

## RINGKASAN

PT XYZ merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang penghasil makanan dan minuman di Indonesia. Industri makanan ini memiliki tekad untuk menghasilkan produk yang berkualitas juga aman dikonsumsi. Sehingga PT XYZ ini menerapkan suatu regulasi pada manajemen dan juga produk yang dihasilkannya berdasarkan pada sertifikasi dan standarisasi yang terverifikasi. Regulasi sertifikasi dan standarisasi yang sudah diterapkan di PT XYZ yaitu HAS 23000 sistem jaminan halal, ISO 9001 manajemen mutu, ISO 22000 sistem manajemen keamanan pangan, dan Standar Nasional Indonesia.

Mahasiswa magang ditempatkan pada bagian *Quality Control (QC) Field* proses produksi biskuit kelapa. Pelaksanaan magang berlangsung selama 3 bulan. Pembimbing lapangan menugaskan kepada mahasiswa untuk mengawasi dan mengendalikan mutu proses produksi biskuit kelapa. Pengawasan dan pengendalian mutu pada proses produksi dilakukan secara seksama di lapangan dengan cara pengecekan pada setiap proses lalu tuliskan pada laporan untuk dijadikan bahan evaluasi mutu. Mutu biskuit kelapa mengacu pada standar SNI 2973:2018 sebagai acuan mutu produk selama pengendalian dan pengawasan mutu di lapangan.

Hasil pengamatan selama magang berlangsung adanya temuan masalah di lapangan, tepatnya pada pekerja *QC Field* yang mengawasi lini 10 didapatkan hasil kerja yang kurang optimal berdasarkan pada pekerjaannya tidak selesai tepat waktu dan beberapa kasus produk tidak sesuai standar. Berdasarkan hasil pengukuran produktivitas bahwa pekerja memiliki tingkat produktif tinggi yang mempengaruhi pada beban si pekerja *QC Field*. Hal ini terjadi karena adanya pengulangan aktivitas, kegiatan yang tidak efektif dan efisien, serta adanya penundaan produk. Oleh karena itu perusahaan harus melakukan langkah pembaruan *Standar Operating Procedure* (SOP), penambahan fasilitas pendukung, memaksimalkan 5R, dan bantuan dari lini lain untuk membantu mengawasi mutu produk biskuit lini 10.

## **RESUME**

PT XYZ is one of the industries engaged in producing food and beverages in Indonesia. The food industry is determined to produce quality products that are safe for consumption. So that PT XYZ implements a regulation on management and also the products it produces based on verified certification and standardization. Certification and standardization regulations that have been implemented at PT XYZ are HAS 23000 halal assurance system, ISO 9001 quality management, ISO 22000 food safety management system, and Indonesian National Standard.

Intern students are placed in the Quality Control (QC) Field for the coconut biscuit production process. The internship lasts for 3 months. The field supervisor assigned students to supervise and control the quality of the coconut biscuit production process. Supervision and quality control in the production process is carried out carefully in the field by checking each process and then writing it down on a report to be used as quality evaluation material. The quality of coconut biscuits refers to the SNI 2973:2018 standard as a reference for product quality during quality control and supervision in the field.

The results of observations during the internship were that there were findings of problems in the field, specifically for QC Field workers who supervised line 10, it was found that work results were less than optimal based on the work not being completed on time and in some cases the product was not up to standard. Based on the results of the measurement of productivity that workers have a high level of productivity that affects the burden of the QC Field workers. This happens due to repetition of activities, activities that are not effective and efficient, and product

delays. Therefore, the company must take steps to update the Standard Operating Procedure (SOP), add supporting facilities, maximize 5R, and help from other lines to help monitor the quality of line 10 biscuit products.