

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG**

**AKTIVITAS MANAJEMEN PRODUKSI DAN  
PENGENDALIAN MUTU AIR MINUM DALAM KEMASAN**

**PT MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI**



Oleh

Oktavia Siska Precilia (1561095)

Herlinda Ury Pangestu (1561143)

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG**

**2019**

KULIAH KERJA MAGANG (KKM)

AKTIVITAS MANAJEMEN PRODUKSI DAN  
PENGENDALIAN MUTU AIR MINUM DALAM KEMASAN  
PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI



Oleh :

Oktavia Siska Precilia (1561095)

Herlinda Ury Pangestu (1561143)

Jombang, 25 April 2019

Mengetahui,

Pendamping Lapangan Divisi Personalia

(Kuswartono, S.E., Msi)

Mengetahui,

Pendamping Lapangan Divisi Produksi

(Moch. Atho'illah)

Menyetujui,  
Dosen Pendamping Lapangan

(Drs.M.Thamrin Bey, M.Si)

Mengesahkan,  
Ketua Program Studi



(Nurul Hidayati, SE., MM)

## **Kata Pengantar**

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kuliah kerja magang yang berjudul “Aktivitas Manajemen Produksi dan Pengendalian Mutu Air Minum dalam Kemasan di PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Jombang. Laporan ini merupakan syarat dalam melaksanakan kegiatan kuliah kerja magang untuk mahasiswa Strata 1 Fakultas Ekonomi STIE PGRI Dewantara Jombang.

Laporan kuliah kerja magang ini dapat terselesaikan dengan adanya bantuan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra, Yuniep Mujiati, M.Si selaku ketua STIE PGRI Dewantara Jombang
2. Ibu Nurul Hidayati, SE., MM selaku Ketua Prodi Manajemen
3. Bapak Drs. M.Thamrin Bey, M.Si selaku dosen pembimbing lapangan dalam kegiatan KKM
4. Seluruh dosen program studi Manajemen dan Akutansi STIE PGRI Dewantara Jombang
5. Bapak Kuswartono, S.E., Msi selaku Wakil Manajemen PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari
6. Bapak M. Atho' Illah selaku Supervisor Produksi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari.

Penulis berharap semoga laporan kuliah kerja magang ini dapat bermanfaat bagi civitas akademika STIE PGRI Dewantara Jombang, PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Jombang, masyarakat serta pihak lain yang membutuhkan informasi terkait bahasan ini. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kuliah kerja magang ini terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan laporan ini.

Jombang, 25 April 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi

### **BAB I. PENDAHULUAN**

1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan dan Manfaat .....	3
1.3. Lokasi, Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Magang .....	4

### **BAB II. GAMBARAN UMUM**

2.1. Sejarah Perusahaan .....	5
2.2. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan .....	6
2.3. Struktur Organisasi Perusahaan .....	7
2.4. Kegiatan atau Bidang Usaha Perusahaan .....	11

### **BAB III. PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG**

3.1. Proses Produksi di PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari .....	12
3.2. Laporan Produksi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari .....	16
3.3. Pengendalian mutu AMDK Maaqo .....	21

### **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

4.1. Kesimpulan .....	27
4.2. Saran .....	27

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Peta Lokasi .....	5
Gambar 2	Barang Rijeck .....	13
Gambar 3	Kunjungan Ke Departemen produksi bagian pengemasan produk .....	14
Gambar 4	Gudang area loading karton .....	14
Gambar 5	Botol dengan segel rusak .....	14
Gambar 6	Gudang area loading gallon .....	15
Gambar 7	Alat TDS (Total Dissolved Solids) .....	17
Gambar 8	Alat Elektrolyzer .....	18
Gambar 9	Demo pengujian kandungan Maaqo .....	20
Gambar 10	Kunjungan ke Laboratorium Maaqo .....	20
Gambar 11	Kunjungan ke Departemen Produksi Bagian filter .....	21
Gambar 12	Kunjungan ke Departemen Produksi Bagian Filterisasi Air Artesis .....	21
Gambar 13	Sosialisasi Supervise dan Evaluasi .....	25
Gambar 14	Pemberian Motivasi dan Sharing .....	26
Gambar 15	Mempelajari Proses Produksi Air Maaqo .....	29
Gambar 16	Penjelasan Hasil Laboraturium Terdahulu .....	30
Gambar 17	Penutupan Kuliah Kerja Magang .....	30

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1** Peta Lokasi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari
- Lampiran 2** Struktur Organisasi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari
- Lampiran 3** Dokumentasi
- Lampiran 4** Formulir Kegiatan Harian

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kegiatan magang pada mahasiswa STIE PGRI Dewantara Jombang yang dilaksanakan setiap tahun merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan mutu proses belajar mahasiswa. Hal ini ditempuh untuk lebih mendekatkan mahasiswa dengan dunia kerja yang sesuai dengan bidang ilmu yang mereka pelajari di STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG Kegiatan magang mahasiswa ini merupakan salah satu mata kuliah yang memiliki 2 SKS.

Dengan kata lain bahwa kegiatan magang ini sangat penting untuk membantu mahasiswa untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan yang di peroleh di kampus dalam dunia kerja yang sebenarnya. Di samping itu kegiatan magang ini juga dapat menambah wawasan mahasiswa dalam berpola pikir dan bertindak dalam memecahkan masalah di lingkungan kerja. Alasannya karena mahasiswa hanya terbiasa memecahkan masalah di lingkungan kampus saja tanpa tahu kondisi real yang terjadi sebenarnya dalam dunia kerja. Sehingga dibuatkan kebijakan untuk mahasiswa STIE PGRI Dewantara Jombang dengan melaksanakan Kuliah Kerja Magang (KKM) di Instansi-instansi Pemerintah / Swasta.

Pada era perkembangan teknologi dan pertumbuhan ekonomi, maka kita memerlukan peningkatan mutu dan kualitas sumber daya manusia yang menurut tugasnya di upayakan tenaga-tenaga kerja yang siap pakai. Dunia kerja pada masa

kini dan akan datang akan lebih selektif dalam menjaring calon tenaga kerja yang benar-benar professional pada bidangnya dan akan lebih disiplin dalam bekerja. Karena dengan adanya persaingan global akan makin terbuka lebar kesempatan tenaga kerja asing untuk memasuki atau menguasai dunia kerja di Indonesia.

