

**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 PUTRI OKTAVIA BASRI

BP : 2130047

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI

BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI

POLITEKNIK ATI PADANG

2024

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Putri Oktavia Basri
Buku Pokok : 2130047
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : Analisis Pengendalian Kualiatas Produk Cacat Pada Rolade Sapi Menggunakan *Six sigma* dengan Konsep DMAIC 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, 1 Agustus 2024
Saya yang menyatakan,



(Penulis)

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cacat Pada Rolade Sapi Menggunakan *Six Sigma* dengan Konsep DMAIC Pada CV Fiva Food & Meat Supply Bekasi

Bekasi, 1 Agustus 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,



(Dr. Isra Mouludi, M.Kom)

NIP. 197509022001121002

Pembimbing Lapangan



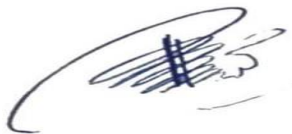
MEAT SUPPLIER BEKASI

(Mutia Fadillah)

Mengetahui,

Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro

Ketua,



(Hj. Radna Ningsih, S.E, M.M)

NIP. 196501231990032001

RINGKASAN

Putri Oktavia Basri. 2130047. Manajemen Logistik Industri Agro. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cacat Pada Rolade Sapi Menggunakan *Six Sigma* dengan Konsep DMAIC Pada CV Fiva Food & Meat Supply Bekasi. Dosen Pembimbing Dr.Isra Mouludi, M.Kom.

CV Fiva Food & Meat Supply merupakan industri yang bergerak dalam bidang produksi makanan olahan dan penyedia daging segar beku. Salah satu produk yang dimiliki oleh perusahaan adalah rolade sapi, 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, yaitu rolade bolong, kulit rolade mudah sobek, dan rolade membengkak. Tujuan dari permasalahan tersebut yaitu untuk mengetahui tingkat kecacatan, level *sigma*, 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 dengan menggunakan metode *Six Sigma*. Untuk menganalisis dan mengetahui permasalahan tersebut yang perlu digunakan yaitu konsep DMAIC (*Define, Measure, Analyze, Improve, Control*). Berdasarkan hasil pengolahan data yang dilakukan dari pengelompokan data dapat diketahui tiga jenis kecacatan produk rolade sapi yaitu rolade bolong (42,06%), kulit rolade mudah sobek (20,20%), dan rolade membengkak (37,74%). Dari diagram pareto dapat dilihat jenis kecacatan yang paling dominan terdapat pada jenis kecacatan rolade bolong (42,06%). Dari nilai rata-rata DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) adalah 496 maka level *sigma* yang dihasilkan adalah 2 *sigma* yang berarti level *sigma* rata-rata industri Indonesia. Dan dari diagram *Fishbone* terlihat bahwa jenis kecacatan rolade bolong sudah teratasi. Adapun solusi yang diusulkan adalah memberikan pengarahan kepada semua pekerja mengenai cara penggunaan mesin penggiling rolade, dan melakukan pelatihan kepada semua pekerja mengenai teknik menggulung rolade yang benar.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, Kecacatan Produk, *Six Sigma*, DMAIC

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 1 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 1 April 2024 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. Bapak Dr. Isra Mouludi M. Kom selaku Dosen pembimbing, Penasehat Akademik, serta selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Mutia Fadilah selaku Supervisor Produksi dan pembimbing lapangan selama proses KKP.
3. Ibu Hj. Radna Ningsih, SE, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
4. Seluruh Karyawan dan Staff CV Fiva Food & Meat Supply.
5. 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, April 2024

Putri Oktavia Basri

DAFTAR ISI

RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan KKP	2
1.3 Batasan masalah.....	2
1.4 Manfaat KKP	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Organisasi perusahaan, K3, dan <i>Supply Chain</i>	4
2.1.1 Organisasi perusahaan	4
2.1.2 Keselamatan dan kesehatan kerja (K3)	5
2.1.3 <i>Supply Chain</i>	6
2.2 <i>Purchasing and receiving</i>	7
2.2.1 <i>Purchasing</i>	7
2.2.2 <i>Receiving</i>	8
2.3 <i>Demand Planning dan Supply Planning</i>	10
2.3.1 <i>Demand Planning</i>	10
2.3.2 <i>Supply Planning</i>	11
2.4 <i>Inventory (Persediaan)</i>	12
2.4.1 <i>Inventory (Persediaan)</i>	12
2.5 <i>Warehouse dan Material Handling</i>	13

2.5.1 Warehouse	13
2.5.2 Material Handling	15
2.6 Quality Management dan Teknologi Informasi Logistik	16
2.6.1 Quality Management	16
2.6.2 Teknologi Informasi Logistik.....	17
2.7 Packaging (Kemasan).....	17
2.8 Distribusi dan Transportasi serta <i>Ekspor Import</i>	18
2.8.1 Distribusi dan Transportasi.....	18
2.9 <i>Ekspor Import</i>	20
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK	22
3.1 Waktu dan tempat KKP	22
3.1.1 Waktu KKP	22
3.1.1 Tempat KKP	22
3.2 Gambaran umum perusahaan	22
3.2.1 Sejarah dan perkembangan perusahaan.....	22
3.2.2 Struktur Organisasi	23
3.2.3 Visi dan Misi	24
3.2.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	25
3.2.5 Prasarana Perusahaan	26
3.2.6 Aspek Ketenagakerjaan	27
3.3 Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan	28
3.4 Uraian Kegiatan yang dilakukan selama KKP	29
3.4.1 Matriks Kegiatan selama KKP	29
BAB IV TUGAS AKHIR -----	59
4.1 Latar Belakang Masalah-----	59
4.2 Rumusan Masalah-----	61

4.3 Tujuan.....	62
4.4 Kajian Teori.....	62
4.5 Pengumpulan dan pengolahan Data.....	68
4.6 Kesimpulan dan Saran Tugas Akhir	78
BAB V PENUTUP	81
5.1 Kesimpulan dan Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Produk Yang Diproduksi	28
Tabel 3.2 Matriks Kegiatan KKP Bulan Agustus 2023	30
Tabel 3.3 Matriks Kegiatan KKP Bulan September 2023	30
Tabel 3.4 Matriks Kegiatan KKP Bulan Oktober 2023	31
Tabel 3.5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November 2023	31
Tabel 3.6 Matriks Kegiatan KKP Bulan Desember 2023	32
Tabel 3.7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari 2024.....	32
Tabel 3.8 Matriks Kegiatan KKP Bulan Februari 2024.....	32
Tabel 3.9 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret 2024	33
Tabel 3.10 Aliran Barang, Informasi, Uang CV Fiva Food & Meat Supply	39
Tabel 4.1 Tabel Tingkat Sigma	66
Tabel 4.2 Jenis Cacat Produk Rolade Sapi Roll.....	69
Tabel 4.3 Jumlah Jenis Cacat Produk Rolade Sapi Roll	70
Tabel 4.4 Hasil Perhitungan <i>Defect/Unit</i> Rolade Sapi.....	72
Tabel 4.5 Hasil Perhitungan <i>Defect/Opportunities</i>	73
Tabel 4.6 Hasil Perhitungan <i>Defect/Million Opportunities</i>	74
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Tingkat <i>Sigma</i>	75
Tabel 4.8 $5W + 1H$ Rolade Sapi Roll	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan	24
Gambar 3.2 APAR	37
Gambar 3.3 P3K	37
Gambar 3.4 APD	36
Gambar 3.5 Jalur Evakuasi	36
Gambar 3.6 Jalur keluar	37
Gambar 3.7 Kartu Pemeliharaan Mesin Pabrik.....	37
Gambar 3.8 Rantai Pasokan CV Fiva Food & Meay Supply.....	38
Gambar 3.9 Surat Jalan	42
Gambar 3.10 Penerimaan Barang	43
Gambar 3.11 Produksi Rolade Sapi dan Rolade Ayam	44
Gambar 3.12 Proses melakukan <i>Stock Opname</i>	45
Gambar 3.13 Stock Opname Manual	45
Gambar 3.14 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Bawang.....	47
Gambar 3.15 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Wortel.....	48
Gambar 3.16 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Bawang Bombai	48
Gambar 3.17 Gudang Penyimpanan Bahan Baku Tepung.....	48
Gambar 3.18 Gudang Penyimpanan Rolade Sapi dan Rolade	49
Gambar 3.19 Gudang Penyimpanan Produk Jadi	49
Gambar 3.20 Purchase Return	49
Gambar 3.21 Pengembalian Barang	50
Gambar 3.22 Load <i>Trolley Stainless</i>	51
Gambar 3.23 Keranjang Industri Ukuran Kecil	52
Gambar 3.24 Keranjang Industri Ukuran Besar.....	52
Gambar 3.25 Pallet Untuk Alas Bahan Baku.....	52
Gambar 3.26 Proses Pengecekan Produk <i>Metal Detector</i>	53
Gambar 3.28 Web CV Fiva Food & Meat Supply.....	54
Gambar 3.29 <i>Stock Opname</i> yang sudah di Validate.....	54
Gambar 3.30 Plastik Kebab Sapi	55
Gambar 3.31 Plastik PE Rolade Sapi.....	56

Gambar 3.32 Plastik HDPE Sosis Sapi	56
Gambar 3.33 Kardus	56
Gambar 3.34 Kegiatan Pengemasan Sekunder	57
Gambar 3.35 Proses Pemberian Tanggal <i>Expired</i>	57
Gambar 3.36 Mobil Cool Box	58
Gambar 3.37 Motor Cool Box	58
Gambar 3.38 Lokasi (<i>Loading</i>) Pemuatan Barang.....	58