



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB III

PELAKSANAAN KERJA MAGANG

3.1 Kedudukan dan Koordinasi

Penulis melakukan praktek kerja magang di Hypermart Lippo Karawaci Utara yang berlokasi di Jln. Falatehan Cyberpark Karawaci Utara, Kota Tangerang sebagai mahasiswa magang di divisi *fresh* departemen *Bakery* dan memiliki pembimbing lapangan yang bernama bapak Iwan Gunawan selaku departemen manajer *bakery*.

Tugas yang dikerjakan penulis tidak hanya diberikan oleh pembimbing lapangan yaitu Bapak Iwan Gunawan, namun Ibu Della sebagai *team leader* juga ikut serta memberikan tugas kepada penulis. Tujuannya agar penulis dapat mengetahui secara jelas setiap proses produksi yang dijalankan dan mendapatkan pengalaman yang sebenarnya di dunia kerja, khususnya di departemen *Bakery* yang berada di Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara. Sebelum memberikan tugas, beliau selalu memberikan penjelasan terlebih dahulu proses-proses dalam melaksanakan kegiatan produksi kepada penulis secara *detail*. Setiap minggu biasanya beliau selalu memberikan *briefing* kepada bawahannya, dengan tujuan untuk memberikan informasi tentang keluhan-keluhan pelanggan, kekurangan yang dimiliki oleh departemen *bakery* serta informasi tentang *margin* yang di capai oleh departemen *bakery* apakah meningkat atau menurun. Di departemen *bakery* terdapat 6 bagian pekerjaan yaitu *Baker Leader (BL)*, *Service Area (SA)*, *Bread*, *Cake*, *Donut* dan, *Pastry* dimana enam bagian tersebut memiliki tanggung jawab dan latar belakang pekerjaan yang berbeda.

3.2 Pekerjaan Yang Dilakukan

Penulis melakukan praktek kerja magang di Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara selama 74 hari kerja dimana sesuai dengan peraturan Universitas Multimedia Nusantara mewajibkan setiap mahasiswa untuk melakukan kerja magang minimal 40 hari. Penulis melakukan kerja magang dari tanggal 2 Maret 2015 sampai dengan 31 Mei 2015 sesuai dengan kesepakatan antara penulis dan pihak Hypermart. Berikut ini adalah pekerjaan-pekerjaan yang dilakukan penulis selama melakukan kerja magang di departemen *bakery* Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara :

1. Mencatat dan *input* PHO

Pada minggu pertama proses pelaksanaan kerja magang, penulis ditugaskan untuk mencatat produk yang sudah rusak/*expired* ke form yang sudah di sediakan, memasukkan datanya ke *Microsoft excel*, kemudian di *print* dan di tanda tangani oleh karyawan *bakery*, ketua divisi *fresh*, LP (tugas keamanan) yang bertugas, *Manager On Duty* (MOD) yang bertugas dan *Store General Manager*. Tujuannya agar pihak atasan dan keamanan mengetahui bahwa produk yang rusak/*expired* sudah di buang dan di hancurkan. Data tersebut di buat dalam 2 rangkap, satu untuk departemen *bakery* dan satunya lagi untuk bagian EDP.

2. Melakukan *Controlling* dalam proses produksi

Selain mencatat dan menginput data PHO, penulis juga di berikan tugas untuk mengawasi setiap kegiatan produksi yang di lakukan oleh bagian *bread*. Setiap pagi penulis harus mengontrol bagian *bread* apakah proses produksinya sesuai prosedur atau tidak. Kegiatan pengawasan yang dilakukan oleh penulis yaitu mengawasi timbangan berat (roti satuan, roti tawar, dan roti *speciality*), mengawasi pembentukannya, serta mengawasi proses pengembangan yang di masukkan ke dalam mesin pengembang. Kegiatan pengawasan berlanjut dengan mengecek produk yang rusak dan

expired yang berada di *display* dan mengecek penggunaan minyak goreng untuk donut apakah masih layak pakai atau tidak.

