

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan ringan (*snack*) merupakan makanan yang sangat digemari oleh seluruh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak, remaja, bahkan orang dewasa. Produk olahan jagung yang memiliki nilai konsumsi antara lain tepung jagung, *pop corn*, marning, susu jagung, jagung kalengan, dodol, tape dan yang paling populer dari Meksiko yaitu *Tortilla Chips* (Andriyani Y *et al.* 2017). PT Anugrah Cita Era Food merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang makanan ringan berbahan dasar jagung. PT Anugrah Cita Era Food mengolah jagung menjadi *tortilla* menggunakan sistem *flow shop* dimana produksi hanya dilakukan satu arah tanpa adanya pengulangan dari mesin pertama sampai mesin terakhir.

Untuk menghasilkan produk dengan harga yang kompetitif, perusahaan harus mampu mengoptimalkan segala sumber daya yang mereka miliki. Dengan demikian, perusahaan akan mampu menghasilkan produk atau *output* yang sesuai dengan target serta mampu mengantisipasi kerugian yang mungkin timbul, sehingga akan meningkatkan produktivitas dan nilai jual produk. Perusahaan juga harus mengurangi *downtime* pada proses produksi agar produksi dapat berjalan optimal. *Downtime* pada proses produksi mengakibatkan proses terhenti sehingga memakan waktu proses produksi lebih lama dari yang sudah ditargetkan. Kondisi yang demikian akan mengakibatkan pemanfaatan sumber daya menjadi tidak maksimal seperti terbuangnya waktu, sumber daya manusia, energi dan biaya produksi.

Rata-rata *downtime* yang terjadi periode 16 Maret 2020 sampai dengan 10 April 2020 adalah 222,25 menit perhari pada tiga *shift* dengan jumlah hari kerja 5 sampai 6 hari perminggu. Hal tersebut dianggap mempengaruhi produktivitas karena masih ada aktivitas *downtime* yang masih bisa diatasi atau diminimalisir seperti waktu sanitasi mesin yang beragam, menunggu ketersediaan air, dan lain-lain.

Salah satu metode yang efektif dalam analisis untuk menurunkan *downtime* adalah dengan menggunakan metode *DMAIC* (*Define, Measure, Analyze, Improve dan Control*). *DMAIC* sendiri merupakan bagian dari sistem manajemen informasi dan statistik yang berguna untuk meningkatkan kualitas dan keuntungan perusahaan yang sering disebut *Six Sigma*. *DMAIC* memiliki *output* dalam perbaikan terhadap masalah *downtime* yang ada berupa saran perbaikan yang dapat menjadi masukan bagi perusahaan dan pengendalian dari perbaikan tersebut. Pengendalian dilakukan agar perbaikan dapat dievaluasi tingkat efektivitasnya dan apabila perbaikan untuk menurunkan durasi *downtime* kurang efektif maka sebaiknya dicari solusi sehingga sumber daya yang ada dapat dioptimalkan penggunaannya.





## 1.2 Tujuan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan umum dan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, menambah wawasan serta pengalaman bekerja, dan mahasiswa belajar berinteraksi secara profesional di lingkungan kerja. Adapun tujuan secara khusus yaitu untuk mengatasi salah satu masalah yang mengganggu proses produksi yaitu *downtime* pada proses produksi dengan metode *DMAIC* di PT Anugrah Cita Era Food, Citeureup, Jawa Barat.

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk memperkenalkan dan memberikan gambaran nyata dunia kerja di industri pangan, dapat mengetahui proses pembuatan *snack* berbahan dasar jagung, serta mempelajari aspek mengenai *downtime* pada mesin yang mengganggu jalannya proses produksi. Kegiatan PKL ini diharapkan dapat memberi masukan terkait penanganan/pengurangan *downtime* di PT Anugrah Cita Era Food, Citeureup, Jawa Barat.



**Sekolah Vokasi**  
14 Ruang Lingkup  
College of Vocational Studies

PKL ini mencakup aspek manajemen produktivitas meliputi hal yang berkaitan dengan *maintenance* hingga cara untuk meningkatkan produktivitas dengan mengurangi *downtime* pada proses produksi menggunakan metode *DMAIC*.

## 2 METODE KERJA

### 2.1 Tempat dan Waktu PKL

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT Anugrah Cita Era Food yang berlokasi di Jl. Branta Mulia, RT.003/RW.002, Sukahati, Kec. Citeureup, Bogor, Jawa Barat 16810. Kegiatan PKL ini berlangsung selama 6 minggu. Terhitung mulai dari 11 Februari sampai dengan 23 Maret 2020.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.