PT. MAAN GHODAQO SIDDIQ LESTARI merupakan salah satu Industri yang bergerak di bidang pengolahan air minum dalam kemasan yang memproduksi air minum dengan merek MAAQO. Industri ini mengolah air segar dari sumur artesis menjadi air minum dalam kemasan. Industri MAAQO berada di kabupaten Jombang Jawa Timur. Di wilayah ini, air minum ini sangat banyak dikonsumsi oleh penduduk sekitar. Sebab, Air minum ini pure water yang di percaya dapat digunakan sebagai terapi air untuk pembersihan usus industri ini telah menerapkan HACCP dan *Food Safety*. Selain itu juga telah memperoleh sertifikat halal dari MUI. Pengolahan air minum di industry ini tlah menggunakan *Reverse Osmosis* (RO) sehingga di dapatkan air yang murni. Selain RO, keunggulan produk ini adalah menggunakan systemsterilisasi ultra violet (UV) dan penggunaan system Ozonisasi yang mengakibatkan kandungan oksigen dalam air minum ini tinggi.

PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Jombang menerapkan system kebijakan dalam aktivitas manajemen produksi dan pengendalian mutu terhadap tingkat kepercayaan konsumen. Permasalahan inilah yang mendorong penulis untuk mengambil judul ”Aktivitas Manajemen Produksi dan Pengendalian Mutu Air Minum Dalam Kemasan”

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **A. Tujuan dari KKM adalah :**

#### **1. Bagi Mahasiswa**

Maksud dan tujuan dilaksanakan kuliah kerja magang adalah untuk mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan serta menambah keterampilan mahasiswa guna memasuki dunia kerja. Adapun tujuan di laksanakan kuliah kerja magang adalah :

- a. Membantu mahasiswa bekerja sambil belajar (*learning by doing*)
- b. Meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap dunia kerja.
- c. Memberikan kesempatan terhadap mahasiswa untuk belajar dari pengalaman mereka (*learning from experience*) dalam menyongsong era globalisasi.
- d. Memperluas pengetahuan mahasiswa dalam memahami situasi, kondisi dalam lingkungan kerja.

#### **2. Bagi STIE PGRI DEWANTARA**

Terciptanya hubungan kerjasama yang saling menguntungkan kedua belah pihak, yaitu dapat menempatkan mahasiswa yang potensial untuk mendapatkan pengalaman tentang dunia kerja.

#### **3. Bagi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari**

- a. PT.Maam Ghodaqo Shiddiq Lestari dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang berwawasan akademik dari kuliah kerja magang.
- b. PT.Maam Ghodaqo Shiddiq dapat melihat tenaga kerja yang potensial untuk mendapatkan pengalaman tentang dunia kerja.

## **B. Manfaat**

### **1. Bagi Mahasiswa**

- a. Mengetahui bagaimana sebenarnya praktek dunia kerja di lapangan.
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan serta pengalaman kerja sebelum nantinya terjun langsung dalam dunia kerja yang sesungguhnya.
- c. Memperoleh kesempatan untuk melayani masyarakat secara langsung.

### **2. Bagi STIE PGRI DEWANTARA**

Laporan ini dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk informasi atau sebagai referensi bagi pembaca, sekaligus sebagai acuan untuk bahan pembelajaran kedepan.

### **3. Bagi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari**

Manfaat magang yang di peroleh bagi instansi atau Mitra Magang yaitu dapat membantu Instansi / Perusahaan tersebut dalam mengerjakan kegiatan operasional yang bersifat rutin serta mendapatkan masukan / ide-ide mahasiswa yang bersifat umum untuk memecahkan masalah dalam lingkungan kerja.

## **1.3 Lokasi, Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Magang**

### **1. Lokasi**

Jln. Raya Mojokrapak No. 42 Mojokrapak Tembelang Jombang, Jawa Timur (61452)

### **2. Waktu**

11 Maret 2019 s/d 12 April 2019

### **3. Tempat**

PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI.

## BAB II

### GAMBARAN UMUM

#### 2.1. Sejarah Perusahaan

**Nama Perusahaan: MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI, PT**

Alamat : Jalan Raya Mojokrapak No. 42

Kota : Jombang

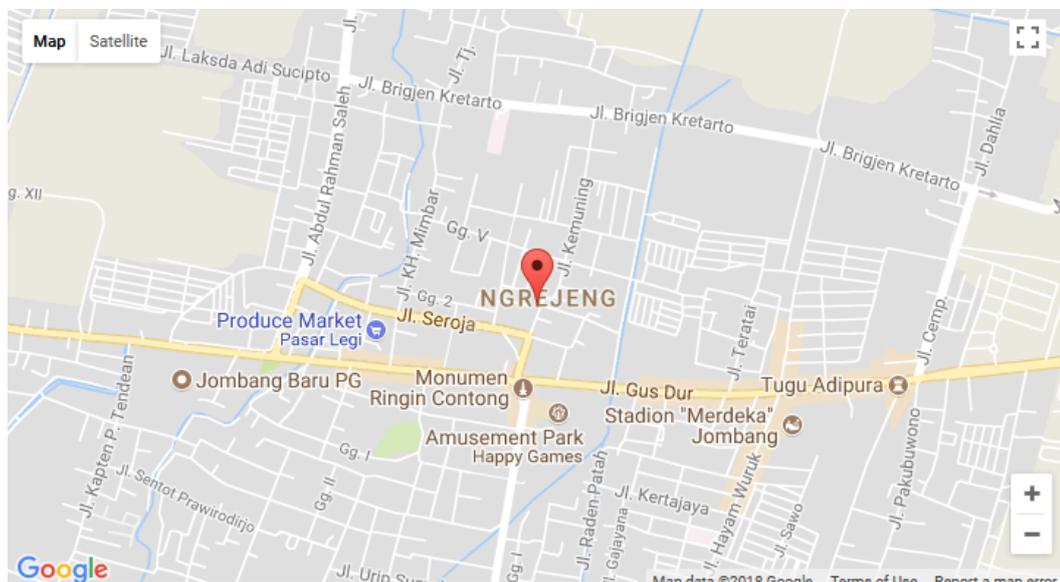
Provinsi : Jawa Timur

Komoditas : Air Minum Kemasan

Kelompok Industri : Makaroni, mie, spaghetti, bihun, so'un dan sejenisnya

Telp. : (0321) 878095

*Gambar 1. (Peta Lokasi)*



Sumber: [https://www.google.com/maps/place/PT.+Maan+Ghodaqo+Shiddiq+Lestari/@-](https://www.google.com/maps/place/PT.+Maan+Ghodaqo+Shiddiq+Lestari/@-7.5103484,112.2332011,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x4346d3bf800508f3!8m2!3d-7.5103484!4d112.2332011)

[7.5103484,112.2332011,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x4346d3bf800508f3!8m2!3d-](https://www.google.com/maps/place/PT.+Maan+Ghodaqo+Shiddiq+Lestari/@-7.5103484,112.2332011,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x4346d3bf800508f3!8m2!3d-7.5103484!4d112.2332011)

[7.5103484!4d112.2332011](https://www.google.com/maps/place/PT.+Maan+Ghodaqo+Shiddiq+Lestari/@-7.5103484,112.2332011,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x4346d3bf800508f3!8m2!3d-7.5103484!4d112.2332011)

PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI didirikan pada tanggal 19 November 2003, sebagai perusahaan air minum dalam kemasan (AMDK) merk MAAQO yang berdomisili di Jombang – Jawa Timur. MAAQO memang diproses untuk menghasilkan air minum yang segar dan lebih higienis, dari sumber mata air *ARTESIS* (*Air yang keluar tanpa di bor atau di pompa*) yang terpilih, menggunakan teknologi multimedia filter, reverse osmosis, ultraviolet dan ozon.

Sehingga menghasilkan air minum yang memiliki kandungan oksigen tinggi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Proses Sebagai jaminan mutu dan kualitas kepada pelanggan, kami menerapkan sistem mutu yang sangat ketat melalui Badan Standarisasi Nasional (BSN), Standart Nasional Indonesia (SNI), Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Halal dan Sistem Mutu Keamanan Pangan Internasional atau food safety management system “HACCP” (Hazard Analysis Critical Control Point) yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Dan terlebih lagi Maaqo telah di beri kandungan Do'a yang hingga saat ini sudah banyak dirasakan manfaatnya untuk pengobatan berbagai jenis penyakit (dilakukan dengan metode terapi).

## **2.2. Visi, Misi dan Sasaran Perusahaan**

### **1. Visi dan Misi PT. MAAQO**

Melalui Sistem HACCP dan SNI CAC/RCP 1:2011, manajemen dan seluruh karyawan PT.MAAQO bertanggung jawab untuk menjamin produk yang dihasilkan sesuai standart, peraturan dan ketentuan hukum berdasarkan penerapan Pedoman Mutu dan keamanan pangan secara konsisten.

## **2. Sasaran Mutu dan Keamanan Pangan**

- a. Memberikan Jaminan akan Mutu dan Keamanan Pangan produk AMDK yang dihasilkan dari bahaya yang timbul dari unsur biologi, kimia, dan fisika, sesuai dengan SNI 01-3553-2006 yang berpotensi menyebabkan dampak buruk pada kesehatan.
- b. Bertanggung jawab terhadap kepuasan pelanggan.
- c. Melalui sistem HACCP ini, manajemen dan seluruh karyawan PT. MAAQO bertanggung jawab untuk menjamin produk yang di hasilkan berdasarkan pedoman

## **3. MOTTO**

**“MOTTO MAAQO MEMANG LEBIH BAIK”**

### **2.3 Struktur Organisasi Perusahaan**

Organisasi PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI (MAAQO) ini terdiri dari Direktur, Kabag. Produksi, Kabag. Pengendalian Mutu (QC), Kabag. Maintenance, Kabag. Distribusi dan Penjualan, Kabag. Keuangan dan logistik, dan Kabag. SDM dan umum, serta Tim Manajemen HACCP.

#### **2.3.1 Direktur**

1. Menetapkan dan mengesahkan semua dokumen perusahaan.
2. Menetapkan Kebijakan Mutu dan Keamanan Pangan Perusahaan.
3. Memprakarsai dan mengawasi penetapan Sistem Mutu dan Keamanan Pangan Perusahaan.
4. Memimpin pelaksanaan tinjau manajemen system mutu.

5. Mengangkat dan memberhentikan sumber daya manusia yang diperlukan dalam pemeliharaan system mutu dan keamanan pangan perusahaan.
6. Menjalin hubungan dengan organisasi lain dalam hal berhubungan dengan perusahaan.
7. Bertanggung jawab terhadap legalitas perusahaan.
8. Bertanggung jawab atas system keamanan di area perusahaan.

### **2.3.2. Manajer Produksi**

1. Menetapkan dan mengawasi personil produksi
2. Menetapkan persyaratan mesin dan peralatan produksi.
3. Mengendalikan dan mengawasi proses produksi.
4. Menangani penempatan Produk akhir di tempat penyimpanan.
5. Memberikan laporan hasil produksi kepada bagian logistic.

### **2.3.3. Manajer Quality Control**

1. Mengkoordinasikan pelaksanaan inspeksi :
  - a. Inspeksi atas bahan baku dan bahan penolong yang dating.
  - b. Inspeksi selama proses produksi.
  - c. Inspeksi produk akhir.
2. Bertanggung jawab terhadap operasional dan perawatan alat-alat inspeksi dan menguji kalibrasinya.
3. Memberikan persetujuan penyerahan/pengeluaran produk akhir.

4. Bertanggung jawab mengecek dan meneliti standart mutu bahan baku yang datang.
5. Bertanggung jawab meneliti, memilah gallon yang kembali dari pelanggan
6. Bertanggung jawab terhadap operasional labolatorium.

#### **2.3.4. Manajer Maintenance.**

1. Bertanggung jawab terhadap pemeliharaan mesin produksi, listrik, bangunan dan peralatan perusahaan.
2. Memberi masukan dan mengusulkan spesifikasi mesin yang dibutuhkan.
3. Memperbaiki peralatan yang rusak.

#### **2.3.5. Manajer Distribusi Dan Penjualan.**

1. Mempunyai tanggung jawab dan wewenang terhadap pengembangan pasar.
2. Melaksanakan kontrak penjualan.
3. Mengadakan analisa pasar untuk keperluan pengembangan.
4. Bertanggung jawab terhadap distribusi produk (mulai keluar dari gudang sampai di tempat pelanggan).
5. Mengadakan pemantauan produk yang ada di pelanggan untuk memastikan produk tidak terkontaminasi.
6. Pemetaan pasar.
7. Menerima dan melayani terhadap complain pelanggan baik complain mutu maupun pelayanan.

8. Mengusulkan perencanaan promosi.

#### **2.3.6. Manajer Keuangan Dan Logistik :**

1. Melaksanakan pencatatan pemasukan dan pengeluaran keuangan perusahaan.
2. Memberikan laporan secara periodik mengenai posisi keuangan perusahaan.
3. Melaksanakan administrasi gudang.
4. Memilih pemasok yang berkualitas.
5. Menyiapkan dokumen-dokumen pembelian.
6. Melaksanakan pembelian barang-barang yang dibutuhkan perusahaan.
7. Memverifikasi Mutu bahan baku yang sesuai dengan keamanan pangan dan jumlah dari barang-barang yang diterima.
8. Meminta CoA kepada supplier bahan baku setiap satu tahun sekali/jika sewaktu-waktu diperlukan.

#### **2.3.7. Manajer Personalia**

1. Menerima dan Menetapkan persyaratan kualifikasi karyawan.
2. Pengaturan dan menyelesaikan permasalahan karyawan.
3. Melaksanakan pelatihan karyawan.
4. Menampung aspirasi seluruh karyawan.
5. Mengadakan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala.
6. Mengatur penggajian karyawan.
7. Memberikan program pelatihan kepada semua karyawan.

## **2.4 Kegiatan atau Bidang Usaha PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI (MAAQO)**

PT. MAAN GHODAQO SIDDIQ LESTARI merupakan salah satu Industri yang bergerak di bidang pengolahan air minum dalam kemasan yang memproduksi air minum dengan merek MAAQO. Industri ini mengolah air segar dari sumur artesis menjadi air minum dalam kemasan. Industri MAAQO berada di Kabupaten Jombang Jawa Timur.

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)**

#### **3.1. Proses Produksi di PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari**

Dalam melaksanakan Kuliah Kerja Magang (KKM) di PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Oktavia Siska Pecilia ditempatkan pada divisi produksi. Banyak ilmu dan pengetahuan yang didapat selama kami belajar satu bulan di perusahaan tersebut. Selama ditempat magang kami diberi tugas yaitu salah satunya mengerjakan Key Personal Indikator (KPI) harian dan bulanan yang memiliki tujuan untuk meminimalkan kerugian perusahaan. Misalnya terjadi riheck atau kerusakan bahan baku dari suplayer yang dari segi fisik rusak dari bibirnya cup yang oval yang menyebabkan kebocoran. Dalam bagian produksi harus memperhatikan beberapa masalah yang terjadi dalam produk yaitu dengan ciri-ciri produk riheck misalnya lied yang digunakan tidak jelas, tulisan tidak bisa terbaca, hasil pemasangan lied miring, bahan baku tebal, cup bocor, cup dobel, cup kotor, cup pesok, karton rusak, dan exp tidak jelas. Riheck fisik juga bisa disebabkan oleh hitter yang kotor dan temperature yang terlalu tinggi yang menyebabkan proses produksi harus diberhentikan. Hitter dibagian proses produksi terdiri dari 2 hitter, yang pertama panasnya tidak boleh melebihi 175° dan yang kedua tidak boleh melebihi 195°. Posisi cup yang lentur dan pengisian dalam cup yang kurang dari standart juga termasuk dalam kategori rijek walaupun semua dalam kondisi baik.

*Gambar 2 Barang Rijeck*



*Sumber: Dokumentasi pribadi, 2019*

Proses produksi cup :

1. Membersihkan tendon mesin cup
2. Menyalakan kompresor dan memastikan tekanan angin 6 – 8 BAR.
3. Menyalakan mesin kemudian mengatur skala suhu antara 175° - 200°.
4. Menyiapkan lid dan gelas.
5. Mengisi tandon dengan air dan drain sesaat sebelum pengisian.
6. Melipat tutup tutup karton bawah sampai rapat.
7. Memasukkan cup kedalam karton cup 240ml dan menaruh layer di atasnya.
8. Memasukkan sedotan cup dan mempersiapkan lakban sesuai dengan ukuran karton cup.
9. Menyalakan mesin lakban dengan menekan tombol on.
10. Memasukkan karton kedalam mesin lakban.
11. Produk ditata dipalet dengan penataan satu saf berjumlah 10-12 karton dan ditata secara zig zag.

*Gambar 3 Kunjungan Ke Departemen produksi bagian pengemasan produk*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 4 Gudang area loading karton*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

Dalam produksi botol juga harus memperhatikan beberapa hal agar produk tidak banyak yang rusak diantaranya menghindari botol yang pesok, botol yang lentur, botol yang kotor, tutup yang rusak, label terbalik, segel rusak, exp tidak jelas, isi kurang dari standart, dan karton yang rusak.

*Gambar 5 Botol dengan segel rusak*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

Proses produksi botol :

1. Membersihkan tandon pengisian botol.
2. Menyalakan mesin kompresor.
3. Menyalakn hitter.
4. Menyiapkan bahan baku (botol, tutup botol, seal, label, karton botol).
5. Menyalakan mesin dan isi tandon sampai penuh.
6. Drain sesaat sebelum dilakukan pengisian.
7. Cuci botol dengan air ozon / air produk sebelum di isi.

Produksi galon juga harus menghindari beberapa hal diantaranya isi kurang dari standart, isi galon ada kotoran, dalam galon kotor, luar galon kotor, galon pecah / bocor, tutup galon pecah / bocor, label galon rusak, segel galon rusak, dan exp tidak jelas.

*Gambar 6 Gudang area loading galon*



*Sumber: Dokumentasi pribadi, 2019*

Produksi galon :

1. Menyalakan kompresor.
2. Memastikan arus listrik untuk pengisian telah tersambung.
3. Drain sesaat sebelum pengisian.
4. Mengambil galon yang siap di isi.
5. Tekan saklar pengisian galon.

6. Isi galon sesuai dengan standart pengisian.
7. Pasang penutup galon kemudian ditekan dengan alat tekan.
8. Memasang seal galon.
9. Mendorong galon kearah konveyor.

### **3.2. Laporan Produksi PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari**

PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Jombang menerapkan system jenis kegiatan yang dilakukan bagian produksi akan dicatat kedalam laporan diantaranya form pengisian dan packing, nota produksi, dan form laporan pencucian. Misalnya shift 1 siapa yang produksi dan mencuci galon ditulis dalam laporan harian galon untuk mengantisipasi jika terdapat masalah bisa dijadikan bukti yang akurat, jika masalah fisik tidak dapat ditemukan dalam buku besar maka akan diadakan penelusuran langsung. Dalam mencuci galon shift 1 dapat 2000 galon tetapi belum tentu produksinya dapat 2000 galon karena harus memperhatikan antara galon yang kotor dan bersih lalu selisih dari itu yang akan menjadi produk siap konsumsi. PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari produk cup 240ml terdiri dari 48 biji cup dalam satu kardus, botol 330ml terdiri dari 24 botol, botol 600ml terdiri dari 24 botol, botol 1500ml terdiri dari 12 botol, dan 5000ml terdiri dari 4 botol.

Dalam produksi air minum di PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari sangat menjamin mutu dan kualitas agar tetap menjadi minat konsumsi konsumen. Setelah air melalui proses produksi kemudian dibagian laboratorium akan melakukan proses pengecekan diantaranya :

1. Mengecek air minumnya dengan cara mendeteksi bau air minum yang bertujuan untuk mengetahui ada bau atau tidaknya yang berasal dari air minum, deteksi bau bias dilakukan dengan menggunakan hidung, karena hidung mampu mengenali 16 juta jenis bau (Winarno,1991). Air minum yang akan dideteksi tersebut ditaruh disuatu tempat yang bersih kemudian didekatkan dihidung, maka bau yang terbawa uap air dapat diidentifikasi dengan jelas.
2. Mendeteksi rasa air minum yaitu untuk mengetahui kelainan rasa air dari standart normal yang dimiliki oleh air.
3. Mendeteksi jumlah zat padat yang terlarut dalam air yang bertujuan untuk mengetahui jumlah partikel yang tersuspensi pada air. Deteksi jumlah zat padat terlarut dapat dilakukan dengan menggunakan alat yang disebut TDS (Total Dissolved Solids) scan.

*Gambar 7 Alat TDS (Total Dissolved Solids)*



*Sumber:* Ir. Setijo Pitojo, dan Drs. Eling Purwantoyo, M.Si. 2002. *Deteksi Pencemar Air Minum*. Semarang

Cara menggunakannya yaitu menyiapkan air yang akan dideteksi, ujung TDS scan dicelupkan ke air yang dideteksi, pada TDS scan akan terbaca jumlah polutan dalam satuan part per million (ppm), jumlah polutan diperhitungkan atas dasar petunjuk yaitu dengan menggunakan angka kali yang tertera pada alat TDS scan tersebut. Angka yang ditunjukkan oleh TDS scan tersebut

dibandingkan dengan Standart Nasional Indonesia (SNI). Jika angka melebihi ketentuan maka air tersebut tidak layak untuk diedarkan dan jika dimanfaatkan untuk air minum akan lebih beresiko pada kesehatan.

4. Mendeteksi warna air minum bertujuan untuk mengetahui adanya warna yang tampak pada air yang mungkin disebabkan oleh berbagai hal yaitu ion-ion logam, humus, plankton, algae, dan limbah buangan serta zat-zat yang tersuspensi didalam air.
5. Mendeteksi kekeruhan air bertujuan untuk mengetahui macam partikel penyebab pencemar air yang dideteksi. Deteksi kekeruhan dapat dilakukan dengan menggunakan alat turbidimeter dan dinyatakan dengan satuan NTU. Untuk melihat zat macam terlarut penyebab kekeruhan tersebut digunakan alat elektrolyzer



*Sumber: Ir. Setijo Pitojo, dan Drs. Eling Purwantoyo, M.Si. 2002. Deteksi Pencemar Air Minum. Semarang*

Cara kerja deteksi dengan elektrolyzer adalah menyiapkan dua gelas air yang akan dideteksi kekeruhannya, kemudian memasukkan kaki elektroda kedalam air , nyalakan arus listrik selama 7 menit. Beberapa saat akan timbul reaksi dan perubahan pada air minum yang mengandung polutan dengan petunjuk pada

kaki elektroda missal tingkat kekeruhan tinggi akan terlihat adanya gelembung dipermukaan air. Gelas yang berisi air keruh menjadi panas setelah dilewati aliran listrik, sedangkan air murni akan tetap dingin atau tidak panas. Pada air yang keruh akan tampak adanya kotoran yang mengapung dan melayang di air. Warna endapan yang terbentuk bermacam-macam tergantung dari bahan pencemar, masing-masing endapan yang muncul dari deteksi elektrolyzer sebagai petunjuk faktor kesehatan yang perlu diwaspadai.

Oleh karena itu di PT Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari mengadakan pengecekan kualitas terhadap produk sebelum dikonsumsi oleh konsumen. Adapun langkah selanjutnya yaitu memeriksakan kondisi air minum ke laboratorium untuk mendapatkan kejelasan dan kepastian serta keakuratan dari indikator hasil pemeriksaan dengan cara TDS scan dan elektrolyzer.

Dalam salah satu kesempatan kami mendapatkan demo pengecekan kualitas produk maaqo di bandingkan dengan produk air mineral dari beberapa macam merk. Dengan menggunakan alat elektrolyzer maka dapat diketahui bahwa kandungan air maaqo lebih jernih di bandingkan yang lain dan mekipun di pengaruhi suhu panas tinggi air maaqo tidak mengalami perubahan baik warna ataupun rasa, sedangkan air mineral yang lain terlihat berubah warna menjadi hijau dan berlumut serta terdapat kotoran yang muncul dalam air tersebut.

*Gambar 9 Demo pengujian kandungan Maaqo*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 10 Kunjungan ke Laboratorium Maaqo*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 11 Kunjungan ke Departemen Produksi Bagian filter*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 12 Kunjungan ke Departemen Produksi Bagian Filterisasi Air Artesis*



*Sumber: Dokumentasi pribadi, 2019*

### **3.3 Pengendalian Mutu Air Minum dalam Kemasan (AMDK) MAAQO**

Pengendalian mutu bertujuan untuk mencegah terjadinya penyimpangan mutu dan memperbaiki kesalahan mutu yang mungkin terjadi. Untuk mencegah terjadinya penyimpangan, hendaknya dilakukan pengendalian pada tiap-tiap tahap prosesnya. PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari melaksanakan proses pengendalian

mutu dengan nilai control pada kondisi tertentu. Pengendalian mutu dilakukan mulai dari penampungan air baku, proses produksi, hingga produk akhir.

PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari merupakan perusahaan yang menjunjung tinggi kualitas dari produk yang dihasilkan. Hal ini dapat dilihat dari beberapa sertifikasi yang telah diperoleh, antara lain Badan Standarisasi Nasional (BSN), Standart Nasional Indonesia (SNI), Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Halal dan Sistem Mutu Keamanan Pangan Internasional atau food safety management system "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point) yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN), ISO 9001 untuk sertifikasi jaminan mutu, ISO 14001 untuk sertifikasi manajemen lingkungan, ISO 22000 mengenai keamanan makanan. Pengendalian mutu proses produksi MAAQO juga melibatkan adanya mesin dan peralatan yang mendukung. Mesin dan peralatan yang digunakan pada produksi Maaqo merupakan mesin dan peralatan semi otomatis. Untuk menghindari produk jadi yang terbuang maka mesin akan hidup pada waktu jam kerja karyawan dan di matikan pada jam pulang karyawan atau istirahat dan pergantian sift.

Dalam pelaksanaan kuliah kerja magang Herlinda Ury Pangestu di tempatkan pada divisi personalia sesuai dengan jurusan yang di ambil yaitu manajemen sumber daya manusia. Banyak ilmu dan pengetahuan yang didapat selama kami belajar satu bulan di perusahaan tersebut. Dalam praktek dilapangan mahasiswa di beri serangkaian tugas dan di tuntut menyelesaikan satu keadaan dimana kondisi tersebut sedang di alami perusahaan pada saat itu yaitu tentang laporan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) yang berisi

tentang panduan penyusunan rencana system analisa bahaya dan pengendalian titik kritis sebagai perbaikan mutu yang dilakukan perusahaan terhadap produk, mesin, peralatan, pelatihan, karyawan dan bangunan di PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari. Isi laporan HACCP di peroleh dari serangkaian temuan yang kurang valid atau masih perlu perbaikan untuk mencapai standart yang telah di tentukan.

Dalam HACCP terdapat pengendalian mutu tentang pengendalian pemeliharaan, di dalamnya disebutkan bahwa setelah audit yang di laksanakan pada tahun 2018 masih terdapat beberapa program pemeliharaan yang belum sesuai dengan program yang ditetapkan. Sehingga PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari melakukan perbaikan dan melaporkannya kembali sebagai upaya perbaikan yang telah dilaksanakan. Dengan melampirkan perbaikan tentang pemeliharaan gedung serta peralatan dan kondisi area sekitar gedung.

Pengendalian mutu tentang kegiatan operasional meliputi CoA untuk barang penerimaan bahan penolong kemasan pada cup dan botol agar sesuai dengan SNI, pemeliharaan lampu UV, dan penarikan produk. Hal itu diperlukan untuk memastikan efektivitas prosedur yang sudah ditetapkan agar konsumen tetap memberikan kepercayaan kepada PT. Maan Ghodaqo Siddiq Lestari untuk tetap mengkonsumsi Maaqo.

Pengendalian mutu tentang pemeliharaan dan sanitasi juga termasuk dalam HACCP untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi silang yang terjadi. Apabila kondisi kebersihan dan sanitasi belum terjaga secara maksimal maka akan memperbesar kemungkinan terjadinya kontaminasi silang yang terjadi terhadap

produk. Sehingga PT. Maan Ghodaqo Siddiq Lestari memberikan laporan pengendalian tentang kebersihan baik di area dalam maupun luar gedung, serta sanitasi untuk pemeliharaan mesin dan kendaraan agar sesuai dengan instruksi kerja yang telah ditetapkan.

Pengendalian mutu terhadap karyawan dilakukan dengan adanya pelatihan-pelatihan yang menunjang kinerja karyawan. Dalam pelaksanaannya pelatihan monitoring gallon di lakukan pada divisi Quality Control agar dapat memilah gallon yang layak digunakan dan tidak, pelatihan hygiene personal dan kebersihan karyawan dilaksanakan pada divisi produksi agar mengetahui standart SNI dalam bekerja agar dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi silang pada produk Maaqo yang sudah jadi. Setelah adanya program pelatihan maka selanjutnya ada tindakan supervise dan evaluasi untuk mengetahui apakah ada perbedaan yang terjadi pada karyawan sebelum dan sesudah dilakukan dilakukan kegiatan pelatihan.

Dalam salah satu kesempatan Herlinda di beri tugas untuk memberikan sosialisai pentingnya supervise dan evaluasi setelah di lakukan pelatihan. Sosialisasi tersebut dihadiri para supervisor sebagai audiencenya dan herlinda sebagai pemberi materinya. Hambatan yang dialami tentang bagaimana memilah tatanan bahasa yang sesuai yang bisa di pahami oleh para supervisor yang telah memiliki pengalaman yang lebih banyak, serta bagaimana cara menanggapi pertanyaan yang di ajukan oleh para supervisor. Tanggapan supervisor tentang pemberian materi yang diberikan termasuk cukup positif. Banyak yang memberikan tanggapan bahwa materi yang di sampaikan cukup mudah di pahami

dan interaktif, sehingga para supervisor mampu menerima materi yang di sampaikan. Setelah di adakan sosialisai tentang supervise dan evaluasi diharapkan para supervisor mampu mengaplikasikannya di setiap selesai ada pelatihan sebagai bentuk pengendalian mutu kinerja karyawan.

*Gambar 13 Sosialisasi Supervise dan Evaluasi*



*Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019*

Dalam penerapan HACCP tindakan audit internal juga termasuk dalam pengendalian mutu yang dilakukan PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari. Dalam laporan disebutkan bahwa audit internal dilakukan kepada seluruh divisi, armada, mesin dan peralatan, program yang ditetapkan termasuk juga pemeliharaan bangunan. Sehingga HACCP merupakan pedoman untuk penyusunan rencana system analisa bahaya dan pengendalian titik kritis yang bertujuan untuk pengendalian mutu perusahaan PT, Maan Ghoodaqa Shiddiq lestari yang meliputi semua divisi, karyawan, armada, mesin dan peralatan, instruksi kerja, kebersihan dan santasi, juga termasuk kondisi perusahaan. Pelaporan tersebut bertujuan sebagai pengendali mutu perusahaan terhadap karyawan dan produk agar tetap terjaga kualitas dan kuantitasnya, baik terhadap karyawan, produk bahkan sampai kepada konsumen.

