
 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

NO. SALINAN : 0001


NAMA PEMEGANG : Erlies Sartini

TANDA TANGAN		
NAMA	Ananto Wardono	Erlies Sartini
JABATAN	Direktur Teknik, Produksi & Quality	Wakil Manajemen
TANGGAL		


 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

DAFTAR ISI


Bab Manual	JUDUL	Hal
	Lembar Pengesahan	1
	Daftar Isi	2
1.0	Matriks Referensi Sistem Manajemen Terpadu	6
2.0	Pengenalan Perusahaan	10
	2.1. Deskripsi jenis produk yang aman untuk pangan	11
3.0	Pendahuluan	12
	3.1 Latar Belakang	12
	3.2 Tujuan	12
	3.3 Ruang Lingkup	13
	3.3.1 Umum	13
	3.3.2 Aplikasi	13
	3.4 Penyusunan, Pengesahan dan Pendistribusian	14
	3.5 Revisi dan Penerbitan Ulang	14
4.0	Kebijakan, Sasaran dan Sistem Manajemen Terpadu : Mutu, Keamanan Pangan dan K3	15
	4.1. Kebijakan Mutu, Keamanan Pangan dan K3	15
	4.2. Sasaran Mutu, Keamanan Pangan dan K3	17
	4.3. Sistem Manajemen Terpadu	17
	4.3.1 Penyajian Sistem Manajemen Terpadu	17
5.0	Mekanisme Aplikasi Organisasi	18
	5.1 Wewenang dan Tanggungjawab	18
	5.2 Struktur Organisasi	19
	5.3 Tugas dan Tanggungjawab Wakil Manajemen (WM)	20

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---


Bab Manual	JUDUL	Hal
6.0	Bisnis Proses	21
7.0	Penjualan	22
	7.1 <i>Diagram Keterkaitan</i>	22
	7.2 <i>Umum</i>	23
	7.3 <i>Penanganan Order</i>	23
	7.4 <i>Penanganan Keluhan dan Survey Kepuasan Pelanggan</i>	23
8.0	Perencanaan Produksi dan Material	24
	8.1 <i>Diagram Keterkaitan</i>	24
	8.2 <i>Umum</i>	25
	8.3 <i>Perencanaan Produksi dan Material</i>	25
9.0	Penanganan Material	26
	9.1 <i>Diagram Keterkaitan</i>	26
	9.2 <i>Umum</i>	27
	9.3 <i>Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Baku dan Bahan Penolong</i>	27
	9.4 <i>Penerimaan, Penyimpanan, dan Pengeluaran Barang</i>	27
10.0	Produksi	29
	10.1 <i>Diagram Keterkaitan</i>	29
	10.2 <i>Umum</i>	30
	10.2.1 <i>Pengendalian Proses Fermentasi</i>	30
	10.2.2 <i>Pengendalian Proses Distilasi</i>	31
11.0	Penanganan Produk Jadi	32
	11.1 <i>Diagram Keterkaitan</i>	32
	11.2 <i>Umum</i>	33
	11.3 <i>Penerimaan dan Pengeluaran Produk Jadi</i>	33
	11.4 <i>Distribusi</i>	33

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Bab Manual	JUDUL	Hal
12.0	Pendukung Produksi 12.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 12.2 <i>Umum</i> 12.3 <i>Perawatan dan Perbaikan Mesin Produksi</i> 12.4 <i>Kalibrasi Alat Uji dan Alat Ukur</i> 12.5 <i>Utilitas</i>	35 35 36 36 37 37
13.0	Pembelian 13.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 13.2 <i>Umum</i> 13.3 <i>Pembelian Bahan Baku</i> 13.4 <i>Pembelian Barang dan Jasa</i> 13.5 <i>Seleksi dan Evaluasi Pemasok (Supplier)</i>	38 38 39 39 40 40
14.0	Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan 14.1 <i>Umum</i> 14.2 <i>Perencanaan Mutu dan Sistem Keamanan Pangan</i> 14.3 <i>Pengendalian Mutu</i> 14.3.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 14.3.2 <i>Inspeksi Bahan Baku, Inspeksi dalam Proses dan Produk Jadi</i> 14.3.3 <i>Penanganan Produk Tidak Sesuai</i> 14.3.4 <i>Verifikasi Cleaning Mesin Produksi</i> 14.4 <i>Evaluasi dan Perbaikan</i> 14.4.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 14.4.2 <i>Tindakan Perbaikan</i> 14.4.3 <i>Tinjauan Manajemen</i> 14.4.4 <i>Audit Internal</i> 14.4.5 <i>Pengelolaan Dokumen</i> 14.4.5.1 <i>Pengendalian Dokumen</i> 14.4.5.2 <i>Pengendalian Catatan</i> 14.4.6 <i>Identifikasi dan Kemamputelusuran</i> 14.4.7 <i>Penarikan Produk & Penanganan Produk pada Keadaan Darurat</i> 14.4.8 <i>Identifikasi Bahaya & Pengendalian Titik Kritis</i> 14.4.9 <i>Manajemen Perubahan</i> 14.4.10 <i>Verifikasi CCP</i> 14.4.11 <i>Analisa Resiko dan Peluang</i> 14.4.12 <i>Identifikasi TACCP dan VACCP</i>	41 41 42 43 43 44 44 44 45 45 46 46 48 49 50 50 51 51 52 52 53 53 53 54

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Bab Manual	JUDUL	Hal
15.0	Pengembangan Sumber Daya Manusia 15.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 15.2 <i>Umum</i> 15.3 <i>Perencanaan Sumber Daya Manusia</i> 15.4 <i>Rekrutasi dan Seleksi</i> 15.5 <i>Pelatihan dan Pengembangan</i> 15.6 <i>Perencanaan dan Pengembangan Karir</i>	55 55 56 56 57 57 58
16.0	Umum 16.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 16.2 <i>Perawatan dan Perbaikan Fasilitas Umum</i> 16.3 <i>Pengendalian Keluar-Masuk Barang dan Angkutan</i> 16.4 <i>Penerimaan Tamu dan Pengamanan Perusahaan</i>	59 59 59 60 60
17.0	Teknologi Informasi 17.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 17.2 <i>Umum</i> 17.3 <i>Instalasi HW/SW, Pemeliharaan dan Perbaikan serta Back-Up</i>	61 61 61 62
18.0	Keselamatan, Kesehatan dan Lingkungan Kerja 18.1 <i>Diagram Keterkaitan</i> 18.2 <i>Umum</i> 18.3 <i>Implementasi Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja</i> 18.4 <i>Pengendalian Hama</i>	63 63 64 64 66
	Lampiran-1 : Sejarah Revisi	67

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

1.0 Matrik Referensi Sistem Manajemen Terpadu

Klausul ISO 9001:2015		Klausul FSSC 22000		Klausul ISO 45001:2018		SM Terpadu PT. MRI
No	Judul	No	Judul	No	Judul	BAB MANUAL
4	Konteks Organisasi	4	Konteks organisasi	4	Konteks Organisasi	2.0 ; 5.0 ; 6.0
4.1	Memahami Organisasi & Konteksnya	4.1	Memahami Organisasi & Konteksnya	4.1	Memahami Organisasi & Konteksnya	2.0 ; 5.0 ; 6.0
4.2	Memahami Kebutuhan & Harapan Pihak yang Berkepentingan	4.2	Memahami Kebutuhan & Harapan Pihak yang Berkepentingan	4.2	Memahami Kebutuhan & Harapan Pihak yang Berkepentingan	
4.3	Menentukan Lingkup SMM	4.3	Menentukan Lingkup SMK3	4.3	Menentukan Lingkup SMK3	3.3
4.4	Sistem Manajemen Mutu	4.4	Sistem Manajemen Keamanan Pangan	4.4	Sistem Manajemen Keselamatan, Kesehatan Kerja	6.0
5	Kepemimpinan	5	Kepemimpinan	5	Kepemimpinan dan Partisipasi Pekerja	5.1
5.1	Kepemimpinan dan Komitmen	5.1	Kepemimpinan dan Komitmen	5.1	Kepemimpinan dan Komitmen	4.0 ; 5.1
5.1.1	Umum		-			
5.1.2	Fokus ke Pelanggan		-			
5.2	Kebijakan Mutu	5.2	Kebijakan Keamanan Pangan	5.2	Kebijakan K3	4.1
5.2.1	Menetapkan Kebijakan Mutu	5.2.1	Menetapkan Kebijakan Keamanan Pangan			
5.2.2	Mengkomunikasikan Kebijakan Mutu	5.2.2	Mengkomunikasikan Kebijakan Keamanan Pangan			
5.3	Peran Organisasi, Tanggung Jawab dan Wewenang	5.3	Peran Organisasi, Tanggung Jawab dan Wewenang	5.3	Peran Organisasi, Tanggung Jawab dan Wewenang	5.1 ; 5.2
	-		-	5.4	Konsultasi dan Partisipasi Pekerja	5.1 ; 5.2
6	Perencanaan	6	Perencanaan	6	Perencanaan	4.1 ; 4.2 ; 4.3
6.1	Tindakan untuk Mengatasi Resiko dan Peluang	6.1	Tindakan untuk Mengatasi Resiko dan Peluang	6.1	Tindakan untuk Mengatasi Resiko dan Peluang	14.4.11 ; 18.3
6.1.1	Umum			6.1.1	Umum	14.4.11
				6.1.2	Identifikasi Bahaya dan Penilaian Resiko dan Peluang	18.3
				6.1.3	Penetapan Persyaratan Hukum dan Persyaratan Lainnya	
6.1.2	Rencana Tindakan			6.1.4	Tindakan Perencanaan	14.4.11
6.2	Sasaran Mutu dan Perencanaan untuk Mencapainya	6.2	Sasaran Sistem Keamanan Pangan dan Perencanaan untuk Mencapainya	6.2	Sasaran K3 dan Perencanaan untuk Mencapainya	4.2
6.2.1	Sasaran Mutu	6.2.1	Sasaran Sistem Keamanan Pangan	6.2.1	Sasaran K3	4.2
6.2.2	Perencanaan untuk Mencapai Sasaran Mutu	6.2.2	Perencanaan untuk Mencapai Sasaran Keamanan Pangan	6.2.2	Perencanaan untuk Mencapai Sasaran K3	4.2
6.3	Rencana Perubahan	6.3	Rencana Perubahan			14.4.9
7	Dukungan	7	Dukungan	7	Dukungan	
7.1	Sumber Daya	7.1	Sumber Daya	7.1	Sumber Daya	15.3 ; 15.4 ; 15.5 ; 15.6
7.1.1	Umum	7.1.1	Umum			
7.1.2	Personil	7.1.2	Personil			5.1 ; 15.0



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

Klausul ISO 9001:2015		Klausul FSSC 22000		Klausul ISO 45001:2018		SM Terpadu PT. MRI
No	Judul	No	Judul	No	Judul	BAB MANUAL
7.1.3	Infrastruktur	7.1.3	Infrastruktur			16.0 ; 17.0
7.1.4	Lingkungan untuk Operasional Proses	7.1.4	Lingkungan Kerja			16.0 ; 17.0 ; 18.0
7.1.5	Sumber Daya Pemantauan dan Pengukuran	7.1.5	Elemen yang Dikembangkan secara Eksternal dari Sistem Manajemen Kemanan Pangan			14.3.4
7.1.6	Pengetahuan Organisasi	7.1.6	Pengendalian Proses, Produk atau Jasa yang disediakan secara Eksternal			
7.2	Kompetensi	7.2	Kompetensi	7.2	Kompetensi	15.0
7.3	Kepedulian	7.3	Kepedulian	7.3	Kepedulian	15.0
7.4	Komunikasi	7.4	Komunikasi	7.4	Komunikasi	7.3 ; 7.4 ; 18.0
		7.4.1	Umum	7.4.1	Umum	
		7.4.3	Komunikasi Internal	7.4.2	Komunikasi Internal	Matriks Komunikasi Internal
		7.4.2	Komunikasi Eksternal	7.4.3	Komunikasi Eksternal	Matriks Komunikasi Eksternal
7.5	Informasi Terdokumentasi	7.5	Informasi Terdokumentasi	7.5	Informasi Terdokumentasi	14.4.5
7.5.1	Umum	7.5.1	Umum	7.5.1	Umum	14.4.5
7.5.2	Penyusunan dan Pembaharuan	7.5.2	Penyusunan dan Pembaharuan	7.5.2	Penyusunan dan Pembaharuan	14.4.5
7.5.3	Pengendalian Informasi Terdokumentasi	7.5.3	Pengendalian Informasi Terdokumentasi	7.5.3	Pengendalian Informasi Terdokumentasi	14.4.5
8	Operasi	8	Operasi	8	Operasi	8.3 ; 10.0
8.1	Perencanaan dan Pengendalian Operasional	8.1	Perencanaan dan Pengendalian Operasional	8.1	Perencanaan dan Pengendalian Operasional	8.3 ; 10.0 ; 11.0 ; 14.2
				8.1.1	Umum	
				8.1.2	Menghilangkan Bahaya dan Mengurangi Resiko K3	
8.2	Persyaratan Produk dan Jasa	8.2	Program-Program Prasyarat			10.0 - 14.0
8.2.1	Komunikasi Pelanggan					7.3 ; 7.4
8.2.2	Menentukan Persyaratan Produk dan Jasa					
8.2.3	Tinjauan Persyaratan Produk dan Jasa					
8.2.4	Perubahan Persyaratan Produk dan Jasa					
8.3	Desain dan Pengembangan Produk dan Jasa					Tidak diaplikasikan
8.3.1	Umum					
8.3.2	Rencana Desain dan Pengembangan					
8.3.3	Masukan Desain dan Pengembangan					
8.3.4	Pengendalian Desain dan Pengembangan					



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

Klausul ISO 9001:2015		Klausul FSSC 22000		Klausul ISO 45001:2018		SM Terpadu PT. MRI
No	Judul	No	Judul	No	Judul	BAB MANUAL
8.3.5	Keluaran Desain dan Pengembangan					
8.4	Pengendalian Penyedia Eksternal dan Jasa			8.1.4	Pembelian	13.3 ; 13.4 ; 13.5
8.4.1	Umum			8.1.4.1	Umum	
8.4.2	Tipe dan Tingkat Pengendalian			8.1.4.2	Kontraktor	
8.4.3	Informasi Penyedia Eksternal			8.1.4.3	Outsourcing	
8.5	Penyelenggaraan Produksi dan Jasa					10.3 ; 10.4 ; 12.3 ; 12.4
8.5.1	Pengendalian Penyelenggaraan Produksi dan Jasa					
8.5.2	Identifikasi dan Mampu Telusur	8.3	Sistem Mampu Telusur			14.4.6
8.5.3	Properti Milik Pelanggan atau Penyedia Eksternal					
8.5.4	Pengawetan					
8.5.5	Kegiatan Paska Pengiriman					
8.5.6	Pengendalian Perubahan			8.1.3	Manajemen Perubahan	14.4.9
8.6	Release Produk dan Jasa					11.3 ; 14.3
		8.4	Kesiapsiagaan dan Tanggap Darurat	8.2	Kesiapsiagaan dan Tanggap Darurat	18.3
		8.4.1	Umum			
		8.4.2	Penanganan Situasi Darurat dan Insiden			14.4.7 ; 18.3
		8.5	Pengendalian Bahaya			14.4.8
		8.5.1	Langkah-Langkah Awal untuk melakukan Analisis Bahaya			14.4.8
		8.5.1.1	Umum			14.4.8
		8.5.1.2	Karakteristik Bahan Baku, Ingredient dan Bahan Kontak Produk			14.4.8
		8.5.1.3	Karakteristik Produk Akhir			14.4.8
		8.5.1.4	Tujuan Penggunaan			14.4.8
		8.5.1.5	Diagram Alir dan Deskripsi Proses			14.4.8
		8.5.2	Analisa Bahaya			14.4.8
		8.5.3	Validasi Tindakan Pengendalian dan Kombinasi Tindakan Pengendalian			14.4.10
		8.5.4	Rencana Pengendalian Bahaya (Rencana HACCP/OPRP)			14.4.10
		8.5.4.1	Umum			14.4.10
		8.5.4.2	Penetapan Batas Kritis dan Kriteria Tindakan			14.4.10
		8.5.4.3	Sistem Pemantauan di CCP dan untuk OPRP			14.4.10
		8.5.4.4	Tindakan ketika Batas Kritis / Kriteria Tindakan Tidak Terpenuhi			14.4.10



PT. Molindo Raya Industrial


CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

Klausul ISO 9001:2015		Klausul FSSC 22000		Klausul ISO 45001:2018		SM Terpadu PT. MRI
No	Judul	No	Judul	No	Judul	BAB MANUAL
		8.5.4.5	Penerapan Rencana Pengendalian Bahaya			14.4.10
		8.6	Memperbarui Informasi Penentuan PRP dan Rencana Pengendalian Bahaya			14.4.10
		8.7	Pengendalian Pemantauan dan Pengukuran			14.4.10
		8.8	Verifikasi Terkait PRP dan Rencana Pengendalian Bahaya			14.4.10
8.7	Pengendalian Output yang tidak sesuai	8.9	Pengendalian Ketidaksesuaian Produk dan Proses			14.3.3
		8.9.1	Umum			14.3.3
		8.9.2	Koreksi			14.3.3
		8.9.3	Tindakan Koreksi			14.3.3
		8.9.4	Penanganan Produk yang Berpotensi Tidak Aman			14.3.3
		8.9.5	Penarikan/Penarikan Kembali			14.4.7
9	Evaluasi Kinerja	9	Evaluasi Kinerja Sistem Manajemen Keamanan Pangan	9	Evaluasi Kinerja	14.4.3 ; 14.4.4
9.1	Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi	9.1	Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi	9.1	Pemantauan, Pengukuran, Analisis dan Evaluasi	14.0
9.1.1	Umum	9.1.1	Umum	9.1.1	Umum	
9.1.2	Kepuasan Pelanggan	-	-			7.4
9.1.3	Analisis dan Evaluasi	9.1.2	Analisis dan Evaluasi	9.1.2	Evaluasi Kepatuhan	
9.2	Audit Internal	9.2	Audit Internal	9.2	Audit Internal	14.4.4
				9.2.1	Umum	14.4.4
				9.2.2	Program Audit Internal	14.4.4
9.3	Tinjauan Manajemen	9.3	Tinjauan Manajemen	9.3	Tinjauan Manajemen	14.4.3
9.3.1	Umum	9.3.1	Umum			14.4.3
9.3.2	Masukan Tinjauan Manajemen	9.3.2	Masukan Tinjauan Manajemen			14.4.3
9.3.3	Keluaran Tinjauan Manajemen	9.3.3	Keluaran Tinjauan Manajemen			14.4.3
10	Peningkatan	10	Peningkatan	10	Peningkatan	14.4.2
10.1	Umum			10.1	Umum	14.4.2
10.2	Ketidaksesuaian dan Tindakan Perbaikan	10.1	Ketidaksesuaian dan Tindakan Perbaikan	10.2	Insiden, Ketidaksesuaian dan Tindakan Perbaikan	14.4.2
		10.2	Peningkatan secara Berkesinambungan, Pembaruan FSMS			14.4.2
10.3	Perbaikan Berkesinambungan	10.3	Perbaikan Berkesinambungan	10.3	Perbaikan Berkesinambungan	14.4.2

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

2.0. PENGENALAN PERUSAHAAN

PT. Molindo Raya Industrial adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri Fermentasi molasses dengan produk utama Etanol dan Spiritus serta produk samping Pupuk Kalium dan Pupuk Organik (sebagai hasil proses pengolahan limbah industri etanol) dengan modal seluruhnya PMDN. Perusahaan ini merupakan salah satu Unit Bisnis dari Molindo group yang berdiri sejak tahun 1973.

