

**LAPORAN PELAKSANAAN
MAGANG MANDIRI MBKM
SEMESTER V TAHUN AKADEMIK 2024/2025**

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS
PRODUK AYAM UTUH PADA PT CIOMAS ADISATWA
DENGAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC)**



Nama : Aliffatul Miskiyah
NPM : 22032010138
**Dosen Pembimbing : Dr. Farida Pulansari ST., MT.,
CSCM., CHQA., IPM.**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan program magang mandiri ini tepat waktu dan tanpa halangan apapun. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan akademik Program Studi Teknik Industri. Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam menyelesaikan Laporan Implementasi 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:

1. Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta Karuni-Nya sehingga penulisan laporan magang dan kegiatan program magang mandiri ini dapat terselesaikan.
2. Kedua orang tua dan seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan moral maupun materil dan non materil.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Akhmad Fauzi, M.MT., IPU selaku Rektor Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
4. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P. Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
5. Bapak Ir. Rusindiyanto, M.T selaku koordinator program studi Teknik Industri.
6. Ibu Dr. Farida Pulansari ST., MT., CSCM., CIIQA., IPM. selaku dosen pembimbing untuk kegiatan Magang MBKM.
7. *Head of Unit* PT Ciomas Adisatwa Krian Sidoarjo yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk magang di PT Ciomas Adisatwa.
8. Bapak Dionny Nikita Fajrin selaku *Head of* PGA unit Krian Sidoarjo yang telah membantu mengurus keseluruhan berkas administrasi magang.
9. Bapak M. Kurniawan selaku Kepala Departemen *Hygiene Sanitation and Process Preparation* PT Ciomas Adisatwa unit Krian Sidoarjo.
10. Bapak Krishario Lloydino, Bapak I Gusti Ngurah Bryantara Ardana, dan Bapak Indra Fanika selaku *Supervisor* Departemen *Hygiene Sanitation and Process Preparation* PT Ciomas Adisatwa unit Krian Sidoarjo.
11. Seluruh *staff* dan karyawan Departemen *Hygiene Sanitation and Process Preparation* di PT Ciomas Adisatwa unit Krian Sidoarjo.
12. Seluruh *staff* dan karyawan PT Ciomas Adisatwa unit Krian Sidoarjo.
13. Seluruh teman-teman magang di PT Ciomas Adisatwa yang selalu memberikan dukungan dan bantuan.
14. Semua pihak yang telah memberi bantuan selama kegiatan Magang MBKM Mandiri yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih kurang sempurna dan menerima adanya saran serta kritik sebagai evaluasi. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Sidoarjo. 22 November 2024

Penulis

LEMBAR PENGESAHAN

PROGRAM MAGANG MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

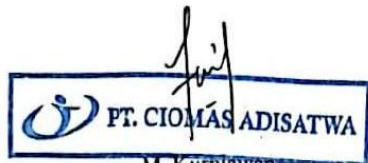
**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS
PRODUK AYAM UTUH PADA PT CIOMAS ADISATWA
DENGAN METODE *STATISTICAL QUALITY CONTROL* (SQC)**

Semester V Tahun Akademik 2024/2025

Disetujui Oleh

Pembimbing Lapangan

Dosen Pembimbing



M. Kurniawan
Kepala Departemen HSPP

Dr. Farida Pulansari ST., MT.,
CSCM., CHQA., IPM.
NIP. 197902032021212007

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknik Industri

R. Rusdihyanto, MT.
NIP. 196502251992031001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Program Magang	2
1.3 Manfaat Program Magang	2
1.4 Tujuan Penulisan Topik Magang	2
BAB II	3
LOKASI MAGANG	3
2.1 Sejarah Mitra Magang	3
2.2 Struktur Organisasi Mitra Magang	5
2.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	5
2.3.1 Visi	5
2.3.2 Misi	5
2.4 Kegiatan Produksi.....	5
BAB III.....	8
PELAKSANAAN MAGANG	8
3.1 Posisi/Kedudukan Kegiatan Magang.....	8
3.2 Metodologi Penyelesaian Tugas	9
3.2.1 Desain Penelitian.....	9
3.2.2 Populasi dan Sampel	9
3.2.3 Instrumen Penelitian.....	10
3.2.4 Metode Pengumpulan dan Analisis Data.....	10
3.2.5 Analisis dengan Metode <i>Statistical Quality Control</i> (SQC)	12
3.2.6 Pembahasan.....	22
3.3 Pembelajaran Hal Baru	23
BAB IV	24
KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24
BAB V	25
REFLEKSI DIRI	25
DAFTAR PUSTAKA	1
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kantor dan Rumah Potong Ayam (RPA) PT Ciomas Adisatwa Unit Krian ...	3
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi PT Ciomas Adisatwa	5
Gambar 3. 1 <i>Checksheet</i>	12
Gambar 3. 2 Diagram Pencar Sayap Ayam Lecet	14
Gambar 3. 3 Diagram Pencar Sayap Ayam Patah	14
Gambar 3. 4 Diagram <i>Leg cutter</i> Tidak Normal	14
Gambar 3. 5 Histogram <i>Defect</i> Ayam Utuh	15
Gambar 3. 6 Diagram Pareto <i>Defect</i> Ayam Utuh.....	16
Gambar 3. 7 Peta Kendali P	18
Gambar 3. 8 Peta Kendali P Revisi	20
Gambar 3. 9 <i>Fishbone diagram</i> Sayap Ayam Lecet.....	20
Gambar 3. 10 <i>Fishbone diagram</i> Sayap Ayam Patah.....	21
Gambar 3. 11 <i>Fishbone diagram</i> <i>Leg cutter</i> Tidak Normal.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Pengumpulan Data	10
Tabel 3. 2 Hasil Perhitungan Identifikasi <i>Defect</i> Dominan.....	15
Tabel 3. 3 Stratifikasi <i>Defect</i> Ayam Utuh.....	16
Tabel 3. 4 Perhitungan Peta Kendali P.....	17
Tabel 3. 5 Perhitungan Peta Kendali P Revisi.....	19