

**LAPORAN KERJA PRAKTEK
DI PT. KELOLA MINA LAUT**



Disusun oleh :

Nama : Hendri Wijaya

NRP : 5303012022

Nama : Ezra Rian Sobari

NRP : 5303012004

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIDYA MANDALA SURABAYA
2015**

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Kerja Praktek di PT Kelola Mina Laut, Jl. KIG Raya Selatan Kav. C-5, Gresik, tanggal 27 Juli 2015 sampai dengan 15 Agustus 2015 telah diseminarkan / diujikan dan disetujui sebagai bukti mahasiswa :

1. Nama : Hendri Wijaya
NRP : 5303012022
2. Nama : Ezra Rian Sobari
NRP : 5303012004

Telah menyelesaikan sebagian kurikulum Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya guna memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, 7 September 2015

Pembimbing Lapangan



Lastri

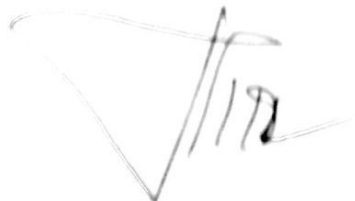
Dosen Pembimbing



Julius Mulyono, ST., MT.

NIK. 531.97.0299

Ketua Jurusan



Ig. Joko Mulyono, STP., MT.

NIK. 531.98.0325



Gresik, 23 Mei 2015

No : 008.2 / DE – HRD / V/ 15

Hal : Konfirmasi Ijin Magang

Kepada yth.
Ketua Jurusan Teknik Industri
Universitas Katolik Widya Mandala
Surabaya

Up. **Ig. Joko Muryono, STP., MT**

Dengan hormat,

Menanggapi surat permohonan ijin magang dari Ketua Jurusan Teknik Industri Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya atas nama siswa dengan perincian sebagai berikut :

No.	Nama	NIM
1.	Hendri Wijaya	5303012022
2.	Ezra Rian S	5303012004

ke PT. Kelola Mina Laut (KML), mulai tanggal 20 Juli 2015 sampai dengan 15 Agustus 2015.

Maka setelah kami pertimbangkan secara seksama, bersama ini kami sampaikan bahwa kami **dapat memenuhi** permohonan ini.

Demikian informasi ini kami sampaikan, terima kasih atas perhatiannya.

Hormat kami,

Husni Mubarak
HRD Manager

PT Kelola Mina Laut

Jl. K.L.G Raya Selatan Kav. C-5 (Kawasan Industri Gresik) Gresik 61121 - Indonesia
Tel. +6231 3976 351 - 3 | Fax. +6231 3976 350 | Email : kml@kmlseafood.com
www.kmlseafood.com

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

1. Nama : Hendri Wijaya
NRP : 5303012022
2. Nama : Ezra Rian Sobari
NRP : 5303012004

Menyatakan bahwa :

1. Laporan kerja praktek saya adalah hasil karya saya sendiri dan bukan hasil suatu plagiat. Apabila suatu saat dalam laporan kerja praktek ditemukan hasil plagiat maka saya bersedia menerima sanksi.
2. Laporan kerja praktek saya boleh digandakan dalam bentuk apapun oleh pihak Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sesuai kebutuhan demi pengembangan ilmu pengetahuan selama nama pengarang tetap dicantumkan.
3. Saya telah mengumpulkan laporan kerja praktek saya (pada jurusan dan fakultas) dalam bentuk buku maupun data elektronik/CD dengan judul yang sama. Apabila terjadi kekhilafan dalam buku maupun data elektronik/CD tersebut, saya bersedia memperbaiki sampai tuntas

Surabaya 29 Januari 2016.

Yang Menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a green and purple 5000 Rupiah Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '5000 ENAM RIBU RUPIAH'.

Ezra Rian Sobari

A handwritten signature in black ink is written over a green and purple 5000 Rupiah Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '5000 ENAM RIBU RUPIAH'.

Hendri Wijaya

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya dengan :

1. Nama : Hendri Wijaya
NRP : 5303012022
2. Nama : Ezra Rian Sobari
NRP : 5303012004

Menyetujui skripsi/karya ilmiah saya dengan judul “**LAPORAN KERJA PRAKTEK DI PT. KELOLA MINA LAUT**” untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 29 Januari 2016

A handwritten signature in black ink is written over a green 5000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '5000 ENAM RIBU RUPIAH'.

Ezra Rian Sobari

A handwritten signature in black ink is written over a green 5000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '5000 ENAM RIBU RUPIAH'. The stamp number '16405709181792' is visible.

Hendri Wijaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Pelaksanaan Kerja Praktek.

Kerja Praktek ini merupakan salah satu matakuliah yang wajib ditempuh di Jurusan Teknik Industri Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Laporan Kerja Praktek ini disusun sebagai pelengkap kerja praktek yang telah dilaksanakan selama 3 minggu di PT Kelola Mina Laut, Gresik.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Terimakasih.

Surabaya, September 2015.

ABSTRAK

PT. Kelola Mina Laut adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil laut berupa ikan (ikan tawar maupun ikan laut). Saat ini, PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang sudah *go international* karena pangsa pasarnya sudah mencakup beberapa daerah di benua Asia, Afrika, Amerika, dan lain – lain. Prestasi dan beberapa macam sertifikasi pun telah didapatkan oleh PT Kelola Mina Laut. Prestasi dan sertifikasi itu tentunya didapat karena PT Kelola Mina Laut memberi jaminan kualitas yang baik terhadap produk – produk yang dihasilkan. Kualitas yang baik harus tetap di kontrol untuk menjaga produk – produk yang dihasilkan agar tetap sesuai dengan standart spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Namun, pada produksi ikan tuna beberapa kali terjadi kecacatan terhadap hasil produksinya. Dengan kecacatan yang terjadi perlu dilakukan analisis apakah proses produksinya masih terkontrol dan mengidentifikasi penyebab kecacatan yang terjadi pada proses produksi ikan tuna tersebut. Pada penelitian ini akan dilakukan analisis pengendalian kualitas pada proses produksi ikan tuna di PT Kelola Mina Laut dengan menggunakan metode *Statistical Process Control* untuk untuk melihat kualitas hasil proses produksi dan mengetahui permasalahan yang menyebabkan kesalahan terjadi pada proses produksi ikan tuna. Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa proses produksi ikan tuna di PT Kelola Mina Laut masih belum terkontrol, terdapat 3 macam jenis kecacatan (warna, bau, dan tekstur), dan kecacatan pada produksi ikan terjadi karena faktor *Personel, Machine, Method, Material* dan *Environtment*.

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	002
Surat Keterangan Pelaksanaan Kerja Praktek.....	003
Lembar Pernyataan.....	004
Lembar Persetujuan Publikasi Karya Ilmiah.....	005
Kata Pengantar	006
Abstrak.....	007
Daftar isi.....	008
Daftar Tabel	011
Daftar Gambar	012
Daftar Lampiran.....	019
Bab 1. Pendahuluan	016
1.1 Latar Belakang	016
1.2 Tujuan	016
1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktek.....	017
Bab 2. Tinjauan Umum Perusahaan.....	018
2.1 Sejarah Singkat Perusahaan	018
2.2 Manajemen Perusahaan	023
2.2.1 Visi dan Misi PT Kelola Mina Laut.....	023
2.2.2 Keorganisasian.....	024
2.2.3 Ketenagakerjaan.....	038
2.2.3.1 Tenaga Kerja.....	038
2.2.3.2 Hari dan Jam Kerja	039
2.2.3.3 Fasilitas Karyawan.....	039
2.2.3.4 Cuti dan Tunjangan.....	039
2.2.4 Pemasaran	040
2.2.4.1 Pasar Eskpor.....	040
2.2.4.2 Pasar Domestik	041
2.2.5 Fasilitas Pabrik.....	042
2.2.6 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	042
2.2.7 Tata Letak pabrik	049
2.2.8 <i>Quality and Food Management System.</i>	050