Lokasi PT. Molindo Raya adalah di Lawang, Kabupaten Malang, yang terletak sekitar 18 Km sebelah Utara kota Malang dan 70 Km sebelah Selatan Surabaya, ibukota Jawa Timur. Kapasitas terpasang perusahaan ini adalah 80.000 KL/tahun (dengan 340 hari kerja/tahun).


Bahan baku yang digunakan adalah Cane Molasses/Tetes Tebu, yang merupakan limbah dari proses pengolahan gula di pabrik gula dan hanya diperoleh hanya pada saat musim giling tebu (sekitar 6 bulan). Oleh karena itu inventori harus mempunyai tangki untuk molasses yang memadai (buffer stock) agar kesinambungan proses produksi etanol dapat berjalan dengan baik sepanjang tahun. Dengan demikian walaupun pabrik gula sedang tidak aktif, PT. Molindo Raya Industrial masih dapat memproduksi dengan baik.

Proses produksi utama yang digunakan adalah proses Fermentasi dan proses Distilasi bertingkat untuk memproduksi Etanol dengan tingkat mutu sebagai berikut :

- Anhydrous Ethanol
- Super Grade Quality
- Extra Super Grade Quality
- Prime Grade Quality
- Technical Grade Quality (bahan pembuat spiritus)

Produk tersebut diperuntukkan bagi pasar lokal dan ekspor. Untuk pasar ekspor yang utama adalah wilayah Asia, seperti Taiwan, Thailand, Philipina dan Singapore. Etanol didistribusikan menggunakan berbagai jenis packaging tergantung permintaan, yaitu : drum, lori tank, iso tank atau ship tank dari pelabuhan yang terdekat di pulau Jawa. Etanol umumnya digunakan untuk industri-industri dibawah ini :

- Kosmetik dan parfum
- Rokok


 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

- Beverage
- Farmasi, ekstraksi herbal, obat tradisional, essence, flavor
- Cat, tinta, printing solvent
- Bio fuel dan bahan baku industri turunan ethanol lain.

PT. Molindo Raya Industrial juga merupakan industri Etanol yang ramah terhadap lingkungan. Secara prinsip tidak ada limbah yang tersisa didalam rangkaian proses produksinya. Hal tersebut dibuktikan dengan proses pengolahan limbah yang menghasilkan pupuk Organik dan pupuk Kalium sebagai substitusi pupuk KCl yang selama ini masih import.

2.1. DESKRIPSI JENIS PRODUK YANG AMAN UNTUK PANGAN

NAMA PRODUK	ETANOL / ETIL ALKOHOL
JENIS PRODUK	1. Etanol Prime Grade 2. Etanol Super Grade 3. Etanol Extra Super Grade
BAHAN BAKU	Molasses / Tetes Tebu
PROSES PEMBUATAN	Proses Fermentasi Molasses dengan bantuan yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yang selanjutnya dimurnikan dengan Proses Distilasi bertingkat .
SPEKIFIKASI PRODUK	Dokumen tersendiri
CARA PENGEMASAN	Isi ulang dalam kemasan : 1. Drum Plastik HDPE kapasitas 200 liter 2. Road Tank / Isotank
PENGUNAAN PRODUK	Digunakan sebagai bahan baku maupun pelarut pada industri Kosmetik, Farmasi, Sigaret, Flavour, Beverages, Jamu dan industri turunan ethanol lain.
PEMASARAN	Lokal dan Ekspor (Singapore, Taiwan, Philipina, Vietnam)

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

3.0 PENDAHULUAN

3.1 LATAR BELAKANG


Corporate Manual ini disusun dengan mengacu kepada Sistem Manajemen Mutu; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 – ISO 22000:2018 – ISO/TS 22002-1:2009 – FSSC 22000 Additional Requirements dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja; ISO 45001:2018 yang diterapkan secara terpadu. Sistem Corporate Manual PT. Molindo Raya Industrial menjadi acuan model bisnis proses secara keseluruhan dan persyaratan aplikasi elemen-elemen Sistem Manajemen Mutu; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja; ISO 45001:2018 dapat dipetakan pada seluruh proses yang ada di PT. Molindo Raya Industrial. Corporate Manual ditetapkan sebagai pedoman agar tujuan organisasi sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan keamanan pangan yang memperdulikan keselamatan dan kesehatan karyawan. Corporate Manual berisi tentang kebijakan-kebijakan dan sasaran- sasaran yang saling berhubungan yang dipakai untuk membuat program kerja diseluruh fungsi. Hal ini akan memberikan jaminan bahwa seluruh proses akan terintegrasi secara horizontal dan vertikal.

Corporate Manual disusun berdasarkan pada : (a) Prosedur-prosedur dan instruksi-instruksi formal, (b) Pemberian Tanggungjawab, (c) Dokumen-dokumen rujukan. Keseluruhan bisnis proses didalam sistem menjadi tanggungjawab Direktur Utama sebagai pimpinan puncak. Kebijakan terpadu yang dirumuskan harus memberikan perhatian utama pada komitmen manajemen untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dan meningkatkan terus menerus efektifitas dari Sistem Manajemen Mutu ; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ; FSSC 22000 dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja ; ISO 45001:2018 serta memberikan suatu kerangka kerja untuk penetapan dan peninjauan ulang kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja yang berwawasan terhadap lingkungan hidup.

3.2. TUJUAN

Corporate Manual disusun dengan tujuan untuk :

- a. Menetapkan garis-garis besar operasional sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

perusahaan yang ditetapkan dan harus dipatuhi oleh seluruh stakeholder secara berkelanjutan

- b. Menetapkan wewenang dan tanggung jawab personil manajemen dalam struktur organisasi perusahaan guna penerapan sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja yang efektif.
- c. Memberikan prosedur umum bagi seluruh kegiatan yang berkaitan dengan sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja.
- d. Memberikan jaminan tentang sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja yang konsisten dan handal dalam rangka memuaskan pelanggan.
- e. Menunjukkan komitmen bagi strategi perbaikan kinerja perusahaan secara terus menerus.
- f. Memenuhi persyaratan dokumentasi Sistem Manajemen Mutu ; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ; FSSC 22000 dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja ; ISO 45001:2018.


3.3 RUANG LINGKUP

3.3.1 Umum

Seluruh proses yang berdampak pada kepuasan pelanggan dan tingkat kualitas produk dan pelayanan, keamanan pangan produk yang dihasilkan serta aspek keselamatan dan kesehatan kerja, harus diberikan pada pelanggan dan seluruh stakeholder. **Sistem manajemen terpadu di perusahaan ini tidak mencakup aktivitas secara keseluruhan desain dan pengembangan produk dan jasa (ISO 9001:2015 klausul 8.3 keseluruhan).**

3.3.2 Aplikasi

Proses – proses di dalam sistem manajemen terpadu yang memberikan dampak langsung pada kepuasan pelanggan; keamanan pangan dan aspek K3 adalah sebagai berikut :

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

- Penjualan
- Perencanaan Produksi dan Material
- Pembelian dan Penanganan Material
- Proses Produksi Etanol dan pendukungnya
- Penanganan Produk Jadi
- Penjaminan Kualitas
- Pengembangan Sumber Daya Manusia
- Pemeliharaan Infrastruktur dan Umum
- Pengembangan Teknologi Informasi
- Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja

3.4. PENYUSUNAN, PENGESAHAN DAN PENDISTRIBUSIAN


Corporate Manual disusun dan dikelola oleh Wakil Manajemen (WM) / Management Representative (MR) / Food Safety Team Leader (FSTL) dan dinyatakan berlaku setelah mendapat persetujuan dari Direktur Utama.

Corporate Manual asli merupakan dokumen terbitan terkini yang tidak didistribusikan dan hanya digunakan sebagai master. Untuk mencapai tujuan pada butir 3.2.c, maka Corporate Manual dapat diakses dan dibaca oleh seluruh karyawan pada komputer yang ada di masing-masing bagian melalui jaringan intranet pada alamat : **<http://192.168.13.4/APPISO>**

Corporate Manual dimungkinkan untuk didistribusikan pada eksternal perusahaan dalam bentuk salinan tidak terkendali yang dibubuhi stempel “Dokumen Tak Terkendali” dengan persetujuan tertulis Direktur Utama dan sepengetahuan Wakil Manajemen (WM). Salinan tersebut tidak tercatat dan tidak terkendali terhadap perubahan-perubahan yang terjadi.

3.5. REVISI DAN PENERBITAN ULANG

Pada dasarnya revisi dapat dilakukan setiap saat jika terjadi perubahan pada proses bisnis untuk menjamin dinamika sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja yang akurat dan terkini. Setiap perubahan dan perbaikan pada Corporate Manual ini akan dicatat pada lembar Sejarah Revisi. Perubahan dan perbaikan dilakukan dengan menggantikan

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

seluruh halaman yang bersangkutan. Tidak dibenarkan untuk melakukan perubahan atau perbaikan dengan tulisan tangan maupun tik pada bagian yang diubah saja.

Manakala revisi, maka Corporate Manual asli akan diberikan stempel “Tidak Terpakai” sebagai indikator bahwa dokumen tersebut dinyatakan kadaluwarsa dan selanjutnya bisa dimusnahkan atau disimpan jika diperlukan. Setelah 10 (sepuluh) kali terjadi revisi, maka Corporate Manual harus diterbitkan ulang yang ditandai dengan berubahnya nomor edisi menjadi naik satu tingkat sedangkan dokumen yang lama dapat dimusnahkan.

Jika dalam waktu 5 tahun tidak terjadi perubahan, maka Corporate Manual harus ditinjau kembali dan diterbitkan ulang dengan edisi baru, sedangkan dokumen yang lama dapat dimusnahkan.


4.0 KEBIJAKAN, SASARAN DAN SISTEM MANAJEMEN TERPADU : MUTU, KEAMANAN PANGAN DAN K3

4.1. KEBIJAKAN MUTU, KEAMANAN PANGAN, KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja merupakan suatu bentuk komitmen dari manajemen yang identik dengan visi perusahaan. Sebagaimana telah ditetapkan oleh manajemen bahwa kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja PT. Molindo Raya Industrial adalah :

PT. Molindo Raya Industrial bertekad untuk menjadi yang terdepan dalam mengembangkan industri etanol, berorientasi pada pelanggan, memiliki kualitas produk kelas dunia dan memenuhi standar keamanan pangan, memiliki kepedulian terhadap keselamatan dan kesehatan kerja serta lingkungan hidup.

Dalam memenuhi tekad tersebut, kami seluruh elemen perusahaan memiliki dedikasi tinggi dan berkomitmen untuk melakukan upaya **perbaikan berkesinambungan** dalam :

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---


1. Memberikan kepuasan pada pelanggan.
2. Mencapai kualitas produk kelas dunia yang memenuhi standar keamanan pangan.
3. Mengembangkan profesionalisme sumber daya manusia.
4. Mengendalikan resiko K3 dan mencegah setiap kerugian, kecelakaan serta penyakit akibat kerja.
5. Selalu berkonsultasi dengan pekerja sehubungan dengan isu-isu K3 dan mendorong partisipasi pekerja yang proaktif.
6. Mematuhi peraturan perundangan dan persyaratan lainnya serta mengkomunikasikan setiap perubahan peraturan perundangan, ketentuan dan kebijakan kepada seluruh karyawan dan pihak terkait.
7. Menerapkan dan mengembangkan Sistem Manajemen Mutu, Keamanan Pangan serta Keselamatan dan Kesehatan Kerja dengan benar dan konsisten.

Manajemen berkepentingan untuk menyediakan seluruh sumber daya dan pendukung yang dibutuhkan untuk menjamin bahwa kebijakan terpadu dapat dilaksanakan. Sistem Manajemen Mutu; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja; ISO 45001:2018 diadopsi sebagai sebuah kerangka untuk meraih tujuan utama Perusahaan yaitu, memperoleh kepuasan pelanggan, produk yang aman, yang mempertimbangkan aspek keselamatan dan kesehatan kerja.

Seluruh anggota sistem mempunyai tanggungjawab untuk menjelaskan kebijakan terpadu dan mengkomunikasikan pada seluruh karyawan dan stakeholder dalam upaya memberikan keyakinan bahwa semua kebijakan dapat dimengerti secara baik saat melakukan tugas sesuai dengan fungsinya masing-masing. Kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja menjadi panduan dalam menyusun sasaran-sasaran perusahaan dan bagian. Kebijakan terpadu tersebut secara periodik akan dikaji ulang agar tetap layak (sesuai) dengan dinamika dan perkembangan perusahaan.

Dokumen terkait :

Kebijakan Mutu, Keamanan Pangan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja PT. Molindo Raya Industrial

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

4.2. SASARAN MUTU, KEAMANAN PANGAN SERTA KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA

Manajemen puncak PT. Molindo Raya Industrial telah menetapkan sasaran mutu, sasaran keamanan pangan dan sasaran keselamatan dan kesehatan kerja yang dapat diukur dan relevan dengan kebijakan terpadu PT. Molindo Raya Industrial sesuai dengan bagian dan fungsinya masing-masing, termasuk hal-hal yang diperlukan untuk memenuhi persyaratan pelanggan, keamanan pangan maupun aspek K3 untuk menjamin bahwa komitmen dipenuhi. Sasaran mutu, sasaran keamanan pangan dan sasaran keselamatan dan kesehatan kerja tersebut ditinjau dari persepektif keuangan, perspektif pelanggan, perspektif proses internal serta perspektif pertumbuhan dan pembelajaran, dimana sasaran tersebut bersifat dinamis dan merupakan “perbaikan secara berkesinambungan”. Sasaran tersebut didokumentasikan pada bagian yang terpisah dari Corporate Manual ini.

Dokumen terkait :

Sasaran Terpadu PT. Molindo Raya Industrial

4.3 SISTEM MANAJEMEN TERPADU


4.3.1 Penyajian Sistem Manajemen Terpadu

Sistem Manajemen Terpadu perusahaan disajikan dalam bentuk dokumen yang penyusunannya didasarkan atas klausul-klausul Sistem Manajemen Mutu; ISO 9001:2015, Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 dan Sistem Manajemen Keselamatan Kerja; ISO 45001:2018.

Dokumen sistem mutu disusun berdasarkan 4 (empat) tingkatan dokumen sebagai berikut :

1. Tingkatan Pertama : **CORPORATE MANUAL**

Menjelaskan kebijakan umum perusahaan dan ringkasan bagaimana PT. Molindo Raya Industrial menerapkan sistem manajemen terpadu. Corporate Manual juga menjadi referensi dari prosedur-prosedur yang berlaku di PT. Molindo Raya Industrial.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

2. Tingkatan Kedua : **PROSEDUR**

Merupakan langkah-langkah operasional dari kebijakan umum yang menunjukkan hubungan antar proses/bagian.

3. Tingkatan Ketiga : **INSTRUKSI KERJA**

Menguraikan langkah-langkah pelaksanaan suatu aktifitas secara jelas dan terperinci untuk melengkapi setiap prosedur yang membutuhkan. Tujuan utama instruksi kerja adalah untuk memberikan pengarahan kepada personil yang melaksanakan aktifitas tersebut.

4. Tingkatan keempat : **DOKUMEN PENDUKUNG**

Merupakan dokumen pendukung yang akan menjadi bukti bahwa suatu aktifitas telah dilaksanakan dan merupakan bukti obyektif dari pemenuhan persyaratan dan efektifitas operasional sistem manajemen terpadu, yaitu : Form, Checklist, Worksheet, Spesifikasi maupun form-form lain yang mendukung aktifitas.


Selain itu masih ada dokumen-dokumen eksternal bagi penerapan sistem manajemen terpadu perusahaan yaitu :

- SNI Ethanol Nabati : SNI-3565-2009
- Standar Mutu Lain
- Peraturan Perundangan dan persyaratan lainnya
- Dan lain-lain

5.0 MEKANISME APLIKASI ORGANISASI

5.1 WEWENANG DAN TANGGUNGJAWAB

Manajemen puncak telah menetapkan struktur organisasi di PT. Molindo Raya Industrial yang dilengkapi dengan ikhtisar pekerjaan dan profil pekerjaan yang sesuai dengan setiap nama pekerjaan (Job Title), sebagai gambaran umum tanggung jawab, wewenang dan keterkaitan para personel atau bagian yang aktifitasnya berpengaruh langsung terhadap mutu produk, kemandirian pangan produk, kepuasan pelanggan dan

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

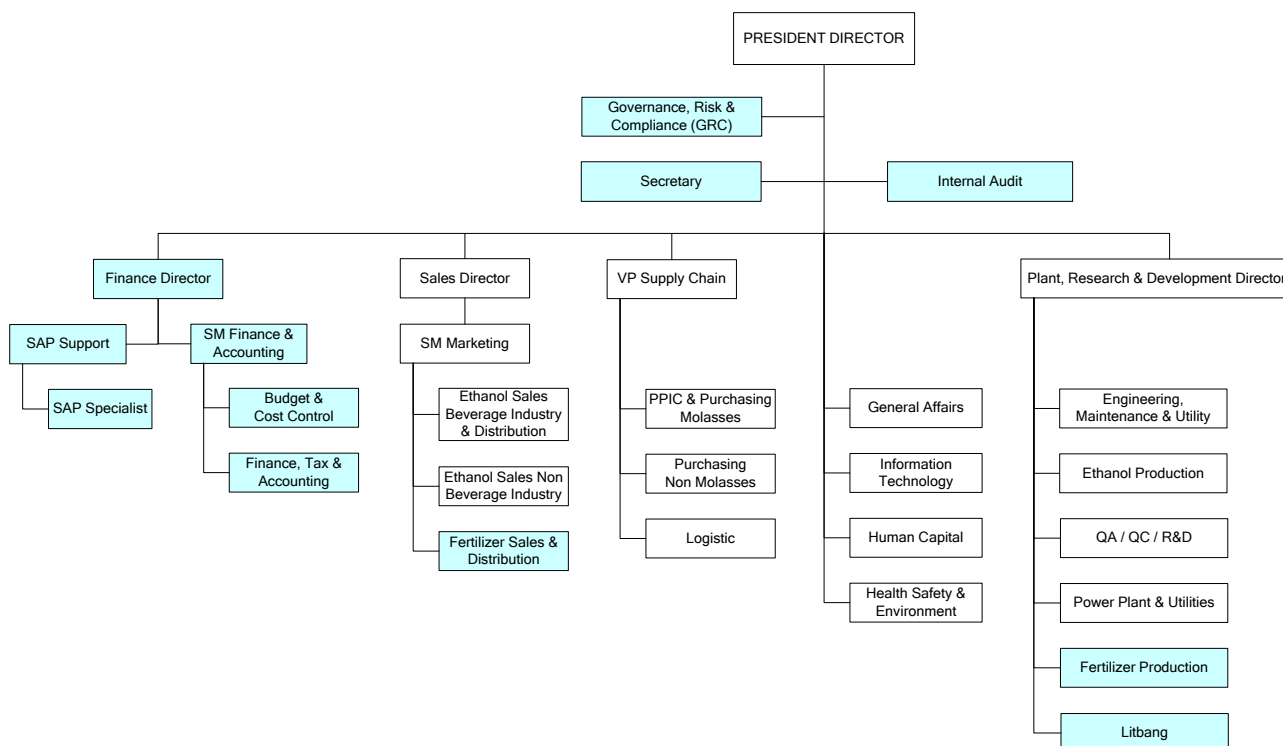
keselamatan dan kesehatan kerja. Profil pekerjaan secara keseluruhan yang terkait dengan kebijakan terpadu dapat dilihat dalam dokumen tersendiri.

Setiap sistem Sumber Daya Manusia bertanggung jawab untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan setiap masalah yang dihadapi didalam pekerjaan. Jika permasalahan tidak dapat diselesaikan, karyawan terkait harus memberikan laporan permasalahan pada pimpinan untuk ditindaklanjuti pada tingkat manajemen yang lebih tepat. Pimpinan akan melakukan monitoring dan evaluasi untuk memastikan sistem berjalan dengan baik.


Dokumen terkait :

1. Struktur Organisasi PT. Molindo Raya Industrial
2. Job Profile

5.2. STRUKTUR ORGANISASI



Keterangan : Struktur Organisasi dengan blok berwarna, tidak termasuk ruang lingkup ISO 9001 : 2015, FSSC 22000 & ISO 45001:2021.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

5.3 TUGAS DAN TANGGUNGJAWAB WAKIL MANAJEMEN (WM)

Manajemen puncak telah menunjuk Manajer Quality Assurance sebagai Wakil Manajemen (WM), Ketua Tim Keamanan Pangan / Food Safety Team Leader (FSTL) dan Ketua Tim SMK3 yang disamping tugas rutinnya mempunyai tanggung jawab dan wewenang sebagai berikut :

- Menjamin Sistem Manajemen Terpadu PT. Molindo Raya Industrial berikut seluruh level dokumentasinya telah ditetapkan, diimplementasikan dan dipelihara sesuai dengan persyaratan ISO 9001:2015, FSSC 22000 dan ISO 45001:2021.
- Menyampaikan laporan kepada manajemen puncak tentang kinerja sistem manajemen terpadu termasuk kebutuhan untuk melaksanakan perbaikan.
- Mendampingi pihak eksternal untuk hal-hal yang berkaitan dengan sistem manajemen mutu, sistem manajemen keamanan pangan serta sistem keselamatan dan kesehatan kerja.
- Memastikan proses yang diperlukan untuk sistem manajemen mutu, keamanan pangan dan K3 ditetapkan, diterapkan dan dipelihara.
- Mengelola tim keamanan pangan dan mengorganisasi pekerjaannya.
- Memastikan kepedulian akan persyaratan pelanggan dan norma-norma K3 kepada seluruh jajaran organisasi dan seluruh stakeholder.

Dokumen terkait :

Surat Penunjukan Wakil Manajemen



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

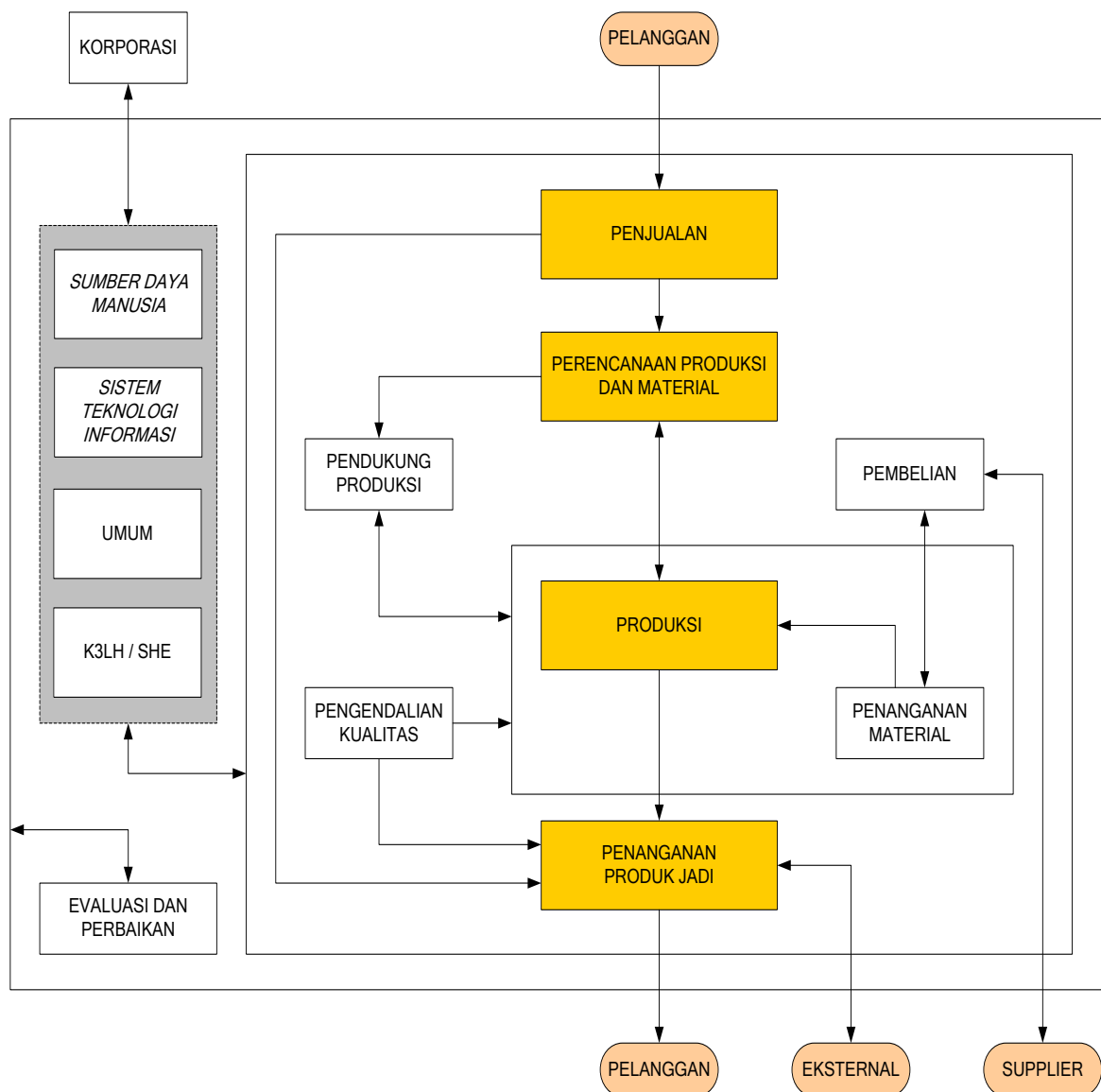
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

6.0 BISNIS PROSES

Bisnis Proses adalah rangkaian proses secara berurutan yang menggambarkan seluruh kegiatan yang terjadi didalam perusahaan secara terintegrasi.

Peta bisnis proses PT Molindo Raya Industrial sbb :



Seluruh unsur bisnis proses diatas akan diuraikan secara rinci satu persatu secara berkaitan sedemikian rupa sehingga menjadi satu kesatuan utuh yang terintegrasi secara horizontal dan vertikal.



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

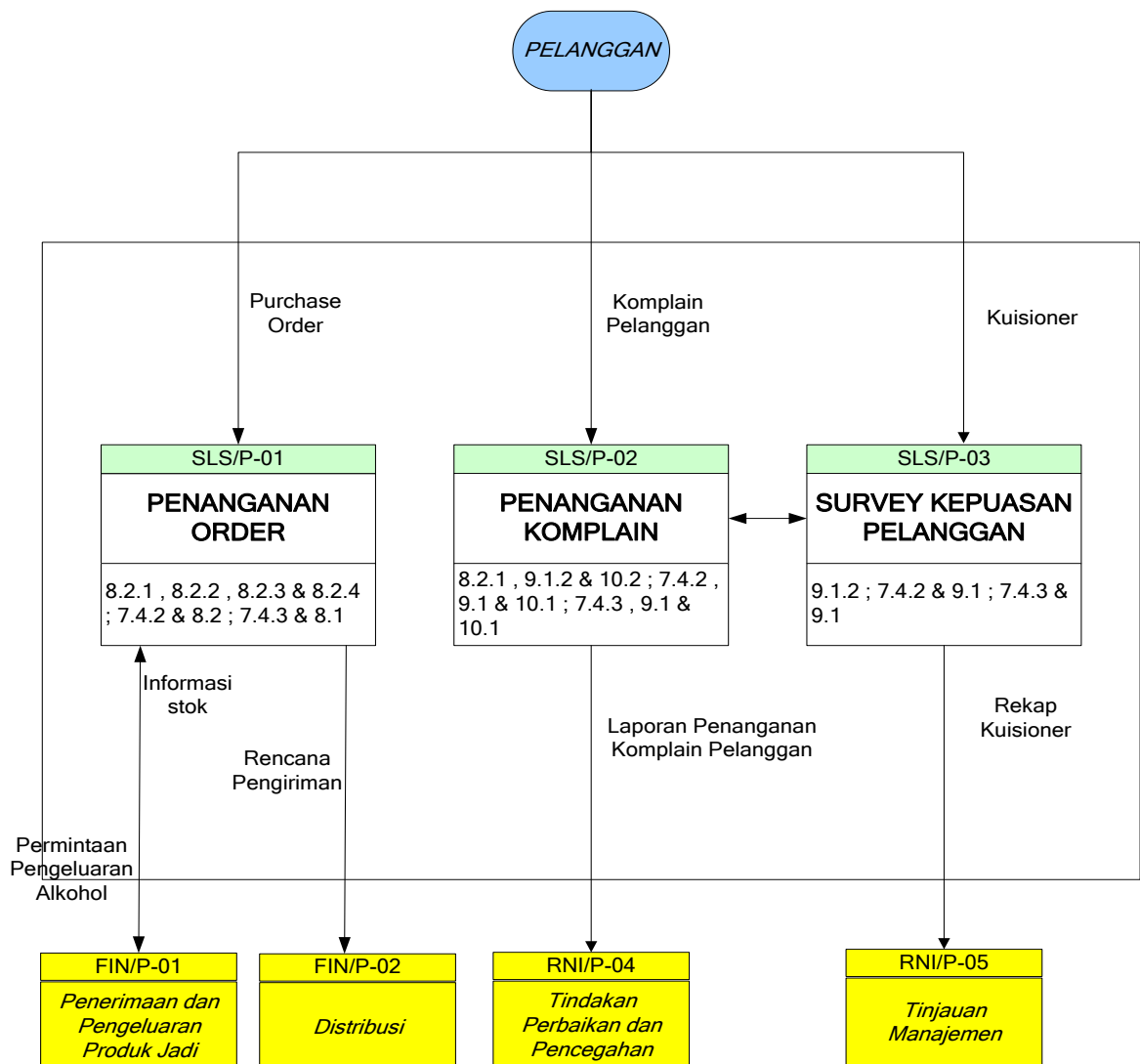
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

7.0. PENJUALAN

7.1 Diagram Keterkaitan

PENJUALAN



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

7.2. Umum

Mutu produk, mutu pelayanan pada pelanggan, identifikasi persyaratan pelanggan, penanganan order juga penanganan keluhan, semuanya harus dapat dikendalikan dengan baik agar tujuan bisnis dan harapan pelanggan dapat terpenuhi. Untuk dapat menjamin agar sistem dapat mencapai tujuannya, proses-proses di bawah ini harus dapat dikendalikan :

- a) Penanganan order
- b) Penanganan keluhan pelanggan dan survey kepuasan pelanggan,
- c) Penerapan sistem manajemen keamanan pangan dengan mengaplikasi aspek-aspek keselamatan dan kesehatan kerja.

7.3. Penanganan Order

Untuk memelihara dan memastikan kesinambungan hubungan kerja antara perusahaan dan pelanggan dibutuhkan penanganan order yang baik. Diawali dengan penerimaan order, kemudian pihak logistik menjamin ketersediaan produk dan dilanjutkan dengan membuat rencana penjualan.

Prosedur terkait :


Penanganan Order [SLS / P – 01]

7.4. Penanganan Keluhan Pelanggan dan Survey Kepuasan Pelanggan

Dalam upaya meningkatkan kepuasan pelanggan, bagian penjualan sebagai gerbang masuk untuk mengelola keluhan-keluhan yang terjadi pada pelanggan. Seluruh keluhan kemudian didistribusikan pada unit-unit terkait untuk segera ditindaklanjuti. Selain keluhan pelanggan, bagian penjualan juga melakukan survey terhadap kepuasan pelanggan dengan tujuan agar kepuasan pelanggan dan keamanan pangan terjaga secara baik dengan tidak mengabaikan aspek keselamatan dan kesehatan kerja.

Prosedur terkait :

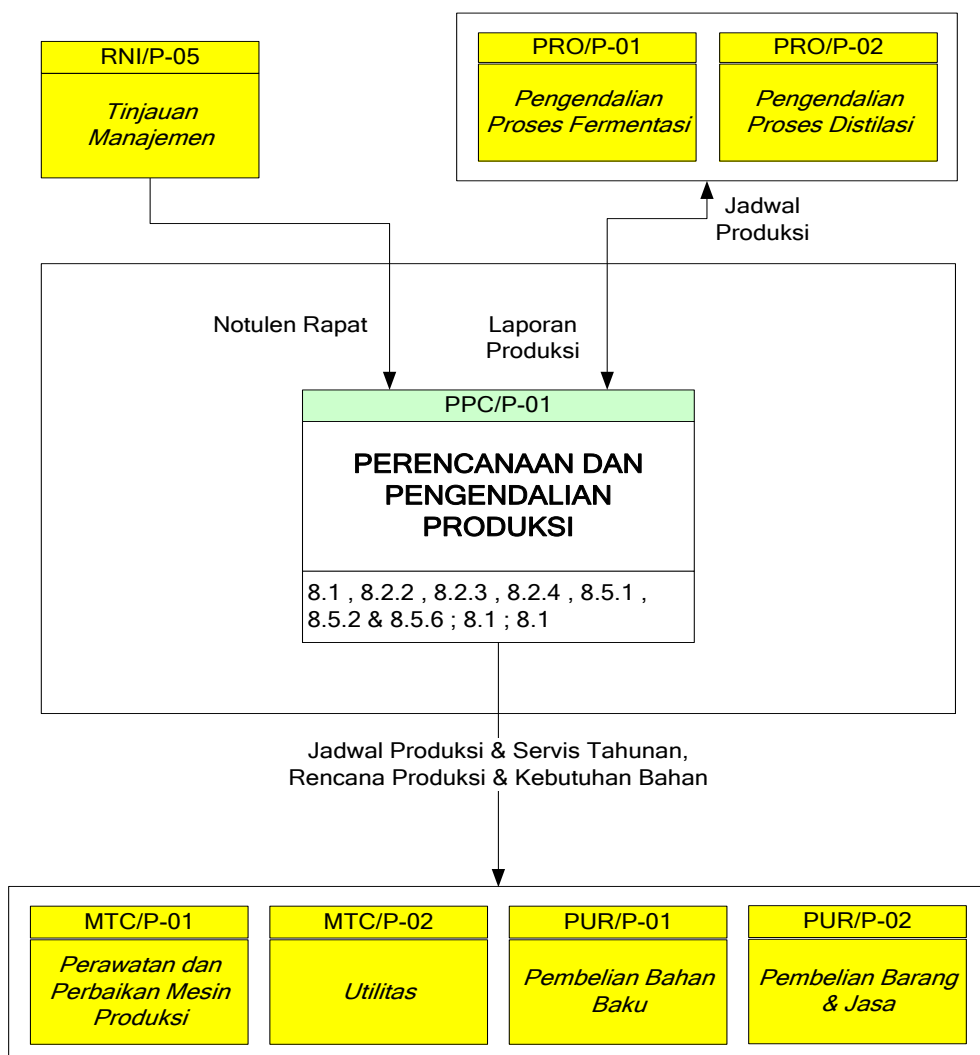
- Penanganan Komplain [SLS/P – 02]
- Survey Kepuasan Pelanggan [SLS/P – 03]


 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01</p> <p>Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022</p> <p>Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

8.0 PERENCANAAN PRODUKSI DAN MATERIAL

8.1 Diagram Keterkaitan

PERENCANAAN PRODUKSI DAN MATERIAL



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

8.2 Umum

Untuk memastikan volume produksi yang harus dikirim ke pelanggan tepat waktu dan memenuhi sasaran terpadu dibutuhkan suatu perencanaan produksi agar seluruh bahan baku, bahan dalam proses dan produk jadi dapat dikendalikan dengan baik.

8.3 Perencanaan Produksi dan Material

Manajer PPIC mendapat pernyataan strategis dari manajemen puncak pada rapat perencanaan perusahaan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Pada saat yang sama manajer PPIC menerima rencana penjualan dari departemen penjualan. Masukan tersebut akan menjadi dasar penyusunan jadwal produksi tahunan, rencana pemeliharaan mesin dan utilitas serta pembelian seluruh bahan pendukungnya.

Prosedur terkait :

Perencanaan dan Pengendalian Produksi [PPC / P – 01]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

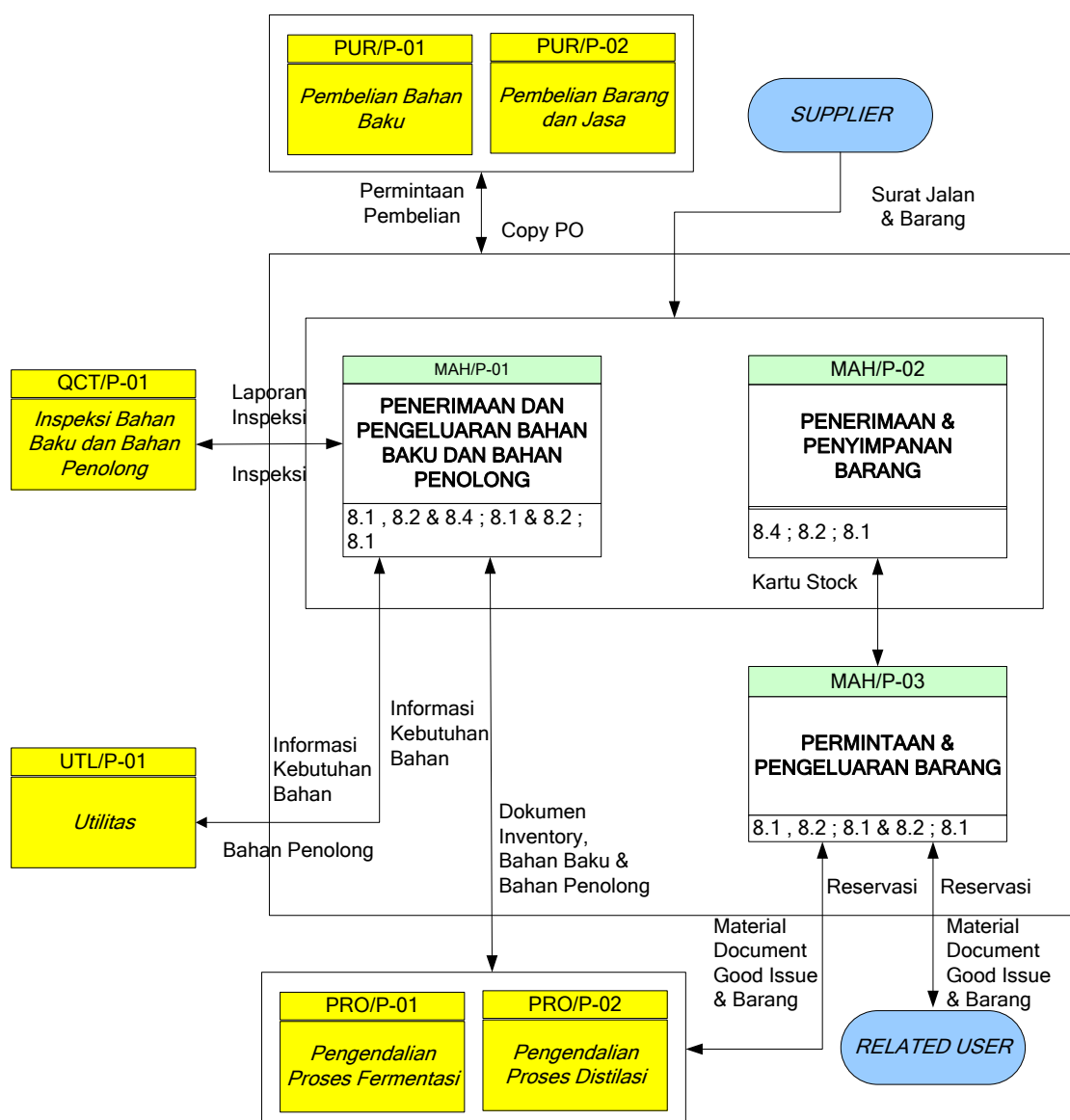
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

9.0 PENANGANAN MATERIAL

9.1 Diagram Keterkaitan

PENANGANAN MATERIAL



 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

9.2 Umum

Dalam upaya menyediakan kualitas produk yang terbaik pada pelanggan, pengelolaan terhadap material sebagai bahan baku, bahan penolong, suku cadang, alat pelindung diri dan *safety device* menjadi hal yang penting. Perusahaan harus menjamin bahwa bahan baku / bahan penolong / material / *sparepart* / alat pelindung diri / *safety device* yang dibeli dari pemasok, memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh perusahaan, walaupun bahan tersebut tidak berpengaruh langsung terhadap mutu dan keamanan produk dan aspek K3. Hal yang tidak kalah pentingnya adalah bagaimana mengeluarkan barang-barang tersebut, hingga proses serah terima juga harus dapat dikendalikan dengan mempertimbangkan aspek K3.

Agar proses pengendalian pelayanan dapat terkendali, dibawah ini adalah rangkaian proses yang harus dijaga :

- Penerimaan dan pengeluaran bahan baku dan penolong
- Penerimaan dan penyimpanan barang
- Permintaan dan pengeluaran barang
- Permintaan dan pengeluaran alat pelindung diri dan safety device

9.3 Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Baku dan Bahan Penolong


Bahan baku dan bahan penolong dari pemasok harus melalui proses inspeksi sebelum diterima untuk menjamin bahwa bahan baku dan bahan penolong yang dikirim sesuai spesifikasi yang ditetapkan dengan mempertimbangkan aspek keamanan pangan dan K3 dan inspeksi bisa dilakukan sebelum diterbitkan PO dan atau setelah barang datang.

Prosedur terkait :

Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Baku dan Bahan Penolong [MAH / P – 01]

9.4. Penerimaan, Penyimpanan dan Pengeluaran Barang

Selain bahan baku dan bahan penolong, kelangsungan proses produksi juga ditentukan oleh barang-barang pendukung lain, seperti : suku cadang, *safety device* dan alat pelindung diri. Pengelolaan barang-barang pendukung yang baik pada

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

prinsipnya adalah menerima barang tepat waktu, sesuai dengan spesifikasi yang dipesan dan mempertimbangkan aspek keamanan pangan dan K3 serta dikeluarkan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan.

Prosedur terkait :

- Penerimaan dan Penyimpanan Barang [MAH / P – 02]
- Permintaan dan Pengeluaran Barang [MAH / P – 03]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

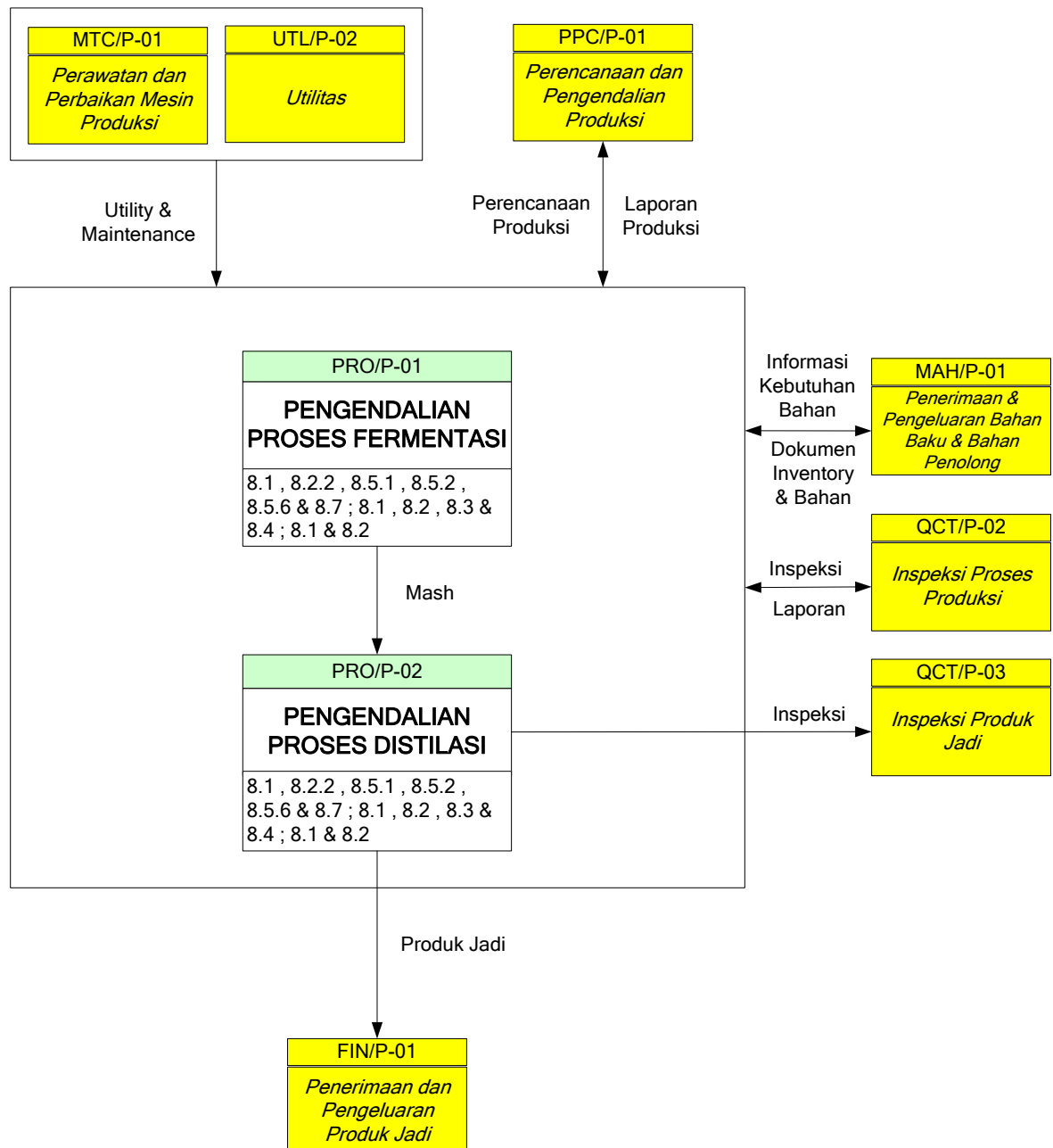
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

10.0 PRODUKSI

10.1 Diagram Keterkaitan

PRODUKSI



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

10.2 Umum

Jantung dari seluruh rangkaian proses bisnis PT. Molindo Raya Industrial adalah bagaimana mengkonversikan bahan baku menjadi produk jadi dengan jumlah, mutu dan keamanan pangan sesuai yang diharapkan. Ada beberapa alternatif bahan baku yang dapat dipakai untuk membuat Ethanol, namun kesinambungan ketersediaannya tidak dapat menjamin untuk dijadikan bahan baku jangka panjang. Saat ini bahan baku yang digunakan adalah tetes tebu (*cane molasses*).

Ada dua proses produksi utama yang harus dikendalikan secara berkesinambungan dan membutuhkan pengendalian dibawah pengawasan yang ketat yang disertai dengan penerapan aspek K3, agar mutu produk yang dihasilkan memenuhi spesifikasi yang disyaratkan pelanggan dan memenuhi standar keamanan pangan. Kegiatan tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Pengendalian proses Fermentasi
- b. Pengendalian proses Distilasi


10.2.1 Pengendalian Proses Fermentasi

Awal dari proses produksi ethanol adalah proses fermentasi. Proses fermentasi adalah proses penguraian bahan baku menjadi etanol dengan bantuan aktifitas mikroba. Proses ini dipilih mengingat bahan baku yang digunakan mudah didapat dan lebih bersifat "*food dan pharma grade*" jika dibandingkan dengan bahan baku etilen yang merupakan turunan minyak bumi. Mikroba khusus yang membantu penguraian bahan baku menjadi ethanol adalah *Saccharomyces cerevisiae*.

Sistem fermentasi yang dipilih adalah fermentasi *batch*. Proses awal ini harus bisa dikendalikan untuk dapat menjamin konversi bahan baku menjadi produk akhir yang optimal dan bekerja sesuai aspek K3.

Prosedur terkait :

Pengendalian Proses Fermentasi[PRO / P – 01]


 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

10.2.2 Pengendalian Proses Distilasi

Proses distilasi merupakan rangkaian proses yang terjadi setelah proses fermentasi. Prinsip proses distilasi adalah pemisahan dan pemurnian berdasarkan titik didih komponen yang akan dimurnikan. Proses distilasi dilakukan secara bertingkat dengan menggunakan beberapa kolom distilasi. Kolom-kolom tersebut bertujuan untuk meningkatkan mutu produk yang memenuhi standar keamanan pangan sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan dan untuk memenuhi permintaan pelanggan dengan tetap memperhatikan aspek K3.

Prosedur terkait :

Pengendalian Proses Distilasi [PRO / P – 02]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

11.2 Umum

Produk etanol adalah produk curah yang tidak langsung dimasukkan ke dalam kemasan tetapi dipindahkan ke dalam *Storage Tank*. Proses pengemasan dilakukan setelah proses order dan pengurusan dokumen bea cukai. Proses memindahkan/ mengeluarkan produk jadi etanol baik untuk kepentingan perpindahan didalam perusahaan (*storage tank*) atau untuk kepentingan keluar perusahaan (pelanggan) harus dapat dikendalikan dengan baik. Untuk memberikan penjaminan mutu produk yang memenuhi standar keamanan pangan dengan tetap memperhatikan aspek K3 terhadap proses diatas, ada dua aktifitas penting yang harus menjadi perhatian :

- a. Penerimaan dan pengeluaran produk jadi
- b. Distribusi

Kedua aktifitas diatas harus mendapat penjaminan mengingat yang pertama adalah aktifitas verifikasi seluruh kegiatan penerimaan dan pengeluaran produk jadi, sedangkan berikutnya adalah menjaga agar mutu produk yang memenuhi standar keamanan pangan sesuai dengan harapan pelanggan.

11.3 Penerimaan Dan Pengeluaran Produk Jadi


Dimulai dari laporan harian produksi yang diterima oleh staff gudang, kemudian serah terima produk jadi untuk disimpan didalam *storage tank* sesuai dengan spesifikasinya dan dengan memperhatikan faktor keamanan pangan. Pemindahan ke dalam transit tank untuk proses pengemasan dilakukan berdasarkan Rencana Pengiriman. Seluruh aktifitas di atas dilakukan dengan tetap memperhatikan aspek keamanan pangan dan K3.

Prosedur terkait :

Penerimaan dan Pengeluaran Produk Jadi [FIN / P – 01]

11.4. Distribusi

Setelah produk siap untuk dikirim ke pelanggan, urutan aktifitas berikutnya adalah memastikan dan mengawasi proses pengiriman produk alkohol sampai pada

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

pelanggan. Hal – hal yang harus diperhatikan adalah kebersihan packaging yang digunakan untuk pengiriman, mengingat hal tersebut menjadi kriteria mutu yang pada akhirnya ikut menentukan tingkat kepuasan pelanggan dan keamanan pangan dengan tidak mengesampingkan aspek K3.