Selain tugas pokok yang di berikan mahasiswa di bagaian personalia diberi tantangan oleh wakil manajemen bagaimana menghadapi suatu kondisi yang terjadi setiap saat tanpa pemberitahuan sebelumnya. Di situ mahasiswa di panggil kedepan karyawan pada waktu apel untuk memberikan motivasi dan sharing tentang perlakuan perusahaan terhadap karyawan. Dengan berbagai perbandingan dan dampak yang di terima dari masing-masing peraturan yang di buat bagi karyawan. Dari tantangan tersebut mahasiswa di latih agar sigap terhadap berbagai kondisi yang di alami perusahaan dan bagaimana penyampaiannya kepada karyawan agar tidak terjadi miss communication yang dapat berakibat buruk terhadap karyawan dan perusahaan.

*Gambar 14 Pemberian Motivasi dan Sharing*



*Sumber: dokumentasi pribadi, 2019*

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

### **4.1. Kesimpulan**

PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari Jombang adalah salah satu Industri yang bergerak di bidang pengolahan air minum dalam kemasan yang memproduksi air minum dengan merek MAAQO. Industri ini mengolah air segar dari sumur artesis menjadi air minum dalam kemasan. Industri MAAQO berada di Kabupaten Jombang Jawa Timur. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa HACCP merupakan pedoman untuk penyusunan rencana system analisa bahaya dan pengendalian titik kritis yang bertujuan untuk pengendalian mutu perusahaan PT, Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari yang meliputi semua divisi, karyawan, armada, mesin dan peralatan, instruksi kerja, kebersihan dan santasi, juga termasuk kondisi perusahaan.

### **4.2. Saran**

Dengan adanya pengendalian mutu yang berpedoman pada HACCP diharapkan karyawan mampu menjalankan kegiatan operasional perusahaan dengan baik dan sesuai prosedur. Dalam kegiatan produksi karyawan dapat melaksanakan instruksi kerja sesuai dengan peraturan yang ada sehingga dapat meminimalisir kecelakaan ataupun kontaminasi silang yang terjadi.

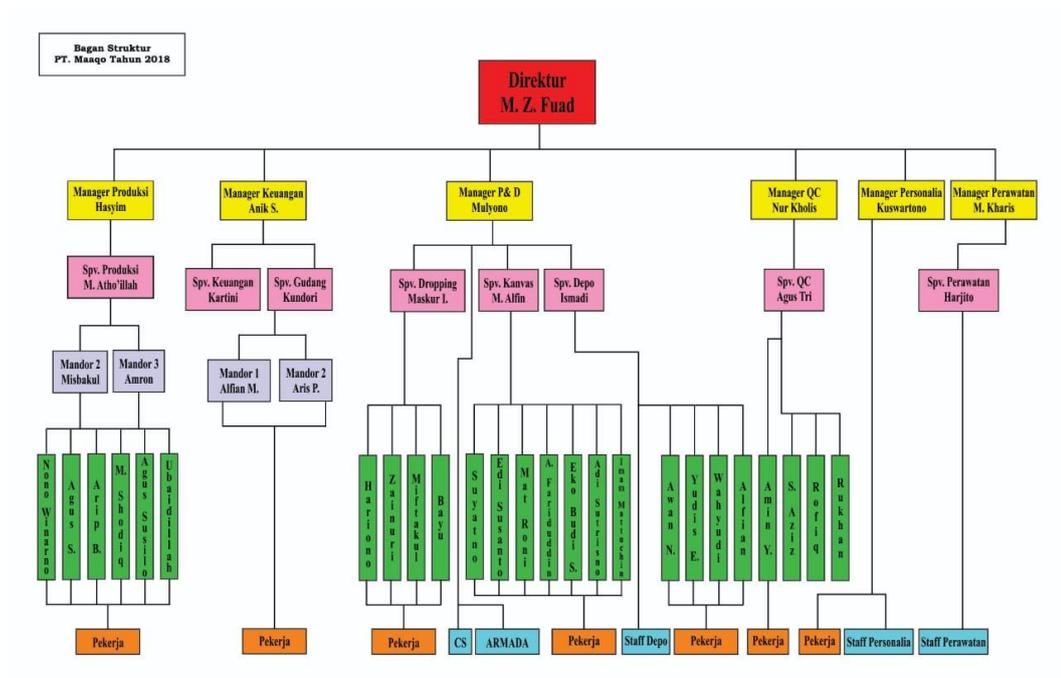
## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.google.com/maps/place/PT.+Maan+Ghodaqo+Shiddiq+Lestari/@-7.5103484,112.2332011,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x4346d3bf800508f3!8m2!3d-7.5103484!4d112.2332011>

Ir. Setijo Pitojo, dan Drs. Eling Purwantoyo, M.Si. 2002. *Deteksi Pencemar Air Minum*. Semarang

## DAFTAR LAMPIRAN

**Lampiran 1.** *Daftar Struktur Organisasi PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari*



**Lampiran 2** *Dokumentasi*

*Gambar 15 Memperlajari Proses Produksi Air Maaqo*



*Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 16 Penjelasan Hasil Laboratorium Terdahulu*



*Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2019*

*Gambar 17 Penutupan Kuliah Kerja Magang*

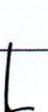


*Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2019*

**Lampiran 4** *Formulir kegiatan harian*

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

Nama : Herlinda Ury Pangestu  
 NIM : 1561143  
 Prodi : Manajemen SDM KS-1 2015  
 Divisi : Personalia  
 Tempat KKM : PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI

Minggu ke	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan Pendamping
I	Senin, 11 Maret 2019	Pengenalan PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari dan pengenalan prosedur HACCP	
	Selasa, 12 Maret 2019	Merekap penilaian kinerja karyawan divisi P & D	
	Rabu, 13 Maret 2019	Merekap penilaian kinerja karyawan divisi gudang	
	Kamis, 14 Maret 2019	Membuat materi untuk seminar ekonomi islam di STIE PGRI Dewantara yang di narasumberi Bapak Kuswartono wakil manajemen dari maaqo	
	Jumat, 15 Maret 2019	Membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Sabtu, 16 Maret 2019	Mendampingi Bapak Kuswartono untuk mengikuti SEI di STIE PGRI Dewantara	
II	Senin, 18 Maret 2019	Pengenalan tentang proses produksi AMDK Maaqo dan membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Selasa, 19 Maret 2019	Pengenalan proses pengisian, pelabelan dan pengemasan AMDK maaqo serta pencucian gallon sebelum digunakan. Mengurus cut off karyawan serta penambahan anggota baru karyawan ke kantor BPJS serta membuat grafik hama	
	Rabu, 20 Maret 2019	Membuat surat balasan untuk Mahakam dan membuat laporan pelengkapan HACCP	

	Kamis, 21 Maret 2019	Membuat berita acara kecelakaan dan mengerjakan laporan hama	
	Jumat, 22 Maret 2019	Membuat berita acara pembatalan pelatihan K3 dan mengerjakan laporan hama	
	Sabtu, 23 Maret 2019	Membuat materi pelatihan monitoring gallon untuk karyawan QC dan membuat materi pelatihan Higiene Personal serta Kebersihan Karyawan untuk karyawan produksi	
III	Senin, 25 Maret 2019	Membuat perencanaan audit internal	
	Selasa, 26 Maret 2019	Mengisi laporan fee divisi produksi	
	Rabu, 27 Maret 2019	Audit internal karyawan divisi produksi tentang kebersihan karyawan	
	Kamis, 28 Maret 2019	Membuat SPO cleaning Service serta pembagian daerah untuk masing-masing cleaning service	
	Jumat, 29 Maret 2019	Membuat surat keterangan belum menikah untuk karyawan sebagai pelengkap ke bank BRI serta menerjakan laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Sabtu, 30 Maret 2019	Membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
IV	Senin, 01 April 2019	Demo pengujian kandungan air Maaqo dan Membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Selasa, 02 April 2019	Sosialisasi supervisi kepada supervisor dan Membuat laporan evaluasi gaji karyawan	
	Rabu, 03 April 2019	Libur Isra Mi'raj	
	Kamis, 04 April 2019	Membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Jumat, 05 April 2015	Merekap laporan supervisi perusahaan divisi produksi	

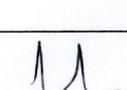
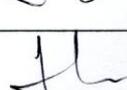
	Sabtu, 06 April 2019	Merekap laporan supervisi perusahaan divisi gudang	
V	Senin, 08 April 2019	Merekap laporan supervisi perusahaan divisi QC, Maintenance, dan P & D	
	Selasa, 09 April 2019	Merekap laporan evaluasi pelatihan service excellence	
	Rabu, 10 April 2019	Membuat laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP	
	Kamis, 11 April 2019	Penyelesaian laporan untuk pelengkapan dokumen HACCP untuk dikirim ke Jakarta serta merekap laporan audit internal	
	Jumat, 12 April 2019	Penutupan kuliah kerja magang	

Jombang, 25 April 2019  
Pendamping Lapangan Divisi Personalia

  
  
 Kuswartono, S.E., Msi

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA

Nama : Oktavia Siska Precilia  
 NIM : 1561095  
 Prodi : Manajemen Pemasaran KS-1 2015  
 Divisi : Produksi  
 Tempat KKM : PT. MAAN GHODAQO SHIDDIQ LESTARI

Minggu ke	Tanggal	Kegiatan	Tanda Tangan Pendamping
I	Senin, 11 Maret 2019	Pengenalan PT. Maan Ghodaqo Shiddiq Lestari dan pengenalan tentang Key Personal Indicator (KPI)	
	Selasa, 12 Maret 2019	Mengerjakan laporan Key Personal Indicator (KPI)	
	Rabu, 13 Maret 2019	Mengerjakan laporan Key Personal Indicator (KPI)	
	Kamis, 14 Maret 2019	Mengerjakan laporan Key Personal Indicator (KPI)	
	Jumat, 15 Maret 2019	Mengerjakan laporan Key Personal Indicator (KPI)	
	Sabtu, 16 Maret 2019	Mengerjakan laporan Key Personal Indicator (KPI)	
II	Senin, 18 Maret 2019	Pengenalan tentang proses produksi AMDK Maaqo dan Mencatat Look Book Produksi	
	Selasa, 19 Maret 2019	Pengenalan proses pengisian, pelabelan dan pengemasan AMDK maaqo serta pencucian gallon sebelum digunakan dan Mencatat Look Book Produksi	
	Rabu, 20 Maret 2019	Mencatat Look Book Produksi	
	Kamis, 21 Maret 2019	Mencatat Look Book Produksi	
	Jumat, 22 Maret	Mencatat Look Book Produksi	

	2019		
	Sabtu, 23 Maret 2019	Mencatat Look Book Produksi	<i>Jh.</i>
III	Senin, 25 Maret 2019	Mencatat Look Book Produksi	<i>Jh.</i>
	Selasa, 26 Maret 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Rabu, 27 Maret 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Kamis, 28 Maret 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Jumat, 29 Maret 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Sabtu, 30 Maret 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
IV	Senin, 01 April 2019	Demo pengujian kandungan air Maaqo dan Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Selasa, 02 April 2019	Mencatat Laporan Produksi	<i>Jh.</i>
	Rabu, 03 April 2019	Libur Isra Mi'raj	<i>Jh.</i>
	Kamis, 04 April 2019	Mencatat pemusnahan produk riheck (produksi)	<i>Jh.</i>
	Jumat, 05 April 2015	Mencatat pemusnahan produk riheck (produksi)	<i>Jh.</i>
	Sabtu, 06 April 2019	Mencatat pemusnahan produk riheck (produksi)	<i>Jh.</i>
V	Senin, 08 April 2019	Sakit	<i>Jh.</i>
	Selasa, 09 April 2019	Mencatat pemusnahan produk riheck (produksi)	<i>Jh.</i>

Rabu, 10 April 2019	Mencatat pemusnahan produk riejck (produksi)	<i>Il.</i>
Kamis, 11 April 2019	Mencatat pemusnahan produk riejck (produksi)	<i>Il.</i>
Jumat, 12 April 2019	Penutupan kuliah kerja magang	<i>Il.</i>

Jombang, 25 April 2019  
Pendamping Lapangan Divisi Produksi



Moch. Athoillah