Bab 3. Tinjauan Sistem Perusahaan.....	052
3.1 Proses Bisnis Perusahaan.....	052
3.2 Produk yang Dihasilkan.....	055
3.2.1 <i>Frozen Fish</i>	055
3.2.2 <i>Frozen Cephalopods</i>	058
3.2.3 <i>Frozen Shrimp</i>	060
3.2.4 <i>Crab Meat</i>	064
3.2.5 <i>Dried Seafood</i>	066
3.2.6 <i>Value Added</i>	067
3.2.7 <i>Surimi Based Product</i>	071
3.2.8 <i>Frozen Vegetable</i>	076
3.3 Proses Produksi.....	078
3.3.1 Proses Produksi kakap.....	078
3.3.2 Proses Produksi <i>Octopus</i>	080
3.3.3 Proses Produksi <i>Crab Meat</i>	081
3.3.4 Proses Produksi Ikan Tuna.....	082
3.4 Fasilitas Produksi.....	084
Bab 4. Tugas Khusus Kerja Praktek.....	098
4.1 Pendahuluan.....	098
4.1.1 Latar Belakang.....	098
4.1.2 Rumusan Masalah.....	100
4.1.3 Tujuan Penelitian.....	100
4.2 Landasan teori.....	100
4.2.1 Definisi Quality Control.....	100
4.2.2 Tujuan Quality control.....	101
4.2.3 <i>Key Dimension of Quality</i>	101
4.2.4 <i>Statistical Process Control (SPC)</i>	103
4.2.5 Control Chart.....	107
4.3 Metodeologi penelitian.....	111
4.3.1 Identifikasi Masalah.....	111
4.3.2 Pembuatan Check Sheet.....	112
4.3.3 Pengambilan Data.....	112
4.3.4 Pengolahan Data dengan SPC.....	112

4.4 Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	113
4.5 Analisa	121
4.6 Penutup	122
Daftar Pustaka.....	124
Lampiran	125

Daftar Tabel

Tabel 3.1 Tabel Produk Frozen Fish.....	056
Tabel 3.2 Tabel Produk Frozen Cephalopods.....	059
Tabel 3.3 Tabel Produk Frozen Shrimp.....	060
Tabel 3.4 Tabel Produk Crab Meat.....	064
Tabel 3.5 Tabel Produk Dried Seafood.....	067
Tabel 3.6 Tabel Produk Value Added.....	068
Tabel 3.7 Tabel Produk Surimi Based Product.....	072
Tabel 3.8 Tabel Produk frozen vegetable	077
Tabel 4.1 Format Check Sheet.....	112
Tabel 4.2 Tabel Hasi Pengamatan	113

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Logo Merk Prima Star.....	040
Gambar 2.2 Logo Merk KML.....	040
Gambar 2.3 Logo Merk MINAKU	041
Gambar 2.4 Logo Merk PANORAMA.....	041
Gambar 2.5 Gambar Display Warning Hot Water.....	043
Gambar 2.6 Gambar Display Watch Your Step.....	043
Gambar 2.7 Gambar Display Pintu Darurat.....	044
Gambar 2.8 Gambar Display 5R.....	044
Gambar 2.9 Gambar Display No Smoking	044
Gambar 2.10 Gambar Display Kecepatan Maksimum	045
Gambar 2.11 Gambar Display Suhu	045
Gambar 2.12 Gambar Display Korosif	045
Gambar 2.13 Gambar Display Mudah Terbakar.....	046
Gambar 2.14 Gambar Sarung Tangan Latex	046
Gambar 2.15 Gambar Seragam steril.....	047
Gambar 2.16 Gambar Apron.....	047
Gambar 2.17 Gambar Sepatu Boots.....	048
Gambar 2.18 Gambar Masker.....	048
Gambar 2.19 Gambar topi.....	049
Gambar 2.20 Gambar Jaring Rambut	049
Gambar 2.21 Gambar contoh Product Layout	050
Gambar 3.1 Gambar Red Snapper	056
Gambar 3.2 Gambar Pinjalo	056
Gambar 3.3 Gambar Malabar Snapper	056

Gambar 3.4 Gambar Redbass	056
Gambar 3.5 Gambar Yellowfin Tuna	056
Gambar 3.6 Gambar Skipjack Tuna	056
Gambar 3.7 Gambar Mackarel	056
Gambar 3.8 Gambar King Fish.....	056
Gambar 3.9 Gambar Sardine	056
Gambar 3.10 Gambar Capelin	056
Gambar 3.11 Gambar Black Tilapia	057
Gambar 3.12 Gambar Red Tilapia	057
Gambar 3.13 Gambar Milk Fish.....	057
Gambar 3.14 Gambar Pangasius	057
Gambar 3.15 Gambar Cat Fish	057
Gambar 3.16 Gambar Antlantic Salmon.....	057
Gambar 3.17 Gambar King Snapper.....	057
Gambar 3.18 Gambar Emperor.....	057
Gambar 3.19 Gambar Parrot Fish	057
Gambar 3.20 Gambar Sweet Lips	057
Gambar 3.21 Gambar Grouper	058
Gambar 3.22 Gambar Barramundi.....	058
Gambar 3.23 Gambar Barracuda	058
Gambar 3.24 Gambar Golden Threadfin Bream	058
Gambar 3.25 Gambar Yellow Pike Conger Eel.....	058
Gambar 3.27 Gambar Lizard Fish	058
Gambar 3.28 Gambar Fish.....	059
Gambar 3.29 Gambar Raw Whole Clean	059
Gambar 3.30 Gambar Raw Whole Clean	059
Gambar 3.31 Gambar Boiled Whole Clean	059

