

**LAPORAN PELAKSANAAN
PROGRAM MAGANG MANDIRI MBKM
SEMESTER V TA 2024/2025**

**"ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PADA PENYIMPANAN PAKAN TERNAK UNTUK
MEMINIMASI *DEFECT* MENGGUNAKAN *METODE SIX SIGMA* DI PT XYZ"**



Disusun Oleh:

Nama : Asmaul Husna
NPM : 22032010122
Dosen Pembimbing : Dr. Dira Ernawati, ST., MT.

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK & SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
2024**

LEMBAR PENGESAHAN
PROGRAM MAGANG MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG MANDIRI BERSERTIFIKAT
PT XYZ

Semester V Tahun Akademik 2024/2025

Disetujui Oleh,

Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing


JAPFA
PT. JAPFA COMFEED INDONESIA Tbk.
CAGANG SIDOARJO

Daviq Ardly Ibrahim
Head of QC & LAB East Java


Dr. Dira Ernawati, ST., MT.
NIP. 197806022021212003

Mengetahui,
~~Koordinator~~ Koordinator/Ketua Jurusan


Ir. Rusindiyanto, MT.
NIP. 196502251992031001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Pelaksanaan Magang MBKM ini dengan baik. Laporan ini disusun sebagai pertanggungjawaban dan dokumentasi atas kegiatan magang yang dilaksanakan di PT XYZ pada Departemen *Quality Control* selama 4 bulan pada periode September hingga Desember 2024, serta untuk memenuhi persyaratan akademik berupa luaran kegiatan magang yang telah ditentukan oleh Program Studi Teknik Industri.

Selama mengikuti kegiatan magang, penulis mendapat banyak pengalaman, pengetahuann, dan keterampilan yang sangat berharga khususnya mengenai pengendalian kualitas suatu produk. Keberhasilan dalam menjalani kegiatan magang dan menyelesaikan Laporan Pelaksanaan Magang ini tidak lepas dari bimbingan, kerja sama, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Dira Ernawati, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing kampus dalam kegiatan Magang Belajar Kampus Merdeka yang telah memberikan arahan dan bimbingan.
2. Bapak Daviq Ardly Ibrahim, selaku Head of QC & LAB East Java sekaligus pembimbing lapangan di PT XYZ yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan pengalaman praktis selama kegiatan magang.
3. Bapak Affandi, selaku pembimbing magang di PT XYZ yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan pengalaman praktis selama kegiatan magang.
4. Bapak Andri Puguh Widodo, selaku Dyputi Kepala Departemen *Quality Control* sekaligus pembimbing magang di PT XYZ yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan pengalaman praktis selama kegiatan magang.
5. Seluruh staf dan karyawan yang berada di Departemen *Quality Control* PT XYZ yang telah memberikan ilmu dan pengalaman praktis selama kegiatan magang.
6. Keluarga dan teman-teman yang selalu memberi semangat dan dukungan selama pelaksanaan kegiatan magang mandiri di PT XYZ.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Pelaksanaan Magang MBKM ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan laporan ini di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi semua pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 31 Desember 2024

Asmaul Husna

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR TABEL	6
BAB I PENDAHULUAN	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Tujuan Magang.....	8
1.3 Manfaat Magang.....	8
1.3.1 Bagi Universitas	8
1.3.2 Bagi Mahasiswa.....	8
1.4 Tujuan Topik Kegiatan.....	8
BAB II LOKASI MAGANG.....	9
2.1 Sejarah Mitra Magang	9
2.2 Struktur Organisasi Mitra Magang	10
2.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	10
2.4 Kegiatan Produksi Barang	10
BAB III PELAKSANAAN MAGANG	15
3.1 Posisi/Kedudukan Kegiatan Magang.....	15
3.2 Metodologi Penyelesaian Tugas	15
3.3 Pembelajaran Hal Baru	20
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	23
4.1 Kesimpulan	23
4.2 Saran	23
4.2.1 Bagi Perusahaan	23
4.2.2 Bagi Universitas	23
BAB V REFLEKSI DIRI	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi PT XYZ East Java	10
Gambar 2.2 Sampel Bahan Baku.....	10
Gambar 2.3 Pemeriksaan Kualitas.....	11
Gambar 2.4 Pemeriksaan Penyimpanan Bahan Baku	11
Gambar 2.5 Intake	12
Gambar 2.6 Dosing Weigher	12
Gambar 2.7 Mesin Mixer	13
Gambar 2.8 Mesin Press	13
Gambar 2.9 Mesin Cooler	13
Gambar 2.10 Mesin Shifter	14
Gambar 2.11 Penataan Karung pada Pallet	14
Gambar 2.12 Gudang Penyimpanan Pakan Jadi	14
Gambar 3.1 Diagram SIPOC	16
Gambar 3.2 Kolmogorov Smirnov Test	17
Gambar 3.3 Diagram Pareto	19
Gambar 3.4 Fishbone Diagram.....	19

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Project Statement.....	15
Tabel 3.2 Critical to Quality	17
Tabel 3.3 DPU, TOP, DPO, DPMO, dan Sigma (σ)	17
Tabel 3.4 Kaizen Five-M Check List.....	20