3. Melakukan kegiatan produksi di bagian *bread*

Tidak hanya mengawasi saja, penulis juga turut membantu bagian *bread* untuk melakukan kegiatan produksi yaitu dengan melakukan proses *mixing, cutting, weighing*, hingga proses pembentukan. Produk yang di buat oleh penulis adalah roti burger, roti hotdog, roti tawar, tawar chocochips, pandan toast, loko toast, wholemeal bread, roti marble, pizza satuan, dan redbean twist.

4. Melakukan kegiatan *Stock Opname*

Di divisi *fresh*, kegiatan *stock opname* harus di lakukan dua kali dalam sebulan yaitu pertengahan dan akhir bulan. Selain karena divisi *fresh* merupakan divisi yang sering melakukan kegiatan produksi dan cepat dalam penggunaan bahan baku, juga untuk mengetahui apakah terjadi pemborosan dalam pemakaian bahan baku.

5. Melakukan pembelian bahan baku (*Purchase Order*)

Setelah menjelang beberapa minggu penulis di berikan tugas dari Ibu Della selaku *team leader* untuk membuat PO dan langsung mengirimkan kepada pihak *supplier* lewat *email*. Di hypermart ada dua cara melakukan order, yang pertama dengan melakukan order kepada *supplier* lewat email kemudian di telpon untuk memastikan apakah *email* sudah di terima atau belum. Di hypermart cara tersebut biasa di sebut dengan manual. Cara manual digunakan karena barang/bahan baku yang ingin dipesan tidak tersedia di DC (*Dock Center*) dan yang kedua yaitu melakukan pemesanan dengan cara melalui DC karena barang yang di order tersedia di Gudang Pusat, cara ini biasanya disebut dengan *cross dock*.

6. Melakukan pengecekan peralatan produksi
Kegiatan pengecekan yang dilakukan penulis yaitu dengan mengecek suhu *chiller*, mesin pembakaran, *mixer*, dan mesin penggorengan donut. Setelah melakukan pengecekan dan mencatat ke dalam form pengecekan, data tersebut akan diperiksa oleh bagian audit/ISO.
7. *Input sales report* dan *PHO report*
Setiap hari selain melakukan *controlling* dan *input PHO*, penulis ditugaskan membantu manajer departemen untuk memasukkan *sales report* dan *PHO report* ke *Microsoft excel*. Data tersebut nantinya akan dianalisa oleh manajer departemen apa penyebab penjualan menurun dan barang/*expired* meningkat. Data-data tersebut akan menjadi pegangan yang kuat untuk menjawab pertanyaan dari *Store General Manager*, petinggi-petinggi Hypermart dan para investor.
8. Mencatat kegiatan TBAT (Transfer Barang Antar Toko)
Pada minggu-minggu terakhir penulis diberikan tugas untuk mencatat serta melakukan proses dalam kegiatan TBAT. Kegiatan TBAT diterapkan guna untuk membantu *store* lain ketika kehabisan bahan baku dan pesanan barangnya belum datang. Langkah pertama dalam kegiatan TBAT yaitu memberikan informasi kepada departemen *bakery*, kemudian jika Pak Iwan atau Ibu Della menyetujui untuk dilakukan kegiatan TBAT maka kegiatan tersebut bisa dilanjutkan dengan pengambilan dan pengiriman barang yang dilakukan oleh salah satu orang dari bagian HO kemudian memasukkan data barang yang di TBAT dan meminta tanda tangan di departemen *receiving (back end)* dan juga bagian keamanan sebagai tanda bahwa beberapa barang akan keluar dari gudang.

3.3 Aplikasi Teori Manajemen Dalam Dunia Kerja Magang

Sebagai mahasiswa jurusan ekonomi dengan program studi manajemen operasional di Universitas Multimedia Nusantara, penulis telah mendapatkan banyak pelajaran tentang manajemen operasional dari dosen-dosen manajemen operasional. Berikut ini adalah penerapan teori-teori yang di dapatkan dan diterapkan ke dalam praktek kerja magang yang dilakukan oleh penulis, yaitu :

3.3.1 Manajemen Operasional

Hypermart merupakan bisnis yang bergerak di industri ritel dimana tujuan dari industri tersebut adalah untuk melayani dan memenuhi kebutuhan sehari-hari para konsumen. Operasional yang di terapkan oleh Hypermart termasuk juga departemen *bakery* adalah menyediakan dan memenuhi kebutuhan pelanggan secara cepat dan berkualitas. Dengan sumber daya yang dimiliki, perusahaan ini berusaha memberikan pelayanan yang baik dengan cara memproduksi produk roti yang berkualitas lewat proses produksi yang teratur dan baik.

