



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PROSEDUR PELATIHAN
“HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS”
(HACCP) UNTUK PENGEMBANGAN KOMPETENSI
KARYAWAN FACTORY DI PT INDOLAKTO JAKARTA



ANDIRA QUSNUL KHOTIMAH

NIM: 2105311070

TUGAS AKHIR

HASIL PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Diajukan untuk memenuhi persyaratan D3 Politeknik

PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

2024



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Andira Qusnul Khotimah
NIM : 2105311070
Program Studi : D3 Administrasi Bisnis
Judul Laporan Tugas Akhir : Prosedur Pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) untuk Pengembangan Kompetensi Karyawan *Factory* di PT Indolacto Jakarta

Depok, 26 Juli 2024

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Narulita Syarweny, S.E., M.E.,
CPHRM, CPHCM, CHCBP, CPs.
NIP. 196410221990122001


Drs., Anwar Mustofa, M.Hum.
NIP. 196410161991031003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Administrasi Niaga




Dr. Dra. Iis Mariam, M.Si.
NIP. 196501311989032001

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA
PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Andira Qusnul Khotimah
NIM : 2105311070
Program Studi : D3 Administrasi Bisnis
Judul Laporan Tugas : Prosedur Pelatihan “*Hazard Analysis Critical*
Akhir : *Control Points*” (HACCP) untuk Pengembangan
Kompetensi Karyawan *Factory* di PT Indolakto
Jakarta

Telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Jakarta, pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 14 Agustus 2024
Waktu : 13.00 – 14.00 WIB

TIM PENGUJI

Ketua Sidang : Dr. Narulita Syarweny, S.E., M.E.,
CPHRM, CPHCM, CHCBP, CPs.
NIP : 196410221990122001

Penguji I : Wahyudi Utomo, S.Sos., M.Si.
NIP : 198007112015041001

Penguji II : Nuria Puspitasari, S.E., M.Ec.Dev.
NIP : 197305112024212001


(.....)

(.....)

(.....)

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul “Prosedur Pelatihan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) untuk Pengembangan Kompetensi Karyawan *Factory* di PT Indolakto Jakarta” dengan tujuan sebagai syarat kelulusan pendidikan D3 Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Niaga di Politeknik Negeri Jakarta.

Dalam proses pengerjaan laporan tugas akhir yang membahas tentang prosedur pelaksanaan pelatihan karyawan, penulis menerima banyak bantuan baik berupa saran atau kritik, serta pertimbangan dan dukungan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Syamsurizal, S.E.,M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Dr. Dra. Iis Mariam, M.Si., selaku Ketua Jurusan Administrasi Niaga.
3. Taufik Akbar, S.E., M.S.M., selaku Koordinator Program Studi D3 Administrasi Bisnis.
4. Dr. Narulita Syarweny, S.E., M.E selaku dosen pembimbing materi yang dengan tulus dan sabar meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dan memberikan arahan terkait dalam penulisan tugas akhir, serta memberikan saran dan motivasi kepada penulis dalam penyusunannya.
5. Drs. Anwar Mustofa, M.Hum selaku dosen pembimbing teknis yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing, memeriksa, dan memberikan arahan dalam penulisan tugas akhir.
6. Ibu Fera Febriani selaku *Training & Org. Developement Supervisor* dan mentor Praktik Kerja Lapangan di PT Indolakto Jakarta yang telah membimbing penulis selama masa magang berlangsung.
7. Kedua orang tua, kakak, dan adik tercinta yang selalu mendo’akan, mendukung,



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- memberikan semangat dan motivasi, serta kasih sayang kepada penulis.
8. Keluarga besar Administrasi Bisnis 2021 dan teman-teman AB 6C yang selalu berjuang dan mendukung satu sama lain untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
 9. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan tugas akhir ini. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan saran atau kritik yang bersifat membangun serta bermanfaat untuk kesempurnaan laporan tugas akhir ini.