Gambar 3.32 Gambar Boiled Cut	059
Gambar 3.33 Gambar Boiled Slice	059
Gambar 3.34 Gambar Cuttle Fish	059
Gambar 3.35 Gambar Squid Loligo	059
Gambar 3.36 Gambar Vannamei	060
Gambar 3.37 Gambar Black tiger	060
Gambar 3.38 Gambar White	060
Gambar 3.39 Gambar Krosok Shrimp	061
Gambar 3.40 Gambar Pink	061
Gambar 3.41 Gambar Flower	061
Gambar 3.42 Gambar Sea Tiger	061
Gambar 3.43 Gambar CPDTO	061
Gambar 3.44 Gambar Cooked Ez Peel	061
Gambar 3.45 Gambar RAW PDTO	062
Gambar 3.46 Gambar Raw Ezz Peel.....	062
Gambar 3.47 Gambar peeled deveined tail on butterfly	062
Gambar 3.48 Gambar RAW PD (Peeled Deveined).....	062
Gambar 3.49 Gambar RAW PUD	063
Gambar 3.50 Gambar RAW HSLO	063
Gambar 3.51 Gambar PDTO SKEWER (Peeled Deveined Tail on Skewer).....	063
Gambar 3.52 Gambar PD SKEWER (Peeled Deveined Skewer).....	063
Gambar 3.54 Gambar Colossal	064
Gambar 3.55 Gambar Super Lump	064
Gambar 3.56 Gambar Jumbo	064
Gambar 3.57 Gambar Regular	065
Gambar 3.58 Gambar Special	065
Gambar 3.59 Gambar Claw Meat	065

Gambar 3.60 Gambar Frozen Claw Finger.....	065
Gambar 3.61 Gambar Frozen Claw Meat.....	065
Gambar 3.63 Gambar Frozen Block.....	065
Gambar 3.64 Gambar Frozen Leg Meat.....	066
Gambar 3.65 Gambar Frozen Claw Meat.....	066
Gambar 3.66 Gambar Frozen Butterfly Leg Meat.....	066
Gambar 3.67 Gambar Dried Chirimen.....	066
Gambar 3.68 Gambar Flying Fish Roe.....	067
Gambar 3.69 Gambar Dried Indiana Anchovy.....	067
Gambar 3.70 Gambar Dried Yellowstripe Trevally.....	067
Gambar 3.71 Gambar Breaded Coconut Shrimp Skewer.....	067
Gambar 3.72 Gambar Breaded Pop Corn Shrimp.....	068
Gambar 3.73 Gambar Breaded Butterfly Shrimp.....	068
Gambar 3.74 Gambar Breaded Torpedo Shrimp.....	068
Gambar 3.75 Gambar Bon Bon Deli.....	068
Gambar 3.76 Gambar Money Bag.....	069
Gambar 3.77 Gambar Seafood Wonton.....	069
Gambar 3.78 Gambar Spring Roll.....	069
Gambar 3.79 Gambar Fillo Pastry.....	069
Gambar 3.80 Gambar Samosa.....	070
Gambar 3.81 Gambar Seafood Siomay.....	070
Gambar 3.82 Gambar Takoyaki.....	070
Gambar 3.83 Gambar Seafood Dumpling.....	070
Gambar 3.84 Gambar Block Surimi.....	071
Gambar 3.85 Gambar Shrimp.....	072
Gambar 3.86 Gambar Lobster.....	072
Gambar 3.87 Gambar Crab.....	072

