

LAPORAN KERJA PRAKTEK
DI PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk.
BOGASARI FLOUR MILL SURABAYA



Disusun oleh :

Nama : Citro, Julius Kurniawan NRP : 5303014019

Nama : Mutia Rata Palamba NRP : 5303014042

JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIDYA MANDALA SURABAYA
TAHUN
2017

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini, kami menyatakan bahwa laporan kerja praktek ini benar-benar merupakan hasil karya kami sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya kecuali dinyatakan dalam teks. Seandainya diketahui bahwa laporan kerja praktek ini ternyata merupakan hasil karya orang lain, maka kami sadar dan menerima komitmen bahwa laporan kerja praktek ini tidak dapat kami gunakan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik

Surabaya, 14 Desember 2017

Mahasiswa yang bersangkutan,

Mahasiswa yang bersangkutan,



Citro, Julius Kurniawa

NRP. 5303014019



Mutia Rata Palamba

NRP. 5303014042

**LEMBAR PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

1. Nama : Citro, Julius Kurniawan
NRP : 5303014019

2. Nama : Mutia Rata Palamba
NRP : 5303014042

Menyetujui karya ilmiah dengan judul **“Laporan Kerja Praktek di PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya”** 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, 14 Desember 2017

Yang menyatakan,



Mutia Rata Palamba Citro, Julius Kurniawan

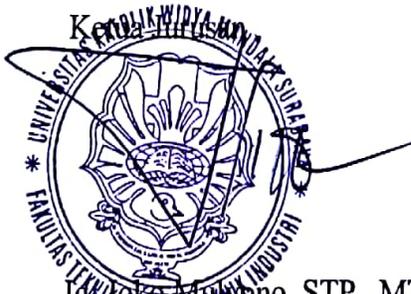
LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Kerja Praktek di PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk. Bogasari Flour Mill Surabaya. Jalan Nilam Timur No. 16 Tanjung Perak, Surabaya - Jawa Timur tanggal 07 Agustus sampai dengan 31 Agustus 2017, telah diseminarkan/diujikan dan disetujui sebagai bukti bahwa mahasiswa :

1. Nama : Citro, Julius Kurniawan
NRP : 5303014019
2. Nama : Mutia Rata Palamba
NRP : 5303014042

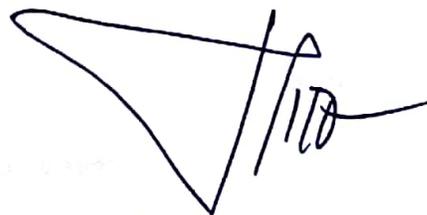
telah menyelesaikan sebagian kurikulum Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya guna memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, 14 Desember 2017



Ig. Joko Mulyono, STP., MT., IPM
NIK. 531.98.0325

Dosen Pembimbing



Ig. Joko Mulyono, STP., MT., IPM
NIK. 531.98.0325

LÉMBAR PENGESAHAN
PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk. BOGASARI FLOUR MILL
SURABAYA

Mengesahkan bahwa mahasiswa:

1. Nama : Citro, Julius Kurniawan
NRP : 5303014019
2. Nama : Mutia Rata Palamba
NRP : 5303014042

Telah melakukan kerja praktek pada tanggal 07 Agustus – 31 Agustus 2017.

Surabaya, 14 Desember 2017

Mengetahui:

Head Miller



Sumarlan

Deputy Head Miller



Salahuddin Arif Faudi

Mengesahkan:

Personel Administration
Ass. Manager – Surabaya



Iwan Wahyudi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga pada tanggal 07 Agustus 2017 sampai dengan 31 Agustus 2017 dapat menyelesaikan Kerja Praktek di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya dengan baik dan tepat pada waktunya.

Maksud dari Kerja Praktek ini adalah memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi dalam Jurusan Teknik Industri. Tujuan utama di Kerja Praktek ini adalah untuk memberikan wawasan kepada mahasiswa mengenai dunia industri serta penerapan ilmu yang telah didapatkan secara nyata selama melakukan praktek lapangan. Selain itu, Kerja Praktek ini akan membuat semakin jelas penerapan ilmu Teknik Industri di perusahaan. Dalam Kerja Praktek ini banyak diperoleh manfaat berupa pengalaman-pengalaman baru yang tidak didapatkan selama perkuliahan berlangsung.

Kerja Praktek dilakukan di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya yang bergerak dalam bidang produksi tepung, pollard, bran, dll. Penyusunan laporan ini tidak terlepas dari bantuan-bantuan berbagai pihak yang terkait, baik dari perusahaan maupun dari Universitas. Melalui kesempatan ini kami selaku mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena Rahmat-Nya, dapat menjalani aktivitas menyelesaikan tugas Kerja Praktek di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya.
2. Bapak Ir. Suryadi Ismadji, MT., Phd., selaku Dekan Fakultas Teknik yang telah memberikan ijin untuk melakukan Kerja Praktek.
3. Bapak Joko Mulyono, STP., MT., selaku Ketua Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

4. Bapak Joko Mulyono, ST., MT., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktek yang telah memberikan motivasi, informasi dan telah sabar membimbing kami.
5. Bapak Shalahuddin., selaku Pembimbing Lapangan di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya yang telah banyak membimbing dan memberikan informasi.
6. Ibu Erma., selaku HRD di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya yang telah banyak membimbing dan memberikan informasi.
7. Bapak Andre, Bapak Ahsan, Bapak Sahrul, Bapak Eko, Ibu Ayu, yaitu staf inti dari Bagian Mill yang telah membantu dan memberikan informasi tentang PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya.
8. Staf pada Bagian K3 yang telah memberikan informasi-informasi tentang keselamatan kerja di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya.
9. Keluarga yang senantiasa memberikan dukungan dan doa selama ini hingga selesainya laporan kerja praktek ini.
10. Teman-teman Teknik Industri angkatan 2014 yang telah memberikan semangat dan bantuannya dalam penulisan laporan ini.

Diharapkan, semua pengetahuan dan pengalaman yang telah diterima di PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk Bogasari Flour Mill Surabaya dapat bermanfaat di kemudian hari. Disadari masih banyak kekurangan pada saat pelaksanaan Kerja Praktek ini maupun dalam penulisan laporan ini. Mohon maaf apa bila terjadi kesalahan selama Kerja Praktek maupun dalam penulisan laporan ini.

Diharapkan kritik dan saran dari pembaca sebagai masukan untuk kemajuan bersama demi kesempurnaan laporan Kerja Praktek ini. Akhir kata, besar harapan agar laporan Kerja Praktek ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 14 Desember 2017

Hormat kami,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBARAN PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
LEMBARAN PENGESAHAN JURUSAN.....	iv
LEMBARAN PENGESAHAN PERUSAHAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktek.....	2
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	3
2.1 Sejarah Singkat PT. ISM Tbk Bogasari Flour Mill.....	3
2.2 Manajemen PT. ISM Tbk Bogasari Flour Mill.....	6
2.2.1 Visi dan Misi PT. ISM Tbk Bogasari Flour Mill.....	6
2.2.2 Bagan Struktur Organisasi PT. ISM Tbk Bogasari Flour Mill.....	7
2.2.3 Ketenagakerjaan.....	11
2.2.4 Letak Pabrik.....	12
2.2.5 Hak-Hak dan Kewajiban Karyawan.....	12
BAB III TINJAUAN SISTEM PERUSAHAAN.....	18

3.1 Proses Bisnis Prusahaan atau Unit Usaha atau Departemen	18
3.2 Produk Yang Dihasilkan.....	18
3.3 Proses Produksi.....	25
3.4 Fasilitas Produksi.....	38
BAB IV TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTEK	45
4.1 Pendahuluan Tugas Khusus.....	45
4.1.1 Latar Belakang	45
4.1.2 Permasalahan.....	46
4.1.3 Tujuan.....	46
4.1.4 Batasan Masalah.....	46
4.1.5 Asumsi.....	47
4.1.6 Sistematika Penulisan.....	47
4.2 Landasan Teori	48
4.2.1 Perawatan	48
4.2.2 <i>Mean Time To Failure</i> (MTTF)	48
4.2.3 Mode Distribusi.....	49
4.3 Metode Penelitian.....	50
4.3.1 Pengumpulan Data	51
4.3.2 Penentuan Waktu Interval Service	51
4.3.3 Penentuan Distribusi	51
4.3.4 Perhitngan <i>Mean Time To Failure</i> (MTTF).....	51
4.3.5 Analisa.....	52
4.4 Pengumpulan dan Pengolahan Data	52

4.4.1 Pengambilan Data	52
4.4.2 Pengolahan Data.....	52
4.5 Analisa	55
4.6 Kesimpulan dan Saran	56
4.6.1 Kesimpulan.....	56
4.6.2 Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Struktur Organisasi.....	19
Gambar 3.2 Tepung Kunci Biru.....	19
Gambar 3.3 Tepung Segitiga Biru.....	20
Gambar 3.4 <i>Tepung Cakra Kembar</i>	21
Gambar 3.5 Tepung Cakra Kembar Emas	21
Gambar 3.6 Tepung Industri Cap Anggrek.....	22
Gambar 3.7 Tepung Pollard Cap Arwana	23
Gambar 3.8 Pellet Gandum Cap Kepala Sapi	23
Gambar 3.9 Bran Gandum Cap Kepala Kuda.....	24
Gambar 3.10 Pollard Gandum Cap Angsa.....	25
Gambar 3.11 Susunan Biji Gandum.....	28
Gambar 3.12 Jenis – Jenis gandum	29
Gambar 3.13 Proses Produksi Pengolahan Gandum Menjadi Tepung	37
Gambar 3.14 Mesin Roll Mill	38
Gambar 3.15 Mesin Sifter	38
Gambar 3.16 Mesin Bran Finisher	39
Gambar 3.17 Mesin Additive Feeder	39
Gambar 3.18 Mesin Screw Conveyor	40
Gambar 3.19 Mesin Vibrator	40
Gambar 3.20 Mesin FCA Flowmatic, Flow Measurer, dan Flowmeter.....	40
Gambar 3.21 Mesin Gravity Separator.....	41
Gambar 3.22 Magnet Separator.....	41
Gambar 3.23 Dry Stoner.....	42
Gambar 3.24 Disc Carter.....	42

Gambar 3.25 Mesin Scourer.....	42
Gambar 3.26 Mesin Aspirator.....	43
Gambar 3.27 Mesin Conveyor Tepung.....	43
Gambar 3.28 Mesin Bucket Elevator.....	44
Gambar 3.29 Tempering Bin.....	44
Gambar 4.1 Flowchart Metodologi Penelitian.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 <i>Time To Failure</i> Mesin Sifter B3G AB.....	53
Tabel 4.2 <i>Time To Failure</i> Mesin Sifter D3 B	53
Tabel 4.3 <i>Time To Failure</i> Mesin Filter 503	54
Tabel 4.4 Distribusi, Parameter Dan MTTF Mesin Sifter.....	55
Tabel 4.5 Distribusi, Parameter Dan MTTF Mesin Filter.....	55

ABSTRAK

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills merupakan perusahaan yang bergerak dibidang manufaktur. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 1970. Produk utama yang diproduksi oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills adalah tepung terigu. Secara garis besar proses produksi tepung terigu yaitu; *cleaning, milling, sifting, dan packing*. *Performance* sebuah mesin sangat mempengaruhi hasil produksi, sehingga pada penelitian ini dilakukan analisa terhadap *mean time to failure* (MTTF) perawatan mesin *sifter* dan *filter*. Dari hasil Analisa didapatkan interval waktu perawatan yang dapat dilakukan untuk mesin *sifter* dan *filter* agar mesin dapat memproduksi secara maksimal.

Kata kunci: *Mean Time To Failure*, penjadwalan, tepung terigu.