Prosedur terkait :

Distribusi [FIN / P – 02]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

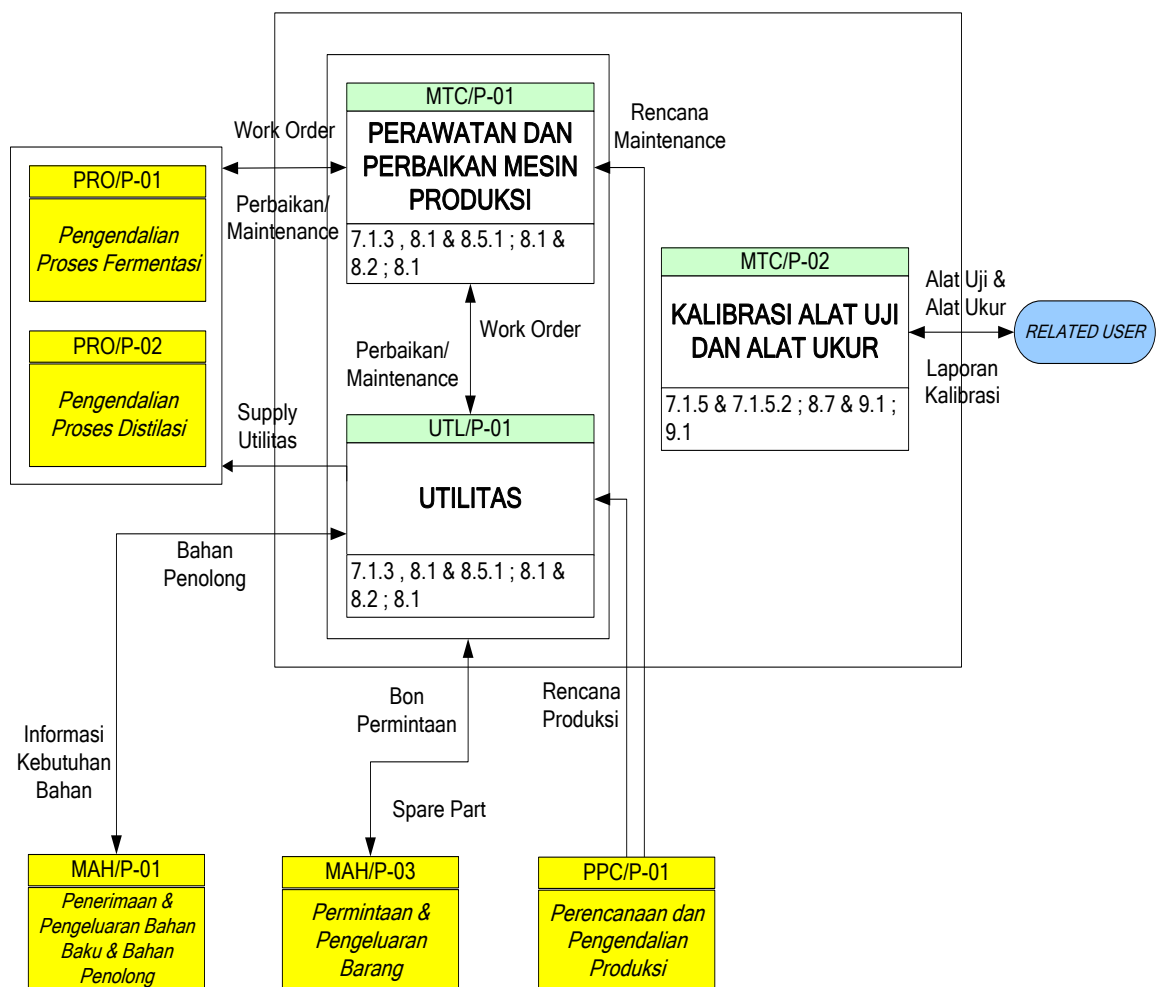
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

12.0 PENDUKUNG PRODUKSI

12.1 Diagram Keterkaitan

PENDUKUNG PRODUKSI



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

12.2 Umum

Dalam upaya meminimalisasi atau bahkan meniadakan waktu yang terbuang karena kerusakan mesin sebagai fasilitas utama produksi atau pendukung produksi, yang semuanya akan mengakibatkan tidak tercapainya volume produksi per satuan waktu. Jika situasi ini tidak dikelola, akibat terburuk adalah tidak tepat waktunya mengirim ke pelanggan, dan itu berarti pelanggan akan merasa tidak dilayani sesuai dengan harapan. Demikian juga alat uji dan alat ukur yang digunakan harus terawat dan terkalibrasi secara periodik untuk menjamin kinerja alat tersebut tetap sesuai persyaratan.


Oleh sebab itu kegiatan yang harus menjadi perhatian manajemen dalam upaya memuaskan pelanggan dan memenuhi standar keamanan pangan, dalam hal ini adalah bagaimana proses di bawah ini harus dikelola dengan baik dengan tetap memperhatikan aspek Keamanan pangan dan K3 :

- a. Perawatan dan Perbaikan Mesin Produksi
- b. Kalibrasi Alat Uji dan Alat ukur
- c. Utilitas

12.3 Perawatan dan Perbaikan Mesin Produksi

Diawali dengan masukan berupa perencanaan dan pengendalian produksi, aktifitas perawatan dan perbaikan mulai menyusun kegiatannya. Ruang lingkup kegiatan fungsi ini meliputi mesin-mesin produksi, peralatan produksi dan filling. Setelah mendapat masukan awal dari fungsi perencanaan pengendalian produksi, langkah strategis yang dilakukan adalah mengidentifikasi kebutuhan perawatan dan perbaikan. Konsep dasar fungsi ini adalah bagaimana melakukan pencegahan semaksimal mungkin sehingga kegiatan perbaikannya adalah minimal. Kata kunci konsep tersebut adalah perencanaan yang baik.

Kegiatan perencanaan perawatan mesin dibuat untuk kebutuhan satu tahun, dari perencanaan tersebut fungsi ini dapat mengetahui secara akurat jenis dan jumlah suku cadang yang dibutuhkan. Begitu juga rencana perbaikan fasilitas produksi, kegiatan inipun dapat dijadwalkan dengan baik.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Seluruh rangkaian kegiatan pendukung produksi diatas dalam pelaksanaannya mempertimbangkan aspek keamanan pangan dan K3.

Prosedur terkait :

Perawatan dan Perbaikan Mesin Produksi [MTC / P – 01]

12.4 Kalibrasi Alat Uji dan Alat Ukur

Seluruh pemeriksaan, pengukuran dan alat uji yang digunakan untuk pemeriksaan dan pengujian yang dimiliki oleh perusahaan , harus dikendalikan dan dikalibrasi dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Seluruh pemeriksaan, pengukuran dan alat uji yang dipilih dan digunakan baik manual atau dalam bentuk perangkat lunak harus dikalibrasi dengan pengetahuan yang memadai agar akurat dan stabil dari pengaruh lingkungan.

Seluruh peralatan teridentifikasi dengan baik, dan mempunyai penomoran yang akan mudah untuk ditelusuri jika ada hal yang tidak diinginkan. Semua peralatan harus disimpan dengan baik dan saat pelaksanaan tetap memperhatikan aspek K3.

Prosedur terkait :

Kalibrasi Alat Uji dan Alat Ukur [MTC / P – 02]

12.5 Utilitas

Sama dengan unit perawatan, masukan awal unit utilitas adalah perencanaan dan pengendalian produksi yang akan digunakan sebagai jadwal produksi dan pemeliharaan tahunan. Hal tersebut harus dilakukan dalam upaya memberikan jaminan bahwa fasilitas produksi harus berjalan secara berkesinambungan. Ruang lingkup kegiatan utilitas adalah penyediaan air, steam (dari boiler), udara bertekanan (dari kompresor), sistem pendingin dan pembangkit listrik. Tujuan akhir fungsi ini adalah mengatur unit pendukung produksi agar berjalan optimal sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan dengan memperhatikan aspek keamanan pangan dan K3.

Prosedur terkait :

Utilitas [UTL / P – 01]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

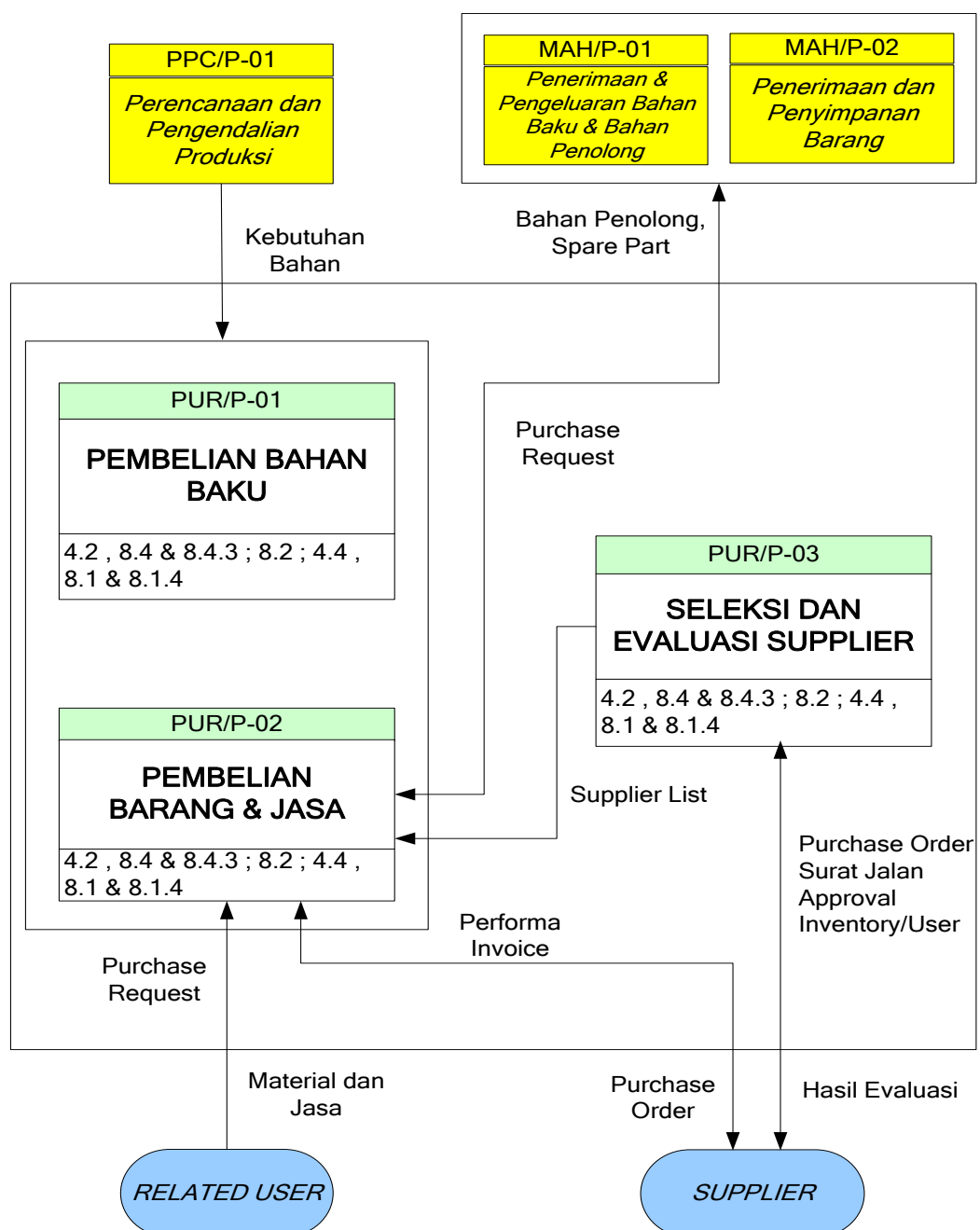
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

13.0 PEMBELIAN

13.1. Diagram Keterkaitan

PEMBELIAN



 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

13.2 Umum

Rangkaian proses yang penting lainnya dalam sistem manajemen terpadu adalah proses pembelian. Manajemen harus mampu mengendalikan proses pembelian, memilih dan mengevaluasi pemasok, serta mendokumentasikan hasil evaluasi. Pada akhirnya verifikasi produk dan jasa yang dibeli harus menjadi perhatian penting organisasi.

Semua kegiatan pembelian diatas pada prinsipnya bertujuan untuk memenuhi bahwa produk yang dibeli, baik bahan baku, bahan penolong, suku cadang, alat pelindung diri (APD), *safety device*, jasa dan yang lainnya harus memenuhi/sesuai dengan persyaratan pelanggan, keamanan pangan dan aspek K3. Kegiatan yang harus dikendalikan adalah :


- a. Pembelian bahan baku, beserta kelengkapan dokumennya
- b. Pembelian barang dan jasa (termasuk di dalamnya adalah pembelian APD dan *safety device*)
- c. Seleksi dan evaluasi pemasok

13.3 Pembelian Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan didalam proses produksi adalah tetes tebu (*molasses*). Tetes tebu merupakan limbah dari pengolahan gula dari pabrik gula. Mengingat nilai pembelian bahan baku ini cukup tinggi dan sistem pembelian yang berbeda dengan sistem pembelian pada umumnya, maka **yang bertanggung jawab atas pembelian bahan baku ini adalah Direktur Utama atau yang diberi wewenang untuk mewakili**. Dalam pengadaan bahan baku ini, **manajemen puncak menetapkan bahwa tidak dilakukan seleksi dan evaluasi terhadap supplier bahan baku tetes tebu**, tetapi dalam pelaksanaan tetap memperhatikan aspek keamanan pangan dan aspek K3.

Prosedur terkait :

Pembelian Bahan Baku[PUR / P – 01]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

13.4 Pembelian Barang dan Jasa

Aktifitas dimulai dengan permintaan user terhadap bahan penolong, suku cadang, APD, *safety device* ataupun jasa. Permintaan harus jelas baik jumlah maupun spesifikasinya. Bagian pembelian mencari pemasok atau kontraktor yang sesuai berdasarkan daftar supplier resmi atau mencari supplier baru. Untuk pengadaan jasa, pihak pembelian didampingi pihak user untuk mencari *provider* yang sesuai.

Prosedur terkait :


Pembelian Barang & Jasa [PUR / P – 02]

13.5 Seleksi dan Evaluasi Pemasok (Supplier)

Proses pembelian dimulai dengan seleksi dan evaluasi pemasok dan kontraktor yang dilakukan oleh bagian pembelian. Evaluasi terhadap pemasok harus didasarkan oleh *checklist* seleksi pemasok dengan memperhatikan aspek mutu, keamanan pangan dan aspek K3 yang dilakukan secara periodik..Catatan evaluasi dan seleksi harus dipelihara. Semua persyaratan merujuk pada *Purchase Order* (PO).

Prosedur yang terkait :

Seleksi dan Evaluasi Supplier (PUR / P – 03)

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

14.0. PENJAMINAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN


14.1. UMUM

Tujuan utama dari fungsi penjaminan mutu adalah memelihara terselenggaranya Sistem Manajemen Terpadu agar seluruh anggota organisasi percaya diri saat berhubungan dengan pelanggan. Hal tersebut diterjemahkan didalam proses penjaminan mutu, tinjauan dan perbaikan. Jajaran direksi, seluruh manager, fungsi penjaminan mutu (QA) bertanggungjawab untuk memelihara proses-proses tersebut pada masing-masing fungsi dengan memperhatikan kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja, yang dapat diaplikasikan untuk :

- a. Menunjukkan kesesuaian terhadap persyaratan produk,
- b. Menjamin kesesuaian dari sistem manajemen terpadu,
- c. Menetapkan, mendokumentasikan dan mengkomunikasikan kebijakan pangan serta keselamatan dan kesehatan kerja.
- d. Memperbaiki secara berkesinambungan dan efektif dari sistem manajemen terpadu.

Agar dapat menjamin bahwa sistem-sistem tersebut dapat mencapai tujuan, proses yang mengikuti harus didokumentasikan dan performansi seluruh proses-proses dibawah ini harus dalam kendali :

- 1) Perencanaan mutu dan keamanan pangan
- 2) Pengendalian mutu dan keamanan pangan
 - a) Inspeksi (bahan baku, barang dalam proses hingga produk jadi)
 - b) Penanganan produk tidak sesuai
 - c) Pengendalian alat ukur dan alat uji
- 3) Evaluasi dan perbaikan
 - a) Tindakan perbaikan
 - b) Tinjauan manajemen
 - c) Audit Internal
 - d) Manajemen perubahan
 - e) Analisa resiko dan peluang
 - f) Identifikasi HACCP, TACCP dan VACCP

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

- 4) Pengelolaan dokumen dan pencatatan
 - a) Pengendalian dokumen
 - b) Pengendalian catatan

14.2 PERENCANAAN MUTU DAN SISTEM KEAMANAN PANGAN

Setiap organisasi penghasil Etanol harus mempunyai tanggungjawab untuk memenuhi mutu produk yang memenuhi standar keamanan pangan sebagaimana disyaratkan oleh pelanggan. Oleh sebab itu aliran proses utama yang dapat menimbulkan resiko mutu dan keamanan pangan harus menjadi perhatian dalam menyusun perencanaan kualitas.

Perencanaan mutu (*quality planning*) dan sistem keamanan pangan merupakan bagian yang ter-integrasi dari bisnis proses utama, dan digunakan didalam mengidentifikasi karakteristik proses agar perusahaan dapat menyediakan dan memelihara infrastruktur yang memadai untuk mencapai kesesuaian produk yang disyaratkan.

Rangkaian proses secara berurutan yang harus selalu diverifikasi dalam upaya meminimasi kesalahan proses adalah : (1) Penerimaan bahan baku, (2) Perencanaan dan penjadwalan produksi, (3) proses fermentasi, (4) proses distilasi, (5) proses penyimpanan produk jadi, (6) Pemindahan produk jadi ke transit tank, (7) dan proses distribusi. Ketujuh proses diatas harus senantiasa dimonitor untuk mempelajari proses yang berpotensi gagal memenuhi persyaratan. Potensi gagal bisa terjadi terhadap proses berikutnya atau proses sebelumnya. Seluruh rangkaian perencanaan mutu dan sistem keamanan pangan tetap memperhatikan aspek K3.

