

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
PADA CV. FIVA FOOD & MEAT SUPPLY BEKASI**

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md Log) dalam Bidang Manajemen Logistik Industri Agro Diploma III
Politeknik ATI Padang*



OLEH

SILVIA AYUNDA
BP : 2030062

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2023**

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Silvia Ayunda
Buku Pokok : 2030062
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : Penerapan Metode *Statistical Quality Control* (SQC)
Untuk Pengendalian Kualitas Produk Rolade Sapi Pada CV.
Fiva Food & Meat Supply Bekasi

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa:

1. Laporan ini adalah laporan KKP/Magang *Dual System* saya dan bukan plagiat dari laporan KKP orang lain.
2. Apabila ternyata dalam laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia laporan KKP/Magang *Dual System* ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *royalty non eksklusif*.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 8 Agustus 2023
Saya yang menyatakan,



(Silvia Ayunda)

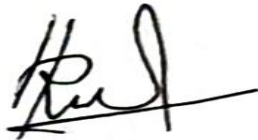
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**PENERAPAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC)
UNTUK PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK ROLADE SAPI
PADA CV. FIVA FOOD & MEAT SUPPLY BEKASI**

Bekasi, 4 April 2023

Di setujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi



(Rizaldi Sardani, SS. M. Hum)
NIP. 198503202009111001

Pembimbing Lapangan



MEAT SUPPLIER BEKASI

(Mutia Fadilah)

Mengetahui,
Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro
Ketua,



(Radna Ningsih, SE, MM)
NIP. 196501231990032001

RINGKASAN

Silvia Ayunda. 2030062. Manajemen Logistik Industri Agro. Penerapan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) Untuk Pengendalian Kualitas Produk Rolade Sapi Pada CV. Fiva Food & Meat Supply Bekasi. Dosen Pembimbing Rizaldi Sardani SS. M. Hum.

CV. Fiva Food & Meat Supply merupakan industri yang bergerak dalam bidang produksi makanan olahan dan penyedia daging segar beku. Pengendalian kualitas yaitu suatu hal yang penting dalam proses produksi. Salah satu cara mempertahankan produk yang dihasilkan oleh perusahaan yaitu melakukan pengendalian kualitas pada produk tersebut. Permasalahan pada perusahaan ini adalah kecacatan yang terjadi selama proses produksi produk rolade sapi. Tujuan dari laporan ini yaitu untuk mengetahui tingkat kecacatan, mengidentifikasi faktor yang menyebabkan produk cacat serta memberikan usulan perbaikan guna mengurangi jumlah produk cacat. Berdasarkan kondisi tersebut, maka perlu dilakukan penyelesaian terhadap penyebab kecacatan produk rolade sapi yaitu rolade bolong, ukuran gulungan rolade tidak sama, dan kulit rolade mudah sobek dengan menggunakan metode *Statistical Quality Control* (SQC). Untuk menganalisis dan mengetahui permasalahan tersebut yang perlu digunakan yaitu *check sheet*, *diagram pareto*, *control chart* dan *diagram fishbone*. Berdasarkan hasil pengolahan dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dilakukan pengumpulan data produk cacat dan pengelompokan data kecacatan produk rolade sapi, dari pengelompokan data dapat diketahui tiga jenis kecacatan produk rolade sapi yaitu rolade bolong (43,17%), ukuran gulungan rolade tidak sama (42,75%), dan kulit rolade mudah sobek (14,09%). Dari diagram pareto dapat dilihat jenis kecacatan yang paling dominan terdapat pada jenis kecacatan rolade bolong (43,17%). Dan dari *control chart* terlihat bahwa jenis kecacatan rolade bolong sudah terkendali, tetapi masih perlu perbaikan untuk mengurangi jumlah cacat yang terjadi pada produk rolade sapi dimasa yang akan datang. Adapun solusi yang diusulkan adalah memberikan pengarahan kepada semua pekerja mengenai cara penggunaan mesin penggiling rolade, membuat SOP waktu penggilingan daging yang tepat, melakukan pelatihan kepada semua pekerja mengenai teknik menggulung rolade yang benar, dan sebaiknya daging giling dan wortel dikeluarkan dari *cold storage* supaya air yang terdapat pada daging giling dan wortel dapat berkurang.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas; Kecacatan Produk; *Statistical Quality Control* (SQC)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan KKP berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 4 Agustus 2022 di CV. Fiva Food & Meat Supply.

Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Radna Ningsih, SE, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
3. Ibu Miratul Hasni M, S.,M.M.Pd selaku Penasehat Akademik.
4. Bapak Rizaldi Sardani, SS. M. Hum selaku Dosen pembimbing dalam menyusun Laporan KKP ini.
5. Ibu Mutia Fadilah selaku Supervisor Produksi dan pembimbing lapangan selama proses KKP.
6. Seluruh Karyawan dan Staff CV. Fiva Food & Meat Supply.
7. Kedua Orang Tua, keluarga dan semua rekan atas dukungan yang telah diberikan.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan Laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya tulis ini.

Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Bekasi, 4 April 2023



Silvia Ayunda

DAFTAR ISI

Halaman

COVER

LEMBAR PENGESAHAN

RINGKASAN

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI ii

DAFTAR TABEL iv

DAFTAR GAMBAR v

DAFTAR LAMPIRAN vii

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Tujuan KKP 2

1.3 Batasan Masalah 2

1.4 Manfaat KKP 2

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1 Organisasi Perusahaan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
dan *Supply Chain* 4

2.2 *Purchasing* dan *Receiving* 7

2.3 *Demand Planning* dan *Supply Planning* 10

2.4 *Inventory* 12

2.5 *Warehouse* dan *Material Handling* 13

2.6 *Quality Management* dan *Teknologi Informasi Logistik* 15

2.7 *Packaging* 17

2.8 Distribusi dan Transportasi serta Ekspor Impor 18

BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK 21

3.1 Waktu dan Tempat KKP 21

3.2 Gambaran Umum Perusahaan 21

3.3 Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan 27

3.4 Uraian yang dilakukan selama KKP 28

3.4.1 Matriks Kegiatan selama KKP 28

3.4.2 Uraian Kegiatan KKP Perkompetensi	36
BAB IV TUGAS AKHIR	68
4.1 Latar Belakang Masalah	68
4.2 Rumusan Masalah	71
4.3 Tujuan	71
4.4 Kajian Teori	72
4.4.1 Pengendalian Kualitas	72
4.4.2 Alat Bantu Pengendalian Kualitas	73
4.5 Pengumpulan dan Pengolahan Data	76
4.6 Hasil dan Pembahasan	77
4.7 Kesimpulan dan Saran Tugas Akhir	89
4.7.1 Kesimpulan	89
4.7.2 Saran	90
BAB V PENUTUP	92
5.1 Kesimpulan	92
5.2 Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	96

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 3.1 Jenis Produk CV. Fiva Food & Meat Supply	27
Tabel 3.2 Matriks Kegiatan KKP Bulan Agustus 2022	30
Tabel 3.3 Matriks Kegiatan KKP Bulan September 2022	31
Tabel 3.4 Matriks Kegiatan KKP Bulan Oktober 2022	32
Tabel 3.5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November 2022	32
Tabel 3.6 Matriks Kegiatan KKP Bulan Desember 2022	33
Tabel 3.7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari 2023	34
Tabel 3.8 Matriks Kegiatan KKP Bulan Februari 2023	35
Tabel 3.9 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret 2023	35
Tabel 3.10 Matriks Kegiatan KKP Bulan April 2023	36
Tabel 3.11 Aliran Barang, Aliran Informasi dan Aliran Uang pada CV. Fiva Food & Meat Sup	42
Tabel 4.1 Data Kecacatan Produk Rolade Sapi Pada CV. Fiva Food & Meat Supply	78
Tabel 4.2 Contoh <i>Check Sheet</i> Cacat Produk Rolade Sapi Tanggal 2 Januari 2023	78
Tabel 4.3 Persentase Produk Cacat	79
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Proporsi Kecacatan Produk Rolade Bolong, UCL, dan LCL	82
Tabel 4.5 Usulan Tindakan Perbaikan Produk Cacat Rolade Sapi Kecacatan Rolade Bolong Pada CV. Fiva Food	87