Depok, 4 Juli 2024
Penulis,

Andira Qusnul Khotimah
NIM 2105311070



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ruang Lingkup.....	2
1.3 Tujuan Penulisan	2
1.4 Manfaat Penulisan.....	2
1.5 Metode Pengumpulan Data.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
2.1 Pengertian Pelatihan.....	4
2.2 Jenis-Jenis Pelatihan.....	4
2.3 Tahapan Pelatihan	5
2.4 <i>Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)</i>	6
2.5 Pengertian Kompetensi	7
2.6 Jenis-Jenis Kompetensi	8
2.7 Pengertian Pengembangan Kompetensi.....	9
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	10
3.1 Sejarah Perusahaan.....	10



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.2 Profil Perusahaan	11
3.3 Visi dan Misi Perusahaan	12
3.4 Struktur Organisasi.....	12
BAB IV PEMBAHASAN	15
4.1 Prosedur Pelatihan “ <i>Hazard Analysis Critical Control Points</i> ”	15
4.2 Hambatan Pelatihan “ <i>Hazard Analysis Critical Control Points</i> ”.....	28
BAB V PENUTUP.....	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	viii



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo PT Indolakto	11
Gambar 3.2 Struktur Organisasi HR&GA dept. PT Indolakto Jakarta	13
Gambar 4.1 Flowchart Pelatihan “ <i>Hazard Analysis Critical Control Points</i> ”	18
Gambar 4.2 Tampilan <i>e-Booking Meeting Room</i>	21
Gambar 4.3 Tampilan Training Management Online	22
Gambar 4.4 Tampilan Pengisian Training Request.....	23



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelatihan menjadi sebuah investasi berharga bagi perusahaan untuk memastikan keberlanjutan bisnis, kepuasan konsumen dan keamanan yang optimal. Melalui pelatihan, karyawan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat meningkatkan kompetensinya. Kompetensi ini dapat meningkatkan kinerja dan kontribusi karyawan kepada perusahaan.

Perusahaan dapat melakukan berbagai bentuk pelatihan, salah satunya adalah yang terkait dengan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Di beberapa perusahaan jenis pelatihan ini disebut dengan pelatihan "Hazard Analysis Critical Control Points" (HACCP). *Hazard Analysis Critical Control Points* sendiri merupakan sistem manajemen mutu yang berfokus pada pencegahan dan pengendalian risiko dalam proses produksi pangan. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan karyawan memiliki pemahaman yang lebih baik tentang manajemen mutu pangan.

Selama melaksanakan praktik kerja lapangan di Departemen HR&GA, khususnya pada bagian *Training & Organization Development* di PT Indolakto Jakarta, penulis berkesempatan untuk terlibat langsung dalam pelaksanaan pelatihan "*Hazard Analysis Critical Control Points*" (HACCP). Pengalaman ini memberikan pemahaman mengenai pentingnya pelatihan HACCP dalam mengembangkan kompetensi karyawan, khususnya di lingkungan produksi susu. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengangkat judul "**Prosedur Pelatihan Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) untuk Pengembangan Kompetensi Karyawan Factory di PT Indolakto Jakarta**".



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.2 Ruang Lingkup

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis merumuskan ruang lingkup sebagai berikut:

- a. Prosedur pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) untuk pengembangan karyawan *factory* di PT Indolakto Jakarta.
- b. Hambatan dalam pelaksanaan pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) di PT Indolakto Jakarta.

1.3 Tujuan Penulisan

Berdasarkan ruang lingkup tersebut, penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk:

- a. Menjelaskan prosedur dalam melaksanakan pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) untuk pengembangan kompetensi karyawan *factory* di PT Indolakto Jakarta.
- b. Mengidentifikasi hambatan yang dialami dalam melaksanakan pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) untuk pengembangan kompetensi karyawan *factory* di PT Indolakto Jakarta.

