

**LAPORAN PELAKSANAAN
MAGANG BERSERTIFIKAT
SEMESTER 7 TAHUN AKADEMIK 2024/2025**

**PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK UNTUK MENGURANGI JUMLAH WASTE
PADA KEMASAN MENGGUNAKAN METODE SIX SIGMA DAN FMEA PADA PT
XYZ**



Nama : Ammalya Ananda Fertansyah
NPM : 21032010072
Dosen Pembimbing : Mega Cattleya Prameswari Anissa Islami, S.ST., MT.

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL 'VETERAN'
JAWA TIMUR
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
MAGANG BERSERTIFIKAT

**Pengendalian Kualitas Produk Untuk Mengurangi Jumlah *Waste* Pada Kemasan
Menggunakan Metode *Six Sigma* Dan *FMEA* PADA PT XYZ**

Semester Magang Bersertifikat : 7 / Tahun Akademik 2024/2025

Disetujui Oleh,

Pembimbing Lapangan
Officer Operasional
PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk

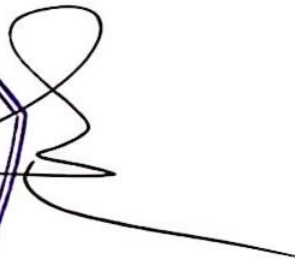
Dosen Pembimbing
Magang Bersertifikat
Program Studi Teknik Industri



PT GARUDAFOOD PUTRA PUTRI JAYA TBK
Fuad Hanafi


Mega Cattleya P. A. I., S.ST., MT.
NPT. 21219921112290

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknik Industri



Ir. Rusindiyanto, M.T.
NIP. 19650225 199203 1 001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan pelaksanaan program magang bersertifikat tepat pada waktunya. Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program Magang Bersertifikat Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) semester ganjil Tahun Akademik 2023/2024.

Laporan ini disusun berdasarkan ilmu dan hasil pengamatan yang diperoleh selama magang di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk yang dilaksanakan di Surabaya pada tanggal 9 September sampai dengan 9 Januari 2023. Laporan ini dapat terselesaikan atas bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang terkait, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Akhmad Fauzi, M.MT selaku Rektor Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Ir. Rusindiyanto, M.T. selaku Koordinator Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Ibu Mega Cattleya Prameswari Anissa Islami, S.ST., MT. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing, memberi petunjuk, dan nasehat dari mula hingga selesainya penyusunan laporan Magang Bersertifikat ini.
5. Bapak Fuad Hanafi *Officer Operational* PSPSD PT Garudafood selaku mentor sekaligus pembimbing lapangan di produksi PSPD PT Garudafood.
6. Bapak Ferry Kurniawan *Human Capital Service* selaku penanggung jawab mahasiswa magang
7. Operator adonan, *baking, enrobe, packaging, finish good* PSPD
8. Seluruh karyawan dan *staff* di PT Garudafood yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama melaksanakan kegiatan Magang Bersertifikat ini.
9. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan, nasehat, dan doa.
10. Acyuta Intan Nurardisa dan Daffa Alifio selaku *partner* kegiatan magang selama 4 bulan di PT Garudafood
11. Teman teman yang selalu menemani penulis serta memberikan dukungan semangat.
12. Semua pihak yang berperan dalam pelaksanaan kegiatan dan penyelesaian laporan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari apa yang diharapkan, oleh karena itu penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun sebagai bahan bagi perbaikan demi kesempurnaan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang berkepentingan, khususnya pembaca.

Surabaya, 31 Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB 1	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Magang	1
1.3 Manfaat Magang.....	2
1.3.1 Manfaat untuk UPN “Veteran” Jawa Timur	2
1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang.....	2
1.3.3 Manfaat untuk Mahasiswa.....	2
1.4 Tujuan Topik Kegiatan Magang	2
BAB 2	3
2.1 Sejarah Mitra Magang	3
2.2 Struktur Organisasi Mitra Magang	4
2.3 Visi dan Misi Perusahaan	6
2.3.1 Visi PT Garudafood Putra Putri Jaya	6
2.3.2 Misi PT Garudafood Putra Putri Jaya	6
2.4 Kegiatan Produksi (Barang/Jasa).....	6
BAB 3	9
3.1 Posisi dan Kedudukan Kegiatan Magang	9
3.2 Metodologi Penyelesaian Tugas	9
3.2.1 Latar Belakang Persoalan	9
3.2.2 Strategi Penyelesaian Persoalan.....	9
3.3 Pembelajaran Hal Baru.....	16
BAB 4	17
4.1 Kesimpulan	17
4.2 Saran.....	17
BAB 5	18
LAMPIRAN.....	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Logo PT Garudafood Putra Putri Jaya	3
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT Garudafood Putra Putri Jaya	4
Gambar 3. 1 Peta Kendali.....	11
Gambar 3. 2 Diagram Pareto Kecacatan Kemasan pada Produk X	13
Gambar 3. 3 Diagram Fishbone <i>Defect</i> KKC	13
Gambar 3. 4 Diagram Fishbone <i>Defect</i> Kemasan Melipat.....	14
Gambar 3. 5 Diagram Fishbone <i>Defect</i> Kemasan Lecet	14

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Check Sheet Produksi Produk X pada PT XYZ Periode Oktober.....	10
Tabel 3. 2 Identifikasi CTQ <i>Defect</i> Kemasan Produk pada PT XYZ	10
Tabel 3. 3 Diagram SIPOC.....	10
Tabel 3. 4 Identifikasi CTQ Perhitungan DPO, DPMO, <i>Six sigma</i> Kemasan Produk X pada PT XYZ.....	12
Tabel 3. 5 Persentase <i>defect</i> kemasan produk X.....	13
Tabel 3. 6 FMEA <i>Defect</i> Kemasan Produk X.....	14