

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK DI PT SOCFINDO BANGUN BANDAR

Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh

Gelar Ahli Madya (A.Md) dalam Bidang Teknik Industri Agro Diploma III

Politeknik ATI Padang



OLEH:

Muhammad Alfath
BP : 1911104

PROGRAM STUDI : TEKNIK INDUSTRI AGRO

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2022**

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Muhammad Alfiah
Buku Pokok : 1911104
Jurusan : Teknik Industri Agro
Judul KTA : Usulan Perbaikan Perencanaan Kerja Dengan Penerapan
Metode SS Di PT. Socfindo Bangun Bandar

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

1. Laporan Magang ini adalah hasil karya tulis saya dan bukan merupakan plagiat dari kepunyaan orang lain
2. Apabila ternyata dalam Laporan Magang ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia Laporan Magang ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan 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, 10 Agustus 2022

Saya yang Menyatakan,



(Muhammad Alfiah)



Kementerian
Perindustrian

BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG

Jl. Raya Pasisir Timur I, Padang Selatan Barat Kota 25131, Sumatera Barat 0752141122

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK DI PT SOCFINDO BANGUN BANDAR

Padang, 30 Maret 2022

Disetujui Oleh

Dosen Pembimbing Institusi

(Ir. Arman M. M.)
NIP. 199003111990031002

Pembimbing Lapangan

(Firdaus Nufusman)
Tekniker 2

Mengetahui

Program Studi Teknik Industri Agro

Kepada

(Firdaus Nufusman)
NIP. 199207272008031001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Praktik di PT Socfindo Bangun. Kegiatan Kuliah Kerja Praktik dan penulisan laporan ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik ATI Padang.

Selama penyusunan laporan kuliah kerja praktik ini banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis. Untuk semua itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Bapak Zulhamidi MT selaku Ketua Prodi Teknik Kimia Bahan Nabati Politeknik ATI Padang.
3. Bapak IR Armen M,M selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Praktik Politeknik ATI Padang.
4. Bapak Charles Sialagan selaku *Tekniker 1* di PT. Socfindo Bangun Banda yang telah mengizinkan penulis melakukan Kuliah Kerja Praktik selama tujuh Bulan di PT. Socfindo Bangun Bandar
5. Fridolin Siburian selaku *Tekniker 2* sekaligus pembimbing lapangan di PT. Socfindo Bangun Bandar atas bimbingan selama melaksanakan Kuliah Kerja Praktik.
6. Seluruh staff dan operator PT. Scofindo Bangun Bandar yang telah banyak membantu penulis selama Kuliah Kerja Praktik.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Kuliah Kerja Praktik ini dikarenakan keterbatasan ilmu yang penulis miliki untuk membuat Laporan Kuliah Kerja Praktik ini jauh dari sempurna. Untuk itu dengan tidak mengurangi rasa hormat, dengan segala kerendahan hati, penulis sangat mengharapkan saran atau kritik yang sifatnya membangun, dan bermanfaat untuk kesempurnaan Laporan Kuliah Kerja Praktik ini. Semoga Laporan Kuliah Kerja Praktik ini bisa bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata bila ada kata-kata yang kurang berkenan penulis mohon maaf sebesar-besarnya.

Bangun Bandar, 30 Maret 2022

Muhammad Alfath

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Kuliah Kerja Praktik	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Manfaat KKP	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengenalan(orientasi).....	5
2.1.1 Organisasi perusahaan, tugas pokok dan fungsi.	5
2.1.2 Produk dan bahan baku (utama, penolong,packaging).....	5
2.1.3 Supplier dan Costumer	6
2.2 Proses Produksi.....	7
2.2.1 Teknologi dan Mesin Produksi	7
2.2.2 Material Handling	8
2.2.3 Produktivitas dan Perawatan.....	11
2.3 K3 dan Ergonomi	13
2.3.1 Stasiun Kerja	13
2.3.2 Waktu Standar.....	14
2.3.3 Sistem Manusia Mesin	14
2.3.4 Layout dan Efektivitas.....	15
2.4 Perencanaan Produksi	16
2.4.1 Demand Management.....	16
2.4.2 Mekanisme Pembuatan Rencana Produksi.....	17
2.4.3. <i>Input, Process, Output</i>	18
2.4.4. Kapasitas	18
2.4.5. Jadwal Produksi	19

2.5 Gudang dan Persediaan	19
2.5.1 Karakteristik bahan baku/produk terkait penyimpanan.....	20
2.5.2 Media Simpan	20
2.5.3 Kebijakan Penyimpanan	20
2.6 Sistem Kualitas	21
2.6.1 Proses Pengendalian Kualitas	21
2.6.2 <i>Sampling</i> Penerimaan	22
2.6.3 Sistem <i>Management</i> Kualitas	23
2.7 Sistem Produksi	23
2.7.1 <i>Material Requirement Planning</i> (MRP).....	23
2.7.2. <i>Continous Improvement dan Total Quality Management</i>	24
2.7.3. <i>Supply Chain</i>	25
2.8 Sistem Informasi	26
2.8.1 <i>Software/Aplikasi</i> yang Digunakan.....	26
2.8.2 Ruang Lingkup Sistem Informasi di Perusahaan	27

BAB III PROSES PRODUKSI

3.1 Waktu dan Tempat KKP.....	28
3.2 Uraian Kegiatan	28
3.3 Tugas dan Tanggung jawab di perusahaan.....	31
3.4 Uraian Pencapaian Kompetensi	31
3.4.1 Pengenalan.....	31
3.4.1.1 Organisasi Perusahaan,Tugas Pokok	31
3.4.1.2 Produk dan bahan baku	38
3.4.1.3 Suplier dan Costumer.....	40
3.4.2 Proses Produksi.....	40
3.4.2.1 Teknologi dan Mesin Produksi.....	72
3.4.2.2 <i>Material Handling</i>	73
3.4.2.3 Produktifitas dan Perawatan.....	74

3.4.3 K3 dan Ergonomi.....	74
3.4.3.1 Stasiun Kerja	74
3.4.3.2 Prosedur Dan Intruksi Kerja.....	77
3.4.3.3 Waktu Standar	78
3.4.3.4 Sistem Manusia Mesin.....	78
3.4.3.5 Layout Dan Efektivitas.....	78
3.4.4 Perencanaan Produksi.....	79
3.4.4.1 Demand Management.....	79
3.4.4.2 Mekanisme Pembuatan Rencana Produksi.....	79
3.4.4.3 Input, Proses, Output (Prosedur).....	79
3.4.4.4 Kapasitas.....	81
3.4.4.5 Jadwal Produksi.....	81
3.4.5 Gudang dan Persediaan.....	81
3.4.5.1 Karakteristik Bahan Baku Atau Produk Penyimpanan.....	81
3.4.5.2 Media Simpan.....	82
3.4.5.3 Kebijakan Penyimpanan.....	82
3.4.6 Sistem Kualitas	83
3.4.6.1 Proses Pengendalian Kualitas	83
3.4.6.2 Sampling Penerimaan.....	84
3.4.6.3 Sistem Manajemen Kualitas.....	84
3.4.7 Sistem Produksi.....	85
3.4.7.1 <i>Continous Improvement dan Quality Management</i>	85
3.4.7.2 <i>Supply Chain</i>	85
3.4.8 Sistem informasi.....	86
3.4.8.1 Software/Aplikasi yang digunakan.....	87
3.4.8.2 Ruang Lingkup Sistem Informasi di Perusahaan.....	87

BAB 4 TUGAS AKHIR

4.1 Latar Belakang	89
4.2 Metode Penyelesaian	91
4.3 Hasil dan Perhitungan	94
4.4 Hasil Penilaian Evaluasi Sebelum Perbaikan.....	99
4.5 Pembahasan dan Analisa	101

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	107

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.4.1 Struktur Organisasi	34
Gambar 3.1 Jembatan Timbang	41
Gambar 3.2 <i>Weighting Indikator</i>	41
Gambar 3.3 Sortasi Buah Kelapa Sawit	41
Gambar 3.4 <i>Loading Ramp</i>	42
Gambar 3.5 <i>Sterilizer</i>	43
Gambar 3.6 Kurva Perebusan Tiga Puncak	44
Gambar 3.7 <i>Capstand</i>	45
Gambar 3.8 <i>Hoisting Crane</i>	47
Gambar 3.9 <i>Feeder Stripper</i>	47
Gambar 3.10 <i>Stripper</i>	48
Gambar 3.11 <i>Fruit Elevator</i>	49
Gambar 3.12 <i>Fruit Conveyor</i>	49
Gambar 3.13 <i>Digester</i>	50
Gambar 3.14 <i>Screw Press</i>	51
Gambar 3.15 <i>Vibrating Screen Sweco</i>	52
Gambar 3.16 <i>Crude Oil Tank</i>	52
Gambar 3.17 <i>Continuous Tank</i>	53
Gambar 3.18 <i>Oil Tank</i>	54
Gambar 3.19 <i>Oil Heater</i>	54
Gambar 3.20 <i>Vacuum Dryer</i>	55
Gambar 3.21 <i>Daily Tank</i>	56
Gambar 3.22 <i>Storage Tank</i>	56
Gambar 3.23 <i>Sludge Tank</i>	57
Gambar 3.24 <i>Sand Cyclone</i>	57
Gambar 3.25 <i>Balance Tank</i>	58
Gambar 3.26 <i>Decanter</i>	59
Gambar 3.27 <i>Vertical Fat Pit</i>	59
Gambar 3.28 <i>Decanting Tank</i>	60
Gambar 3.29 <i>Solid Hopper</i>	60

Gambar 3.30 <i>Oil Collecting Tank</i>	61
Gambar 3.31 <i>Horizontal Fat Pit</i>	61
Gambar 3.32 <i>Cake Breaker Conveyor</i>	62
Gambar 3.33 <i>Depericarper</i>	63
Gambar 3.34 <i>Destoner</i>	63
Gambar 3.35 <i>Nut Silo</i>	64
Gambar 3.36 <i>Dry Nut Elevator</i>	64
Gambar 3.37 <i>Nut Grading</i>	65
Gambar 3.38 <i>Ripple Mill</i>	66
Gambar 3.39 <i>Separating Tank</i>	67
Gambar 3.40 <i>Kernel Hydrocyclone</i>	68
Gambar 3.41 <i>Vibrating Screen Kernel</i>	68
Gambar 3.42 <i>Kernel Dryer</i>	69
Gambar 3.43 <i>Kernel Bin</i>	69
Gambar 3.44 <i>Shell Hydrocyclone</i>	70
Gambar 3.45 <i>Shell Grading</i>	70
Gambar 3.46 <i>Claybath</i>	71
Gambar 3.47 <i>Shell Bin</i>	72
Gambar 3.4.2 <i>Layout pks</i>	78

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.2 Uraian Kegiatan KKP	26
4.1 Daftar Periksa Metode	89
4.2 Chekclist Evaluasi	91
4.3 Chekclist Setelah Pengamatan	97
4.4 Daftar Periksa Metode 5S Pada Proses Pengolahan.....	99
4.5 Hasil Penerapan Setelah Metode 5S	103