

**PERANAN KARYAWAN BAGIAN *QUALITY CONTROL* TERHADAP
PROSES PERSIAPAN BAHAN BAKU DI PT SO GOOD FOOD
MANUFACTURING, TANGERANG, BANTEN**

Oleh:
Novita Alawiyah

RINGKASAN

PT So Good Food Manufacturing merupakan salah satu anak perusahaan dari perusahaan Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. Fokus perusahaan yaitu mengolah daging ayam dan daging sapi menjadi produk dengan nilai tambah. Nama PT So Good Food disahkan pada tanggal 14 Juli 2011. Perusahaan ini memiliki 3 *brand* produk yaitu "So Good"; "So Nice"; "Real Good". Penulis ditempatkan pada Departemen *Quality Control* (QC) stasiun kerja *Material Handling* (MH). Tujuan dilaksanakan magang adalah mengetahui peranan karyawan bagian *Quality Control* (QC) terhadap proses persiapan bahan baku serta mengetahui kekuatan dan kelemahan alur kerja *Material Handling* (MH) di PT So Good Food Manufacturing. *Quality Control* (QC) pada stasiun kerja *Material Handling* (MH) bertugas untuk memastikan seluruh persiapan bahan baku berjalan dengan baik dan lancar serta menjamin kualitas dan mutu bahan baku sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Kekuatan pada alur kerja *Material Handling* (MH) yaitu seluruh dokumen tercatat dengan baik, *Quality Control* (QC) bekerja dengan memastikan bahan baku sesuai dengan standar dan kebutuhan, serta label yang diberikan sangat jelas. Kemudian kelemahan pada alur kerja *Material Handling* (MH) yaitu kurangnya komunikasi antar pekerja serta kurangnya rasa tanggung jawab terhadap tugas masing-masing. Rekomendasi yang dapat diberikan adalah setiap tim minimal 2-3 orang per shift harus paham atau mengerti mengenai pemahaman material yang akan digunakan, hal tersebut nantinya akan membantu proses kegiatan kerja di saat *Quality Control* (QC) tidak ada.

Kata Kunci : *Quality Control* (QC), *Material Handling* (MH)

**EMPLOYEE ROLE OF QUALITY CONTROL PARTS ON THE
PROCESS OF PREPARING RAW MATERIALS IN PT SO GOOD FOOD
MANUFACTURING, TANGERANG, BANTEN**

By:
Novita Alawiyah

SUMMARY

PT So Good Food Manufacturing is one of the subsidiaries of Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. The focus of the company is to process chicken and beef into added value products. The name PT So Good Food was approved on July 14, 2011. The company has 3 product brands, namely "So Good"; "So Nice"; "Real Good". The author is placed in the Material Handling (MH) Quality Control (QC) work station. The aim of the internship was to find out the role of the Quality Control (QC) employee on the raw material preparation process and to know the strengths and weaknesses of the Material Handling (MH) workflow at PT So Good Food Manufacturing. Quality Control (QC) at Material Handling (MH) work station is assigned to ensure all raw material preparation runs smoothly and guarantees the quality and quality of raw materials in accordance with applicable regulations. The strength of the Material Handling (MH) workflow are, all documents are, Quality Control (QC) works by ensuring the raw materials are in accordance with the standards and needs, and the labels provided are very clear. And the weaknesses are lack of communication between workers and the lack of responsibility for each task. Recommendations that can be given are that every team of at least 2-3 people per shift must understand or understand the understanding of the material to be used, this will be helping the process if the Quality Control (QC) does not exist.

Key Words : Quality Control (QC), Material Handling (MH)