1.4 Manfaat Penulisan

Diharapkan bahwa penulisan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat:

- a. Bagi penulis, mengimplementasikan secara nyata pengetahuan teoritis yang telah diperoleh selama perkuliahan khususnya pada mata kuliah manajemen sumberdaya manusia serta mengetahui prosedur pelaksanaan pelatihan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) untuk pengembangan kompetensi karyawan *factory* di PT Indolakto Jakarta selama menjalankan praktik kerja lapangan.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- b. Bagi perusahaan, hasil penulisan tugas akhir diharapkan dapat menjadi bahan masukan positif berupa saran bagi perusahaan terutama menyangkut pelaksanaan pelatihan karyawan kedepannya.
- c. Bagi ilmu pengetahuan, diharapkan penulisan tugas akhir ini menjadi tambahan informasi dan referensi bagi pembaca mengenai manajemen sumberdaya manusia khususnya dalam prosedur pelatihan karyawan pada suatu perusahaan.

1.5 Metode Pengumpulan Data

Penulis mendapatkan bahan serta data dalam penulisan tugas akhir ini melalui:

a. Wawancara

Penulis mengumpulkan informasi dengan cara wawancara langsung kepada narasumber yaitu Ibu Fera Febriani selaku *Training and Organization Development Supervisor* di departemen HR & GA dan Bapak Sultoni selaku *Freshmilk Reception Operator* di departemen produksi. Wawancara ini dilakukan untuk memperoleh penjelasan mengenai prosedur pelatihan "*Hazard Analysis Critical Control Points*" (HACCP) di PT Indolakto Jakarta.

b. Dokumentasi

Penulis memeriksa berbagai arsip dan bahan tertulis mengenai prosedur pelatihan "*Hazard Analysis Critical Control Points*" (HACCP) di PT Indolakto Jakarta.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan yang telah dibahas pada bab sebelumnya mengenai Prosedur Pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) untuk Pengembangan Kompetensi Karyawan *Factory* di PT Indolakto Jakarta, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Prosedur Pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) di PT Indolakto Jakarta terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi karyawan, sebagaimana ditunjukkan oleh pelaksanaan yang konsisten dengan standar operasional prosedur (SOP) perusahaan dan hasil evaluasi yang positif. Seluruh proses ini mengintegrasikan sistem dan SAP untuk efisiensi dan efektivitas kegiatan pelatihan.
- b. Hambatan yang dihadapi dalam Pelaksanaan Pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) di PT Indolakto yaitu jadwal pelatihan yang berbentur dengan *roster* produksi menyebabkan kurang efektifnya kegiatan pelatihan dan kurangnya kesadaran karyawan tentang manfaat *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP).

5.2 Saran

Beberapa upaya yang dapat diterapkan untuk mengatasi hambatan dalam pelaksanaan pelatihan “*Hazard Analysis Critical Control Points*” (HACCP) di PT Indolakto yaitu, pertimbangan untuk mengadakan pelatihan di luar jam kerja, misalnya pada akhir pekan atau hari libur, dengan memberikan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

kompensasi bagi peserta pelatihan berupa insentif. Kemudian perlunya dilakukan edukasi secara berkelanjutan kepada karyawan *level operative* oleh atasan *level supervisor* setiap *briefing* untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya *Hazard Analysis Critical Control Points* dan dampaknya terhadap kualitas produk, sehingga karyawan tidak mengabaikan kegiatan pelatihan. Selain itu, pemberian penghargaan kepada peserta yang aktif selama pelatihan juga dapat menjadi pilihan untuk memicu antusias karyawan agar tidak mengabaikan selama kegiatan pelatihan. Penghargaan ini dapat berupa produk berbentuk *goodie bag* perusahaan.

Adapun yang terkait dengan Proposal *Non Routine Expenses* (NREA), mengingat banyaknya pengajuan proposal NREA yang bersifat rutin dan mencakup berbagai jenis pengeluaran untuk berbagai kebutuhan departemen, disarankan untuk mempertimbangkan perubahan kata *Non Routine* untuk menghilangkan kebingungan terkait istilah "*Non-Routine*" yang tidak sesuai dengan frekuensi pengajuan.

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



DAFTAR PUSTAKA

- Ardiputra, Septiawan dkk. 2022. *Buku Ajar Manajemen Sumber Daya Manusia*. Feniks Muda Sejahtera.
- Bashir, Muhammad Khalid dkk. 2024. *Food Security in the Developing World*. Wiley.
- Hadiningrat, June Kuncoro dkk. 2023. *Manajemen Pelatihan*. Pradina Pustaka.
- Hatta, Herman dkk. 2023. *Model-Model Pelatihan Dan Pengembangan SDM*. Penerbit Widina.
- Herwina. 2021. *Analisis Model-Model Pelatihan*. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Kertati, Indra, dkk. 2023. *Manajemen Sdm Dunia Usaha Era Digital : Strategi & Implementasi*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Nugroho, Iwan Satriyo dkk. 2021. *Dasar Manajemen Sumber Daya Manusia Berbasis Kompetensi Industri*. CV Jejak.
- Nuraini, Betti. 2023. *Strategi Meningkatkan Kinerja Pegawai: Pendekatan Terpadu Kompetensi, Motivasi, Dan Budaya Organisasi*. Asadel Liamsindo Teknologi.
- Rahman, Syamsul. 2021. *Buku Ajar Membangun Spirit Dan Kompetensi Agrotechnopreneurship*. Deepublish.
- Rianto, Rahadi dkk. 2023. *Pelatihan & Pengembangan Karyawan*. CV Lentera Ilmu Madani.
- Suhardi, Muhamad. 2023. *Buku Ajar Manajemen Sumber Daya Manusia Pendidikan*. Penerbit P4I.
- Wicaksana, Seta dkk. 2022. *Manajemen Pengembangan Talenta*. Dd Publishing.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 1

Daftar Pertanyaan Wawancara

- Bagaimana proses perencanaan dan pelaksanaan pelatihan HACCP di PT Indolakto Jakarta?
- Siapa saja yang terlibat dalam proses pelaksanaan pelatihan HACCP?
- Siapa saja yang terlibat dalam proses penyusunan materi pelatihan HACCP?
- Bagaimana cara perusahaan memastikan bahwa semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi mengikuti pelatihan HACCP?
- Metode pelatihan apa yang digunakan untuk menyampaikan materi HACCP kepada karyawan?
- Materi apa saja yang diajarkan dalam pelatihan HACCP?
- Apa yang membedakan pelatihan HACCP dengan pelatihan yang lain?
- Apa saja kendala yang sering dihadapi dalam pelaksanaan pelatihan HACCP?
- Bagaimana jika salah satu dari tahap pelatihan tidak mendapatkan *approval*?
- Bagaimana perusahaan mengukur tingkat pemahaman karyawan terhadap materi HACCP setelah mengikuti pelatihan?
- Apakah ada perubahan perilaku yang signifikan pada karyawan setelah mengikuti pelatihan HACCP?
- Bagaimana perusahaan memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh dari pelatihan HACCP diterapkan dalam pekerjaan sehari-hari?
- Bagaimana perusahaan memastikan bahwa semua karyawan, termasuk karyawan baru, mendapatkan pelatihan HACCP yang memadai?

Sumber: Data diolah, 2024

NEGERI
JAKARTA

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 3

Contoh Pengisian *Performance Appraisal* (PA)

PT. INDOLAKTO Welcome 50096030! [Log Out]

Home | **HR** | Finance | Legal | Accounting | Change Password

Employee Name : _____ Department/Division : HR_Planning & Development /ADM H R
Position : Learning & Development Officer Appraisal Period : End Year - 2022
Grade : 14 Appraisal Date : 18/03/2023

[Back](#) | [Submit](#)

Komentar Terhadap Penilaian
Tuliskan harapan dan atau hal yang dirasakan selama periode penilaian. Dapat juga dituliskan harapan-harapan untuk periode penilaian mendatang.
Max: 200 karakter

Jumlah karakter: 0

Analisa Kebutuhan Training
Pilih training sesuai dengan kebutuhan perbaikan performa kinerja atau competency gap. Anda dapat memilih 3 training Soft Skills dan mengisi kebutuhan training Technical Skills. Hindari pemilihan training yang tidak tepat dengan kebutuhan pekerjaan.

