BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perguruan tinggi memiliki peranan penting yang tertuang dalam Tri Dharma terkait dengan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat. Sebagai tempat mengembangkan sumber daya manusia, perguruan tinggi memiliki tugas untuk menciptakan lulusan yang berkualitas untuk bersaing pada dunia kerja secara global. Mahasiswa diharapkan mampu menghadapi dan mengikuti perkembangan zaman terkait sosial, budaya, teknologi, dan pengetahuan. Melalui kemampuan tersebut nantinya dapat mengembangkan kreativitas dan penalaran yang akan disumbangkan dalam pembangunan dan kemajuan di Indonesia.

Magang Belajar Kampus Merdeka (MBKM) merupakan salah satu kebijakan lembaga pendidikan sebagai suatu program pembelajaran di luar perguruan tinggi. salah satu programnya adalah Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB) yang dirancang sebagai wadah untuk mahasiswa dalam menerapkan ilmu perkuliahan di dunia kerja atau industri dan wujud relevan dalam teori dan praktik. memastikan mahasiswa mendapatkan kompetensi dan keterampilan yang terbaik dalam menghadapi masa depan. Dengan dilaksanakannya MBKM, memberikan tantangan dan kesempatan untuk mahasiswa dalam mengembangkan kepribadian, kreativitas dan kemandirian dalam mencari pengetahuan melalui kenyataan dan dinamika lapangan dalam interaksi sosial, manajemen diri, dan tuntutan kerja.

Pengendalian kualitas pada perusahaan baik perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur sangatlah diperlukan. Dengan kualitas jasa ataupun barang yang dihasilkan tentunya perusahaan berharap dapat menarik konsumen dan dapat memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen. Perbaikan kualitas dan perbaikan proses terhadap sistem produksi secara menyeluruh harus dilakukan jika perusahaan ingin menghasilkan produk yang berkualitas baik dalam waktu yang relatif singkat. Suatu perusahaan dikatakan berkualitas bila perusahaan tersebut mempunyai sistem produksi yang baik dengan proses terkendali. Melalui pengendalian kualitas (*quality control*) diharapkan bahwa perusahaan dapat meningkatkan efektifitas pengendalian dalam mencegah terjadinya produk cacat (*defect prevention*), sehingga dapat menekan terjadinya pemborosan dari segi material maupun tenaga kerja yang akhirnya dapat meningkatkan produktivitas.

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk merupakan salah satu perusahaan makanan dan minuman terbesar di Indonesia. Saat ini, Garudafood memproduksi dan menjual produk makanan dan minuman mencakup tujuh merek, yaitu Garuda, Gery, Chocolatos, Clevo, Prochiz, Okky, dan Mountea. Lokasi penempatan magang berada di cabang gresik yang terletak di Jl. Krikilan KM 28 Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Dalam pelaksanaan magang, mahasiswa ditempatkan pada divisi produksi biskuit. Pelaksanaan magang berjalan selama empat bulan. Mahasiswa mempelajari mengenai alur proses produksi, pengolahan *waste*, penerapan k3, dan proses lain yang menunjang produksi. Permasalahan yang ada disini berupa tingginya jumlah *waste* kemasan biskuit. Hal tersebut terjadi karena berbagai faktor yang nantinya akan dianalisis dan dibahas menjadi laporan akhir magang. Suatu perusahaan dikatakan berkualitas bila perusahaan tersebut mempunyai sistem produksi yang baik dengan proses terkendali. Harapannya, Solusi yang dihasilkan dari laporan akhir magang akan membantu perusahaan dalam mengurangi jumlah *waste* dan meningkatkan produktivitas produksi.

1.2 Tujuan Magang

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, didapatkan tujuan dilaksanakannya Magang Bersertifikat ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui, memahami, dan mempelajari sistem produksi yang diterapkan di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk.
2. Untuk melatih kemampuan mahasiswa dalam menyelesaikan suatu permasalahan terkait dengan industri.
3. Untuk membangun dan memperluas jaringan professional yang dapat bermanfaat untuk karir di masa depan.

1.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan program Magang Bersertifikat di PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk ini adalah:

1.3.1 Manfaat untuk UPN “Veteran” Jawa Timur

1. Menambah referensi mengenai perkembangan industri dan teknologi di Indonesia serta mempererat hubungan kerjasama antara PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk dengan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Untuk menghasilkan lulusan mahasiswa dengan kualitas tinggi dan siap bersaing dalam dunia industri.
3. Memperkaya berbagai kasus yang dapat dijadikan sebagai bahan studi atau referensi pengadaan penelitian baik untuk mahasiswa maupun dosen.
4. Sebagai sarana untuk menyelaraskan kurikulum program studi dengan kurikulum mitra proyek/magang mandiri.

1.3.2 Manfaat untuk Mitra Magang

1. Memperoleh bantuan pemecahan masalah serta masukan – masukan yang diberikan oleh para mahasiswa berdasarkan hasil analisa secara langsung.
2. Mendapatkan relasi yang luas karena dapat dijangkau banyak mahasiswa dari berbagai universitas.
3. Mendapatkan kesempatan memperoleh hasil inovasi yang dapat dijadikan sebagai evaluasi dan solusi efektif dalam mengatasi permasalahan yang ada.

1.3.3 Manfaat untuk Mahasiswa

1. Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menerapkan disiplin ilmu yang telah dipelajari saat kuliah ke dunia pekerjaan secara nyata.
2. Menanamkan pola pikir yang baik, berpikir kritis, mengembangkan ide yang inovatif, serta mampu menganalisa dan menyelesaikan suatu masalah berdasarkan dengan kondisi sesungguhnya.
3. Membantu dan melatih mahasiswa dalam hal *softskill* guna menunjang kemampuan komunikasi, kepercayaan diri, attitude dan bekerja sama dalam tim (*team work*) di dunia kerja.

1.4 Tujuan Topik Kegiatan Magang

Adapun tujuan penulisan topik magang mengenai “ Pengendalian Kualitas Produk Untuk Mengurangi Jumlah Waste Pada Kemasan Menggunakan Metode *Six Sigma* Dan *FMEA* Pada PT XYZ ” adalah sebagai berikut:

1. Meminimalisir jumlah *waste* dengan menganalisis dan mengidentifikasi penyebab tingginya jumlah *waste*.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan yang konkret untuk mengurangi jumlah *waste*.
3. Mengidentifikasi dan memprioritaskan potensi risiko kegagalan dalam proses produksi menggunakan *FMEA (Failure Mode and Effects Analysis)*.