

## LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK

(Perencanaan Produksi Roti dengan Strategi Level dan Chase Pada PT  
Minang Mulya Mahimbau)

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh  
Gelar Ahli Madya(A.Md) dalam Bidang Teknik Industri Agro DiplomaIII  
Politeknik ATI Padang*



OLEH : DODI ISKANDAR  
NBP : 2011113

**PROGRAM STUDI : TEKNIK INDUSTRI AGRO**

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

**BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI  
POLITEKNIK ATI PADANG**

Jl. Bungo Pasang Tabing, Padang Sumatera Barat Telp. (0751)7055053

Fax. (0751) 41152

---

**SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dodi Iskandar

Buku Pokok : 2011113

Jurusan : Teknik Industri Agro

Judul KTA : Perencanaan Produksi Roti dengan Strategi Level dan Chase pada  
PT Minang Mulya Mahimbau

Dengan ini menyatakan 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 susuai 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 diperlukan sebagaimana mestinya.

Padang,

Saya yang menyatakan,



Dodi Iskandar

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP**

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK  
DI PT MINANG MULYA MAIMBAU**

Padang, 19 April 2023

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,



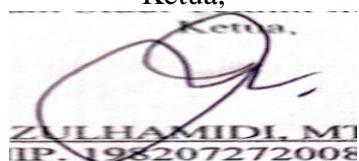
Dr.Syamsul Anwar,ST,MSE  
NIP.198109262005021001

Pembimbing Lapangan,



Muhammad Yusuf  
Kepala Pabrik

Mengetahui,  
Program Studi Teknik Industri Agro  
Ketua,



Ketua,  
ZULHAMIDI, MT  
NIP. 198207272008

ZULHAMIDI, MT. IPM  
NIP. 198207272008031001

## 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 Dr Syamsul Anwar,ST,MSE selaku Dosen pembimbing Kuliah Kerja Praktik
2. Ibu Adlina Safitri Helmi 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 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, 19 April 2023

Penulis

## DAFTAR PUSTAKA

	<u>Halaman</u>
SURAT PERNYATAAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR PUSTAKA .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Kuliah Kerja Pratik .....	2
1.3 Ruang Lingkup .....	2
1.4 Manfaat KKP .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Pengenalan .....	5
2.1.1 Organisasi Perusahaan, simbol/ <i>flowchart</i> , instruksi kerja .....	6
2.1.2 Bahan Baku dan Produk.....	5
2.1.3 <i>Supplier</i> dan <i>Customer</i> .....	6
2.2 Proses Produksi .....	9
2.2.1 Teknologi dan Mesin .....	10
2.2.2 <i>Material Handling</i> .....	11
2.2.3 Produktivitas dan Perawatan .....	12
2.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Ergonomi .....	13
2.3.1 Stasiun Kerja .....	14
2.3.2 Waktu Standar .....	14
2.3.3 Sistem Manusia Mesin .....	15
2.3.4 <i>Layout</i> dan Efektifitas .....	15
2.4 Perencanaan Produksi.....	16
2.4.1 Mekanisme Pembuatan Rencana Produksi .....	17
2.4.2 <i>Input, Process, Output</i> .....	18
2.4.3 Kapasitas .....	19

