

PT SINAR SOSRO

Manusia (people)

Generasi Pertama (Pendiri Grup Sosro) :

- Bapak Sosrodjojo

Generasi Kedua

- Bapak Soemarsono Sosrodjojo
- Bapak Soegiharto Sosrodjojo
- Bapak Soetjipto Sosrodjojo
- Bapak Surjanto Sosrodjojo

Sejak awal tahun 1990, bisnis ini telah mulai dikelola oleh cucu Bapak Sosrodjojo atau dapat juga disebut dengan **Generasi Ketiga**

Pengembangan bisnis minuman teh selanjutnya dilakukan oleh dua perusahaan :

PT. SINAR SOSRO, perusahaan yang memproduksi Teh Siap Minum Dalam Kemasan. Produk-produknya adalah Tehbotol Sosro, Fruit Tea Sosro, Joy Tea Green Sosro, TEBS, Happy Jus, dan Air Minum Prim-A

- PT. GUNUNG SLAMAT, perusahaan yang memproduksi Teh Kering Siap Saji. Produk-produknya adalah Teh Celup Sosro, Teh Cap Botol, Teh Poci, Teh Terompet, Teh Sadel, Teh Sepatu dan Teh Berko

PT. GUNUNG SLAMAT mendapatkan penghargaan sebagai Top Brand Award 2008 untuk kategori Teh Celup

STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN

Struktur organisasi PT. SINAR SOSRO Gresik bertipe garis, yaitu merupakan kesatuan perintah/tugas dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung terhadap pihak yang memberi tugas/perintah dan setiap bawahan bertanggung jawab langsung terhadap pihak yang memberi tugas, semua anggota menerima perintah melalui suatu rantai komando.

VISI & MISI PT SINAR SOSRO

VISI :

Mengutamakan agar produk-produknya dapat sampai pada konsumen dimanapun mereka berada

MISI :

Meningkatkan jaringan distribusi (baik Nasional atau Internasional) dengan memasarkan produk baru dibidang minuman.

FILOSOFI PT SINAR SOSRO

“Apapun makannya, minumannya teh botol sosro” di munculkan. Slogan ini tidak saja mengguncang sesama produk teh namun juga produk minuman secara keseluruhan. Teh dalam kemasan botol yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat umum. Karena Teh Botol minuman untuk semua orang.

Dalam era globalisasi ini, pembangunan ekonomi Indonesia sangat dipengaruhi oleh perkembangan ekonomi Negara lain. Kerjasama Negara – Negara baik bilateral maupun multilateral semakin marak dan terus berkembang dari segala bidang. PT. Sinar Sosro adalah perusahaan yang mempromosikan minuman ringan dengan ciri khas teh asli. PT. Sinar Sosro mengembangkan produk minuman teh rasa asli yaitu Teh Botol Sosro. Karena produk teh ini merupakan salah satu produk yang menawarkan kualitas produknya dalam menarik minat

beli konsumen, karena sebagai minuman teh tanpa bahan pengawet.

Dasar atau Filosofi PT. Sinar Sosro adalah Niat Baik yang di jabarkan dalam 3K dan RL yakni :

Peduli terhadap **KUALITAS**

Peduli terhadap **KEAMANAN**

Peduli terhadap **KESEHATAN**

Serta **RAMAH LINGKUNGAN**

Mayoritas Indonesia memiliki dataran tinggi cocok ditanami teh & itu semua sebagai peluang bisnis industri minuman yang dikembangkan oleh anak negeri hingga saat ini maju dan pesat. PT.SINAR SOSRO merupakan perusahaan pertama Indonesia dan di dunia yang berani mengolah dan menjual teh dalam kemasan untuk dijual kepada masyarakat. Dengan Iklan “Apapun Makananya Minumnya Teh Botol Sosro”, telah merebut hati masyarakat. Produk – produk SOSRO berhasil menjangkau konsumen diseluruh pelosok propinsi di Indonesia

2. Merencanakan (Peralatan Produksi)

Peralatan prduksi yang di gunaka oleh PT sinar sosro adalah :

Mesin –mesin yang di gunakan di proses produksi pt sinar jaya sosro secara otomatis yaitu :

1. Mesin Depalletizer
2. Mesin Dectrater
3. Mesin Washer
4. Mesin Filler
5. Mesin Pos
6. Mesin bootle washer
7. Mesin Creater

3. Material (Bahan & Komponen)

Kita dapat meninjau bahan baku dari PT. Sinar Sosro melalui beberapa produk-produknya seperti di bawah ini :

Teh botol sosro menggunakan bahan baku :

- Air
- Gula industri
- Teh hijau yang di campur dengan bunga melati dan bunga gambir (di kenal dengan teh

wangi).

