

LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PERAN QUALITY CONTROL DALAM MENJAMIN MUTU PRODUK DI
CV. WAHANA SEJAHTERA FOODS



Oleh:

Ahmad Aji Sadewa

2161070

PROGRAM STUDI MANAJEMEN
SEKOLAH TINGGI EKONOMI (STIE) PGRI DEWANTARA JOMBANG

2024

KULIAH KERJA MAGANG (KKM)
PERAN QUALITY CONTROL DALAM MENJAMIN MUTU PRODUK DI
CV. WAHANA SEJAHTERA FOODS



Oleh:

Ahmad Aji Sadewa

2161070

Jombang, 31 Agustus 2024

Menyetujui,

Pendamping Lapangan

Dosen Pembimbing Lapangan



(Dena Setyo Arum P)

(Dr. Chusnul Rofiah, SE., MM, CIQaR.)
NIDN. 0731107703

Mengetahui,
Ketua Prodi Manajemen



(Dr. Ermawan Pancaningrum, ST.M.S.M)
NIDN. 0716097202

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan petunjuk serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods, Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132, Bulak, Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

Kuliah Kerja Magang (KKM) merupakan salah satu syarat wajib yang harus ditempuh dalam program studi akuntansi di STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan KKM ini tidak dapat berhasil tanpa bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Abd. Rohim, SE, M.Si, CRA selaku pimpinan STIE PGRI Dewantara Jombang
2. Ibu Erminati Pancaningrum, ST.M.S.M selaku ketua program studi manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang
3. Ibu Dr. Chusnul Rofiah, SE., S.Pd., M.M., CIQaR selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)
4. Ibu Dena Setyo Arum P selaku Pendamping Lapangan di CV. Wahana Sejahtera Foods
5. Para Pendamping Lapangan di CV. Wahana Sejahtera Foods.

Penulis menyadari bahwa laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan dan kendala yang dihadapi.

Namun demikian Penulis berharap bahwa laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jombang, 31 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Kuliah Kerja Magang.....	1
1.2. Tujuan Kuliah Kerja Magang.....	2
1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang.....	2
1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang.....	3
1.5. Jadwal Kuliah Kerja Magang	3
BAB II.....	4
TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG	4
2.1. Sejarah Perusahaan.....	4
2.2. Struktur Organisasi Perusahaan.....	5
2.3. Kegiatan Umum Perusahaan	8
BAB III	9
PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG	9
3.1. Pelaksanaan Kerja Yang Dilakukan Di Tempat Magang.....	9
3.2. Hasil Pengamatan Di Tempat Magang.....	10
3.3. Usulan Pemecahan Masalah.....	10
BAB IV	11
KESIMPULAN DAN SARAN.....	11
4.1. Kesimpulan.....	11
4.2. Saran.....	11
DAFTAR PUSTAKA	13
LAMPIRAN.....	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struskur organisasi CV. Wahana Sejahtera Foods.....	5
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Magang	14
Lampiran 2 Form Aktivitas Harian Magang/Logbook	15
Lampiran 3 Penilaian Oleh Pendamping Lapangan.....	22
Lampiran 4 Penilaian Oleh Dosen Pembimbing.....	23
Lampiran 5 Dokumentasi Foto	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Kuliah Kerja Magang

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini berkembang dengan sangat cepat. Banyak perusahaan-perusahaan baru berdiri di wilayah Jawa Timur, terutama perusahaan di bidang peternakan. Perusahaan ini berdiri karena kebutuhan konsumen terhadap produk hasil peternakan sangat tinggi. Salah satu produk hasil peternakannya yaitu ayam. Perusahaan pengolahan ayam biasa disebut dengan RPA (Rumah Potong Ayam). Salah satu RPA yang ada di Jawa Timur adalah CV. Wahana Sejahtera Foods. Tepatnya di Jombang.

Pengendalian kualitas adalah suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas produk yang dijanjikan oleh perusahaan kepada konsumen serta untuk membantu mempertahankan kinerja proses produksi agar selalu dalam batas-batas toleransi yang diizinkan. Pengendalian kualitas adalah suatu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar yang telah di harapkan, apabila terdapat penyimpangan dari standar, di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana penyimpangan terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan penyimpangan tersebut. Pengendalian kualitas ini dilakukan secara terus menerus (continuous improvement).

1.2. Tujuan Kuliah Kerja Magang

Adapun tujuan penulisan ini adalah:

1. Secara umum mahasiswa mempelajari manajemen perusahaan dan proses pengendalian mutu produk
2. Secara khusus mahasiswa dapat mempelajari sistem pengendalian mutu (Quality Control) di CV. Wahana Sejahtera Foods.
3. Bagi perusahaan, dengan adanya kegiatan kuliah kerja magang ini dapat menjadi media untuk bertukar pikiran dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang

Manfaat dari kuliah kerja magang ini adalah:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Manfaat dari pelaksanaan magang di CV Wahana Sejahtera Foods adalah mahasiswa dapat memperoleh gambaran tentang perusahaan pengolahan ayam dari segi proses pengendalian mutu. Mahasiswa juga dapat meningkatkan pengetahuannya mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya di dunia kerja, dan mahasiswa juga memperoleh pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa setelah terjun ke dunia kerja.

2. Manfaat Perusahaan

Adanya kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri atau perusahaan sehingga perusahaan tersebut dikenal oleh kalangan akademis. Perusahaan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek.

3. Manfaat Bagi STIE Dewantara

Terjadinya kerjasama antara universitas dengan perusahaan. Universitas akan meningkatkan kualitas mahasiswa melalui Kuliah Kerja Magang. Universitas akan lebih dikenal oleh perusahaan. Jombang

1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang

Kegiatan kuliah kerja magang ini dilaksanakan di CV Wahana Sejahtera Foods, Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132, Bulak, Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

1.5. Jadwal Kuliah Kerja Magang

Kegiatan pelaksanaan Kuliah Kerja Magang dilaksanakan selama 2 Bulan. Terhitung 01 Juli 2024 s/d 31 Agustus 2024. Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang waktu jam operasional di CV. Wahana Sejahtera Foods yaitu Senin s/d Sabtu mulai pukul 07.00 s/d pukul 16.00 WIB

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

2.1. Sejarah Perusahaan

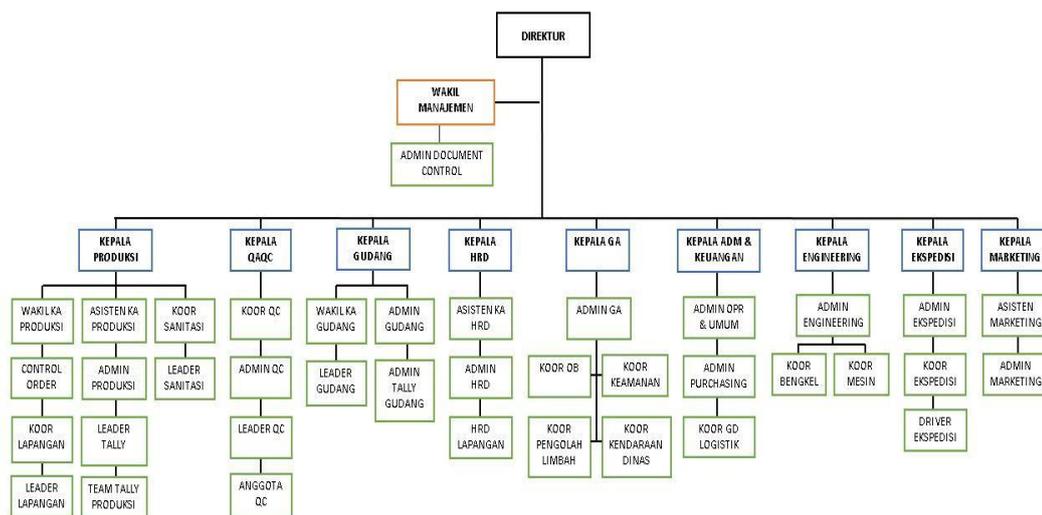
CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan salah satu perusahaan yang berada di Kabupaten Jombang tepatnya beralamatkan di Jalan Sumojoyo Prawiro No.132, Dusun Bulak, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang. CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan jenis perusahaan di bidang manufaktur yang berdiri pada bulan Maret tahun 2008 oleh para praktisi yang berpengalaman di bidang masing – masing. CV. Wahana Sejahtera Foods adalah perusahaan yang bergerak pada bidang rumah pemotongan daging ayam dan unggas lainnya. Selaku perusahaan yang bergerak dalam bidang supplier, CV. Wahana Sejahtera Foods selalu berusaha untuk menjalin kerjasama dengan pelanggannya secara profesional dan selalu menjaga kepercayaan pelanggan akan produk yang berkualitas. CV. Wahana Sejahtera Foods juga berusaha memberikan jaminan produk yang berkualitas kepada para pelanggan dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam atau unggas yang dibutuhkan. Dengan jaringan yang luas, profesionalisme kerja, serta komitmen atas setiap pelayanan, CV. Wahana Sejahtera Foods percaya mampu memberikan produk dan jasa yang berkualitas, konsisten dan memiliki nilai tambah demi tercapainya tujuan bersama. Didukung oleh tim yang memiliki kompetensi tinggi, CV. Wahana Sejahtera Foods memberikan Produk atas dasar Kemitraan, dimana kepuasan mitra adalah segalanya tanpa menghiraukan tujuan utama dari kegiatan usaha itu sendiri (Value of Money) dan kepedulian akan lingkungan dan

kehidupan sekitar. Sebagai perusahaan yang telah berdiri kurang lebih 12 tahun CV.

Wahana Sejahtera Foods telah memiliki beberapa legalitas, diantaranya adalah:

- a. Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) No: 517/0639/415.21/2016
- b. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) 07.190.310.8-602.000
- c. Nomor Tanda Daftar Perusahaan (TDP) 132034601903
- d. Nomor Kontrol Veteriner (NKV) 503/834/115.05/2013
- e. Nomor Sertifikat Halal MUI ID35420000125890421

2.2. Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 1. Struktur organisasi CV. Wahana Sejahtera Foods

Dari struktur organisasi di CV. Wahana Sejahtera Foods adapun deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing department yang ada di CV. Wahana Sejahtera Food sebagai berikut:

1. Direktur

- a. Bertanggung jawab kepada Perusahaan atas kelancaran pelaksanaan tugas pengelolaan Perusahaan.

- b. Melaksanakan dan mengamankan program secara keseluruhan yang telah ditetapkan Perusahaan dalam pengelolaan Perusahaan.

2. Wakil Manajemen

- a. Memeriksa kecukupan dokumen manual mutu pada sistem manajemen mutu
- b. Mengesahkan dokumen prosedur mutu (PM), instruksi kerja, formular pada sistem manajemen mutu.
- c. Melakukan kegiatan sosialisasi SMM beserta kegiatan pelatihan dan induksi bagi sdm yang berada di lingkungan Perusahaan agar tercipta standar sesuai manual mutu di Perusahaan.
- d. Melaporkan pada direktur perihal SMM di Perusahaan.

3. Produksi

- a. Melakukan perencanaan material/ bahan baku dan penyediaan material produksi.
- b. Bertanggung jawab atas keberhasilan produksi.
- c. Membuat produk sesuai SNI karkas ayam

4. QA/QC

- a. Melakukan dan mengendalikan proses produksi sesuai dengan surat perintah pekerjaan/ DO, produk contoh dan rencana produksi mulai persiapan, pengelolaan, pengolahan, mixing, pengemasan primer, quality control, sampai dengan pengemasan sekunder dan siap kirim
- b. Menjamin produk sesuai SNI karkas ayam

5. Gudang

- a. Bertanggung jawab atas ketersediaan produk yang disimpan di Gudang penyimpanan
- b. Melakukan dan mengendalikan penyimpanan produk sampai produk dikirim ke customer

6. *Human Resources Development*

- a. Rekrutmen dan seleksi karyawan baru
- b. Training dan development kompetensi karyawan
- c. Administrasi personalia disertai penilaian kinerja dan perencanaan karir seluruh karyawan

7. *General Affair*

- a. Pengadaan, pendataan, dan perawatan asset Perusahaan
- b. Membuat laporan anggaran dan pembayaran
- c. Mengurus perizinan dan legalitas Perusahaan

8. Administrasi & Keuangan

- a. Membuat dan menyajikan laporan administrasi Perusahaan yang dibutuhkan
- b. Menyusun laporan keuangan sesuai kaidah akuntansi
- c. Melayani proses pembayaran dan tagihan

9. *Engineering*

- a. Merencanakan dan melaksanakan perawatan mekanis untuk mencegah kerusakan peralatan mekanik
- b. Memecahkan masalah kerusakan dan melakukan perbaikan

10. Ekspedisi

- a. Bertanggung jawab atas pemeliharaan & perawatan kendaraan pengiriman

- b. Bertanggung jawab atas pengiriman produk

11. Marketing

- a. Membuat daftar customer dan calon customer
- b. Melakukan survey pasar, survey kepuasan pelanggan dan penanganan keluhan pelanggan
- c. Membuat laporan aktifitas mingguan sesuai format yang disepakati Dengan pimpinan dan melakukan evaluasi guna tindak lanjutnya

2.3. Kegiatan Umum Perusahaan

Sejak berdirinya CV. Wahana Sejahtera Foods memiliki perkembangan yang signifikan dari tahun ke tahun. CV. Wahana Sejahtera Foods berfokus pada pemotongan ayam yang menghasilkan produk berkualitas dan dijamin kehalalannya, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen yang penduduk Indonesia mayoritas muslim. Hal ini ditunjukkan dengan adanya sertifikat Halal Halal Certificate yang telah diakui oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

CV. Wahana Sejahtera Foods bekerja keras dalam meningkatkan kualitas produk agar selalu membawa kebaikan pada konsumen dan lingkungan perusahaan. Proses Produksi Aktivitas yang dilakukan CV. Wahana Sejahtera Foods diantaranya adalah proses produksi yang dilakukan setiap hari mulai dari pemotongan ayam broiler all size, ayam kampung, ayam pejantan, dan ayam merah. CV. Wahana Sejahtera Foods memiliki standart untuk pemilihan ayam dan standart produk akhir.

BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG

3.1. Pelaksanaan Kerja Yang Dilakukan Di Tempat Magang

Program Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods yang berlangsung selama dua bulan dirancang untuk membekali mahasiswa dengan keterampilan kerja yang relevan. Sebagai peserta, saya terlibat dalam berbagai aktivitas yang sejalan dengan kebijakan perusahaan. Tujuan utama dari program ini adalah untuk menjembatani teori yang dipelajari di kampus dengan praktik kerja nyata, sehingga dapat siap menghadapi dunia kerja untuk kedepannya.

Selama magang di CV Wahana Sejahtera Foods Jombang, penulis ditempatkan di bagian Quality Control (QC). Tugas utama QC adalah memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Proses ini melibatkan beberapa tahapan, seperti:

1. **Pemeriksaan Bahan Baku:** Setiap bahan baku yang masuk diperiksa secara fisik dan kimia untuk memastikan kualitas sesuai dengan spesifikasi.
2. **Pengawasan Proses Produksi QC** memantau setiap tahap produksi, mulai dari pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan, untuk memastikan tidak terjadi penyimpangan yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk.
3. **Pengujian Produk Akhir:** Setiap batch produk yang selesai diproduksi diuji untuk memastikan produk memenuhi kriteria mutu yang telah ditetapkan. Tim QC juga secara berkala melakukan evaluasi kesesuaian proses produksi dengan standar keamanan pangan dan regulasi yang berlaku.

3.2. Hasil Pengamatan Di Tempat Magang

Berdasarkan pengamatan selama masa magang, ditemukan bahwa peran QC di CV Wahana Sejahtera Foods sangat penting dalam menjaga mutu produk. Namun, beberapa kendala yang sering muncul antara lain:

1. Variasi Kualitas Bahan Baku: Beberapa kali ditemukan bahan baku yang tidak memenuhi standar, sehingga berdampak pada hasil akhir produk.
2. Ketidaksiesuaian Proses Produksi: Dalam beberapa kasus, ditemukan adanya ketidaksiesuaian antara prosedur yang ditetapkan dengan praktik di lapangan, terutama dalam hal waktu pemrosesan dan suhu produksi.

3.3. Usulan Pemecahan Masalah

Dari pengamatan penulis di tempat magang, usulan pemecahan masalah/solusi dari beberapa kendala yang telah dijelaskan diatas:

1. Mengenai bahan baku yang tidak memenuhi standar, usulan pemecahan masalah yakni Melakukan inspeksi yang lebih ketat terhadap bahan baku yang masuk, melakukan pengujian secara berkala, dan membangun hubungan yang lebih erat dengan pemasok untuk memastikan kualitas bahan baku yang konsisten.
2. Untuk kendala tentang ketidak sesuaian antara prosedur yang ditetapkan dengan praktik di lapangan yakni Melakukan pengawasan secara berkala terhadap seluruh tahapan proses produksi, baik oleh supervisor maupun oleh tim QC. Membangun sistem pelaporan yang efektif untuk mengidentifikasi masalah yang terjadi di lapangan dan melakukan tindakan perbaikan secara cepat.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Dari pelaksanaan Kuliah Kerja Magang yang telah dilaksanakan di CV. Wahana Sejahtera Foods, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) adalah kegiatan intrakurikuler (bagian tak terpisahkan dari proses pendidikan di perguruan tinggi), berupa kegiatan belajar di lapangan yang dirancang untuk memberikan pengalaman praktis bagi para mahasiswa dalam menggunakan aplikasi teori ke dalam praktik lapangan.

Quality Control (QC) berperan krusial dalam memastikan kualitas produk ayam di setiap tahap produksi. Tugas utama QC meliputi pemeriksaan kualitas bahan baku, pengawasan proses produksi, pengujian produk, dan penerapan tindakan korektif. Tujuan akhir QC adalah menghasilkan produk ayam yang aman, sehat, dan berkualitas, sesuai dengan standar yang telah ditetapkan serta memenuhi harapan konsumen. Dengan demikian, QC berkontribusi signifikan dalam meningkatkan reputasi perusahaan dan daya saing produk di pasaran.

4.2. Saran

Berikut beberapa saran dalam rangka pelaksanaan Kuliah Kerja Magang:

1. Bagi STIE PGRI Dewantara Jombang:
 - a. Menjaga hubungan yang harmonis dengan perusahaan guna memfasilitasi penggunaan lokasi magang di masa yang akan datang.
 - b. Disarankan agar STIE PGRI Dewantara Jombang memberikan panduan terkait kegiatan yang akan dilaksanakan di perusahaan, sehingga mahasiswa

memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai tanggung jawab pekerjaan yang diberikan di lingkungan perusahaan tersebut.

2. Bagi CV. Wahana Sejahtera Foods

- a. Budaya keakraban antar pegawai di instansi harus lebih ditingkatkan, supaya kesenjangan sosial tidak terjadi atau paling tidak diminimalisir. Selain itu bidang pemasaran tetap mempertahankan keramahan dan komunikasi yang baik dengan mahasiswa Kuliah Kerja Magang dan menjadikan pengalaman Kuliah Kerja Magang sebagai wadah untuk menyaring calon karyawan yang berpotensi untuk direkrut oleh Perusahaan di masa mendatang dari kalangan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

COrganization, A. F., 2024. *Agung Family COrganization*. [Online]
Available at: <https://www.afco.co.id/> [Accessed 5 Agustus 2024].

JOMBANG, S. P. D., 2024. *PEDOMAN KULIAH KERJA MAGANG*.
Jombang: STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Magang



SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Diah Arini

Jabatan : Kepala Hrd CV. Wahana Sejahtera Foods

Menerangkan bahwa Mahasiswa dari Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi PGRI Jombang yang tersebut dibawah ini :

No	Nama	NIM	Prodi
1	Akhmad Fauzi	2161072	S1 Manajemen
2	Nito Langlang Mahesa	2161180	S1 Manajemen
3	Mohammad Fikri Yusuf Daud	2161304	S1 Manajemen
4	Alex Komarudin	2161215	S1 Manajemen
5	Ahmad Aji Sadewa	2161070	S1 Manajemen

Telah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Wahana Sejahtera Foods terhitung mulai tanggal 01 Juli 2024 – 31 Agustus 2024 (2 Bulan).

Demikian surat keterangan ini dibuat, agar digunakan sebagaimana mestinya.

Jombang, 19 September 2024

CV Wahana Sejahtera Foods

Kepala HRD CV. WSF

KANTOR PUSAT WSF
Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132
Bulak Mojokrapak Kec. Tembelang Kabupaten
Jombang Jawa Timur 61452
Telp/Fax 0321-855854

CABANG BEKASI

GUDANG WSF
Dsn. Plosogerang Ds. Plosogeneng
Kec. Jombang, Kabupaten Jombang
Jawa Timur 61452
Telp. 0321-8491626

CABANG BANDUNG

CABANG BALI

Lampiran 2 Form Aktivitas Harian Magang/Logbook

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

Nama : Ahmad Aji Sadewa
 NIM : 2161070
 Progam Studi : Manajemen
 Tempat KKM : CV. Wahana Sejahtera Foods
 Bagian/bidang : Admin QC

Minggu Ke	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda Tangan
I	01/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Pengenalan diri • Melakukan rekap PO Bali 	
	02/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali 	
	03/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan Rekap PO Bali • Menghitung standar jumlah nekropsi ayam mati 	
	04/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Data Supplier 	
	05/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Data Supplier 	
	06/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap laporan harian QC • Membuat berita acara ketidaksesuaian penerimaan barang 	
II	08/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Data Supplier 	
	09/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	

	10/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
	11/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
	12/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
	13/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
III	15/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC 	
	16/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC 	
	17/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Rekap data Supplier 	
	18/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
	19/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	
	20/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Melakukan rekap spesifikasi produk 	

IV	22/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	23/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	24/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	25/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	26/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	27/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
V	29/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	30/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	31/07/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	

	01/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	02/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	03/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
VI	05/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	06/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	07/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	08/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	09/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	10/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	

VII	12/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi • Input data Supplier 	
	13/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	14/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi • Input data Supplier 	
	15/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	16/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	17/08/2024	LIBUR TANGGAL MERAH	
VIII	19/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	20/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	21/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	

	22/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	23/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	24/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
IX	26/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Melakukan Scan Surat Bebas AI (Flu Burung) • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	27/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	28/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	29/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	
	30/08/2024	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan rekap PO Bali • Melakukan rekap PO Lokal • Rekap Rolling QC • Membuat laporan harian Produksi 	

	31/08/2024	<ul style="list-style-type: none">• Melakukan rekap PO Bali• Melakukan rekap PO Lokal• Rekap Rolling QC• Membuat laporan harian Produksi• Penutupan kegiatan KKM di CV Wahana Sejahtera Foods.	
--	------------	--	---

Jombang, 31 Agustus 2024
Pendamping Lapangan


(Dena Setyo Arum P)

Lampiran 3 Penilaian Oleh Pendamping Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA
PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)
 Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807
 Jombang 61471 Email : info@stiedewantara.ac.id website :
www.stiedewantara.ac.id

PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA
STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG

Nama : Ahmad Aji Sadewa
 NIM : 2161070
 Program Studi : Manajemen
 Tempat Magang : CV Wahana Sejahtera Foods
 Alamat Tempat Magang : Jl. Sumojoyo Prawiro No.132, Bulak, Mojokrapak, Kec. Tembelang, Kab Jombang, Jawa Timur
 Bagian/Bidang : Admin QC

No.	Aspek Yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Disiplin kerja	85
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja	90
3.	Sikap, etika dan tingkah laku saat bekerja	85
4.	Kreativitas dan ketrampilan	90
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	90
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	95
7.	Kemampuan berkomunikasi	95
8.	Produktivitas kerja*	95
Jumlah		
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		90,6

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka
 *Peserta magang menghasilkan produk/ karya
 Catatan:

Jombang, 31 Agustus 2024
 Pendamping Lapangan/Pejabat Penilai**,

 (Dena Setyo Arum P)

** dituliskan nama pejabat penilai disertai tanda tangan dan stempel perusahaan/instansi

Lampiran 4 Penilaian Oleh Dosen Pembimbing



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA
PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI)
PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807
 Jombang 61471 Email : info@stiedewantara.ac.id website :
www.stiedewantara.ac.id

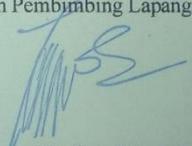
PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

Nama : Ahmad Aji Sadewa
 NIM : 2161070
 Program Studi : Manajemen
 Tempat Magang : CV Wahana Sejahtera Foods
 Bagian/Bidang : Admin QC

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	85
2.	Motivasi	90
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	85
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	90
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	90
6.	Sistematika laporan	95
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	95
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	95
Jumlah		
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8)		90,6

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

Jombang, 31 Agustus 2024
 Dosen Pembimbing Lapangan,



(Dr. Chusnul Rofiah, SE., MM, CIQaR)
 NIDN. 0731107703

Lampiran 5 Dokumentasi Foto

