

LAPORAN KERJA PRAKTEK

PROSES PRODUKSI PENGOLAHAN AYAM BROILER

PD. PETRA FOODS

Laporan Kerja Praktek ini disusun sebagai tugas untuk melengkapi dan memenuhi syarat pengambilan tugas akhir Strata – 1 pada Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknologi Industri

Universitas Mercu Buana



Disusun oleh :

Nama : Dany Hidayat

NIM : 41307010035

PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS MERCU BUANA

JAKARTA

2011

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN
KERJA PRAKTEK**

Laporan Kerja Praktek Ini Disusun Oleh :

Nama : Dany Hidayat
Nim : 41307010035
Fakultas : Teknologi Industri
Jurusan : Teknik Mesin

Isi dan formatnya telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat dalam menyelesaikan Kerja Praktek pada jurusan Teknik Mesin.

Fakultas Teknologi Industri.

Universitas Mercu Buana.

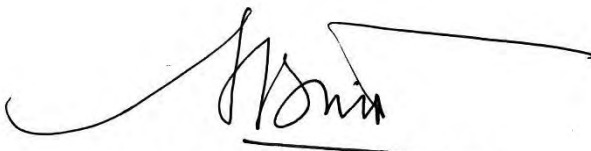
Jakarta, 26 Januari 2011

Mengetahui,

Koordinator Kerja Praktek

Pembimbing Kerja Praktek


(Nanang Ruhyat ST.MT)


(Dr. Ir. H. Abdul Hamid. M. Eng)

LEMBAR PERNYATAAN


Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dany Hidayat
Nim : 41307010035
Fakultas : Teknologi industri
Jurusan : Teknik Mesin
Judul KP : Proses Produksi Pengolahan Ayam Broiler pada
PD. Petra Foods Tbk. Serpong

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan kerja praktek ini merupakan hasil kerja saya sendiri dan tidak menyalin sebagian / seluruhnya dari karya orang lain, kecuali sebagian yang telah disebutkan sumbernya.

Jakarta, 26 Januari 2011

UNIVERSITAS
MERCU BUANA


(Dany. Hidayat)

SURAT KETERANGAN

No. 015 / HRD –SK / XI / 2010

Menerangkan bahwa :

Nama : Dany Hidayat
Nim : 41307010035
Fakultas : Teknologi Industri
Program studi : Teknik Mesin
Universitas : Mercu Buana

Telah melakukan PKL / magang Kerja Praktek diperusahaan kami terhitung sejak 15 November – 15 Desember 2010.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

Serpong, 15 Desember 2010

PD. Petra Foods



etra foods

Dept. Head Personal & GA

DAFTAR ISI :

| | |
|---------------------------|-----|
| KATA PENGANTAR | i |
| UCAPAN TERIMA KASIH | ii |
| DAFTAR ISI | iii |

BAB I. PENDAHULUAN

| | |
|--------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan Penulisan..... | 1 |
| 1.3 Batasan Masalah..... | 2 |
| 1.4 Metodologi..... | 2 |
| 1.5 Sistematika Penulisan..... | 2 |

BAB II. PROFIL UNIT PD. PETRA FOODS

| | |
|--|----|
| 2.1 Gambaran Umum..... | 4 |
| 2.1.1 Lokasi dan Letak..... | 4 |
| 2.1.2 Sejarah Singkat Perusahaan..... | 4 |
| 2.1.3 Konsep Desain..... | 5 |
| 2.1.4 Sistem Penyediaan Bahan Baku Produksi..... | 6 |
| 2.1.5 Manajemen Lingkungan Dan Kondisi Lingkungan Kerja..... | 6 |
| 2.2 Visi, Misi, Dan Kebijakan Mutu..... | 9 |
| 2.2.1 Sumber Daya Manusia..... | 9 |
| 2.2.2 Sistem Kontrol Produksi..... | 9 |
| 2.2.3 Sistem Kontrol Planning Dan Minus Planning..... | 10 |
| 2.2.4 Sistem Kontrol Kesiapan Mesin..... | 13 |

iii

| | |
|---------------------------------|----|
| 2.2.5 Struktur Organisasi..... | 15 |
| 2.2.6 Jumlah Tenaga Kerja..... | 19 |
| 2.2.7 Pengaturan Jam Kerja..... | 19 |

BAB III. PENJELASAN DAN PROSES PRODUKSI AYAM BROILER

| | |
|--|----|
| 3.1 Sistem Manufaktur..... | 20 |
| 3.1.1 Jenis Proses Manufaktur..... | 20 |
| 3.1.2 Strategi Pembuatan Produk..... | 21 |
| 3.2 Area Bongkar..... | 21 |
| 3.3 Area Kotor..... | 21 |
| 3.4 Area Bersih..... | 21 |
| 3.5 Area Loading..... | 22 |
| 3.6 Jenis-jenis Produk Yang Dihasilkan..... | 22 |
| 3.7 Gambar Dan Mesin Yang Digunakan Pada Saat Proses Produksi..... | 23 |
| 3.8 Gambar Produk Yang Dihasilkan..... | 33 |
| 3.9 Proses Produksi PD. Petra Food..... | 37 |

BAB IV. PENUTUP

| | |
|---------------------|----|
| 4.1 Kesimpulan..... | 39 |
| 4.2 Saran..... | 40 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN