

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
PADA PT. INDO LAUTAN MAKMUR
SIDOARJO – JAWA TIMUR**

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



**OLEH DAFFA AULIA HENDRI
BP : 2030141**

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 di bawah ini :

Nama : Daffa Aulia Hendri
Buku Pokok : 2030141
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : Analisis Pengendalian Mutu Produk Scallop Pada Ikan Surimi
Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC)
Di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Laporan ini adalah Laporan KKP/ Magang *Dual System* saya dan bukan merupakan plagiat dari laporan KKP orang lain.
2. Apabila temyata di 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 telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku
3. Laporan Magang ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *Royalty Non Eksklusif*.

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

Padang, 15 September 2023

Saya yang menyatakan



(Daffa Aulia Hendri)

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP
LAPORAN KKP DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR SIDOARJO**

**“ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK SCALLOP PADA IKAN
SURIMI DENGAN MENGGUNAKAN METODE STATISTICAL QUALITY
CONTROL (SQC) DI PT. INDO LAUTAN MAKMUR, SIDOARJO”**

Padang, 15 September 2023

Di setujui oleh :

Dosen Pembimbing Institusi

Pembimbing Lapangan

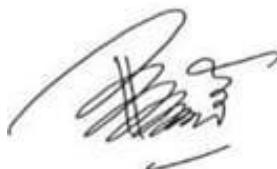


Rizaldi Sardani, SS, M.Hum
NIP.1985032020009111001

Cakra Laksana Margi Putra, A.Md

Mengetahui,

Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro
Ketua,



Hj. Radna Ningsih, SE, MM
NIP.196501231990032001

RINGKASAN

Daffa Aulia Hendri 2030141, Manajemen Logistik Industri Agro. “Analisis Pengendalian Mutu Produk Scallop Dengan Menggunakan Metode *SQC* (*Statistical Quaity Control*)”. Dosen Pembimbing Rizaldi Sardani, SS, M. Hum.

Politeknik ATI Padang merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang, menyelenggarakan program pendidikan tiga tahun (Diploma III) yang bertujuan untuk mempersiapkan tenaga - tenaga Ahli Madya perusahaan sesuai dengan bidang kejuruan. PT. Indo Lautan Makmur merupakan perusahaan yang bergerak di bidang produk makanan beku dan olahan perikanan. Berdasarkan studi kasus ditemukan beberapa produk cacat pada produk scallop. Ini menjadi suatu masalah bagi perusahaan. Karena jika adanya produk cacat dibagian produk scallop maka *costumer* akan merasa tidak puas akan produk sehingga mengakibatkan tidak ada yang ingin membeli produk perusahaan lagi. Penelitian ini bertujuan untuk memperkecil resiko terjadinya kerusakan dengan menggunakan metode *SQC* (*Statistical Quality Control*). Metode *SQC* (*Statistical Quality Control*) adalah metode penyelesaian masalah yang digunakan untuk memonitor, mengendalikan, menganalisis, mengelola dan memperbaiki kerja dan proses menggunakan metode *statistic* dengan beberapa alat bantu *seventools* yaitu *checksheet*, peta kendali, diagram pareto, *Fishbone* diagram. Hasil dari penelitian ini yaitu untuk mengatasi kerusakan pada bahan baku ikan surimi Faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan pada ikan surimi antara lain : bahan baku yang tidak sesuai 152 kg, tekstur yang tidak sesuai 100 kg, penemuan logam 97, aroma tidak sesuai 110 kg, dari beberapa faktor yang terdapat pada ikan surimi yang tertinggi yaitu terdapat pada kerusakan bahan baku.

Kunci : Pengendalian kualitas mutu, *SQC* (*Statistical Quality Control*).

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT, yang maha pengasih dan maha penyayang. Atas berkat rahmat, taufik dan hidayah_Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan KKP yang berjudul “**Analisis Pengendalian Mutu Produk Scallop Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC) di PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo**” dalam waktu yang tepat.

Penyusunan Laporan magang ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) di Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro. Terselesainya laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih banyak dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Rizaldi Sardani, SS, M.Hum selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan laporan ini dari awal sampai selesai Laporan KKP ini.
2. Bapak Cakra Laksana Margi Putra, A.Md selaku pembimbing lapangan di PT. Indo Lautan Makmur yang telah meluangkan waktunya membimbing penulis dalam proses pembelajaran selama KKP.
3. Ibu Radna Ningsih, SE, MM selaku ketua jurusan Manajemen Logistik Industri Agro Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Kepada kedua orang tua, dan adik-adik yang telah memberikan dukungan serta mendoakan berjalan lancarnya setiap aktifitas yang penulis lakukan selama KKP.

6. Aditya Fazikri, Andika Putra, Hafsyah Tul Fadilla, Dela Octaviani, Yossy Enjellika, Halim Rahman yang selalu membantu dan memberi support penulis dalam menyelesaikan laporan KKP ini.

Laporan KKP ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun guna perbaikan untuk masa mendatang. Semoga laporan magang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Padang, 2023

Daffa Aulia Hendri

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP	iii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan KKP	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Manfaat KKP	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Organisasi Perusahaan, K3, dan <i>Supply Chain</i>	5
2.1.1 Organisasi Perusahaan	5
2.1.2 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	7
2.1.3 <i>Supply Chain</i>	8
2.2 <i>Purchasing And Receiving</i>	9
2.2.1 <i>Purchasing</i>	9
2.2.2 <i>Receiving</i> (Penerimaan)	10
2.3.1 <i>Demand Planning</i>	11
2.3.2 <i>Supply Planning</i>	12
2.3 <i>Inventory</i>	13
2.4 <i>Warehouse dan Material Handling</i>	13
2.4.1 <i>Warehouse</i>	13
2.4.2 <i>Material Handling</i>	14
2.5 <i>Quality Management</i> dan Teknologi Informasi Logistik	15
2.5.1 <i>Quality Management</i>	15
2.5.2 Teknologi Informasi Logistik	15
2.6 <i>Packaging</i>	16
2.7 Distribusi dan Transportasi Serta <i>Eksport Impor</i>	17

2.7.1 Distribusi.....	17
2.7.2 Transporansi Serta Ekspor Impor	18
BAB III PELAKSANAAN KKP.....	20
3.1 Waktu dan Tempat KKP	20
3.1.1 Waktu Pelaksanaan	20
3.1.2 Tempat Pelaksanaan.....	20
3.1 Gambaran Umum Perusahaan	21
3.3 Uraian Kegiatan Selama KKP.....	22
3.3.1 Organisasi Perusahaan	26
3.3.2 Kesehatan Keselamatan Kerja	30
3.3.3 <i>Purchasing and Receiving</i>	36
3.3.4 <i>Quality Management</i>	38
3.3.5 <i>Warehouse dan Material Handling</i>	45
3.3.6 Ekspor dan Impor.....	49
BAB IV TUGAS AKHIR.....	57
4.1 Latar Belakang.....	57
4.2 Rumusan Masalah	60
4.3 Kajian Teori	61
4.3.1 Surimi.....	61
4.3.2 Scallop.....	63
4.3.3 <i>Statistical Quality Control</i>	65
4.4 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	68
4.4.1 Pengumpulan Data	68
4.4.2 Pengolahan Data	68
4.5 Hasil dan Pembahasan	77
4.6 Kesimpulan	78
4.7 Saran	79
BAB V PENUTUP.....	80
5.1. Kesimpulan	80
5.2. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambar Denah Lokasi PT. Indo Lautan Makmur	21
Gambar 3.2 Gambar Struktur Organisasi PT. Indo Lautan Makmur	26
Gambar 3.3 Safety Shoes	32
Gambar 3.4 Topi.....	32
Gambar 3.5 Masker	33
Gambar 3.6 Ear Plug	33
Gambar 3.7 Celemek Kain	34
Gambar 3.8 Sarung Tangan.....	35
Gambar 3.9 APAR.....	35
Gambar 3.10 Penggiling atau pemisah daging ikan dan tulang	39
Gambar 3.11 Pencucian daging ikan	40
Gambar 3.12 Penyaringan	41
Gambar 3.13 Pencampuran	42
Gambar 3.14 Pencetakan surimi.....	42
Gambar 3.15 Pembekuan Surimi.....	43
Gambar 3.16 Pengemasan	44
Gambar 3.17 Pengemasan	44
Gambar 3.18 Proses pengambilan barang	45
Gambar 3.19 Proses barang masuk	46
Gambar 3.20 Forklift	48
Gambar 3.21 Pallet	48
Gambar 3.22 Hand Pallet.....	49
Gambar 3.23 Surat pengemasan container	51
Gambar 3.24 Dokumen PPCH	52
Gambar 3.25 Dokumen Invoice	53
Gambar 3.26 Dokumen Invoice	54
Gambar 3.27 Dokumen PEB	55
Gambar 3.28 Dokumen BL	56
Gambar 4.1 Prosedur kerja.....	67
Gambar 4.2 Peta kendali kerusakan produk	73

Gambar 4.3 Diagram Pareto kerusakan bahan baku..... 74

Gambar 4.4 Fishbone kerusakan bahan baku 75

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal harian kerja.....	20
Tabel 3.2 Matriks Kegiatan KKP Bulan Agustus 2022	23
Tabel 3.3 Matriks Kegiatan KKP Bulan September 2022	23
Tabel 3.4 Matriks Kegiatan KKP Bulan Oktober 2022	23
Tabel 3.5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November 2022.....	23
Tabel 3.6 Matriks Kegiatan KKP Bulan Desember 2022	24
Tabel 3.7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari 2023.....	24
Tabel 3.8 Matriks Kegiatan KKP Bulan Februari 2023	25
Tabel 3.9 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret 2023.....	25
Tabel 3.10 Keterangan.....	25
Tabel 4.1 Produk Surimi.....	61
Tabel 4.2 bahan baku ikan.....	63
Tabel 4.3 Produk Scallop	64
Tabel 4.4 Pengumpulan Data Produk Bahan baku	68
Tabel 4.5 Data produksi, produk gagal, produk bersih	69
Tabel 4.6 Karakteristik kerusakan produk.....	70
Tabel 4.7 Tabel CheckSheet Produk yang rusak.....	71
Tabel 4.8 Tabel perhitungan Peta kendali dari kerusakan produk.....	72
Tabel 4.9 Usulan perbaikan kerusakan bahan baku	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Hadir.....	84
Lampiran 2. Lembaran Kegiatan Harian	87
Lampiran 3. Blanko Nilai.....	88
Lampiran 4. Kegiatan Yang Dilakukan	90
Lampiran 5. Biodata penulis	93