Fruit Tea menggunakan bahan baku :

- Air
- Gula industri
- Teh hitam
- Konsentrat sari buah asli

Joy Tea Green menggunakan bahan baku :

- Air
- Gula industri
- Teh hijau

Bahan baku teh untuk produk-produk PT. Sinar Sosro di suplai oleh PT. Gunung Slamet, sedangkan bahan baku teh tersebut di kelola oleh PT. Argo Pangan selaku sister company.

Bahan teh untuk PT. Sinar Sosro bersal dari :

Perkebunan Teh Gunung Rosa di Cianjur

Perkebunan Teh Gunung Manik di Cianjur

Perkebunan Teh Gunung Cempaka di Cianjur

Perkebunan Teh Gunung Satria di Garut

Perkebunan Teh Daerah Neglasari di Garut

Perkebunan Teh Daerah Cakul Pangalenga

Perkebunan Teh Daerah sembawa di Tasikmalaya

Kesegaran, rasa serta higinitas dari produk menjadi salah satu konsentrasi PT. Sinar Sosro dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas.\

4. Memproduksi (Metode Pengolahan & Teknologi)

Proses Produksi PT Sinar Sosro ungaran intinya terdiri dari tigap tahap proses

1. Penanganan Air (water Tretment)

Pt sosro memiliki 3 sumber sumur sebagai mata air. Dua diantaranya untuk keperluan produksi, sedangkan 1 buah di gunakan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sekita.

Penanganan air sebagai baha utamaq yang akan di gunakan dalam pembuatan teh botol adalah dengan menampung air bawah tanah yang telah di pompa menggunakan deep wll pump di dalam tabung kerucut bersekat. Air yang di tampung tersebut diberi tambahan kaporit dan PAC (poly Alumuniumn Cloride). Penambahan kaporit berguna juga untuk membunuh kuman –kuman di dalam air.

2. Proses Pembuatan Teh Cair Manis

2.1 Pemasakan Sirup Gula

Air dari tangki softener 2 dilewatkan pada Plate Heat Exchager (PHE), air ini

kemudian di tampung dalam tangki pelarut gula. Gula pasir di masukkan ke dalam hopper, air dari tangki pelarut gula di alirkan ke hopper untuk di campurkan dengan gula. Untuk mempermudah proses pelarutan di lakukan proses sirkulasi. Sirup gula ini kemudian di ambil sampel untuk di periksa kadar gula, kesadahan, suhu dan aroma. Apabila telah memenuhi standar , proses di lanjutkan dengan mengalirkan sirup menuju niagara filter

2.2 Pemasakan Teh

Pemasakan teh diawali dengan memasukkan teh kering ke tangki penyeduh teh. Tangki yang di gunakan berjumlah dua buah, teh di masukkan dalam tangki 1 dan diisi dengan air buffer panas. Setelah pengestrakan, teh cair pahit pekat dalam tangki penyeduhan teh 1 di alirkan ke tangki penyeduhan teh 2. Teh pada tangki 1 di beri campuran air buffer lagi. Setelah proses pengestrakan, kemudian TCP pekat ini di ambil semper kadar tanin, warna dan suhu cairan

2.3 Proses Pasteurisasi

DI dalam proses pasteurisasi Teh Cair Panas yang keluar dari Mix tank masuk ke dalam Pasteurizer. Pasteurizer berfungsi membunuh mikrobia dengan cara mempertahankan suhu panas. Teh cair panas hasil pasteurisasi masuk ke dalam bag filter dan selanjutnya akan menuju mesin filter.

2.4 Pembotolan (Bottling Line)

Bottling Line merupakan alur penanganan botol mulai dari botol kosong hingga menjadi botol isi yang di simpan untuk kemudian di pasarkan.

- ⇩ Pallet, krat dan botol kosong dibawa menggunakan Forklift
- ⇩ Depalletizer : proses ini dimana melepas crat yang masih berisikan botol-botol kosong dari pallet dan menjalankannya di conveyor
- ⇩ Decrater : Proses melepas botol dari cratnya menuju jalur conveyor yang berbeda
- ⇩ Pembersihan Crat : proses membersihkan crat setelah di pisahkan dengan botol
- ⇩ Sortir Manual 1 : menyortir botol kotor yang tidak bisa di bersihkan oleh mesin
- ⇩ E.B.I : Merupakan pendeteksi benda asing menggunakan sensor optic
- ⇩ Sortir Manual 2 :antisipasi jika ada yang terlepas oleh E.B.I
- ⇩ Filler dan crowner : Proses pengisian teh dan memberi tutup pada botol
- ⇩ Kinerja Produksi : Menghitung Jumlah teh botol yang telah di produksi dan memberi label kadaluarsa
- ⇩ Sortir manual 3 : menyortir jika ada benda asing yang ikut masuk ke dalam botol serta memastikan kode kadaluarsa telah tertera
- ⇩ Crater : menggabungkan kembali botol yang telah terisi dengan crat yang sudah di bersihkan
- ⇩ Palletizet : Memasukan crat yang sudah terisi botol dengan pallet

Teknologi

Sebagai salah satu perusahaan Teh terbesar di Indonesia, PT. Sinar Sosro Ungaran setiap tahunnya memproduksi puluhan juta Produk teh kemasan dan memperkerjakan banyak karyawan. Untuk meningkatkan hasil produksi dan efisiensi kerja, perawatan dan pemeliharaan pada proses produksi, maka PT. Sinar Sosro Ungaran banyak menggunakan mesin-mesin yang bersifat otomatis dalam produksi. Salah satu diantaranya adalah mesin

Crater (mesin memasukkan botol).

Mesin Creater

Creater merupakan mesin otomatis yang di miliki PT Sinar Sosro Ungaran yang berguna untuk memasukkan teh botol hasil produksi kedalam cratnya. Mesin ini di kontrol oleh cam switch sebagai otak mesin dan photo sensot yang diperlakukan sebagi saklar induksi.

Pada Mesin Creater melakukan proses pengepakan yaitu memindahkan botol hasil produksi ke dalam crate. Proses memnindahkan botol ke dalam crat ini menggunakan 2 prinsip pengontrolan. Garis besar pengontrolan dalam mesin ini adalah pada pendali photosensor sebagai saklar induksi dan Cam Swith yang menjadi otak mesin ini

Mesin Crater ini sangat penting peranannya dalam proses produksi di PT Sinar Sosro Ungaran karena mesin ini menjadi salah satu faktir penentu kualitas, ketepatan jadwal dan kuantitas produk.

Desain mesin

Spesifikasi mesin

- Merk : Seits Enzinger
- Type : E-4
- Tahun : 1983 (hamburg – german)
- Kapasitas mesin : 30 crate / menit (43200 botol)
- Power : 2,2 KW

Mesin ini di desain memasukan 60 botol setiap kali loopingnya, selain itu mesin crater ini juga di desain untuk mampu mendeteksi berbagai kejanggalan dalam proses memindahkan botol ke dalam crat, kemampuan itu di antar lain

1. Mampu mendeteksi apakah ada botol yang jatuh saat hendak di pindahkan atau tidak
2. Mampu mendeteksi apakah crat yang akan diisi produk telah terisi produk atau belum
3. Memiliki system keamanan dimana mesin crater akan berhenti bekerja bila ada seseorang memasuki area operasi mesin creater.

Waste Water Treatment plant

Fungsi mengurangi tingkat polutan di air limbah buangan industri sampai batas yang di ijinakan mengikuti standar yang di tetapkan oleh pemerintah. Secara umu proses ini di bedakan menjadi tiga tahap : Pretreatment, Anaerobic treatment dan aerobic treatment.

