

# **LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK**

**(Penigkatan Kualitas Produk Roti fit O saat Packing Berdasarkan Metode Statistical  
Proses Control pada PT minang Mulya Maimbau)**

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh  
Gelara Ahli Madya (A.Md) Dalambidang Teknik Industri Agro Diploma III  
Politeknik Ati Padang*



**OLEH**

**Reyza Andika Putra**

**BP : 1911102**

**PROGRAM STUDI : TEKNIK INDUSTRI AGRO**

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

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Reyza Andika Putra

Induk Pokok : 1911102

Jurusan : Teknik Industri Agro

Judul KTA : (Peningkatan Kualitas Produk Roti Fit O Saat Packing Berdasarkan Metode SPC Pada PT Minang Mulya Maimbau)

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 dihutangkan sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan Magang ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *Revolusi Non Eksklusif*.

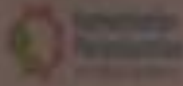
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang,

Saya yang menyatakan,



(Reyza Andika Putra)



BALAI PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA TEKNIK  
**POLITEKNIK ATI PADANG**  
Jl. Dempo Fajar Tanjung Padang Sumatera Barat Telp. (0754) 7055057  
Fax. (0754) 41952

---

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KEP**  
**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK**  
**DI PT MINANG MULYA MAINIBAU**

Padang, 19 April 2023

Ditutupi Oleh

(Koran Pembimbing Institusi)

Pembimbing Lapangan

IL Nuzwa MSA

NIP. 1982072129000011001

Muhammad Yusuf  
Kepala Teknik

Mengotahai,  
Program Studi Teknik Industri Agri  
Kelas

RIZKI HAMIDAH, MT, STM  
NIP. 1982072129000011001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Praktik di PT Minang Mulya Maimbau. 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. Bapak IR.Armen MM selaku Dosen pembimbing Kuliah Kerja Praktik
2. Bapak Demi Ramadian,MT selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Bapak Zulhamidi MT Selaku Ketua Prodi Teknik Industri Agro Politeknik ATI Padang
4. Ibu Dr.Ester Edward, M.Pd Selaku direktur Politeknik ATI Padang
5. Bapak Muhammad Yusuf selaku Pembimbing lapangan PT Minang Mulya Maimbau yang telah membimbing penulis selama proses pelaksanaan KKP
6. Seluruh staff dan operator PT Minang Mulya Maimbau 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, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua terutama bagi penulis.

Padang, 29 Agustus 2023

(Reza Andika Putra)



## DAFTAR ISI

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>KATAPENGANTAR.....</b>                             | <b>i</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                               | <b>ii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                             | <b>iv</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                             | <b>v</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                        | <b>1</b>  |
| 1.1 Latar Belakang Masalah .....                      | 1         |
| 1.2 Tujuan KKP .....                                  | 2         |
| 1.3 Batasan Masalah.....                              | 2         |
| 1.4 Manfaat KKP .....                                 | 3         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                  | <b>4</b>  |
| 2.1 Pengenalan.....                                   | 4         |
| 2.2 Proses Produksi.....                              | 10        |
| 2.3 K3 dan Ergonomi.....                              | 15        |
| 2.4 Perencanaan Produksi .....                        | 18        |
| 2.5 Gudang dan Persediaan .....                       | 22        |
| 2.6 Sistem Kualitas .....                             | 25        |
| 2.7 Sistem Produksi .....                             | 30        |
| 2.8 Sistem Informasi .....                            | 31        |
| <b>BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTEK .....</b> | <b>32</b> |
| 3.1 Waktu dan Tempat KKP .....                        | 32        |
| 3.2 Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan.....       | 32        |
| 3.3 Uraian Kegiatan Selama KKP .....                  | 34        |
| 3.4 Pencapaian Blok Kompetensi Selama KKP .....       | 36        |
| 3.4.1 Pengenalan.....                                 | 36        |
| 3.4.2 Proses Produksi.....                            | 40        |
| 3.4.3 K3 dan Ergonomi.....                            | 49        |
| 3.4.4 Perencanaan Produksi .....                      | 54        |
| 3.4.5 Gudang dan Persediaan .....                     | 56        |
| 3.4.6 Sistem Kualitas .....                           | 57        |
| 3.4.7 Sistem Produksi.....                            | 58        |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.4.8 Sistem Informasi .....                                              | 60        |
| <b>BAB IV TUGAS AKHIR.....</b>                                            | <b>62</b> |
| <b>(Peningkatan Produk Roti Fit O Saat Packing Menggunakan Metode SPC</b> |           |
| <b>di PT Minang Mulya Maimbau)</b>                                        |           |
| 3.1 Latar Belakang Pengambilan Topik .....                                | 62        |
| 3.2 Metode Penyelesaian.....                                              | 64        |
| 3.3 Hasil dan Perhitungan .....                                           | 66        |
| 3.4 Pembahasan analisa .....                                              | 71        |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                                                |           |
| 5.1. Kesimpulan.....                                                      | 74.       |
| 5.2. Saran.....                                                           | 76        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                | <b>78</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                                     | <b>79</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                    | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tabel 1</b> Uraian KKP .....                                    | 34      |
| <b>Tabel 2</b> Tugas Tanggung Jawab Departemen.....                | 37      |
| <b>Tabel 3</b> Jadwal Pekerja CV.Minang Mulya Maimbau .....        | 59      |
| <b>Tabel 4</b> Jadwal Waktu Produksi CV.Minang Mulya Maimbau ..... | 60      |
| <b>Tabel 4.</b> histogram.....                                     | 69      |
| <b>Tabel 5</b> Diagram Pareto.....                                 | 70      |
| <b>Tabel 6</b> Peta Kendali .....                                  | 71      |

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 1</b> Pembersihan dan Perbaikan Pada Mesin Packaging ..... | 33 |
| <b>Gambar 2</b> Struktur Organisasi Perusahaan .....                 | 36 |
| <b>Gambar 33</b> Produk Perusahaan .....                             | 38 |
| <b>Gambar 4</b> Bahan Baku.....                                      | 38 |
| <b>Gambar 5</b> Proses Produksi C.V Minang Mulia Maimbau .....       | 40 |
| <b>Gambar 6</b> Proses Produksi C.V Minang Mulia Maimbau .....       | 43 |
| <b>Gambar 7</b> Mesin Mixer.....                                     | 45 |
| <b>Gambar 8</b> Mesin Bread Forming Machine .....                    | 46 |
| <b>Gambar 9</b> Mesin Proofer .....                                  | 46 |
| <b>Gambar 10</b> Mesin Oven.....                                     | 46 |
| <b>Gambar 11</b> Mesin Packaging .....                               | 47 |
| <b>Gambar 12</b> Safety Bagian Produksi dan Pemasok .....            | 50 |
| <b>Gambar 13</b> Layout Pada Ruangan Proses Produksi .....           | 54 |
| <b>Gambar 14</b> Sistem Informasi Perusahaan.....                    | 61 |
| <b>Gambar 15</b> Histogram .....                                     | 69 |
| <b>Gambar 16</b> Peta Kendali.....                                   | 69 |
| <b>Gambar 17</b> Fishbone .....                                      | 70 |
| <b>Gambar 18</b> Lampiran.....                                       | 72 |