

**PENENTUAN TINGKAT EFEKTIVITAS MESIN *CONTINUOUS FRYING*
PADA PROSES PRODUKSI POLONG
DI PT DUA KELINCI, PATI, JAWA TENGAH
(MAGANG)**

Oleh:

Wahyu Ayuning Pangastuti

Abstrak

PT Dua Kelinci merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang penyedia makanan ringan yang terus melakukan pengembangan teknologi modern pada peralatan dan mesin produksi untuk meningkatkan produktivitas perusahaan. Peningkatan produktivitas sangat penting karena kinerja perusahaan dilihat dari kemampuan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasanya. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi kinerja untuk memastikan mesin dan peralatan bekerja dalam kondisi baik. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan metode *Overall Equipment Effectiveness* (OEE) dan analisis *six big losses*. OEE untuk mengetahui efektifitas penggunaan dan pemanfaatan mesin dalam sebuah sistem operasi di ruang produksi dan *six big losses* untuk mengidentifikasi faktor yang mempengaruhi nilai efektifitas mesin. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh nilai OEE pada mesin CF sebesar 41,71% dengan masing-masing faktor yaitu *availability* sebesar 81,25%, *performance* sebesar 52,21% dan *quality rate* sebesar 98,30%. Nilai rerata OEE belum mencapai standar kelas dunia (85%) atau mesin kurang efektif sehingga perlu adanya perbaikan. Penyebab *losses* utama rendahnya efektifitas mesin adalah *idle and minor* dengan persentase sebesar 8,13%. Faktor permasalahan antara lain keterlambatan material, penjadwalan produksi berubah-ubah, operator kurang teliti dan sortasi bahan.

Kata kunci: *Continuous Frying*, OEE, Polong, *Six Big Losses*

***DETERMINATION OF EFFECTIVENESS LEVEL OF CONTINUOUS
FRYING MACHINE IN THE PRODUCTION PROCESS OF PEAS
IN PT DUA KELINCI, PATI, CENTRAL JAVA
(INTERNSHIP)***

Abstract

PT Dua Kelinci is a manufacturing company engaged in providing snacks and continues to develop modern technology in production equipment and machines to increase the company's productivity. Increasing productivity is very important because company performance is seen from the company's ability to produce goods or services. Because of this, necessary to conduct a performance evaluation to ensure that the machines and equipment are working in good condition. The evaluation was carried out using the Overall Equipment Effectiveness (OEE) method and analysis of six big losses. OEE for determine the effectiveness of the use and utilization of machines in an operating system in the production room and six big losses for identify factors that affect the value of machine effectiveness. Based on the calculation results, the OEE value on the CF machine was 41,71% with each of the factors, the availability of 81,25%, the performance of 52,21% and the quality rate of 98,30%. The mean value of OEE has not yet reached world class standards (85%) or the machine is less effective, so it needs improvement. The main causes of the low machine effectiveness losses is idle and minor with a percentage of 8,13%. The problem factors include material delays, fluctuating production scheduling, inadequate operators and material sorting.

Keywords: *Continuous Frying, OEE, Peas, Six Big Losses*