3.3.2 Manajemen Produksi

Teori produksi adalah teori yang berkaitan dengan kerja magang yang sudah penulis lakukan. Penulis di tempatkan di divisi *fresh* departemen *bakery*. Departemen *bakery* merupakan departemen yang bagiannya di khususkan untuk memproduksi barang pengganti dari nasi, yaitu roti. Berikut ini adalah alur proses produksi yang di lakukan oleh departemen *bakery* :

1. *Planning Production*

Ini merupakan langkah utama untuk melakukan kegiatan produksi. Sebelum melakukan kegiatan produksi para karyawan *bread* akan melakukan *planning production* dengan mengecek tempat *display* apakah masih penuh atau sudah kosong. Kegiatan tersebut dilakukan agar para karyawan dapat memperkirakan jumlah produk yang akan di produksi.

2. Mempersiapkan adonan (*Preparing*)

Setelah melakukan *planning* para karyawan melanjutkan kegiatan produksinya dengan mempersiapkan (*preparing*) bahan-bahan adonan yang akan di olah sesuai dengan jumlah yang sudah di perkirakan saat melakukan *planning production*.

3. Mencampur adonan (*Mixing*)

Proses *mixing* dilakukan dengan menggunakan alat *mixer* yang dikhususkan untuk mengolah adonan roti. Selama dalam proses pencampuran, kami melakukan pengecekan untuk memastikan apakah adonannya sudah tercampur atau belum. Cara pengecekan di lakukan dengan mengambil sedikit adonan, tarik kedua ujungnya sampai menjadi tipis kemudian di lihat apakah bagian tipisnya masih ada bercak-bercak putih atau tidak. Jika ada berarti adonannya belum tercampur dengan baik begitu dengan sebaliknya.

4. Menimbang adonan (*Weighting*)

Setelah proses *mixing* telah selesai, kami akan memindahkan adonan ke atas meja untuk menimbang berat sesuai dengan bentuk dengan menggunakan alat timbangan yang biasa digunakan oleh ibu rumah tangga.

5. Pembentukan adonan (*Designing Product*)

Setelah proses *weighting* selesai di lakukan, proses selanjutnya yang di lakukan yaitu membentuk adonan sesuai dengan standar bentuk yang sudah di terapkan oleh bagian HO.

6. Memasukkan adonan yang di bentuk ke dalam mesin pengembang

Setelah adonan ditimbang dan dibentuk, langkah selanjutnya yang dilakukan oleh departemen *bakery* Hypermart Lippo Karawaci Utara yaitu

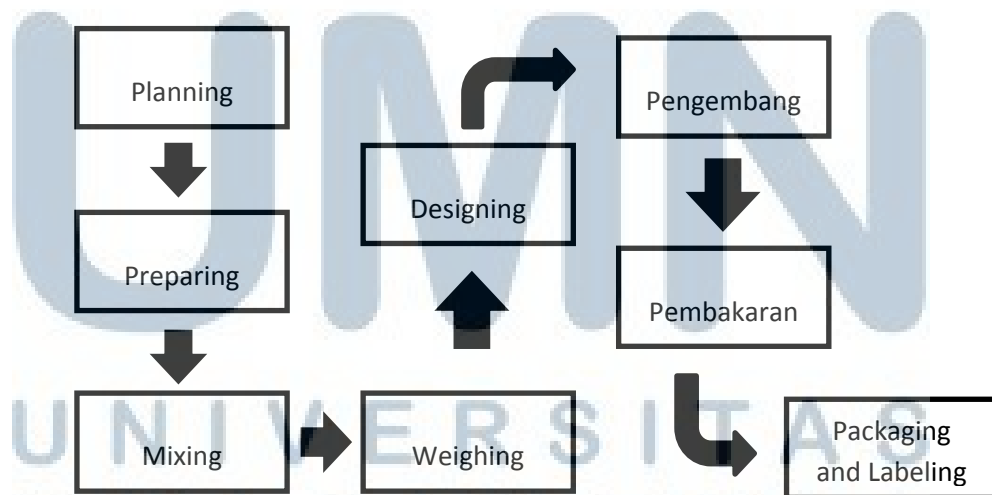
memasukkan adonan yang sudah dibentuk kedalam mesin pengembang kemudian mengatur waktu sesuai dengan yang diperlukan agar adonannya mengembang dan terbentuk dengan baik.

7. Proses Pembakaran

Setelah selesai melakukan proses 1 sampai 6, adonan yang sudah dicampur, ditimbang, dibentuk dan dikembangkan dimasukkan kedalam mesin pembakaran. Dalam proses pembakaran tidak lupa juga untuk mengatur waktu agar adonannya matang dengan baik.

8. Mengepak dan memberi label

Ini merupakan proses terakhir sebelum produk dijual. Setelah proses pembakaran selesai, produk diletakkan di *tray/trolley* dan di bawa ke tempat pembungkusan, yang dilakukan oleh bagian *service area* (SA). Pemberian label dilakukan ketika proses pembungkusan sudah selesai di lakukan.



Gambar 3.1 *Flowchart* proses produksi departemen *Bakery*

(sumber : Penulis)

3.3.3 Tata Letak

Kunci utama dalam kegiatan produksi adalah penataan peralatan. Sebuah tata letak yang baik dan optimal dapat menghasilkan produk yang baik dan berkualitas secara cepat. Di departemen *bakery* tipe *layout* yang digunakan adalah *work-cell layout*. Karena proses produksi yang dilakukan oleh departemen *bakery* sesuai dengan tipe *layout* tersebut, yaitu tata letak yang mengatur mesin dan peralatan untuk fokus pada *single product* atau *group product* yang saling berhubungan. Tipe *work-cell layout* memberikan kemudahan antara karyawan untuk saling berkomunikasi karena jarak antara lokasi yang satu dengan yang lainnya tidak jauh atau berdekatan.

Dalam bagian ini penulis tidak dapat melakukan sesuatu karena tata letaknya sudah diatur oleh perusahaan. Hanya ada beberapa yang bisa penulis bantu yaitu dengan mengatur tempat-tempat peralatan produksi dan membantu memberi tanda untuk setiap tempat peralatan agar para karyawan bisa mengembalikan peralatan yang sudah selesai dipakai sesuai dengan nama/tanda yang sudah disediakan.

3.4 Efisiensi dan Efektifitas (*Efficiency and Effective*)

Efisien dan efektifitas merupakan pusat tanggung jawab dalam suatu organisasi. Pada zaman sekarang ini perusahaan yang memiliki tingkat efisien dan efektifitas yang rendah tidak akan mampu untuk masuk dalam dunia persaingan.

Di departemen *bakery* penempatan peralatan produksi serta bahan dekorasi masih belum optimal, dimana untuk mengambil peralatan produksi karyawan harus terlebih dahulu mencari-cari di tumpukan peralatan yang lainnya dan untuk bahan dekorasi karyawan harus jalan dan memanjat sehingga membutuhkan waktu lebih lama.

Seperti yang sudah penulis dapatkan selama belajar di Universitas Multimedia Nusantara, hal yang harus di pikirkan dalam kegiatan produksi adalah bagaimana cara untuk meminimalkan waktu dan jarak agar efisien dan efektif. Dengan keadaan seperti itu, penulis mencoba memberikan kontribusi kepada

departemen *bakery* berupa ide kepada karyawan untuk menempatkan peralatan produksi sesuai dengan tingkat pemakaian dan mengembalikan sesuai dengan tempatnya. Dan untuk bahan dekorasi, penulis mencoba memberikan ide untuk menempatkan bahan dekorasi yang diperlukan, bersebelahan dengan tempat pembuatan *donut* yang sudah diatur oleh perusahaan. Awalnya jarak yang di tempuh adalah 10 langkah, dengan ide yang diberikan penulis kini jarak yang di tempuh untuk mengambil bahan dekorasi hanya 3 langkah dan tentunya tidak perlu untuk memanjat. Bagian *donut* merupakan bagian yang lebih sering memakai bahan dekorasi karena *design* utama dari *donut* bukan bentuk tapi kreatifitas dalam mendekorasi.

