

**LAPORAN KEGIATAN  
PROGRAM MAGANG MANDIRI MBKM BERSERTIFIKAT  
SEMESTER V TAHUN AKADEMIK 2024/2025**



**Disusun Oleh:**

**Nama** : Trianisa Muniroh  
**NPM** : 22032010115  
**Dosen Pembimbing** : Hafid Syaifullah, S. ST., MT.

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
2024/2025**

**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

  
**JAPFA**  
PT. JAPFA COMFEED INDONESIA Tbk.  
CABANG SIDOARJO

Daviq Ardly Ibrahim  
Head of QC & LAB East Java

Dosen Pembimbing



Hafid Syaifullah, S. ST., MT.  
NIP. 198910172022031003

Mengetahui,  
Koordinator Prodi/Ketua Jurusan





Ir. Rusindiyanto, M.T.  
NIP. 196502251992031001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat-Nya sehingga Laporan Kegiatan Magang MBKM ini dapat tersusun dengan baik sampai selesai. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban dan dokumentasi atas kegiatan magang yang telah dilaksanakan di Departemen *Quality Qontrol* pada PT XYZ dalam kurun 4 bulan dan juga sebagai salah satu syarat untuk memenuhi luaran kegiatan MBKM.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan Laporan Kegiatan Magang ini tidak lepas dari dukungan, kerja sama, dan bimbingan dari berbagai pihak. Bantuan yang diberikan, baik dari dosen pembimbing, rekan-rekan seperjuangan, maupun pihak industri yang menjadi tempat magang telah memberikan pengalaman dan pembelajaran yang sangat berarti selama program ini berlangsung. Penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari arahan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada Ibu Nur Rahmawati, ST., MT. selaku Koordinator MBKM Program Studi Teknik Industri, kepada Bapak Hafid Syaifullah, S. ST., MT. selaku Dosen Pembimbing Magang yang telah memberikan bantuan berupa fasilitas bimbingan dalam menyelesaikan laporan ini, kepada rekan sekaligus *partner* yang telah menemani penulis selama kegiatan magang, serta seluruh *staff* dan semua pihak PT XYZ yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu membuat laporan ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa Laporan Kegiatan Magang MBKM ini masih terdapat kekurangan di dalamnya sebab sebagai manusia biasa tentu saja tidak luput dari kesalahan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dan membantu penulis dimasa yang akan datang. Semoga Laporan Kegiatan Magang MBKM ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan yang berguna bagi semua pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 31 Desember 2024

Trianisa Muniroh

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang.....	2
1.3 Manfaat Magang.....	2
1.4 Tujuan Topik Kegiatan.....	2
BAB II LOKASI MAGANG.....	3
2.1 Sejarah Mitra Magang.....	3
2.2 Struktur Organisasi Mitra Magang.....	3
2.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	4
2.4 Kegiatan Produksi Barang.....	4
BAB III PELAKSANAAN MAGANG.....	10
3.1 Posisi/Kedudukan Kegiatan Magang.....	10
3.2 Metodologi Penyelesaian Tugas.....	10
3.3 Pembelajaran Hal Baru.....	15
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	18
4.1 Kesimpulan.....	18
4.2 Saran.....	18
BAB V REFLEKSI DIRI.....	19
DAFTAR PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi PT XYZ .....	3
Gambar 2. 2 Sampel Bahan Baku .....	5
Gambar 2. 3 Pengambilan Sampel <i>Presampling</i> Menggunakan <i>Automatic Sampler</i> .....	5
Gambar 2. 4 Pengecekan Temperatur Bahan Baku di Gudang .....	6
Gambar 2. 5 Pemasukan Bahan Baku melalui <i>Intake</i> .....	6
Gambar 2. 6 Mesin <i>Dosing Weigher</i> .....	6
Gambar 2. 7 Pengecekan pada Proses <i>Mixing</i> .....	7
Gambar 2. 8 Mesin <i>Press</i> .....	7
Gambar 2. 9 Mesin <i>Cooler</i> .....	8
Gambar 2. 10 Mesin <i>Shifter</i> .....	8
Gambar 2. 11 Proses Pengemasan.....	9
Gambar 2. 12 Gudang Penyimpanan Pakan Jadi.....	9
Gambar 2. 13 <i>Flowchart</i> Pengumpulan Data.....	11
Gambar 3.1 Diagram Pareto Produk Cacat Tertinggi.....	12
Gambar 3.2 Analisa <i>Fault Tree Analysis</i> (FTA) .....	12

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Data Jumlah Defect Penyimpanan Raw Material Selama 3 Bulan.....	11
Tabel 3. 2 Tabel Skala Penilaian <i>Severity</i> .....	13
Tabel 3. 3 Tabel Skala Penilaian <i>Occurence</i> .....	13
Tabel 3. 4 Tabel Skala Penilaian <i>Detection</i> .....	14
Tabel 3. 5 Analisa Menggunakan Metode <i>Failure Mode and Effect Analysis</i> (FMEA).....	14
Tabel 3. 6 Alternatif Rekomendasi untuk Mengatasi <i>Defect</i> Berkutu .....	15
Tabel 3. 7 Spesifikasi Penerimaan Jagung .....	16
Tabel 3. 8 Standar Penyimpanan Minyak.....	17