SOFT SKILL TRAINING
Training yang berdampak spesifik kepada perubahan perilaku, seperti kemampuan beradaptasi, kemampuan berkomunikasi, & kemampuan berfikir dan menyelesaikan masalah. Silahkan pilih maksimal 3 training berikut sesuai kebutuhan anda.

1	Outline Training	Outline Materi Supervisor.pdf Download
---	------------------	--

Leading & Profiling Team
 Becoming High Performer At Work
 Simple Coaching to Improve Productivity
 Why Being Resilient Is Essential To Success

New Personal Effectiveness (7-Habits)
 How To Build A Winning Team
 Strengthening your Ability To Influence

The Six Thinking Hats Method For Developing Critical Thinking Skills
 Service Quality Management
 The Way To Successfully Motivate Your Team

TECHNICAL TRAINING
Training yang berdampak spesifik kepada kemampuan teknis, seperti kemampuan mengolah data dengan Microsoft Excel, pemahaman alur proses produksi, dan kemampuan membuat slide presentasi. Silahkan tuliskan training yang bersifat Technical Skills sesuai kebutuhan anda.

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 4

Undangan Pelatihan

PT INDO LAKTO **Indofood CBP**

Undangan

Kepada Yth. : Peserta Training

Dari : HR – Organization Development

Tanggal : 4 Juni 2024

Perihal : Training HACCP

Dengan ini kami mengundang Bapak/Ibu untuk dapat hadir dalam Training HACCP yang akan dilaksanakan pada :

Hari/Tanggal : Rabu, 5 Juni 2024
Waktu : 09:00 WIB – 12:00 WIB
Tempat : Engineering Room

Mohon kehadiran Bapak/Ibu pada jadwal tersebut.
Demikian disampaikan terima kasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Sakti Ponce Prabowo
HR & GA Manager

PT INDO LAKTO **Indofood CBP**

Daftar Peserta
Training HACCP
Ruang Meeting Gold Monas

NO	NIK	NAMA	DEPARTEMEN	POSISI
1	20320142	Agus	OPR_Prod_Liq & Butter	Loading / unloading Operator
2	50089666	Burhanudin	OPR_Prod_Liq & Butter	OTC Supply Operator
3	50028662	Dani Fandhani	OPR_Prod_Liq & Butter	Packing Operator
4	50028666	Djunaedi	OPR_Prod_Liq & Butter	Labeller Operator
5	50106051	Fahmi Noor	OPR_Prod_Liq & Butter	Labeller Operator
6	50028667	Luthfi Hariri	OPR_Prod_Liq & Butter	Autoclave Operator
7	50033030	Pitri Anjanto	OPR_Prod_Liq & Butter	Labeller Operator
8	20130556	R Ivan Setiawan Tirta Kusuma	OPR_Prod_Liq & Butter	Lid Supply Operator

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024



- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 5

Proposal Non Routine Expenses (NREA)

NO		BENEFICIARY/PROGRAM	CURRENCY	AMOUNT	PURPOSE/OBJECTIVE
1	Biaya Snack Training HACCP Dept. Production Liquid & Butter Tgl. 5-6 Juni 2024	IDR	200,000	10 orang/hari @ Rp. 10.000,-	

PTINDOLAKTO		PROPOSAL NON ROUTINE EXPENSE	
DOC NO	: NP250224-0470	TYPE	
DATE	: 4-Jun-24	1. Employee Benefit (Recreation, additional parcel, etc)	<input type="checkbox"/>
DIVISION	: MFG Operation	2. Entertainment	<input type="checkbox"/>
BRANCH	: Dairy Jakarta	3. Religion Celebrating	<input type="checkbox"/>
DEPARTMENT	: HR_Administration	4. Company Meeting	<input type="checkbox"/>
COST CENTER	: 2502330001	5. Public Relation & Donation	<input type="checkbox"/>
TITLE	: Snack Training HACCP	6. Government Regulation	<input type="checkbox"/>
PLACE	: Jakarta	7. Unbudgeted Traveling & Unbudgeted Training	<input type="checkbox"/>
PERIOD/DUE DATE	: 5-Jun-24 - 6-Jun-24	8. Building Improvement (< Rp. 100 Juta)	<input type="checkbox"/>
BACKGROUND	: Kebutuhan Training Jakarta	9. Other Non Routine Expense (Exclcd category CEA/REA)	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITION			
REQUESTED BY	REVIEWED BY	APPROVED BY	
Submitted	Verified	Approved	Preliminary Approval
DEPT HEAD	HR and FAM	FM/GM	CHIEF LEVEL
Date :	Date :	Date :	Date :

REVIEW & RECOMMENDATION		
UNIT CORP. FINANCE	CORPORATE INDOFOOD	
	TREASURY DIVISION	CONTROLLER DIVISION
FINANCIAL ANALYST		
Date :	Date :	Date :

APPROVAL		
WAKADIV dan KADIV	BOD ICBP	BOD ISM
Date :	Date :	Date :

Checklists : Proposal Cost & Benefit Analysis Others (pls indicate): _____

DISBURSEMENT		REMAINING	DISBURSEMENT		REMAINING	DISBURSEMENT		REMAINING
DATE	AMOUNT (Rp)	(Rp)	DATE	AMOUNT (Rp)	(Rp)	DATE	AMOUNT (Rp)	(Rp)

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024

Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran 6

Gambaran Pelaksanaan Pelatihan



Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 7

Soal Pretest dan Posttest Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)

Nama :	NIK :	PRE /	POST
Departemen:	Mari/Tanggal:		
<p>1. Pernyataan mana di bawah ini yang benar :</p> <p>a. Food safety adalah konsep bahwa makanan tidak akan menyebabkan bahaya bagi konsumens ketika dipaparkan dan atau dimakan sesuai dengan anjuran penggunaannya.</p> <p>b. Control Measure adalah tindakan dan aktifitas yang dapat digunakan untuk mencegah atau menghilangkan bahaya keamanan makanan atau mengurangiya sehingga pada level yang dapat diterima.</p> <p>c. Critical Limit adalah Suatu kriteria yang dapat membedakan antara yang dapat diterima dengan yang tidak dapat diterima.</p> <p>d. Jawaban A, B dan C benar.</p> <p>e. Hanya jawaban A dan B yang benar.</p>		<p>4. Beda CCP dan OPRP adalah :</p> <p>a. OPRP bisa tidak ada critical limit sedang CCP ada</p> <p>b. Jika ada terjadi ketidak sesuaian, CCP bisa langsung melakukan tindakan koreksi sedangkan OPRP tidak</p> <p>c. OPRP tidak ada monitor tindakan pengendalian sedangkan CCP ada</p> <p>d. Hanya A dan B yang benar</p> <p>e. Semua jawaban benar</p>	
<p>2. Manakah yang dibawah ini termasuk PRP adalah :</p> <p>a. Program CIP</p> <p>b. Program Building Maintenance</p> <p>c. Program Good Manufacturing Practice dan Pest Control</p> <p>d. Temperatur Sealer pada mesin Filling</p> <p>e. Semua jawaban benar</p>		<p>5. Dalam melakukan penentuan CCP/OPRP/PRP maka perlu digunakan :</p> <p>a. CTP</p> <p>b. Decision Tree Proses</p> <p>c. Historical Data</p> <p>d. Program Sanitasi</p> <p>e. Tidak ada jawaban yang benar</p>	
<p>3. PRP adalah :</p> <p>a. Kondisi dasar yang diperlukan untuk memelihara higienitas lingkungan sepanjang rantai pangan untuk persyaratan produksi pangan aman.</p> <p>b. Tindakan yang dilakukan untuk menghilangkan ketidak sesuaian.</p> <p>c. Gambaran Sistematis urutan step step atau operasi yang dipergunakan.</p> <p>d. Kemungkinan terjadi nya potensi hazard pada Rantai pangan.</p> <p>e. Tidak ada jawaban yang benar.</p>		<p>6. Pernyataan Risk Assesment yang benar adalah :</p> <p>a. Suatu cara untuk menetapkan tingkat resiko dari potensi bahaya yang teridentifikasi.</p> <p>b. Risk assessment hanya dua yakni Significant dan Non Significant</p> <p>c. Jika Risk Assesmentnya tidak signifikan maka akan menjadi PRP.</p> <p>d. Jika Risk Assesmentnya bahaya Significant maka akan dilanjutkan ke Decision Tree</p> <p>e. Semua jawaban Benar</p>	
<p>Training & Organizational Development</p> <p>PT INDOLAKTO</p>		<p>Training & Organizational Development</p> <p>PT INDOLAKTO</p>	