2.4.4 Jadwal Produksi.....	20
2.5 Gudang dan Persediaan.....	21
2.5.1 Gudang .....	21
2.5.2 Persediaan .....	22
2.5.3 Karakteristik Bahan Baku/Produk Terkait Penyimpanan .....	23
2.5.4 Media Simpan.....	24
2.5.5 Kebijakan Penyimpanan .....	25
2.6 Sistem Kualitas.....	26
2.6.1 Proses Pengendalian Kualitas.....	26
2.6.2 <i>Sampling</i> Penerimaan .....	28
2.6.3 Sistem Manajemen Kualitas.....	29
2.7 Sistem Produksi.....	30
2.7.1 Ruang Lingkup Sistem Produksi.....	30
2.7.2 Proses Perancangan Sistem Produksi .....	31
2.8 Sistem Informasi .....	32
<b>BAB III PELAKSANAAN KKP .....</b>	<b>35</b>
3.1 Waktu dan tempat KKP .....	35
3.2 Tugas dan Tanggung jawab di Perusahaan.....	35
3.3 Uraian kegiatan yang dilakukan selama KKP.....	36
3.4 Uraian Pencapaian Kompetensi .....	37
3.4.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	38
3.4.2 Proses Produksi .....	45
3.4.3 Ergonomi Dan Keselamatan Kerja (K3) Dan Sistem Kerja ...	52
3.4.4 Perencanaan Produksi .....	59
3.4.5 Gudang Dan Persediaan.....	62
3.4.6 Sistem Kualitas .....	64
3.4.7 Sistem Produksi .....	66
3.4.8 Sistem Informasi.....	67
<b>BAB IV TUGAS AKHIR .....</b>	<b>69</b>
4.1 Latar Belakang Pengambilan Topik .....	69
4.2 Metode Penyelesaian .....	70
4.2.1 Jenis Metode <i>Forecasting</i> .....	70

4.2.2 Perencanaan Produksi .....	72
4.2.3 Jenis dan Sumber Data.....	73
4.3 Hasil dan Perhitungan.....	74
4.3.1 Data Hasil Produksi roti.....	74
4.3.2 Pola Hasil Data Produksi .....	74
4.3.3 Metode Single Moving Average .....	75
4.3.4 Perencanaan Produksi .....	76
4.3.5 Perencanaan agregat Produksi.....	77
BAB V PENUTUP .....	80
5.1 Kesimpulan .....	80
5.2 Saran .....	80
DAFTAR PUSTAKA .....	81
LAMPIRAN .....	83

## DAFTAR TABEL

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Tabel 3.1 Uraian Kegiatan KKP .....	36
Tabel 3.2 Sikap Kerja PT Minang Mulya Mahimbau.....	52
Tabel 3.3 Pengendalian bahaya .....	56
Tabel 3.4 Kapasitas Produksi PT Minang Mulya Mahimbau .....	61
Tabel 3.5 Jadwal Shift kerja PT Minang Mulya Mahimbau <b>Error! Bookmark not defined.</b>	
Tabel 4.1 Data Produksi Bulan Juni-Desember 2022.....	74
Tabel 4.2 Peramalan Hasil Produksi roti bulan Januari–Desember 2022 Metode <i>Single Moving Average</i> 3 Bulanan PT Minang Mulya Mahimbau.....	75
Tabel 4.3 Perhitungan Error Peramalan Hasil Produksi Roti Bulan Juni-Desember 2022 Metode Single Moving Average 3 Bulanan di PT Minang Mulya Mahimbau.....	75
Tabel 4.4 Jumlah Periode Peramalan 2023 .....	76
Tabel 4.5 Rata-Rata Permintaan Perhari Dalam 3 Bulan.....	77
Tabel 4.6 Analisa Perbandingan 2 Jenis strategi .....	79

## DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT Minang Mulya Mahimbau .....	39
Gambar 3.2 Jenis Roti Fit-O Mini .....	43
Gambar 3.3 Jenis Roti Coklat Mesis Mini (CS) .....	44
Gambar 3.4 Ruangan <i>Proofer</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.5 Oven.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.6 Mesin <i>Packaging</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 3.7 Trolley.....	49
Gambar 3.8 Trolley Barang 2 Roda .....	50
Gambar 3.9 Sepatu <i>Safety</i> .....	54
Gambar 3.10 Sarung Tangan.....	55
Gambar 3.11 APAR .....	55
Gambar 3.12 Layout PT Minang Mulya Mahimbau .....	59
Gambar 3.13 Penyusunan Produk pada Gudang .....	63
Gambar 3.14 <i>Supply Chain</i> PT Minang Mulya Mahimbau .....	67

## **LAMPIRAN**

	<u>Halaman</u>
Lampiran 1 Unit Produksi Level Strategy .....	83
Lampiran 2 Biaya Level Stategy .....	83
Lampiran 3 Unit Produksi <i>Chase Stategy</i> .....	84
Lampiran 4 Biaya <i>Chase Strategy</i> .....	84