5. Merencanakan dan Mengontrol Sistem

Planing

PT Sinar Sosro selalu mengeluarkan produk – produk farian baru, dimana dulu hanya berkecimpung di teh botol saja, namun sekarang mengeluarkan produk lain seperti :

1. TEH BOTOL SOSRO

Salah satu produk unggulan PT. SINAR SOSRO adalah Tehbotol Sosro kemasan botol beling

atau sering disebut RGB (Returnable Glass Bottle). Tehbotol Sosro kemasan botol beling merupakan produk teh siap minum yang pertama di Indonesia dan di Dunia yang sudah diluncurkan sejak Tahun 1974. Untuk memenuhi kebutuhan pencintanya dimanapun berada, Tehbotol Sosro dengan inovasinya sampai dengan saat ini telah memiliki banyak pilihan kemasan produk yaitu :

Kemasan botol beling (Returnable Glass Bottle) dengan volume 220ml

Kemasan kotak (Tetra Pak) dengan volume 1 Liter, 250 ml, 200ml.

Kemasan pouch dengan volume 150ml

Kemasan PET dengan volume 500ml

Inovasi terbaru dari produk Tehbotol Sosro adalah Tehbotol Sosro Less Sugar yang telah diluncurkan pada tanggal 20 Agustus 2008. Produk ini tersedia dalam kemasan PET volume 500ml dan kemasan kotak (Tetra Pak) volume 250ml. Dan untuk Tehbotol Sosro regular kini hadir dalam kemasan baru yaitu kemasan PET 500ml.

2. FRUIT TEA SOSRO

Dengan bertujuan untuk pengembangan produk, maka PT. SINAR SOSRO pada Tahun 1997 mengeluarkan produk minuman teh berbasis buah-buahan yaitu Fruit Tea Sosro dengan target segmen REMAJA.

Produk ini cukup sukses dipasar sehingga pada tahun 2004 memperoleh Indonesia Best Brand Award sebagai Most Potential Brand In Non-Carbonated Drink Category.

3. SOSRO JOY GREEN TEA

Sosro Joy Green Tea adalah produk terbaru dari PT. SINAR SOSRO yang diluncurkan pada tanggal 26 Oktober 2007. Salah satu bahan dasar produk ini adalah Teh Hijau atau Green Tea, dimana Teh Hijau juga mengandung Antioksidan yang berguna untuk kesehatan. Saat ini Sosro Joy Green Tea hadir dalam kemasan yaitu :

Joy Green Tea kemasan botol beling (Returnable Glass Bottle) dengan volume 234ml.

Joy Green Tea kemasan PET 300 ml rasa Jasmine dan jasmine less sugar.

Joy Green Tea kemasan PET 500 ml Rasa Jasmine, Honey Lemon dan Jasmine less sugar.

4. TEH CELUP SOSRO

Teh Celup Sosro merupakan produk teh siap saji yang dihasilkan oleh PT. GUNUNG SLAMAT (sister company dari PT. Sinar Sosro) dengan varian produknya antara lain adalah: Teh Celup Sosro isi 5, 10, 15, 30, 50 dan 100 sachet

Teh Celup Sosro kemasan Batik isi 25 sachet dengan pilihan Teh Hitam (Black Tea), Teh Hijau (Green Tea), dan Teh Melati (Jasmine Tea)

5. HAPPY JUS

Untuk kategori minuman Jus, PT. SINAR SOSRO menghadirkan produk HAPPY JUS yang launching pada awal tahun 2005. Produk ini lebih banyak diminati oleh anak-anak.

Saat ini Happy Jus hadir dalam kemasan yaitu :

Happy Jus dalam kemasan genggam (Tetra Pack) volume 200ml dengan varian rasa: Apel, Cherry-B, Apel berry, Jeruk dan Anggur.

6. COUNTRY CHOICE

PT. SINAR SOSRO juga menghadirkan produk COUNTRY CHOICE dalam kategori jus pada akhir tahun 2008. COUNTRY CHOICE merupakan real juice kaya manfaat untuk kecukupan gizi dan nutrisi setiap hari dengan cara praktis dan hemat. Dengan varian Rasa :

Favorit Flavor : Guava : High Antioksidan, Orange : High vit C & Calcium, Apple :

High Fiber, Apple pulp: High folat, Mango : High Vit A,C,E

Gold Fruit : Goji berry : Rich Antioxidant (Jus Goji pertama di Indonesia).

7. TEBS

TEBS Adalah kategori Minuman Teh berkarbonasi yang Launching pada bulan November tahun 2004 dengan kemasan botol beling (Returnable Glass Bottle) dalam volume 230 ml yang kemudian disusul dengan kemasan kaleng (Can) dengan volume 318 ml. PT. SINAR SOSRO telah mendapatkan penghargaan The Best Client dari JC&K Advertising sebagai hasil kerjasamanya yang telah terjalin dengan baik dengan pihak agency.

8. STEE

Pada tahun 90-an, untuk memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk teh dengan harga lebih terjangkau dan volume yang lebih banyak, maka PT. SINAR SOSRO meluncurkan produk teh dalam kemasan botol beling (Returnable Glass Bottle) dengan merk S-TEE bervolume 318 ml.

9. Air Minum PRIM-A

Pada tahun 90-an, PT. SINAR SOSRO juga memproduksi air minum dalam kemasan. Merknnya pada saat pertama kali dikeluarkan adalah Air SOSRO. Pada Tahun 1999, Air SOSRO berganti nama dengan Prim-A. Air minum Prim-A hadir dalam kemasan cup 240ml, botol plastik 330ml, 600ml dan 1.5 liter, dan dalam kemasan galon.

Dan hingga sekarang sejak tahun 2011 PT Sinar Sosro tidak hanya menghasilkan produk minuman kemasan saja, namun melebarkan sayap ke bidang produksi makanan. Terlihat bahwa PT Sinar Sosro selalu melakukan planing kedepan dengan mengeluarkan produk – produk baru serta ber inovas.

1. Botol Versi I

Dikeluarkan pada tahun 1970 dengan merek TEHCAP BOTOL SOFT DRINK SOSRODJOJO

2. Botol Versi II

Dikeluarkan pada tahun 1972 dengan merek TEH CAP BOTOL (dengan penulisan "CAP" lebih kecil, sehingga orang lebih membaca TEH BOTOL), selain itu Penulisan Soft Drink dihilangkan, dan tulisan TEH BOTOL diganti dengan warna merah putih yang menggambarkan produk asli Indonesia. Penulisan Sosrodjojo juga disingkat menjadi SOSRO dalam logo bulat merah.

3. Botol Versi III

Pada tahun 1974, terjadi perubahan design botol yang ke-III. Design botolnya tidak seperti botol versi I & II. Dengan bentuk botol yang baru dan perubahan pada penulisan merk TEHBOTOL SOSRO pada kemasannya. Design botol ke-III ini diperkenalkan seiring dengan didirikannya pabrik PT. SINAR SOSRO yang pertama di daerah Cakung, Jakarta.

Control System

1. Control Produk

Dimana PT sinar Sosro mengontrol produk-produknya dengan melakukan inovasi – inovasi baru serta trend sekarang, dimana sekarang trend minuman botol atau minuman kemasan sangat di minati namun di sini pesaing dari PT sinar sosro sangat banyak selain produk –produk sejenis juga produk subsitusi. Maka dari itu PT sinar sosro selalu mengontrol

pasar dengan tidak luput mengeluarkan produk produk terbarunya sebagai jawaban atas persaingan dan eksistensi.

2. Control Limbah

PT sinar sosro ungaran memiliki 2 jenis limbah industri, sperti limbah cair dan limbah padat.

Limbah cair di olah melalui :

Preartreatment : Screen press - Sum Pit - Cooling Tower - Bak equalisasi dan agilator, limbah aman.

Limbah Padat di olah melalui proses :

Thermofil pengolahan dengan jamur / bakteri - ampas teh di tampaung di bak khusu – ampas teh di dinginkan selama 1 hari – penguraian dengan menanamkan mikroorganisme – pembalikan dengan waktu seminggu sekali – selama 1 bulan teh akan menajdi kompos.