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024



Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 8

Form Evaluasi Pasca Pelatihan

PT INDOLAKTO **Indofood CBP**

FORM EVALUASI PASCA PELATIHAN
(Diisi oleh Department Head / Atasan Langsung Peserta)

F CIL HRD 03 08
Tgl. Dikuratori : 04 Desember 2014
Halaman : 1 dari 1
No. Revisi : 1

Nama : _____ Jabatan : _____
Departemen : _____ Tanggal Pelaksanaan : _____
Divisi : _____ Sifat Pelatihan : _____
Jenis Pelatihan : _____
Nama Pelatihan : _____

1. TUJUAN PELATIHAN

- Peserta memahami definisi HACCP, CCP, dan OPRP
- Mengetahui CCP dan OPRP yang ada di area tempat kerja Masing-masing
- Mengetahui alasan mengapa CCP dan OPRP perlu untuk dikendalikan

2. YANG DINILAI

		Nilai	
		Sebelum	Sesudah
a. Pengetahuan :			
Memahami definisi HACCP, CCP dan OPRP			
Memahami CCP dan OPRP di area tempat kerja masing-masing			
Alasan CCP dan OPRP perlu untuk dikendalikan			
b. Keterampilan :			
Penerapan sytem HACCP pada area kerja masing –masing			
c. Sikap – Perilaku :			
Melaksanakan pekerjaan sesuai dengan WI/SOP			

3. HARAPAN, KOMENTAR DAN SARAN UNTUK PESERTA

-
-
-

Keterangan Point 2

Level Proficiency	>80	Sangat Baik
	71-80	Baik
	61-70	Cukup
	<60	Kurang

Jakarta, 09 Februari 2023

Yang Menilai Mengetahui

Atasan Langsung Department Head, FM/GM

Note:

- Training Soft Skill dinilai setelah 6 bulan mengikuti training
- Training Technical dinilai setelah 3 bulan mengikuti training
- Jika tidak dilakukan penilaian, maka peserta dan penilai tidak diijinkan mengikuti program selanjutnya.

*coret yang tidak sesuai

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024

Hak Cipta :

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Lampiran 9

Tampilan SAP-HR

The screenshot displays the SAP HR Training and Event Management Master Data Catalog. The interface shows a tree view on the left with folders for various training types, and a list of data on the right. The data includes event types like Dairy, Edukasi Kesehatan, External Soft Skill Training, etc., with their corresponding SAP IDs and codes.

Folder Name	SAP ID	Code
Current plan 01.01.2023 - 31.12.2023		
▶ Dairy	L 50340698	Dairy
▶ Edukasi Kesehatan	L 50342624	EDKES1216
▶ External Soft Skill Training	L 50340895	SOFTEXT
▶ External Technical Training	L 50340709	TECHEXT
▶ General External Training	L 50360187	GENEXT
▶ General Internal Training	L 50360186	GENINT
▶ Internal Soft Skill Training	L 50340887	SOFTINT
▶ Internal Technical Training	L 50340708	TECHINT
▶ SHE External Training	L 50360189	SHEEXT
▶ SHE Internal Training	L 50360188	SHEINT
▶ System Management External Training	L 50340707	SMEXT
▶ System Management Internal Training	L 50340705	SMINT
▶ Unassigned business event types		

Sumber: PT Indolakto Jakarta, 2024

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta