

**LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA
DI PABRIK GULA REDJOSARIE
KABUPATEN MAGETAN**



Disusun oleh :

SHANAS GALIH DELVA

NIM : 41418008

PROGRAM STUDI REKAYASA INDUSTRI (KAMPUS KOTA MADIUN)

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA

AGUSTUS 2021

HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA
DI PTPN XI PG. REDJOSARIE DESA
GORANGGARENG KEC. KAWEDANAN
KAB. MAGETAN

Disusun oleh:
SHANAS GALIH DELVA
NIM : 41418008

Madiun, 18 Oktober 2021

Laporan PKN ini telah disetujui oleh Tim Penguji:

1. Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S. T., M. M.
NIDN 0702027402



2. Ir. Theresia Liris Widyaningrum., S. T., M. T.
NIDN 0729077801



Mengetahui
Kepala Program Studi Rekayasa Industri
(Kampus Kota Madiun)

Ir. Chatarina Dian Indrawati., S.T., M.T
NIDN 0708057903

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA
DI PTPN XI PG. REDJOSARIE DESA
GORANGGARENG KEC. KAWEDANAN
KAB. MAGETAN

Disusun oleh:
SHANAS GALIH DELVA
NIM : 41418008

Madiun, 25 Oktober 2021

Laporan PKN ini telah disahkan oleh:


Pembimbing Lapangan


Tekat Santoso
Asisten Manager

Dosen Pembimbing


Dr. Ir. Petrus Setya Murdapa, S.T., M.T.
NIDN: 0729026801

Pimpinan Kantor Teknik


Rujū Richani, S.T
Manager Teknik

Pimpinan Perusahaan



Nur Huda, S.P
General Manager



Mengetahui
Kaprogram Studi Rekayasa Industri
(Kampus Kota Madiun)


Irena Charina Dian Indrawati, S.T., M.T
NIDN: 0708057903

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-NYA sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Nyata tanpa ada halangan suatu apapun serta dapat menyelesaikan laporannya tepat waktu.

Laporan ini disusun berdasarkan apa yang telah penulis lakukan pada pengalaman saat melakukan PKN di Pabrik Gula Redjosarie yang dimulai dari tanggal 5 Juli Mei 2021 s/d 5 Agustus 2021. Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada:

1. Orang Tua penulis yang telah memberikan dukungan secara moril maupun materi.
2. Bapak selaku Pembimbing yaitu Dr. Ir.Petrus Setya Murdapa, S.T., M.T.
3. Bapak Tekat Santoso selaku pembimbing lapangan.
4. Serta pihak staff dan karyawan Pabrik Gula Redjosarie yang banyak memberikan ilmu pengalaman bekerja.

Semoga ilmu yang diajarkan dapat bermanfaat bagi masa depan penulis sekaligus amal baik mereka mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa dengan balasan berlipat ganda. Perlu disadari bahwa dengan segala keterbatasan, laporan ini masih jauh dari sempurna, sehingga masukan dan kritikan yang konstruktif sangat penulis harapkan demi memperbaiki laporan ini. Akhirnya semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Madiun, 25 Oktober 2021

Hormat saya,

Shanas Galih Delva

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I TUGAS UMUM	1
1.1 Tinjauan Umum Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Struktur Organisasi dan Deskripsi kerja	2
1.1.3 Ketenagakerjaan	5
1.2 Sistem Produksi	7
1.2.1 Sistem Produksi dan Proses Produksi	7
1.3 Peta Kerja	18
1.3.1 <i>Flow Process Chart</i>	18
1.3.2 <i>Flow Diagram</i>	20
BAB II AKTIVITAS HARIAN DAN TUGAS KHUSUS	22
1.1 Aktivitas Harian Selama Satu Bulan.....	22
1.2 Permasalahan Pada Departemen.....	25
1.3 Analisis Penyebab Masalah.....	26
1.4 Pembahasan	26
1.5 Analisis dan Interpretasi.....	32
BAB III PENUTUP	33
3.1 Kesimpulan.....	33
3.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Deskripsi Kerja.....	4
Tabel 1.2 Tabel Lanjutan Deskripsi Kerja	5
Tabel 1.3 Jumlah Tenaga Kerja di PG Redjosarie.....	6
Tabel 1.4 Nomor Kode Setiap Stasiun.....	8
Tabel 1.5 Jenis Pekerjaan Bagian Teknik	9
Tabel 1.6 Simbol Peta Kerja.....	19
Tabel 1.7 Peta Aliran Proses Pembutan Gula.....	19
Tabel 1.8 Lanjutan Peta Aliran Proses Pembutan Gula.....	20
Tabel 2.1 Perhitungan Biaya <i>Non Product Output</i>	29
Tabel 2.2 Proses tambahan pada stasiun ketel	29
Tabel 2.3 Hasil rekapan persentase NPO (%)	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi.....	3
Gambar 1.2 Alur Proses Produksi Stasiun Gilingan.....	12
Gambar 1.3 Alur Proses Produksi Stasiun Pemurnian.....	13
Gambar 1.4 Alur Proses Produksi Stasiun Penguapan	14
Gambar 1.5 Alur Proses Produksi Stasiun Masakan	15
Gambar 1.6 <i>Flow Diagram</i> Pembuatan Gula	20
Gambar 2.1 Model Diagram Alur NPO PG Redjosarie.....	28
Gambar 2.2 Pengolahan Produk Turunan Industri Gula.....	30
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Bagian Teknik Penambahan Kasi Pengolahan Blotong/Abu.....	35