

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Charoen Pokphand Indonesia merupakan salah satu perusahaan agribisnis terbesar di Indonesia yang bergerak dalam industri pakan ternak dan pengolahan makanan. Perusahaan ini telah berkembang pesat dan memiliki berbagai lini produksi yang modern dengan teknologi canggih untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Upaya untuk mempertahankan posisinya sebagai market leader, PT Charoen Pokphand Indonesia senantiasa melakukan inovasi dan perbaikan berkelanjutan di setiap aspek produksinya. Departemen Further Processing menjadi salah satu unit penting yang bertanggung jawab dalam mengolah produk chicken processed dengan berbagai metode pengolahan. Keberadaan departemen ini sangat vital dalam menghasilkan produk-produk olahan ayam yang siap dikonsumsi dengan standar kualitas tinggi dan memenuhi ekspektasi konsumen di pasar domestik maupun internasional.

Departemen Further Processing di PT Charoen Pokphand Indonesia memiliki dua line produksi utama yaitu *forming* dan *non-forming* yang masing-masing memiliki karakteristik proses yang berbeda. *Line forming* umumnya memproduksi produk yang dibentuk dari daging cincang seperti nugget, sedangkan line *non-forming* mengolah potongan daging utuh dengan berbagai metode pemasakan. Proses line *non-forming* terdapat tiga jenis alur produksi yang diterapkan yaitu direct *frying*, roasted, dan fried roasted yang disesuaikan dengan karakteristik produk akhir yang diinginkan. Setiap metode pengolahan memiliki parameter proses yang spesifik dan menghasilkan profil produk yang unik. Produk Crispy Crunch merupakan salah satu produk unggulan yang diproduksi melalui metode direct *frying* dengan karakteristik tekstur renyah dan cita rasa yang khas yang disukai konsumen.

Dalam proses produksi makanan, yield atau rendemen merupakan salah satu indikator kinerja yang sangat penting untuk mengukur efisiensi dan produktivitas. Yield didefinisikan sebagai persentase produk jadi yang dihasilkan dari total bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Nilai yield yang tinggi menunjukkan

bahwa proses produksi berjalan efisien dengan tingkat waste yang minimal, sementara yield yang rendah mengindikasikan adanya pemborosan atau ketidakefisienan dalam proses. Penurunan yield pada produksi Crispy Crunch menjadi permasalahan serius karena berdampak langsung terhadap profitabilitas perusahaan dan optimalisasi penggunaan bahan baku. Fenomena ini memerlukan analisis mendalam untuk mengidentifikasi faktor-faktor penyebab waste yang berkontribusi terhadap penurunan yield sehingga dapat dilakukan tindakan perbaikan yang tepat dan terukur.

Waste atau pemborosan dalam konteks manufaktur dapat berupa berbagai bentuk seperti *defect* product, overproduction, waiting *time*, transportation, inventory, motion, dan over-processing yang dikenal dengan konsep seven waste dalam lean manufacturing. Waste pada produksi Crispy Crunch dapat terjadi di berbagai tahapan proses mulai dari persiapan bahan baku, proses *coating*, tahap *frying*, hingga packaging yang masing-masing memiliki potensi *loss* yang berbeda. Identifikasi waste menjadi langkah awal yang krusial untuk memahami akar permasalahan yang menyebabkan penurunan yield produk. Faktor-faktor seperti *setting* parameter mesin yang tidak optimal, *human error*, kualitas bahan baku yang tidak konsisten, dan kondisi peralatan produksi dapat menjadi penyebab utama terjadinya waste. Analisis yang komprehensif terhadap faktor-faktor penyebab waste ini akan memberikan informasi penting untuk merancang strategi perbaikan yang efektif dan sustainable dalam meningkatkan yield produksi Crispy Crunch.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan suatu kajian ilmiah yang sistematis untuk menganalisis faktor-faktor penyebab waste terhadap penurunan yield produk Crispy Crunch di PT Charoen Pokphand Indonesia. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mengidentifikasi sumber waste, mengukur dampaknya terhadap yield, dan merumuskan solusi perbaikan yang applicable di lapangan. Melalui pendekatan analisis yang terstruktur dengan metode pengumpulan data yang valid dan reliable, akan diperoleh informasi akurat mengenai kondisi aktual di lini produksi. Hasil analisis ini nantinya dapat menjadi dasar pengambilan keputusan manajemen dalam melakukan continuous improvement untuk meningkatkan efisiensi produksi. Kegiatan magang ini menjadi

kesempatan yang sangat berharga untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik industri yang nyata serta memberikan solusi konkret bagi permasalahan yang dihadapi perusahaan.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui proses produksi Crispy Crunch di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro
2. Mengetahui besarnya waste dan nilai yield produk Crispy Crunch pada line produksi *direct frying*.
3. Mengetahui faktor penyebab dan pengaruh waste terhadap penurunan yield produk Crispy Crunch pada line produksi *direct frying*.
4. Memberikan rekomendasi perbaikan untuk mengurangi waste dan meningkatkan yield produk Crispy Crunch.

1.3 manfaat

1. Memberikan rekomendasi solusi yang aplikatif untuk meningkatkan yield dan efisiensi produksi
2. Membantu perusahaan dalam upaya continuous improvement untuk meningkatkan produktivitas dan profitabilitas
3. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik industri yang nyata
4. Memperoleh pengalaman kerja dan pemahaman mendalam tentang proses produksi di industri makanan
5. Mengembangkan kemampuan analisis dan problem solving dalam menghadapi permasalahan di dunia kerja
6. Meningkatkan kompetensi profesional dan soft skills yang dibutuhkan di dunia industri

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro yang berlokasi di NIP - Ngoro Industrial Park Blok UU 11-12 Kecamatan Mojokerto, Jawa Timur, Indonesia. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan, di mulai tanggal 1 Agustus sampai 30 November 2025.