3.5 Kendala yang ditemukan

Selama melaksanakan kerja magang di departemen *bakery* Hypermart Lippo Karawaci Utara penulis menemukan beberapa kendala, yaitu :

1. Tata letak pembuatan *donut* dan bahan dekorasi yang berjauhan dan susah dijangkau sehingga membutuhkan waktu untuk berjalan dan memanjat.
2. Penempatan peralatan yang tidak rapih sehingga butuh waktu untuk mencari dari tumpukan-tumpukan peralatan yang lain.

3.6 Solusi atas kendala yang ditemukan

Untuk menghadapi beberapa kendala di atas, biasanya penulis akan melakukan hal-hal di bawah ini :

1. Sebelum melakukan kegiatan mendekor atau masih melakukan penggorengan penulis sudah mengambil dan mempersiapkan bahan-bahan dekor yang biasa dipakai dan menempatkan di sebelah penulis.

2. Setelah selesai memakai peralatan produksi, penulis menganjurkan kepada setiap karyawan untuk menempatkan peralatan-peralatan yang sudah selesai dipakai sesuai dengan tempatnya sehingga memudahkan kegiatan produksi yang lain.

3.7 Pengaruh Penataan Peralatan Yang Tidak Optimal Terhadap Efisiensi Proses Produksi Departemen *Bakery* di Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara

Tata letak peralatan produksi di departemen *bakery* merupakan kunci utama yang mempengaruhi kelancaran proses produksi di Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara. Berikut ini adalah beberapa faktor yang mempengaruhi, yaitu :

1. Tidak bisa menyelesaikan proses produksi yang di lakukan oleh bagian *bread* dan *donut* sesuai dengan jam operasional pembukaan toko, disebabkan oleh penataan peralatan yang tidak teratur dan penataan bahan dekorasi yang membutuhkan waktu lebih untuk berjalan dan memanjat. Dengan penataan seperti itu membuat karyawan lambat dalam menyelesaikan pekerjaannya.

2. Pemenuhan kebutuhan pelanggan yang di sebabkan oleh tidak dapat menyediakan barang/produk secara tepat waktu sehingga dapat mengecewakan dan menurunkan *loyalitas* serta kepuasan pelanggan terhadap produk Hypermart.

3. Penjualan departemen *bakery* yang di sebabkan oleh produksi yang lambat. Terkadang pelanggan ingin membeli produk *bakery* tetapi produk tersebut belum tersedia karena masih dalam proses pembuatan dan kemudian melakukan pembelian di toko yang lain. Dengan keadaan seperti itu secara terus menerus

dapat mempengaruhi penjualan departemen *bakery* yang nantinya akan berujung pada pendapatan Hypermart.

4. Kualitas dari produk *bakery*. Dengan penataan ruang pekerjaan dan peralatan yang kurang optimal, karyawan akan susah melakukan pekerjaan dengan baik dan menghasilkan produk yang berkualitas karena tidak adanya ruang dan jarak yang di dapatkan saat melakukan kegiatan produksi disebabkan banyak orang yang mondar-mandir akibat penataan peralatan yang tidak efisien.

Tata letak peralatan produksi yang merupakan kunci utama dari kegiatan produksi sangat mempengaruhi kelancaran kegiatan produksi yang dilakukan oleh departemen *bakery* di Hypermart Cyberpark Lippo Karawaci Utara. Departemen *bakery* sering tidak bisa memenuhi kebutuhan pelanggan dengan tepat waktu karena penataan yang di atur oleh departemen *bakery* belum optimal sehingga memperlambat kegiatan produksi dan tentunya dapat merugikan bagi Hypermart Lippo Karawaci Utara.

