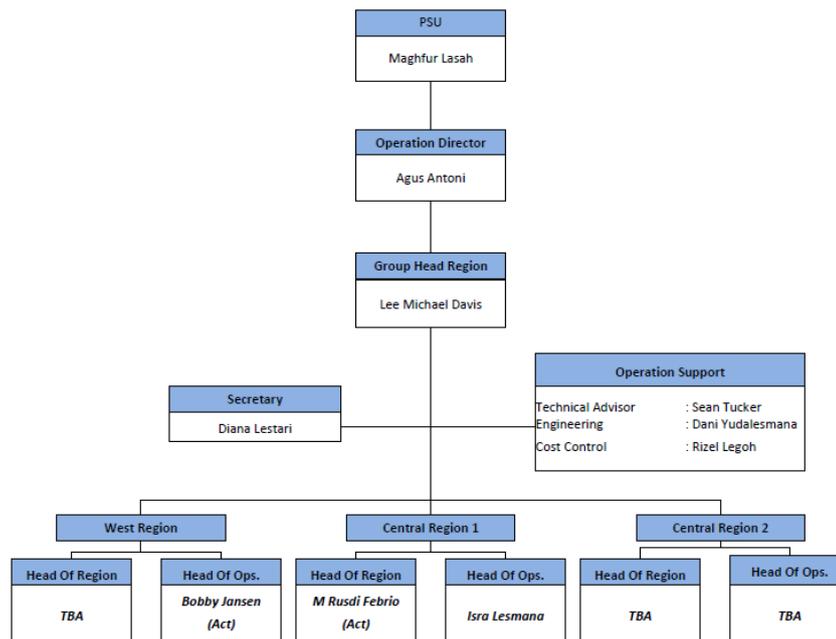
d. *HC Director*

HC Director bertanggung jawab dalam mengelola sumber daya manusia dalam perusahaan. Dan berperan dalam perencanaan, mengkoordinasikan, serta mengarahkan fungsi administrasi dalam perusahaan.

e. *Fin, Acc & Tax*

Fin, Acc & Tax Bertugas untuk mengelola dan mengawasi aliran kas perusahaan, serta memproses data keuangan dalam perusahaan.

Sedangkan struktur pada divisi operation di PT. Pangansari Utama terdiri dari *Operation Director, Group Head Region, Secretary, Operation Support, West Region, Central Region 1, Central Region 2*. Berikut bentuk struktur Divisi *Operation*:



Tabel 2.2 **Struktur Divisi Operation PT. Pangansari Utama (PSU)**

Sumber: Data Perusahaan, 2023

Pada Head Office, tempat di mana Praktikan bekerja dan menjalankan kegiatan Kerja Profesi, merupakan kantor pusat yang bertanggung jawab untuk mengawasi dan mengendalikan operasional catering di berbagai lokasi, terutama di Pulau Jawa, Sumatera, Kalimantan, dan sekitarnya. Dapat berjalan sesuai dengan standart yang sudah ditentukan. Khusus pada bagian *West Catering Project (Operation Department)* kegiatan yang dijalankan yaitu terdiri dari:

1) Perencanaan (*Planning*)

Pada unit ini tim akan melakukan perencanaan untuk setiap proyek catering di wilayah tersebut. Mereka akan berkoordinasi dengan klien untuk menentukan kebutuhan makanan, jumlah tamu, preferensi makanan khusus, dan detail lainnya. Perencanaan juga mencakup pemilihan dan pengadaan bahan makanan serta menentukan tim yang akan terlibat dalam pelaksanaan proyek.

2) Persiapan (*Preparation*)

Setelah perencanaan selesai, tim akan memulai persiapan untuk proyek *catering*. Mereka akan mengatur jadwal, mengoordinasikan logistik, mempersiapkan dapur dan peralatan, serta melakukan pengujian dan

pemilihan menu. Persiapan juga mencakup mengidentifikasi dan mengatasi segala potensi risiko atau masalah yang mungkin muncul selama pelaksanaan proyek.

3) Pelaksanaan (*Implementation*)

Pada tahap ini, tim akan melaksanakan proyek catering sesuai dengan rencana yang telah disusun. Mereka akan memasak makanan, mengatur penyajian, dan menyediakan layanan catering yang berkualitas kepada tamu. Selama acara berlangsung, mereka akan mengawasi kebutuhan tambahan, menjaga kualitas makanan, dan menangani segala perubahan atau masalah yang mungkin timbul.

4) Evaluasi (*Evaluation*)

Setelah proyek catering selesai, tim akan melakukan evaluasi untuk mengevaluasi kesuksesan proyek tersebut. Mereka akan mengumpulkan umpan balik dari klien dan tamu, menganalisis kinerja tim, menilai kepatuhan terhadap anggaran dan jadwal, serta mengidentifikasi pelajaran yang dapat dipetik untuk peningkatan di masa depan. Evaluasi ini akan membantu tim dalam meningkatkan kualitas dan efisiensi operasional proyek catering berikutnya.

Selama seluruh tahapan ini, tim di bagian *West Catering Project* akan bekerja sama dengan berbagai departemen terkait seperti tim pemasaran, tim pengadaan, dan tim logistik untuk memastikan kelancaran pelaksanaan proyek catering dan kepuasan klien.

2.2 Kegiatan Umum Perusahaan

PSU merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pelayanan jasa catering (jasa boga) untuk komersil, organisasi, proyek lepas pantai dan daratan. Layanan ini ditujukan untuk klien PSU yaitu perusahaan pertambangan, minyak dan gas bumi yang berlokasi di tempat-tempat terpencil atau di rig lepas pantai dan kapal yang tersebar seluruh Indonesia. Pelayanan *catering* di PSU berupa jasa penyediaan makanan bagi karyawan yang bekerja di perusahaan yang menjadi klien PSU.

Jasa *catering* ini meliputi memasak makanan, melayani, dan mengawasi proses *catering* untuk memenuhi standar makanan yang ada. Sementara itu, jasa pendukung lainnya meliputi pengadaan layanan tata

graha di lingkungan perumahan atau hotel terletak paling dekat dengan klien PSU. Selain itu, PSU menyediakan jasa seperti jasa kebersihan, penyedia jasa taman, dan kesehatan, keselamatan, dan lingkungan (HSE). Kontrol keamanan yang ketat juga untuk menciptakan lingkungan yang aman, sehat dan kerja nyaman bagi klien.

Hal yang paling utama bagi PSU dalam hal penyediaan jasa catering adalah bahwa makanan yang disajikan, disiapkan dengan standar yang tinggi dan menggunakan produk serta bahan yang berkualitas. Secara berkala PSU melakukan pengukuran kepatuhan terhadap standar-standar dan menerapkan tujuan yang mampu memastikan bahwa klien dan pelanggan mendapatkan makanan yang aman dikonsumsi dan memenuhi harapan mereka dalam hal kualitas.

Sesuai dengan standar yang sudah ditentukan, PT. Pangansari Utama harus memastikan bahwa :

1. Makanan yang disajikan tidak terkontaminasi atau dalam kondisi sehat dan tidak beresiko.
2. Setiap karyawan sudah diberikan informasi dan pelatihan yang cukup. Serta peralatan untuk menunjang pekerjaan mereka sesuai dengan ketentuan agar tetap higienis.
3. Setiap karyawan dapat memenuhi prosedur keamanan makanan dan seluruh kebijakan.

a) Kebijakan PT. Pangansari Utama (PSU)

Berikut ini beberapa kebijakan yang telah ditetapkan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan di PT. Pangansari Utama (PSU), yaitu:

1. Berupaya memelihara lingkungan yang aman, serta menjaga system keamanan makanan, meningkatkan kompetensi karyawan, mengurangi kecelakaan kerja dan menggunakan sumber daya secara efisien.
2. Berupaya untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan dalam setiap pelayanan yang diberikan, termasuk memberikan makanan yang aman dan sehat

3. Memelihara, Menetapkan dan melakukan perbaikan berkelanjutan atas system ISO 22000, ISO 14001, dan ISO 9001, serta meningkatkan mutu produk yang dihasilkan.

b) Visi dan Misi Perusahaan

Berikut adalah visi dan misi dari perusahaan, yaitu:

1. Visi Perusahaan

Menjadi perusahaan jasa makanan yang terintegrasi terkemuka dengan standar kinerja internasional.

2. Misi Perusahaan

Untuk menyediakan produk dan layanan makanan kepada pelanggan catering dan grosir yang akan menambah nilai bagi pelanggan, pemasok, dan investor kami. Dicapai melalui staf yang berpengalaman, jaringan asosiasi bisnis yang luas, kemampuan pergudangan dan distribusi serta fasilitas manufaktur.

PT. Pangansari Utama merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industrial catering pelayanan jasa catering (jasa boga) untuk komersil, organisasi, proyek lepas pantai dan daratan. Dengan klien terbesarnya adalah PT.Freeport Indonesia.

Dalam hal pasokan, PT. Pangansari Utama membeli barang dan jasa dari berbagai sumber berbagai pemasok, yaitu dari distributor nasional hingga pemasok lokal bersifat khusus. Sedapat mungkin perusahaan mendapatkannya dari petani langsung dan produsen lokal yang dekat dengan lokasi. Perusahaan sangat menekankan pembelian produk secara terus menerus. PT. Pangansari Utama selalu berusaha keras mencari keseimbangan yang tepat antara membangun hubungan yang panjang dengan pemasok berdasarkan kecocokan antara nilai dan perilaku, kualitas dan harga.

Pemasok dipilih dan ditugaskan melalui proses penawaran dan proses tender tanpa diskriminasi. PT. Pangansari Utama berharap para pemasoknya besar memenuhi kriteria dan perusahaan mendorong dan membantu untuk mengadopsi praktik yang baik di

antara semua pemasok dan mengharapkan semua pemasok perusahaan untuk mematuhi hukum dan mengakui pedoman etika perusahaan.