Gambar 3.88 Gambar Salmon.....	072
Gambar 3.89 Gambar Fish.....	073
Gambar 3.90 Gambar Squid	073
Gambar 3.91 Gambar Crab Stick.....	073
Gambar 3.92 Gambar Chikuwa	073
Gambar 3.93 Gambar Seafood Sausage.....	073
Gambar 3.94 Gambar Circle Nugget	073
Gambar 3.95 Gambar Stick Nugget.....	074
Gambar 3.96 Gambar Dragon Leg.....	074
Gambar 3.97 Gambar Original Nugget.....	074
Gambar 3.98 Gambar Ice Cream Nugget	074
Gambar 3.99 Gambar Otak - Otak Ikan.....	075
Gambar 3.100 Gambar Tempura Ikan	075
Gambar 3.101 Gambar Star	075
Gambar 3.102 Gambar Love.....	075
Gambar 3.103 Gambar Scallop.....	076
Gambar 3.104 Gambar Whole Edamame	076
Gambar 3.105 Gambar Whole Edamame With Stick.....	077
Gambar 3.106 Gambar Peeled Edamame	077
Gambar 3.107 Gambar Whole Okra	077
Gambar 3.108 Gambar Okra.....	077
Gambar 3.109 Gambar Slunt Cut Okra.....	077
Gambar 3.110 Gambar Strapping Band Machine.....	085
Gambar 3.111 Gambar Ice Flake Machine	085
Gambar 3.112 Gambar Ice Crusher	086
Gambar 3.113 Gambar Metal Detector.....	086
Gambar 3.114 Gambar Timbangan Digital (kapasitas 150 KG)	087

Gambar 3.115 Gambar Timbangan Digital (kapasitas 30 KG)	087
Gambar 3.116 Gambar Timbangan Digital (kapasitas 6 KG)	088
Gambar 3.117 Gambar Meja Kerja.....	088
Gambar 3.118 Gambar Impulse Hand Sealer	089
Gambar 3.119 Gambar Keranjang (kapasitas 20 KG).....	089
Gambar 3.120 Gambar Pinset.....	090
Gambar 3.121 Gambar Hand Pallet	090
Gambar 3.122 Gambar Long Pan	091
Gambar 3.123 Gambar Pisau	091
Gambar 3.124 Gambar Alat Pembersih Sisik.....	091
Gambar 3.125 Gambar Conveyor	092
Gambar 3.126 Gambar Wrapp Machine	092
Gambar 3.127 Gambar Generator.....	093
Gambar 3.128 Gambar Water Chiller.....	093
Gambar 4.1 Gambar Contoh Histogram	103
Gambar 4.2 Gambar Contoh Check Sheet.....	104
Gambar 4.3 Gambar Contoh Pareto Chart.....	104
Gambar 4.4 Gambar Contoh Cause and Effect Diagram.....	105
Gambar 4.5 Gambar Contoh Defect Concentration Diagram.....	105
Gambar 4.6 Gambar Contoh Scatter Diagram.....	106
Gambar 4.7 Gambar Contoh Control Chart.....	107
Gambar 4.8 Flowchart Metodeologi Penelitian.....	111
Gambar 4.9 Gambar Pareto Chart jenis kecacatan	114
Gambar 4.10 P-Chart Cacat Bau.....	115
Gambar 4.11 P-Chart Cacat Tekstur	115
Gambar 4.12 P-Chart Cacat Warna	116
Gambar 4.13 NP-Chart Cacat bau	116

Gambar 4.14 NP-Chart Cacat Tekstur	117
Gambar 4.15 NP-Chart Cacat Warna.....	117
Gambar 4.16 Gambar Hasil Cek Distribusi	118
Gambar 4.17 Gambar Control Chart U Produksi Tuna	119
Gambar 4.18 Gambar Control Chart U Produksi Tuna (Revisi)	120
Gambar 4.19 Gambar Fishbone Diagram Produk Cacat	121
Gambar 4.20 Gambar Baju safety untuk pekerja <i>CO Injection</i>	123

Daftar Lampiran

Lampiran 1 : Struktur Organisasi Perusahaan	125
Lampiran 2 : Operation Process Chart Ikan kakap	126
Lampiran 3 : Operation Process Chart Gurita.....	127
Lampiran 4 : Operation Process Chart Crab	128
Lampiran 5 : Operation Process Chart Ikan Tuna	129
Lampiran 6 : Flow Process Chart Crab.....	130
Lampiran 7 : Flow Process Chart Ikan Kakap	131
Lampiran 8 : Flow Process Chart Ikan Tuna	132
Lampiran 9 : Flow Process Chart Gurita	133
Lampiran10 : Catatan Log Book.....	134