Selain proses verifikasi setiap urutan proses diatas, untuk menganalisis bahwa setiap proses harus dilakukan pengembangan guna mendapatkan hasil yang optimal, dibutuhkan statistik yang memadai sebagai alat bantu analisis.



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

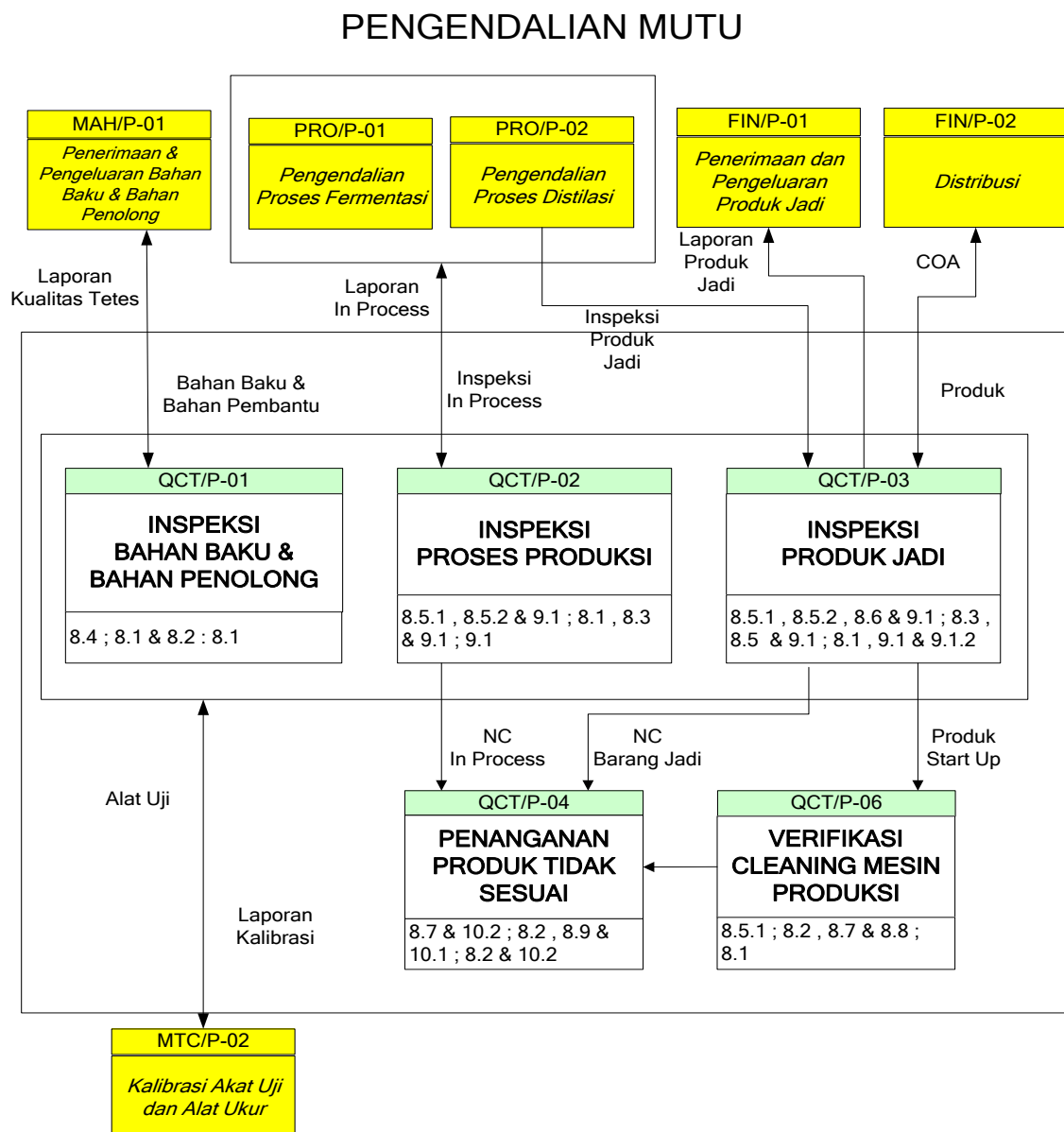
No.Dokumen : CM-01


Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

14.3. PENGENDALIAN MUTU

14.3.1 Diagram Keterkaitan



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

14.3.2 Inspeksi Bahan Baku, Inspeksi dalam Proses dan Produk Jadi

Pengendalian mutu dimulai pada material masuk yang berupa bahan baku dan bahan penolong yang akan masuk dalam alur proses produksi. Dilanjutkan pada pemantauan mutu pada proses produksi (proses fermentasi dan distilasi), hingga penanganan produk jadi. Pada saat material masuk inspeksi dilakukan terkait dengan verifikasi bahan yang dibeli, pada saat dalam proses produksi inspeksi dilakukan dengan tujuan mengukur dan memantau proses, dan inspeksi produk jadi merupakan rangkaian penjaminan produk yang akan diserahkan kepada pelanggan.

Walaupun secara prinsip mutu bahan baku tidak terkait secara langsung dengan mutu produk akhir, tetapi dalam proses mutu bahan baku yang bagus akan memberikan berbagai keuntungan dari sisi yield dan beban pengolahan limbah. Produksi etanol tidak menggunakan bahan allergen sehingga tidak diperlukan prosedur penanganan untuk bahan-bahan allergen.


Seluruh rangkaian pelaksanaan diatas tetap memperhatikan aspek mutu, keamanan pangan dan aspek K3.

Prosedur terkait :

- Inspeksi Bahan Baku dan Bahan Penolong [QCT / P - 01]
- Inspeksi Proses Produksi [QCT / P - 02]
- Inspeksi Produk Jadi [QCT / P – 03]

14.3.3. Penanganan Produk Tidak Sesuai

Sebagaimana telah dibahas dimuka, konsep dasarnya adalah bagaimana kita mencegah agar produk senantiasa sesuai dengan mutu yang disyaratkan oleh pelanggan. Jadi yang dibutuhkan dalam penanganan produk tidak sesuai adalah : pertama mampu mengidentifikasi produk tidak sesuai, kedua mencegah pengiriman produk tidak sesuai pada proses berikutnya atau pengiriman pada pelanggan, ketiga memperlakukan produk tidak sesuai mengacu pada ketentuan yang telah ditetapkan.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Prosedur terkait :

Penanganan Produk Tidak Sesuai [QCT / P - 04]

14.3.4 Verifikasi Cleaning Mesin Produksi


Untuk menghasilkan produk yang berkualitas maka setiap kali setelah cleaning mesin produksi harus dilakukan verifikasi untuk memastikan bahwa proses cleaning berjalan dengan baik dan menghasilkan produk yang sesuai dengan spesifikasi produk jadi.

Prosedur terkait :

Verifikasi Cleaning Mesin Produksi [QCT / P – 06]

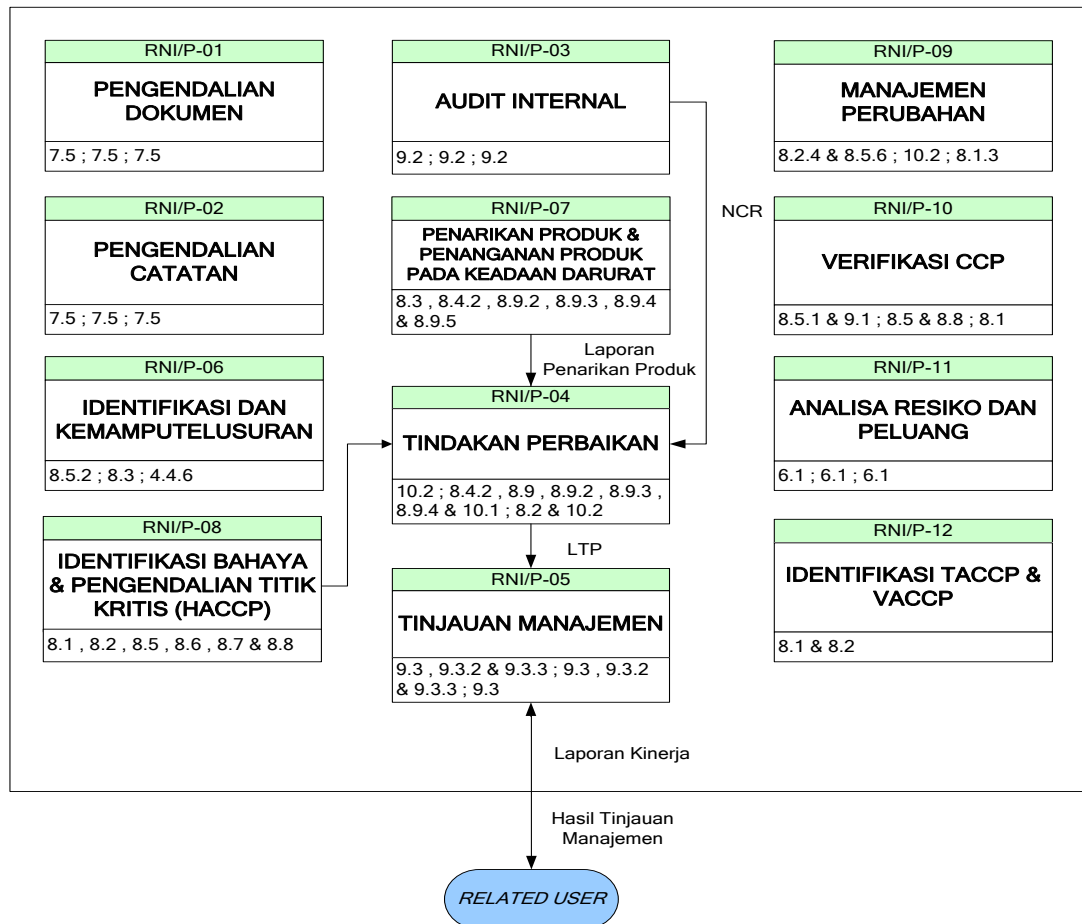
14.4 EVALUASI DAN PERBAIKAN

Perbaikan berkesinambungan membuat sistem manajemen terpadu berjalan secara efektif melalui kebijakan , sasaran , hasil audit, analisis data tindakan perbaikan dan pencegahan juga tinjauan manajemen. Penjaminan mutu (QA) dan wakil manajemen (WM) harus sepakat bahwa konsep perbaikan menjadi prioritas untuk dilakukan peninjauan. Setelah konsep perbaikan ditinjau, maka para pihak terkait harus mengimplementasikan ide dan mengukur hasil pencapaian perbaikan dalam tinjauan manajemen.

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	CORPORATE MANUAL	<p>No.Dokumen : CM-01</p> <p>Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022</p> <p>Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	-----------------------------	--

14.4.1. Diagram Keterkaitan


EVALUASI DAN PERBAIKAN



14.4.2 Tindakan Perbaikan

Seperti telah dibahas pada penjelasan produk tidak sesuai, untuk memberikan sistem pengendalian produk tidak sesuai, perusahaan harus mampu mencegah proses yang sedang berjalan agar tidak terjadi pada proses berikutnya, atau tidak sampai kepada pelanggan. Sistem ini akan cocok untuk menangani keluhan pelanggan dan berbagai kejadian yang membuat dampak negatif yang pada akhirnya tidak dapat memenuhi persyaratan pelanggan.

Setiap produk yang tidak memenuhi standar mutu maupun keamanan pangan, harus mendapatkan perhatian khusus agar fungsi yang bertanggungjawab dapat menangani ketidaksesuaian tersebut dengan segera. Manajer produksi harus

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

dapat mengevaluasi dan mencatat secara detail ketidaksesuaian mutu dan sistem keamanan pangan tersebut pada laporan tindakan Perbaikan. Laporan tersebut dapat dijadikan media investigasi untuk mendeteksi akar masalah yang terjadi. Tindakan Perbaikan dapat terdiri dari beberapa tindakan dalam mendeteksi akar masalah yang sebenarnya atau potensi masalah dan meyakinkan bahwa hal tersebut dapat dihilangkan.


Fungsi penjaminan mutu (quality assurance) melalui Tindakan Perbaikan menangani permasalahan ketidaksesuaian dengan mendeteksi, mengidentifikasi, memperbaiki dan mencegah kembali terjadinya ketidaksesuaian. Perbaikan sistem dapat dimulai dengan melakukan koreksi dan tindakan perbaikan yang dapat ditimbulkan sebagai akibat dari :

- a. Kurang sempurnanya pendeteksian selama proses audit internal
- b. Keluhan pelanggan dan survey terhadap pelanggan .
- c. Tindakan yang disepakati didalam pertemuan rapat manajemen.
- d. Identifikasi potensi kekurangan produk
- e. Tindakan-tindakan perbaikan dari audit eksternal
- f. Investigasi insiden, ketidaksesuaian, tindakan perbaikan dan pencegahan.

Fungsi internal auditor, atau penjaminan mutu mempunyai kewajiban menindaklanjuti efektifitas untuk menghilangkan akar dari suatu masalah. Jika fungsi diatas dapat menyelesaikan masalah, maka permasalahan ditutup. Jika tidak dapat diselesaikan fungsi penjaminan mutu dapat mengorganisasikan investigasi yang lebih jauh dengan manajemen puncak untuk mendapatkan solusi yang lebih baik.

Manajemen harus memutuskan tindakan untuk mengeliminasi penyebab potensial ketidaksesuaian dengan melakukan tinjauan minimal setahun sekali. Sebuah prosedur harus ditetapkan dalam mendefinisikan persyaratan untuk :

- Menetapkan potensial ketidaksesuaian dan penyebabnya,
- Mengevaluasi tindakan yang dibutuhkan untuk mencegah terjadinya Ketidaksesuaian,
- Menetapkan dan mengimplementasikan tindakan yang dibutuhkan
- Mengevaluasi efektifitas tindakan koreksi dan tindakan perbaikan,

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

- Menyimpan dokumen hasil tindakan yang diambil,
- Meninjau ulang tindakan pencegahan yang harus diambil.
- Meninjau kesiapan keadaan darurat.

Ketidaksesuaian disampaikan dalam rapat tinjauan manajemen, dan didiskusikan dengan fungsi penjaminan mutu dan manajer produksi serta fungsi-fungsi lain yang terkait. Fungsi penjaminan mutu harus memelihara dan menyimpan catatan tindakan perbaikan, sebagai implementasi dari kebijakan terpadu.

Prosedur terkait :


Tindakan Perbaikan [RNI / P – 04]

14.4.3 Tinjauan Manajemen

Dalam meninjau efektivitas sistem manajemen terpadu dalam kaitannya dengan pencapaian kebijakan dan sasaran organisasi, dibutuhkan pertemuan secara periodik dalam bentuk rapat tinjauan manajemen yang terkait dengan bisnis, minimal setahun sekali. Catatan hasil pertemuan tersebut diatas harus didokumentasikan dan dipelihara.

Masukan tinjauan manajemen adalah informasi yang diperoleh dari :

- a. Hasil audit internal dan eksternal, termasuk evaluasi kesesuaian dengan peraturan perundangan dan persyaratan lain yang relevan yang diterapkan oleh organisasi.
- b. Perubahan yang dapat mempengaruhi keamanan pangan.
- c. Situasi darurat, kejadian yang tidak diinginkan dan penarikan produk.
- d. Hasil kajian dan aktifitas pemutahiran, analisis hasil verifikasi.
- e. Aktifitas komunikasi dengan pihak eksternal, termasuk keluhan – keluhan, umpan balik dari pihak terkait yang relevan, kepuasan pelanggan.
- f. Kinerja proses, kesesuaian produk dan K3, tingkat pencapaian sasaran perusahaan, pemantauan dan pengukuran hasil, kinerja penyedia eksternal.
- g. Hasil-hasil partisipasi dan konsultasi.
- h. Status dari tindakan perbaikan dan pencegahan, termasuk status penyelidikan insiden.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

- i. Tindak lanjut dari tinjauan manajemen terdahulu.
- j. Perubahan isu internal dan eksternal yang berdampak pada sistem manajemen, termasuk perkembangan dalam peraturan perundangan dan persyaratan lain terkait K3.
- k. Rekomendasi-rekomendasi untuk melakukan perbaikan.
- l. Kecukupan sumber daya.
- m. Keefektifan tindakan yang diambil ditujukan pada resiko dan peluang.

Keluaran/hasil dari tinjauan manajemen dapat melingkupi berbagai keputusan dan tindakan-tindakan yang terkait dengan kemungkinan perubahan, sebagai berikut :


- a. Kesesuaian, kecukupan dan efektifitas sistem manajemen terpadu (mutu, keamanan pangan dan K3) dalam mencapai hasil-hasil yang diinginkan.
- b. Peluang peningkatan keefektifan sistem manajemen dan prosesnya (mutu, keamanan pangan dan K3).
- c. Perbaikan/perubahan kebijakan mutu, keamanan pangan, K3 dan tujuan/sasaran organisasi.
- d. Perbaikan kinerja dan tindakan yang diperlukan.
- e. Kebutuhan – kebutuhan penyediaan sumber daya.
- f. Penjaminan keamanan produk.
- g. Adanya implikasi untuk arahan strategis organisasi.
- h. Penentuan skala prioritas hal-hal apa yang akan diimplementasikan berdasarkan isu-isu internal dan eksternal terkait sistem manajemen terpadu (mutu, keamanan pangan, dan K3).

Prosedur terkait :

Tinjauan Manajemen [RNI / P – 05]

14.4.4 Audit Internal

Audit internal dilaksanakan berdasarkan program audit yang telah disusun. Frekuensi dari rencana audit didasarkan pada derajat kepentingan dari aktifitas yang diverifikasi, dan dilaksanakan paling sedikit dua kali setahun. Audit dan tindak lanjutnya harus sesuai dengan prosedur terdokumentasi dan dilakukan

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

oleh personel yang telah terlatih, namun tidak terkait langsung dengan area tanggungjawab yang sedang diaudit.

Auditee meninjau, menyetujui dan memperbaiki kelemahan yang muncul pada saat pelaksanaan audit. Hasil audit didokumentasikan dan disampaikan pada penanggung jawab area audit. Koreksi dan tindakan perbaikan yang diambil untuk memperbaiki kelemahan ditindaklanjuti untuk diverifikasi bahwa tindakan perbaikan dan pencegahan telah dijalankan dengan efektif.

Program Audit internal organisasi, termasuk jadwal, harus didasarkan pada status dan kepentingan dari aktifitas yang diaudit dan hasil-hasil audit terdahulu. Laporan audit internal mencakup : aktifitas dan area yang diaudit ; ketidaksesuaian atau kekurangan-kekurangan yang ditemukan ; tindakan korektif yang diambil sebagai hasil dari audit sistem manajemen terpadu terdahulu yang menemukan ketidaksesuaian ; serta *improvement*.

Prosedur terkait :

Audit Internal [RNI / P – 03]

14.4.5 Pengelolaan Dokumen


Semua dokumen yang berhubungan dengan Sistem Manajemen Terpadu PT. Molindo Raya Industrial akan dikontrol dan dikendalikan dengan penerbitan, pencatatan, pengendalian perubahan, penerbitan kembali dan penetapan kadaluarsanya.

Dokumen perusahaan meliputi :

1. Corporate Manual
2. Prosedur
3. Instruksi Kerja
4. Dokumen pendukung

14.4.5.1 Pengendalian Dokumen

Manajer Quality Assurance sebagai Wakil Manajemen harus dapat menjamin bahwa semua dokumen telah disiapkan, ditinjau, diamandemen, disetujui dan telah dikendalikan pendistribusiannya termasuk sumber daya

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

dokumen eksternal yang ditetapkan perusahaan penting bagi perencanaan dan sistem operasional serta sistem manajemen perusahaan. Dokumen yang usang akan diganti sebagian atau secara keseluruhan dan diberi tanda. Dokumen dan data disimpan dalam bentuk hard atau soft copy.

Seluruh dokumen yang berdampak pada mutu, keamanan pangan dan aspek K3 harus didasarkan pada dokumen "terkendali" atau "tak terkendali". Pemegang salinan dokumen terkendali secara otomatis menyetujui versi yang terbaru. Salinan dokumen tak terkendali hanya untuk tujuan informasi saja, dan tidak perlu untuk diperbaharui. Daftar induk dokumen versi yang terkini harus dipelihara dalam rangka untuk menghindari penggunaan dokumen usang.

Prosedur terkait:

Pengendalian Dokumen [RNI / P - 01]

14.4.5.2 Pengendalian Catatan


Kumpulan catatan harus dapat dibaca dengan jelas, dapat dicari dengan mudah, tersimpan dengan aman terhadap kerusakan lingkungan. Catatan disimpan dan selalu disesuaikan dengan jadwal retensinya sebagaimana disyaratkan didalam prosedur sistem dokumentasi, catatan harus tersedia juga untuk kebutuhan pelanggan yang menghendaki evaluasi secara berkala. Catatan yang disimpan didalam komputer, harus di *back-up* secara berkala sebagaimana prosedur yang ditetapkan.

Prosedur terkait :

Pengendalian Catatan [RNI / P - 02]

14.4.6 Identifikasi Dan Kemamputelusuran

Seluruh proses dan produk mulai dari bahan baku, proses produksi, inspeksi produk jadi, pemindahan alkohol, penyimpanan produk, proses packaging sampai barang siap dikirim dan diterbitkan certificate of analysis (COA) harus teridentifikasi dan mudah ditelusuri. Proses identifikasi produk sehubungan dengan hasil pemantauan dan pengukuran yang dilaksanakan harus dikendalikan.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Prosedur terkait :

Identifikasi dan Kemamputelusuran[RNI / P - 06]

14.4.7 Penarikan Produk dan Penanganan Produk pada Keadaan Darurat

Jika ditemukan terjadi ketidaksesuaian mutu yang berakibat pada keamanan pangan pada produk yang telah didistribusikan, maka produk tersebut harus segera ditarik untuk mencegah dampak negatif akibat ketidaksesuaian tersebut. Proses penarikan produk tersebut harus dikendalikan dan produk hasil penarikan harus dijamin aman dan termonitor. Demikian juga penanganan produk pada keadaan darurat harus dilaksanakan dengan baik untuk mencegah dampak yang dapat mengancam terhadap keamanan produk.

Prosedur terkait :


Penarikan Produk [RNI / P - 07]

14.4.8 Identifikasi Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)

Manajemen berkomitmen bahwa tim keamanan pangan harus melakukan analisa bahaya dan memastikan bahaya dapat dikendalikan sampai pada tingkat tertentu. Semua bahaya keamanan pangan yang dipengaruhi oleh tipe produk dan kondisi proses harus diidentifikasi dan dicatat. Identifikasi bahaya dilakukan mulai bahan baku sampai akhir proses sesuai diagram alir proses. Setiap bahaya yang teridentifikasi, jika dimungkinkan akan ditetapkan tingkat penerimaannya dengan mengacu pada peraturan perundangan, persyaratan pelanggan, pengalaman, literatur dan target pengguna. Identifikasi dan analisa bahaya disusun secara sistematis dalam HACCP Plan.

Prosedur dan dokumen terkait :

- Identifikasi Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) [RNI / P – 08]
- Diagram Alir Proses Produksi Etanol [RNI / G-08 / 01]
- HACCP Plan

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

14.4.9 Manajemen Perubahan

Setiap perubahan yang diusulkan untuk organisasi, peralatan pabrik, dan/atau kondisi proses sepenuhnya harus diperiksa sesuai standar yang diperlukan sebelum implementasi sehingga pabrik dapat terus beroperasi dengan cara yang aman. Semua perubahan harus dikelola dan dipastikan agar setiap bahaya yang terkait dengan perubahan tersebut dieliminasi dan dikendalikan.

Prosedur terkait :

Manajemen Perubahan [RNI / P - 09]

14.4.10 Verifikasi CCP


Critical control point harus selalu terjaga sesuai dengan yang dipersyaratkan sehingga perlu dilakukan verifikasi terhadap parameter CCP dan OPRP.

Prosedur terkait :

Verifikasi CCP [RNI / P - 10]

14.4.11 Analisa Resiko dan Peluang

Segala sesuatu yang menimbulkan resiko dan peluang terkait sistem manajemen mutu ISO 9001:2015, manajemen keamanan pangan FSSC 22000 – ISO 22000:2018 dan manajemen K3 ISO 45001:2018 harus diidentifikasi. Proses ini meliputi identifikasi sumber potensi resiko dan peluang berdasarkan isu-isu internal dan eksternal yang berpengaruh terhadap mutu, keamanan pangan serta keselamatan dan kesehatan kerja seluruh stakeholder. Setelah itu dilakukan penilaian terhadap resiko dan peluang yang ada, dan untuk resiko dan peluang yang signifikan akan ditetapkan tindakan pengendalian. Pengendalian resiko ditetapkan sesuai dengan hirarki pengendalian resiko yaitu eliminasi, substitusi, pengendalian teknik (rekayasa engineering) dan secara administratif atau penggunaan APD untuk mengurangi dampak resiko terhadap K3. Penetapan pengendalian resiko atau peluang dapat berupa menghindari resiko, mengejar peluang, eliminasi sumber masalah / memperkecil dampak atau mempertahankan resiko dan menginformasikan keputusan tersebut. Tinjauan ulang identifikasi

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

potensi resiko dan peluang dilakukan setiap ada perubahan proses bisnis atau adanya isu-isu internal maupun eksternal yang berdampak munculnya resiko / peluang baru.

Prosedur terkait :

Analisa Resiko dan Peluang [RNI / P - 11]

14.4.12 Identifikasi TACCP dan VACCP

Sesuai *additional requirements* FSSC 22000, untuk menanggulangi bahaya dari perilaku orang terkait sabotase / teror yang dapat mengkontaminasi produk dengan sengaja melalui mikro, kimia dan fisika di sepanjang rantai proses dan distribusi produk jadi (food defence) dan untuk menanggulangi bahaya / praktek pemalsuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomi yang dapat menimbulkan kecemasan di perusahaan / masyarakat / konsumen (food fraud) maka dilakukan identifikasi TACCP dan VACCP untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan.

Prosedur dan dokumen terkait :

- Identifikasi TACCP dan VACCP [RNI / P – 12]
- Food Defence Identification [TACCP - 01]
- Food Fraud Identification [VACCP – 01]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

No.Dokumen : CM-01

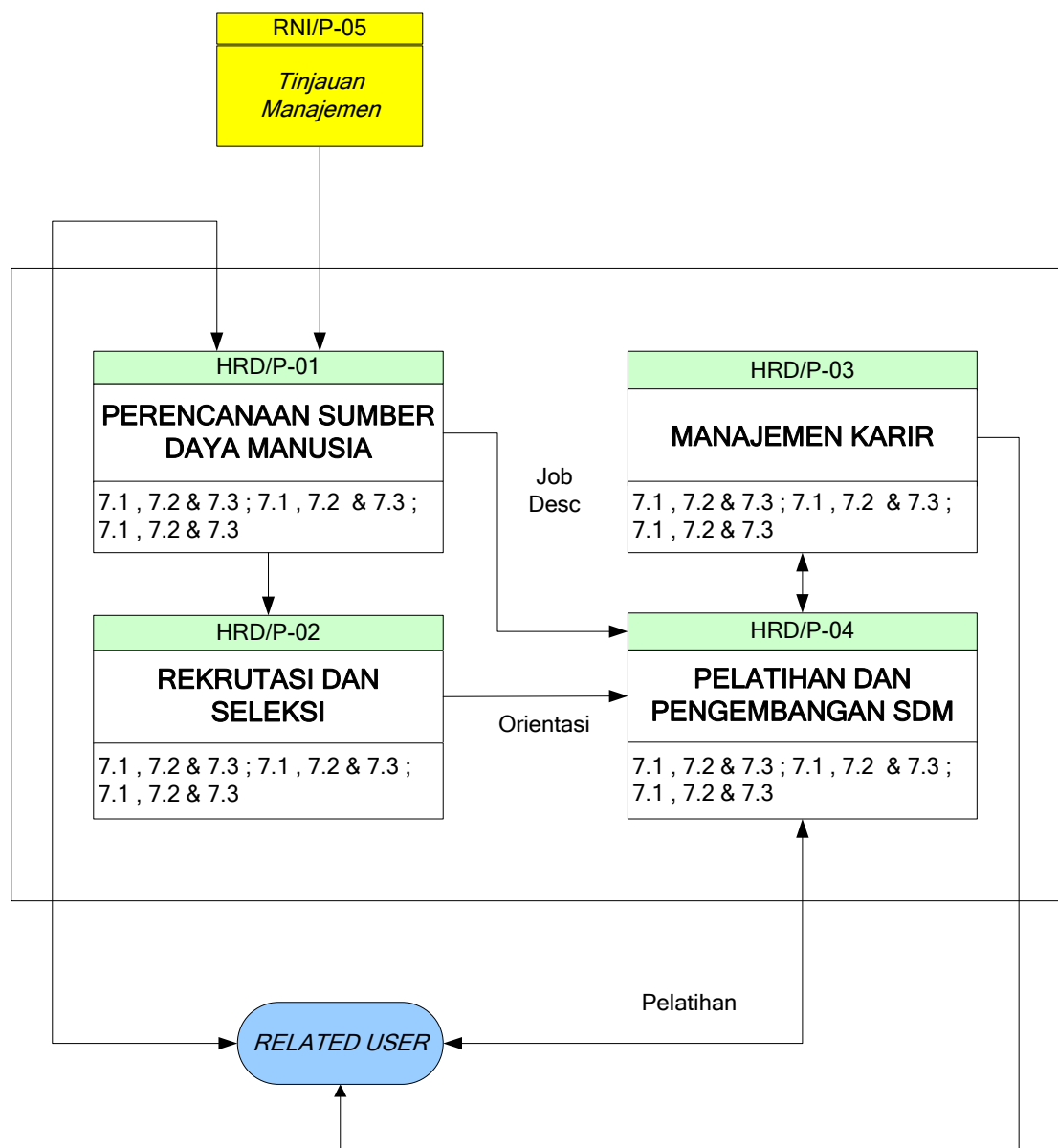
Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022


Edisi / Revisi : 02/00

15.0. PENGEMBANGAN SUMBERDAYA MANUSIA

15.1. Diagram Keterkaitan

SUMBER DAYA MANUSIA



 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

15.2. Umum

Terkait dengan seluruh kegiatan sistem manajemen terpadu yang pada akhirnya adalah meningkatkan kepuasan pelanggan dan memenuhi standar keamanan pangan, dukungan sumber daya manusia sangatlah penting. Untuk dapat mencapai tujuan perusahaan, sistem yang dibangun harus dapat mensyaratkan dengan tepat sumberdaya yang dibutuhkan, yang mencakup kompetensi yang dibutuhkan agar organisasi dapat berjalan secara efektif. Hal tersebut diatas dapat tercapai jika seluruh fungsi aktifitas manajemen Sumber Daya Manusia dijalankan secara terintegrasi.

Aktivitas diatas menjadi tanggungjawab Fungsi HR dan seluruh pendukungnya untuk menjamin bahwa seluruh proses terselenggara dengan baik. Untuk itu kegiatan yang harus dikendalikan mencakup :


- a. *Perencanaan Sumber Daya Manusia*
- b. *Rekrutasi dan seleksi*
- c. *Pelatihan dan pengembangan*
- d. *Perencanaan dan pengembangan karir*

15.3. Perencanaan Sumber Daya Manusia

Kualitas Sumber Daya Manusia yang pekerjaannya mempengaruhi kesesuaian terhadap kebijakan mutu, kebijakan keamanan pangan dan kebijakan keselamatan dan kesehatan kerja akan terjaga jika dimulai dengan aktivitas Perencanaan Sumber Daya Manusia. Aktivitas tersebut mempunyai tujuan menetapkan kebutuhan SDM sesuai dengan visi dan strategi perusahaan.. Dimensi yang akan dilihat dari proses Perencanaan Sumber Daya Manusia adalah dimensi kebutuhan dan penyediaan. Dimensi penyediaan dapat dibagi menjadi *penyediaan dari dalam dan dari luar perusahaan*.

Prosedur terkait :

Perencanaan Sumber Daya Manusia [HRD / P - 01]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

15.4 Rekrutasi dan Seleksi

Penyediaan SDM dari dalam atau dari luar perusahaan untuk selanjutnya disebut proses rekrutasi dan seleksi. Proses ini sangat berpengaruh terhadap mutu SDM. Dimulai dengan menetapkan kebutuhan secara jumlah dan spesifikasi sebagaimana telah ditetapkan di Perencanaan SDM. Mencari calon yang tepat dapat dilakukan sendiri atau dibantu dengan pihak ketiga (pemasok). Akhir dari proses rekrutasi dan seleksi adalah penempatan dan penilaian yang berakhir pada kegiatan pelatihan pengembangan.

Prosedur terkait :

Rekrutasi dan Seleksi [HRD / P – 02]


15.5 Pelatihan dan Pengembangan

Pelatihan dan Pengembangan dimulai pada saat terjadi kesenjangan antara tuntutan pekerjaan dan kemampuan individu, baik untuk memenuhi kebutuhan saat ini atau kebutuhan untuk masa yang akan datang. Sistem pelatihan dan pengembangan dibangun berdasarkan kesenjangan tersebut.

Sistem pelatihan dan pengembangan akan efektif jika dirancang dari urutan proses yang sesuai. Dimulai dengan analisa kebutuhan pelatihan, kemudian penyelenggaraan pelatihan yang akan menentukan metode dan modul pelatihan itu sendiri. Terakhir adalah bagaimana mengevaluasi pelatihan dan mencatat hasil pelatihan itu sesuai kebutuhan sistem yang akan dibangun. Intinya adalah bagaimana mengukur efektifitas pelatihan, baik dari sisi peserta, instruktur juga manfaatnya. Semuanya kembali pada tujuan membangun kompetensi untuk dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.

Prosedur terkait :

Pelatihan dan Pengembangan SDM [HRD / P – 04]


 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

15.6 Perencanaan dan Pengembangan Karir

Untuk memberikan apresiasi dan kejelasan alur karir dikaitkan dengan kompetensi karyawan maka dipandang perlu untuk merancang sistem perencanaan dan pengembangan karir. Sistem ini ditujukan untuk menunjukkan bahwa organisasi perusahaan selalu tumbuh dan berkembang untuk menyikapi kebutuhan pelanggannya.