DAFTAR GAMBAR

	<u>Halaman</u>
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan	22
Gambar 3.2 P3K	39
Gambar 3.3 APAR	39
Gambar 3.4 Sarung Tangan Plastik	39
Gambar 3.5 Hairnet Pabrik	40
Gambar 3.6 Sepatu Boot	40
Gambar 3.7 Jalur Evakuasi	40
Gambar 3.8 Kartu Pemeliharaan Mesin Pabrik	41
Gambar 3.9 Rantai Pasokan CV. Fiva Food & Meat Supply.....	41
Gambar 3.10 Surat Jalan	45
Gambar 3.11 <i>Form</i> Penerimaan Barang	46
Gambar 3.12 <i>Form</i> Produksi Rolade Sapi dan Rolade Ayam	47
Gambar 3.13 Proses melakukan <i>Stock Opname</i>	48
Gambar 3.14 <i>Form Stock Opname Manual</i>	49
Gambar 3.15 <i>Flowchart</i> Kegiatan <i>Inventory</i> Bahan Baku CV. Fiva Food & Meat Supply	50
Gambar 3.16 <i>Flowchart</i> Kegiatan <i>Inventory</i> Produk Jadi CV. Fiva Food & Meat Supply	52
Gambar 3.17 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Bawang Putih	54
Gambar 3.18 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Bawang Bombay	54
Gambar 3.19 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Tepung	54
Gambar 3.20 <i>Chiller</i> Penyimpanan Bahan Baku Wortel	55
Gambar 3.21 Gudang Penyimpanan Produk Setengah Jadi Rolade Sapi dan Rolade Ayam	55
Gambar 3.22 Gudang Penyimpanan Produk Jadi	56
Gambar 3.23 <i>Purchase Return</i>	56
Gambar 3.24 <i>Form</i> Pengembalian Barang atau <i>Return</i>	57
Gambar 3.25 <i>Load trolly stainless</i>	58
Gambar 3.26 Keranjang Industri Ukuran Kecil	59

Gambar 3.27 Keranjang Industri Ukuran Besar	59
Gambar 3.28 <i>Pallet</i> Untuk Alas Bahan Baku Telur.....	60
Gambar 3.29 <i>Pallet</i> Untuk Alas Bahan Baku Tepung	60
Gambar 3.30 Proses Pengecekan Produk Menggunakan Mesin <i>Metal Detector</i>	61
Gambar 3.31 Produk Sosis <i>Loss Vacuum</i>	62
Gambar 3.32 Web Fiva Food	62
Gambar 3.33 <i>Stock Opname</i> yang sudah di <i>Validate</i> pada web	63
Gambar 3.34 Plastik Kebab Sapi	63
Gambar 3.35 Plastik PE Rolade Sapi	64
Gambar 3.36 Plastik HDPE Sosis Sapi	64
Gambar 3.37 Kardus	64
Gambar 3.38 Kegiatan Pengemasan Sekunder	65
Gambar 3.39 Proses Penempelan Stiker Produk	65
Gambar 3.40 Proses Pemberian Tanggal <i>Expired</i> dan Kode Produksi Produk	66
Gambar 3.41 Mobil <i>Cool Box</i>	67
Gambar 3.42 Motor <i>Cool Box</i>	67
Gambar 3.43 Lokasi (<i>Loading</i>) Pemuatan Barang	67
Gambar 4.1 Contoh <i>Check Sheet</i>	73
Gambar 4.2 Contoh Diagram Pareto	74
Gambar 4.3 Contoh <i>Control Chart</i>	75
Gambar 4.4 Contoh <i>Diagram Fishbone</i>	75
Gambar 4.5 Diagram Pareto Produk Cacat Rolade Sapi	79
Gambar 4.6 Peta Kontrol P pada Kecacatan Rolade Bolong	82
Gambar 4.7 <i>Fishbone</i> Rolade Bolong	85

DAFTAR LAMPIRAN

	<u>Halaman</u>
Dokumentasi Jenis-jenis Produk Cacat.....	96
Data Hasil Wawancara	97
Lampiran Kegiatan Harian KKP	98
Lampiran Daftar Hadir KKP	109
Lampiran Blanko Nilai KKP 1	114
Lampiran Blanko Nilai KKP 2	118
Bukti Penyerahan Laporan	122
Kuesioner Evaluasi Kegiatan	123
Lembar Konsultasi dengan Pembimbing KKP	124
Dokumentasi dengan Pembimbing Lapangan	126
Biodata Penulis	127