

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia industri, setiap perusahaan berusaha untuk memiliki nilai produktivitas yang baik. Produktivitas yang dihasilkan erat kaitannya dengan teknologi penunjang aktivitas produksi. Teknologi tersebut salah satunya adalah mesin produksi yang digunakan oleh perusahaan. Kinerja suatu mesin sangat mempengaruhi suatu proses produksi dan *output* yang dihasilkan oleh mesin tersebut. Perawatan terhadap mesin perlu dilakukan untuk menjaga kinerja serta performa mesin sama seperti kondisi awal mesin tersebut.

Perusahaan yang mempunyai produk berkualitas dan produktivitas tinggi tidak bisa lepas dari kebutuhan untuk menerapkan konsep-konsep pemeliharaan mesin atau *Total Productive Maintenance* selama masih ingin beroperasi secara kompetitif di dunia bisnis. *Total Productive Maintenance* (TPM) adalah salah satu pendekatan yang dapat memberikan solusi optimal terhadap peningkatan efektivitas produksi dengan melibatkan seluruh sumber daya manusia yang ada dengan bertanggung jawab terhadap fasilitas produksi. Pada tahap implementasi *Total Productive Maintenance* (TPM), unit produksi dan *maintenance* harus bekerja bersamaan. Penerapannya melibatkan seluruh karyawan dalam melakukan perawatan mesin dan peralatan yang bertujuan meningkatkan produktivitas.

Sistem perawatan dan pemeliharaan mesin sangat dibutuhkan untuk menjaga kondisi mesin agar mampu bekerja optimal, sehingga proses produksi dapat berjalan lancar. Indikator kesuksesan implementasi *Total Productive Maintenance* (TPM) diukur dengan menggunakan *Overall Equipment Effectiveness* (OEE). *Overall Equipment Effectiveness* (OEE) adalah pengukuran yang digunakan dalam *Total Productive Maintenance* (TPM) untuk mengetahui dan mengevaluasi kinerja mesin.

PT Belfoods Indonesia merupakan bagian dari PT Sierad Produce, Tbk yang bergerak di bidang pangan. Produk yang dihasilkan oleh PT Belfoods Indonesia berupa nugget, bakso, sosis, dan mantau. Dalam pembuatan setiap jenis produk pasti diperlukan bahan baku yang berkualitas. PT Belfoods Indonesia dapat mengontrol bahan baku yang berkualitas dan berstandar tinggi juga bersertifikasi HALAL dari MUI. Selain itu, proses pembuatan produk juga telah dikontrol dengan sangat ketat dan bersertifikasi ISO 22000 dan ISO 9001, sehingga menjamin untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan higienis.

Perusahaan pangan seperti PT Belfoods Indonesia memiliki kapasitas produksi yang tidak sedikit. Selain itu, PT Belfoods Indonesia memiliki banyak mesin untuk memproduksi berbagai varian yang mereka miliki. Dengan produksi yang tinggi dan adanya berbagai mesin yang digunakan pada proses produksi maka pemeliharaan sangatlah penting dilakukan untuk menunjang kelancaran proses produksi. PT Belfoods Indonesia fokus menjalankan *Total Productive Maintenance* untuk meningkatkan kinerja mesin produksi. Perusahaan secara perlahan mulai menerapkan setiap pilar *Total Productive Maintenance* untuk peningkatan tersebut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mempelajari *Total Productive Maintenance* di PT Belfoods Indonesia.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan adalah mempelajari penerapan *Total Productive Maintenance* di PT Belfoods Indonesia dengan tujuan khusus diantaranya sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi penerapan sistem manajemen perawatan dan pengukuran keandalan mesin.
2. Mengevaluasi efektivitas mesin lini produksi sosis.

1.3 Manfaat

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi PT Belfoods Indonesia. Manfaat dari Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini adalah sebagai berikut :

1. Menjadi masukan dalam membantu perusahaan untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas perusahaan khususnya TPM.
2. Menjadi media promosi di PT Belfoods Indonesia kepada perguruan tinggi, lingkungan kampus, dan pendidikan.
3. Memberikan kontribusi kerja bagi perusahaan dengan telah bekerjanya mahasiswa pada bagian atau bidang tertentu.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang Lingkup digunakan untuk membuat sebuah kegiatan Praktik Kerja Lapangan menjadi lebih fokus dan konsisten pada tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Aspek khusus yang diambil Penulis adalah pada aspek pengendalian yaitu pada aspek *Total Productive Maintenance* di PT Belfoods Indonesia yang meliputi beberapa kajian sebagai berikut :

1. Sistem manajemen perawatan fasilitas
2. Budaya kerja 5R (Ringkas, Resik, Rapi, Rawat, Rajin)
3. Pilar utama TPM
4. *F-Tag (cleaning map, defect map, dan JIPM category spreadsheet)*
5. Pengukuran kehandalan mesin, *Mean Time Between Failure (MTBF)*, *Mean Time to Repair (MTTR)*, dan *Mean Down Time (MDT)*
6. Perhitungan nilai *Overall Equipment Effectiveness (OEE)*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.