Prosedur terkait :

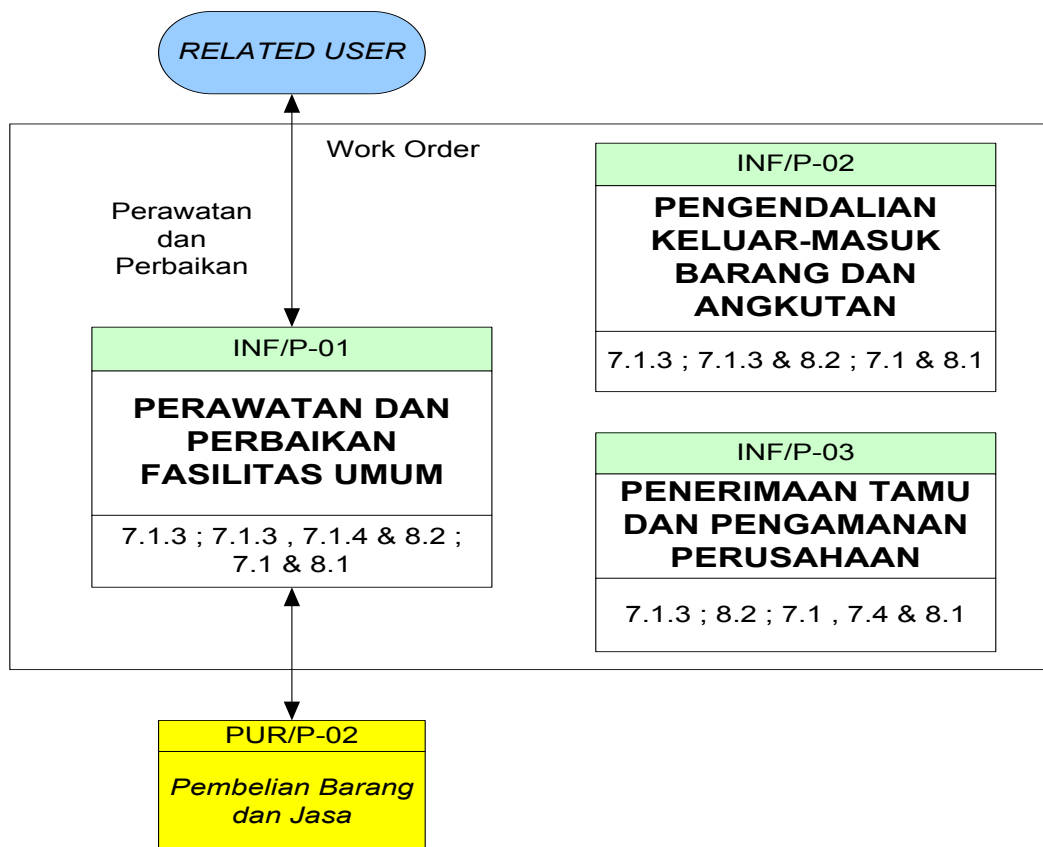
Manajemen Karir [HRD / P – 03]

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

16.0 UMUM


16.1 Diagram Keterkaitan

UMUM



16.2 Perawatan dan Perbaikan Fasilitas Umum

Pada prinsipnya perusahaan melalui bagian Umum mempunyai tanggungjawab terhadap kegiatan perawatan dan perbaikan fasilitas umum. Tujuannya adalah agar seluruh karyawan merasa aman dan nyaman berada didalam lingkungan kerja yang dikelola dengan baik. Rasa aman dan nyaman sangat berhubungan dengan kesehatan dan keselamatan kerja, yang pada akhirnya akan meningkatkan produktifitas kerja.

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Prosedur terkait :

Perawatan dan Perbaikan Fasilitas Umum [INF / P - 01]

16.3 Pengendalian Keluar-Masuk Barang dan Angkutan

Semua kegiatan keluar-masuk barang dan angkutan harus dikendalikan demikian pula untuk kendaraan kecil agar keamanan perusahaan selalu terjaga.

Prosedur terkait :


- Pengendalian Keluar-Masuk Barang dan Angkutan [INF / P – 02]

16.4 Penerimaan Tamu dan Pengamanan Perusahaan

Seluruh tamu yang diterima oleh perusahaan harus tercatat oleh bagian Security. Selain itu untuk pengamanan perusahaan, seluruh area dilengkapi oleh kamera cctv dan tim security yang berpatroli secara rutin.

Prosedur terkait :

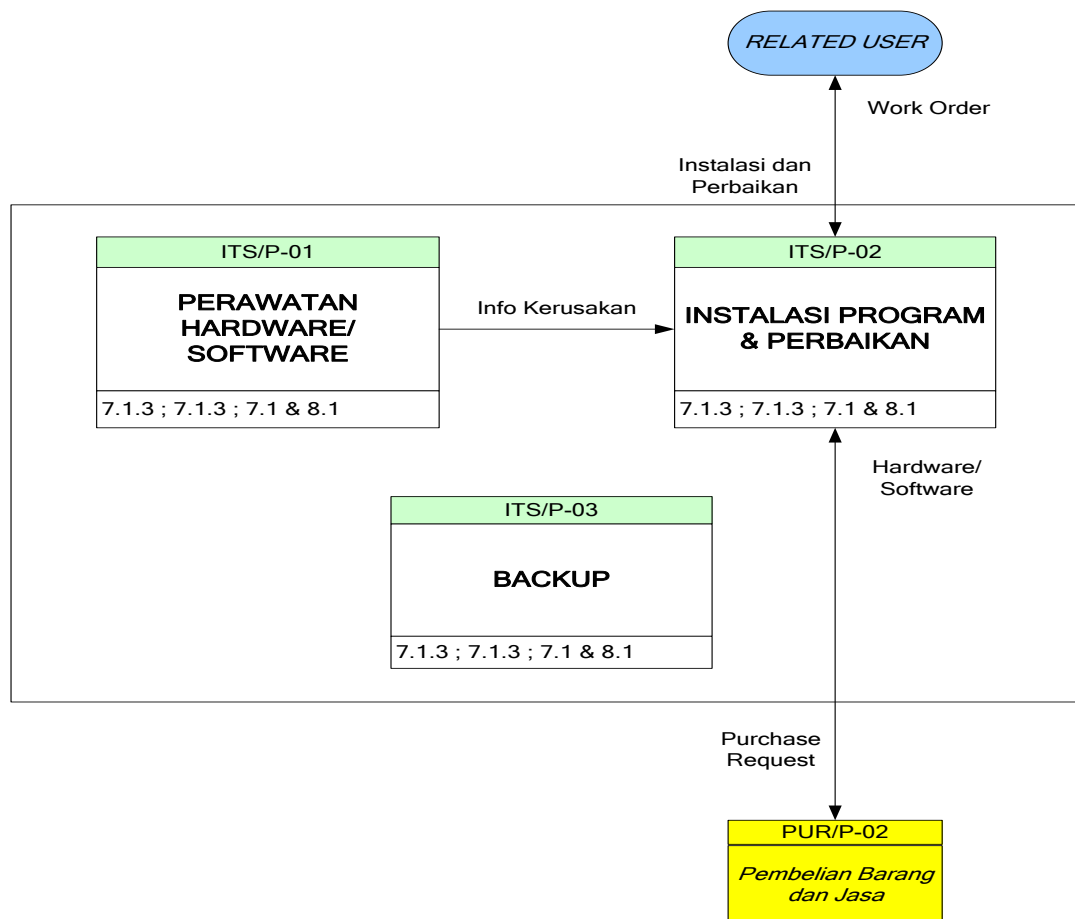
- Penerimaan Tamu dan Pengamanan Perusahaan [INF / P – 03]

 <p>PT. Molindo Raya Industrial</p>	<p>CORPORATE MANUAL</p>	<p>No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00</p>
--	------------------------------------	--

17.0 TEKNOLOGI INFORMASI


17.1 Diagram Keterkaitan

SISTEM TEKNOLOGI INFORMASI



17.2 Umum

Fungsi teknologi informasi adalah untuk mendukung menyediakan sistem informasi agar bisnis dapat berjalan secara efektif. Aplikasi teknologi informasi memanfaatkan : *computer system, communication line, internet system and data transfer*. Itu semua ditujukan untuk menjamin bahwa proses terselenggara dengan tepat sesuai dengan yang disyaratkan oleh pelanggan, keamanan pangan dan aspek

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

K3. Untuk menjamin sistem berjalan dengan baik aktifitas yang harus menjadi perhatian adalah :

- a. Pemeliharaan sistem *Hardware/Software*
- b. Instalasi program dan perbaikan
- c. *Back – up*

17.3 Instalasi HW/SW, Pemeliharaan dan Perbaikan serta *Back-Up*

Dalam kaitannya dengan pemeliharaan sistem yang telah ada yang terdiri dari *back-up server* dan koneksi jaringan dibutuhkan jadwal pemeliharaan yang memadai. Disamping pemeliharaan proses instalasi *software/hardware* yang barupun menjadi tanggungjawab fungsi sistem informasi. Konsolidasi internal fungsi ini harus sering dilakukan, agar kehandalan sistem informasi dapat terjaga.

Prosedur terkait :

Instalasi Program dan Perbaikan [ITS / P - 02]



PT. Molindo Raya Industrial

CORPORATE MANUAL

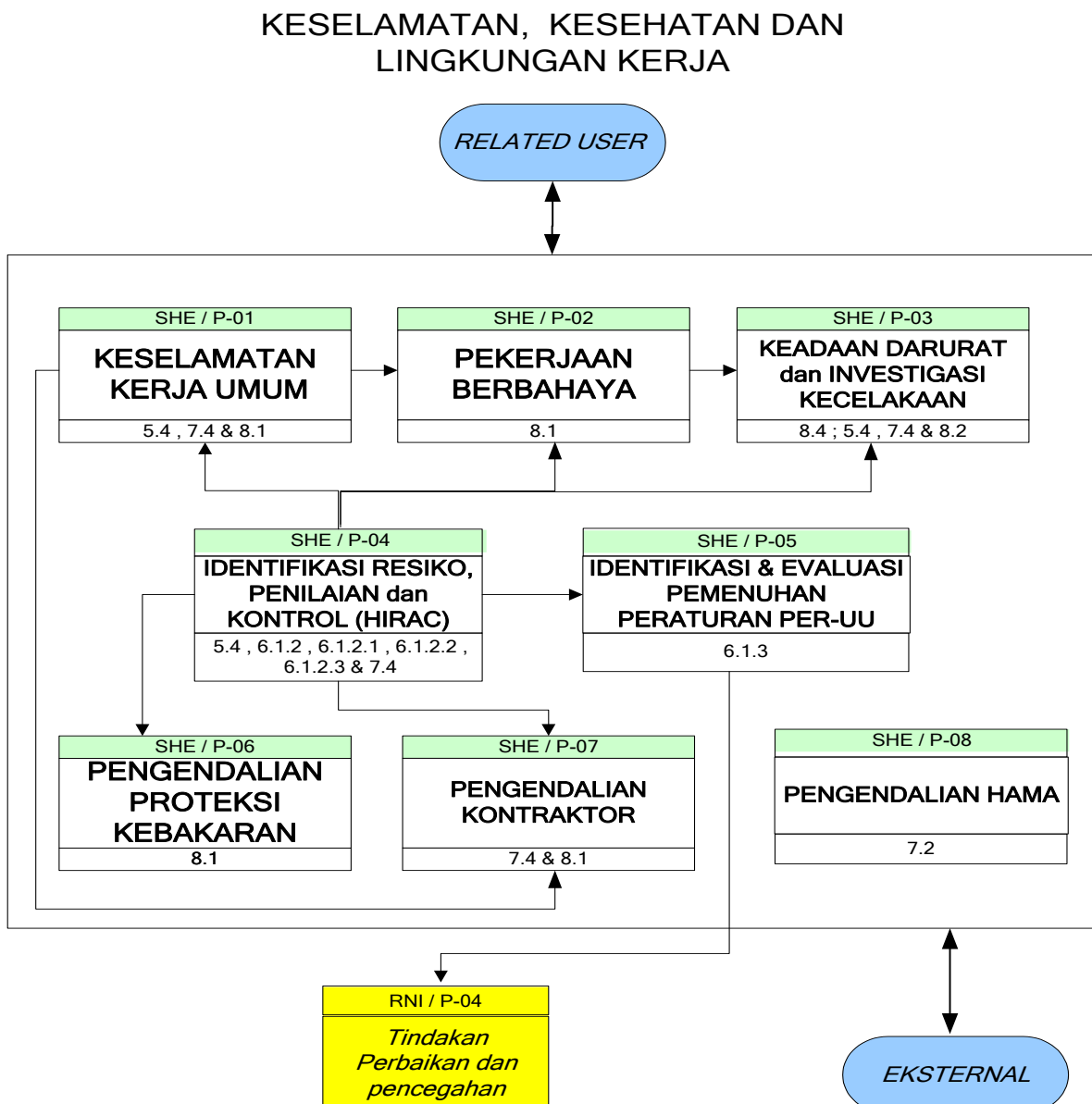
No.Dokumen : CM-01


Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022

Edisi / Revisi : 02/00

18.0 Keselamatan, Kesehatan, dan Lingkungan Kerja (SHE)

18.1 Diagram Keterkaitan



 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

18.2 Umum

Manajemen mempunyai tujuan agar seluruh karyawan merasa aman dan nyaman saat bekerja. Oleh sebab itu potensi ketidaknyamanan, kecelakaan dan penyakit harus dikelola dengan baik. Seluruh tingkatan manajemen harus bertanggungjawab untuk memelihara keselamatan, kesehatan dan lingkungan kerja. Begitu juga seluruh karyawan harus secara aktif mendukung upaya-upaya keamanan pangan dan kenyamanan lingkungan kerja.

Untuk menjamin tercapainya tujuan diatas Manajemen harus mengendalikan semua aktifitas yang terkait dengan keselamatan, kesehatan dan lingkungan kerja, terutama proses-proses dibawah ini :


- a. Peraturan keselamatan kerja umum
- b. Manajemen Resiko (Hazard Identifikasi Risk Assessment and Control/ HIRAC)
- c. Pengendalian pekerjaan berbahaya
- d. Kesiapan tanggap darurat dan investigasi Insiden
- e. Kepatuhan terhadap peraturan perundangan
- f. Pengendalian proteksi kebakaran
- g. Pengendalian Kontraktor

18.3 Implementasi Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Terkait dengan pencegahan kecelakaan dan atau peristiwa yang mungkin terjadi, maka dilakukan penilaian lingkungan kerja guna mengidentifikasi lebih awal adanya ketidaksesuaian yang berpotensi terjadinya insiden baik dikarenakan kondisi tidak aman (*unsafe condition*) dan tindakan tidak aman (*unsafe action*). Bagian K3LH bertanggungjawab menjamin seluruh tindakan yang diambil untuk menghindari situasi yang tidak diinginkan. Analisis manajemen resiko harus mengidentifikasikan setiap tahapan pekerjaan yang berpotensi bahaya.

Prosedur terkait :

- Identifikasi Resiko, Penilaian dan Kontrol (HIRAC) [SHE / P - 04]
- Keselamatan kerja umum [SHE / P – 01]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Staf yang bertanggungjawab terhadap Keselamatan. Kesehatan dan Lingkungan kerja dapat menjamin bahwa seluruh kegiatan dimonitor dengan baik. Ruang lingkup kegiatan meliputi wilayah perkantoran dan lingkungan pabrik.

Untuk menjamin adanya komunikasi, partisipasi dan konsultasi secara sinergi antara pengusaha dan karyawan, maka dibentuk P2K3 dimana sarana ini dipergunakan untuk komunikasi dua arah guna menciptakan kondisi nyaman, aman dan terkendali. Untuk menjamin kepatuhan terhadap legal formal dan peraturan lainnya maka perlu dilakukan identifikasi pemenuhan peraturan perundangan dan peraturan lainnya.

Dokumen terkait :

Struktur Organisasi Panitia Pembina Keselamatan dan Kesehatan Kerja [P2K3]

Seluruh karyawan yang berada dalam sistem manajemen PT Molindo Raya harus dapat secara cepat tanggap terhadap setiap kejadian, jika perlu tanpa mengikuti prosedur yang telah adapun tetap diijinkan. Prinsipnya adalah bagaimana merespon setiap kejadian dengan cepat dan tepat agar tidak terjadi kecelakaan dan kerusakan harta perusahaan.


Prosedur terkait :

- Keadaan Darurat dan Investigasi Kecelakaan [SHE / P – 03]
- Pengendalian Proteksi kebakaran [SHE / P – 06]

Untuk menjamin personel yang melakukan aktivitas dilingkungan perusahaan telah mengetahui peraturan keselamatan kerja di lingkungan perusahaan dengan harapan mereka mengerti, mematuhi dan turut berperan aktif untuk menciptakan lingkungan perusahaan yang aman dan terkendali. Agar dapat melakukan semua pekerjaan dengan nyaman maka kebersihan area tempat kerja dan fasilitas yang menunjang pekerjaan harus dijaga dan dirawat secara teratur.

Prosedur Terkait :

- Pengendalian Pekerjaan Berbahaya [SHE / P – 02]
- Pengendalian Kontraktor [SHE / P - 07]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Untuk menjamin ketersediaan dan kesesuaian penggunaan alat pelindung diri, manajemen berkomitmen menyediakan alat pelindung diri, *safety device* dan pemenuhan perijinan atas penggunaan sarana dan prasarana yang dipergunakan.

Prosedur Terkait :

Identifikasi dan Evaluasi Pemenuhan Peraturan Per-UU [SHE / P – 05]


18.4. Pengendalian Hama

Untuk menjamin bahwa produk etanol yang dihasilkan tidak terkontaminasi hama dan memenuhi standar keamanan pangan, maka manajemen berkomitmen untuk melakukan pengendalian hama pada area yang terkait langsung dengan penanganan produk.

Metode pengendalian meliputi pencegahan dan pembasmian hama jika diperlukan. Proses pembasmian tidak boleh mencemari bahan, proses produksi dan produk akhir.

Prosedur Terkait :

Pengendalian Hama [SHE / P – 08]

 PT. Molindo Raya Industrial	CORPORATE MANUAL	No.Dokumen : CM-01 Tgl. Efektif : 1 Agustus 2022 Edisi / Revisi : 02/00
--	-----------------------------	---

Lampiran - 1

SEJARAH REVISI

Rev	Keterangan Perubahan	Hal	Tanggal	Diperiksa	Disetujui
Ed.02 00	1. Perubahan No. Dokumen prosedur Kalibrasi Alat Uji dan Alat Ukur terkait perubahan penanggungjawab prosedur kalibrasi dari Bagian QC ke Bagian Maintenance.	35 & 43	1-Ags-22		

RNI/F-01/08