

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Charoen Pokphand Indonesia Food Division Plant Ngoro, Mojokerto merupakan salah satu perusahaan besar di industri makanan olahan, khususnya pada kategori produk siap saji berbasis ayam, daging, dan hasil laut. Persaingan di industri makanan olahan saat ini semakin ketat, tidak hanya dari sisi inovasi produk, tetapi juga dari aspek kualitas dan efisiensi proses produksi. Saat ini sebagai salah satu keunggulan bersaing adalah kemampuan perusahaan untuk mencukupi kebutuhan para konsumennya dengan menghasilkan produk yang memiliki kualitas optimum serta bermutu namun dengan menggunakan biaya yang efisien dengan harga yang kompetitif (Harmelia & Edriani, 2019).

Salah satu produk unggulan yang diproduksi di Plant Ngoro adalah Fiesta Ready To Go (RTG) Siomay, yang termasuk kategori premium. Sebagai produk bernilai jual tinggi, siomay memiliki standar kualitas yang ketat, baik dari segi tekstur, rasa, maupun tampilan fisik. Namun, dalam praktiknya, proses produksi siomay masih menghadapi sejumlah tantangan yang berhubungan dengan tingkat yield. Yield adalah perbandingan antara output produk yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Tingkat yield yang rendah mengindikasikan adanya inefisiensi, baik dalam bentuk produk cacat, bahan baku terbuang, maupun proses produksi yang tidak optimal. (Zulfatri *et.al*, 2020).

Beberapa faktor yang diduga menjadi penyebab penurunan *yield* antara lain terdapat pada area *Meat Preparation* yaitu kebocoran pada mesin pencetak siomay, ketidaksesuaian dalam formulasi, dan berdampak pada penyumbangan *reject* yang tinggi. Sementara itu, pada area *Packing* rata-rata kehilangan *reject* produk yang terjadi relative lebih kecil, engan rata rata sebesar 0,61 kg untuk produk RTG Siomay. Oleh karena itu, fokus kegiatan magang mengarah pada area *Meat Preparation* karena pada tahap ini sumber utama permasalahan *yield* dapat diidentifikasi dan diperbaiki. Untuk menganalisis dan memecahkan masalah *yield* tersebut, diperlukan pendekatan yang sistematis. Beberapa alat yang relevan digunakan adalah diagram pareto dan fishbone chart

(diagram sebab-akibat). Diagram pareto membantu mengidentifikasi faktor penyumbang masalah terbesar yang menyebabkan rendahnya yield, sedangkan fishbone chart digunakan untuk menggali akar penyebab dari masing-masing masalah, baik dari aspek mesin, manusia, metode, maupun material. (Arif dan Gunawan, 2023).

Dengan adanya analisis berbasis data ini, perusahaan dapat memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai faktor-faktor yang paling memengaruhi rendahnya yield pada produksi Fiesta RTG Siomay. Hasil analisis ini juga menjadi dasar bagi rekomendasi perbaikan, seperti peningkatan program perawatan mesin, optimalisasi penggunaan bahan baku, serta penguatan SOP kerja operator.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka dilakukan kegiatan magang yang berfokus pada analisis yield produk Fiesta RTG Siomay. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk mengidentifikasi faktor penyebab rendahnya yield, tetapi juga memberikan alternatif solusi untuk meningkatkan efisiensi produksi dan menjaga kualitas produk siomay.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah dalam kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja tahapan proses produksi Ready To Go (RTG) Siomay di PT. Charoen Pokphand Indonesia-*Food Division* Unit Ngoro?
2. Faktor-faktor apa saja yang menyebabkan penurunan yield pada proses produksi siomai, terutama pada tahap pencetakan di mesin anco?
3. Bagaimana pengaruh metode kerja operator, kondisi mesin, dan karakteristik bahan terhadap hasil yield produk siomai?
4. Upaya perbaikan apa yang dapat diterapkan untuk meningkatkan yield dan efisiensi proses produksi siomai?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand

Indonesia – Food Division Unit Ngoro adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu memahami alur proses pembuatan siomay dari bahan baku hingga akhir di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro.
2. Mahasiswa mampu mempelajari pentingnya Quality Control dalam menjaga mutu dan keamanan produk.
3. Mahasiswa mampu memahami tata letak fasilitas produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk.

1.3.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mampu terlibat dalam mengidentifikasi penyebab permasalahan rendahnya yield pada proses produksi Fiesta Ready To Go Siomay di Divisi Sosis PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro.
2. Mampu merancang hasil analisis yield ke dalam bentuk output yang sistematis, seperti peta kendali, diagram pareto, dan fishbone chart.

1.3.3 Manfaat magang Bagi Instansi

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro adalah sebagai berikut:

1. Memberikan masukan terkait penyelesaian masalah rendahnya yield pada produk Fiesta Ready To Go Siomay di Departement Sausage PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro.
2. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berkontribusi dalam pemecahan masalah di bidang pengendalian mutu dan efisiensi produksi.
3. Menjadi sarana evaluasi bagi perusahaan dalam meningkatkan performa mesin, bahan baku, maupun metode kerja yang diterapkan pada produksi siomay.

1.3.4 Manfaat magang Bagi Perusahaan

1. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman baru mengenai proses industri pangan, khususnya pada produksi Fiesta Ready To Go Siomay.
2. Meningkatkan keterampilan berupa softskill (problem solving, komunikasi, kerja tim) maupun hardskill (pengendalian mutu, analisis data produksi, penerapan

diagram mutu).

3. Sebagai sarana untuk mengasah keterampilan yang telah dipelajari di perkuliahan serta menghubungkannya dengan permasalahan nyata di dunia industri.

1.4 Lokasi dan Waktu

Lokasi magang bertempat di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro yang beralamatkan di Jl. Ngoro Industri Persada Blok U No.1-12, Jarangsari, Lolawang, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan, di mulai dari 07 Juli 2025 sampai dengan 07 Oktober 2025.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro meliputi:

1. Observasi

Observasi merupakan metode mengumpulkan data yang mencakup serangkaian perilaku dan situasi dengan cara melakukan pengamatan secara langsung. Observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu mengamati semua aspek yang berkaitan dengan *yield* pada proses pemasakan siomay.

2. Wawancara

Wawancara merupakan bentuk interaksi komunikasi yang melibatkan satu pihak yang ingin memperoleh informasi dari individu lain dengan cara mengajukan pertanyaan berdasarkan tujuan tertentu.

3. Studi pustaka

Studi pustaka melibatkan pencarian serta eksplorasi informasi atau pengetahuan yang terkait dengan penelitian ini, melalui sumber-sumber ilmiah seperti buku-buku, jurnal, dan berbagai referensi lainnya.