

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era perkembangan industri 4.0, dimana dalam menghadapi era persaingan industri yang semakin ketat dan akan terus meningkatkan seiring dengan pengetahuan dan keterampilan manusia yang tumbuh dan berkembang, setiap perusahaan berlomba-lomba dalam menghasilkan suatu produk maupun jasa, dimana setiap perusahaan industri akan memastikan sistem perusahaan berjalan dengan baik dan berusaha menjaga agar produk yang di hasilkan mampu memenuhi keinginan dan kepuasan konsumen. Sistem produksi merupakan suatu rangkaian dari beberapa elemen yang saling berhubungan, dapat dikatakan sistem produksi merupakan sistem integral yang memiliki komponen struktural dan fungsional di dalam perusahaan. Komponen struktural terdiri dari bahan, peralatan, mesin, tenaga kerja, informasi, dan lain sebagainya. Sementara komponen fungsional meliputi perencanaan, pengendalian, pengawasan, dan hal lain yang berhubungan dengan manajemen. Layaknya sistem lain pada umumnya, sistem produksi juga terdiri dari berbagai subsistem yang saling berinteraksi.

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan salah satu anak perusahaan PTPN X yang bergerak secara khusus dalam industri sayuran beku terutama pada edamame. Pada saat proses produksi PT. Mitratani Dua Tujuh banyak menggunakan mesin-mesin serta alat bantu yang digunakan sebagai upaya meningkatkan kualitas produk. PT. Mitratani Dua Tujuh sebagai penghasil produk *Frozen Food* berkualitas ekspor, tentu saja diperlukan kerjasama yang baik antar setiap divisi

yang terdapat pada PT. Mitratani Dua Tujuh yang berturut serta mengambil peran dalam menjaga kualitas produk edamame yang dihasilkan salah satunya yaitu divisi *Quality Control* yang berperan penting dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan oleh PT. Mitratani Dua Tujuh.

Pengendalian kualitas merupakan hal penting yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk meminimalisasi produk yang cacat. Proses produksi dikatakan baik apabila proses tersebut menghasilkan produk yang memenuhi standar yang telah ditetapkan. Pada dasarnya, *Quality control* ini berkaitan dengan kegiatan operasional dan teknik yang digunakan untuk memenuhi persyaratan kualitas. Tujuan utama Pengendalian Kualitas atau *Quality control* adalah memastikan bahwa produk yang akan dikirimkan ke pelanggan adalah bebas dari cacat dan dapat diterima sesuai dengan persyaratan kualitas yang ditentukan. Jika ditemukan produk yang cacat maka diperlukan tindakan perbaikan yang sesuai. Dengan hal itu, untuk mengendalikan kualitas produksi dapat menggunakan metode *Six sigma*. Metode *Six sigma* merupakan salah satu metode yang integral dalam perbaikan kualitas.

Dengan adanya Praktik Kerja Lapangan (PKL) maka mahasiswa dapat mengetahui secara langsung bagaimana sistem produksi pembuatan produk edamame dan pengendalian kualitas khususnya pada departemen produksi. Sistem produksi dan manajemen kualitas merupakan hal yang sangat perlu diperhatikan dalam bidang industri.

1.2 Ruang Lingkup

Adapun ruang lingkup dari persoalan yang ada dalam laporan praktik kerja lapangan (PKL) ini mencakup:

1. Sistem produksi PT. Mitratani Dua Tujuh lokasi PKL pada sayuran produk Edamame.
2. Sistem produksi yang dipelajari meliputi bahan baku, permesinan, tenaga kerja, proses produksi, dan produk.
3. Manajemen *Quality control* (Pengendalian Kualitas) dibatasi pada kualitas produk akhir pada sayuran Edamame di PT. Mitratani Dua Tujuh, Jember. khususnya tentang pengendalian kualitas dengan metode *Six sigma*

1.3 Tujuan PKL

Tujuan yang ingin dicapai dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Mitratani Dua Tujuh, Jember adalah:

- a. Mengetahui dan mempelajari pelaksanaan sistem produksi Edamame yang ada pada PT. Mitratani Dua Tujuh, Jember.
- b. Mengetahui dan mempelajari pelaksanaan pengendalian kualitas yang dilakukan oleh Divisi *Quality control* pada produk akhir sayuran edamame di PT. Mitratani Dua Tujuh, Jember.

1.4 Manfaat PKL

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Mitratani Dua Tujuh, Jember adalah:

1. Bagi Perusahaan
 - a. Diharapkan dapat sharing tentang pelaksanaan dan perkembangan IPTEK tentang pengendalian kualitas edamame menggunakan metode *Six sigma*.
 - b. Sebagai sarana untuk menjembatani hubungan kerja sama antara perusahaan dengan pihak Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur di masa yang akan datang.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Untuk memenuhi kurikulum akademik yang merupakan salah satu syarat mahasiswa untuk menyelesaikan program Strata I (S-1).
 - b. Sebagai kesempatan bagi mahasiswa untuk menambah kemampuan, pengetahuan dan wawasan praktis pada dunia kerja sebenarnya.
 - c. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan.
 - d. Membantu dan melatih mahasiswa dalam hal *softskill* guna menunjang kemampuan komunikasi dan bekerja sama dalam tim (*team work*) di dunia kerja.
 - e. Membantu mahasiswa dalam pemahaman ilmu keteknikan khususnya teknik industri yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan membandingkan implementasinya di lapangan kerja yang sebenarnya.

3. Bagi Universitas
 - a. Dapat menambah literatur tentang sistem produksi dan manajemen kualitas di suatu perusahaan yang bertujuan untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan pada setiap mahasiswa yang membacanya.
 - b. Dapat menyediakan literatur acuan yang berguna bagi mahasiswa yang berminat akan topik dan pembahasan ini.

1.5 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Merupakan bab yang berisikan tentang pendahuluan yang meliputi latar belakang, ruang lingkup, tujuan, manfaat, dan sistematika penulisan dari laporan praktik kerja lapangan ini.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Merupakan bab yang berisikan tentang tinjauan umum yaitu teori-teori dan penjelasan yang meliputi teori tentang sistem produksi dan teori tentang tugas khususya itu manajemen kualitas.

BAB III SISTEM PRODUKSI

Merupakan bab yang membahas tentang sistem produksi yang meliputi bahan baku, mesin dan peralatan, tenaga kerja, metode kerja, proses produksi, dan produk yang dihasilkan.

BAB IV TUGAS KHUSUS

Merupakan bab yang membahas tentang tugas khusus yaitu pengendalian kualitas sayuran edamame pada PT. Mitratani Dua Tujuh dengan menggunakan Metode *Six sigma*.

BAB V PEMBAHASAN

Merupakan bab yang berisikan tentang perbandingan hasil praktik kerja lapangan baik tentang sistem produksi maupun tugas khusus manajemen pengendalian kualitas pada sayuran edamame dengan teori terkait.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Merupakan bab yang berisikan ringkasan dari sistem produksi dan manajemen kualitas pada sayuran edamame di PT. Mitratani Dua Tujuh, serta rekomendasi hasil pembahasan yang perlu ditindak lanjuti oleh perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN