

**IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL
BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA
PRODUKSI MI GELAS**



LAPORAN MBKM

Denny Aryan Setyawan

00000073630

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS BISNIS
UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA**

TANGERANG

2025

**IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL
BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA
PRODUKSI MI GELAS**



LAPORAN MAGANG

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Manajemen

Denny Aryan Setyawan

00000073630

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS BISNIS

UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA

TANGERANG

2025

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Denny Aryan Setyawan
Nomor Induk Mahasiswa : 00000073630
Program Studi : Manajemen
Jenjang : S1

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Magang saya yang berjudul:

IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA PRODUKSI MI GELAS

merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil plagiat, dan tidak pula dituliskan oleh orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk, telah saya cantumkan dan nyatakan dengan benar pada bagian daftar pustaka.

Jika di kemudian hari terbukti ditemukan penyimpangan dan penyalahgunaan dalam pelaksanaan magang maupun dalam penulisan laporan magang, saya bersedia menerima konsekuensi untuk dinyatakan TIDAK LULUS. Saya juga bersedia menanggung segala konsekuensi hukum yang berkaitan dengan tindak plagiarisme ini sebagai kesalahan saya pribadi dan bukan tanggung jawab Universitas Multimedia Nusantara.

Tangerang, 5 Juni 2025

Tanda tangan & materai Rp10.000,00.



(Denny Aryan Setyawan)

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan MBKM dengan judul

**IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL BUMBU
RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA PRODUKSI MI GELAS**

Oleh

Nama : Denny Aryan Setyawan
NIM : 00000001/3630
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Bisnis

Telah disetujui untuk diajukan Sidang Ujian Praktik Magang Universitas
Multimedia Nusantara Tangerang, 5 Juni 2025

Pembimbing



Ir. D. Wim Prihanto, M.M.
NIDN : 0312126610

Ketua Program Studi Manajemen



Purnamaningsih, S.E., M.S.M., CBO.
NIDN : 0323047801

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Magang dengan judul

IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA PRODUKSI MI GELAS

Oleh

Nama Lengkap : Denny Aryan Setyawan
Nomor Induk Mahasiswa : 00000073630
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Bisnis

Telah diujikan pada hari Senin 16 Juni 2025

Pukul 10.00 s.d. 11.00 WIB dan dinyatakan

LULUS

Dengan susunan penguji sebagai berikut.

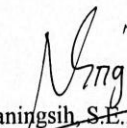
Pembimbing


Ir. D. Wim Prihanto, M.M.
0312126610

Penguji


Putu Yani Pratiwi, S.T., M.M.
0314018302

Ketua Program Studi Manajemen


Purnamaningsih, S.E., M.S.M., C.B.O
0323047801

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Denny Aryan Setyawan
Nomor Induk Mahasiswa : 00000073630
Program Studi : Manajemen
Jenjang : S1
Jenis Karya : Laporan Magang
Judul Karya Ilmiah : Implementasi Metode FIFO pada Raw Material Bumbu
renceng in piece dan reject pada produksi MI Gelas

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa saya bersedia (**pilih salah satu**):

- ☐ Saya bersedia memberikan izin sepenuhnya kepada Universitas Multimedia Nusantara untuk memublikasikan hasil laporan magang saya ke dalam repositori Knowledge Center sehingga dapat diakses oleh civitas academica UMN/ publik. Saya menyatakan bahwa laporan magang yang saya buat tidak mengandung data yang bersifat konfidensial.
- ☐ Saya tidak bersedia memublikasikan hasil laporan magang ini ke dalam repositori Knowledge Center karena ada data yang bersifat konfidensial.
- ☐ Lainnya, pilih salah satu:
 - ☐ Hanya dapat diakses secara internal Universitas Multimedia Nusantara.
 - ☐ Embargo publikasi laporan magang dalam kurun waktu 3 tahun.

Tangerang, 16 juni 2025


(Denny Aryan Setyawan)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik. Kerja praktek yang dilakukan penulis adalah tentang: ” **Implementasi Metode FIFO pada Raw Material Bumbu renceng in piece dan reject pada produksi MI Gelas**” Kerja praktek ini dilakukan sebagai pemenuhan mata kuliah wajib di Jurusan Management, Universitas Multimedia Nusantara. Dalam perencanaan hingga penyusunan laporan kerja praktek, penulis menemukan halangan ataupun kendala.

Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak pihak yang telah membantu dan memberi dukungan serta motivasi bagi penulis, yaitu

- (1) Tuhan Yang Maha Esa
- (2) Dr. Ir Andrey Andoko, M.Sc, selaku Rektor Universitas Multimedia Nusantara.
- (3) Prof. Dr. Florentina Kurniasari T., S.Sos., M.B.A. selaku Dekan Fakultas Bisnis Universitas Multimedia Nusantara.
- (4) Purnamaningsih, S.E., M.S.M., CBO. selaku Ketua Program Studi Management Fakultas Bisnis Universitas Multimedia Nusantara
- (5) Kepada Bapak Ir. D. Wim Prihanto, M.M. yang telah memberikan waktunya atas bimbingan pembuatan penulisan Laporan Magang
- (6) Mba Felly Anggraine, Mas Kurnia Ramadhan selaku *Section Head* PT Delifood Sentosa Corpindo sekaligus Pembimbing Lapangan, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis selama magang berlangsung
- (7) Kepada orang tua dan keluarga besar penulis yang telah memberikan banyak do'a, saran, moral hingga materi yang tiada terkira. dan seluruh pihak yang tidak dapat disebut namanya satu-persatu yang telah membantu dalam menyelesaikan penulisan laporan ini

Penulis menyadari bahwa keseluruhan dari laporan kerja praktek ini tidak luput dari kekurangan, kesalahan dan kelalaian. Oleh karenanya, penulis ingin meminta maaf atas kekurangan, kesalahan dan kelalaian yang terdapat dalam laporan kerja praktek ini. Penulis berharap para pembaca dapat memberikan kritik dan saran bagi penulis untuk memperbaikinya. Akhir kata, besar harapan penulis bahwa laporan yang telah dibuat ini akan bermanfaat bagi para pembaca, terima kasih.

Tangerang, 16 juni 2025



Denny Aryan Setyawan

IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA PRODUKSI MI GELAS

(Denny Aryan Setyawan)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan mengimplementasikan metode FIFO (First In First Out) dalam pengelolaan bahan baku bumbu renceng in piece dan penanganan bumbu reject pada lini produksi Mi Gelas di PT delifood Sentosa Corpindo. Dalam praktiknya, metode FIFO yang telah ditetapkan secara formal belum berjalan optimal karena minimnya penanda visual dan sistem rotasi yang kurang tertata. Untuk mengatasi hal tersebut, penulis merancang inovasi berupa penanda garis kuning (yellow line) dan label varians sebagai bentuk visual management guna mempermudah pengambilan bahan sesuai urutan kedatangan dan umur simpan. Selain itu, dilakukan pelatihan kepada tim transit untuk meningkatkan pemahaman tentang sistem kodefikasi bahan. Implementasi ini terbukti mampu meminimalisir kesalahan pengambilan bahan, mengurangi potensi hilang data pada saat pemakaian produksi, serta meningkatkan efisiensi kerja dan kesadaran tim terhadap pentingnya pengelolaan bahan baku secara tepat.

Kata kunci: *FIFO, Bahan Baku, Managemen Operasional, Produksi Mie Instan*

IMPLEMENTASI METODE FIFO PADA RAW MATERIAL BUMBU RENCENG IN PIECE DAN REJECT PADA PRODUKSI MI GELAS

(Denny Aryan Setyawan)

ABSTRACT

This internship report aims to evaluate and implement the FIFO (First In First Out) method for managing sachet seasoning raw materials (in pieces) and handling reject products in the Mi Gelas production line at PT Delifood Sentosa Corpindo. Although the FIFO system is formally in place, its application in the field has been ineffective due to the lack of clear visual indicators and organized rotation systems. To address this issue, the author introduced a visual management innovation by implementing yellow lines and variance labels in the seasoning transit area. Special training was also conducted for the transit team to enhance their understanding of the codification system. This initiative proved to reduce material picking errors, minimize waste from expired stock, and improve operational efficiency and team awareness regarding proper raw material management.

Keywords: FIFO, Raw Material. Operation Management, Production Noodle



DAFTAR ISI

JUDUL	<i>i</i>
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	<i>ii</i>
HALAMAN PERSETUJUAN.....	<i>iii</i>
HALAMAN PENGESAHAN.....	<i>iv</i>
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	<i>v</i>
KATA PENGANTAR	<i>vi</i>
ABSTRAK.....	<i>viii</i>
ABSTRACT.....	<i>ix</i>
DAFTAR ISI.....	<i>x</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>xii</i>
DAFTAR TABEL	<i>xiii</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xiv</i>
BAB I.....	<i>1</i>
PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.2 Maksud dan Tujuan	<i>4</i>
1.2.1 Maksud	<i>4</i>
1.2.2 Tujuan	<i>4</i>
1.3 Waktu dan Pelaksanaan Kerja Magang	<i>5</i>
1.4 Pihak Yang Terlibat Di Magang Kampus Merdeka	<i>6</i>
BAB II	<i>8</i>
PROFIL PERUSAHAAN.....	<i>8</i>
2.1 Sejarah Perusahaan.....	<i>8</i>
2.2 Produk Perusahaan	<i>11</i>
2.2.1 Mie Gelas	<i>11</i>
2.2.2 Bakmi Mewah Rasa	<i>12</i>
2.2.3 WOW SPAGETI	<i>13</i>
2.2.4 Mie Oven.....	<i>14</i>
2.2.5 Super Bubur	<i>15</i>

2.3 Struktur Organisasi.....	15
2.4 Visi Misi dan Nilai Perusahaan.....	19
2.5 Lokasi Perusahaan	25
2.6 Ketenagakerjaan	26
BAB III.....	28
PELAKSANAAN MAGANG.....	28
3.1 Tugas Magang	28
3.2 Uraian Kerja Magang.....	31
3.2.1 Dokumentasi Persiapan Audit FSSC 6.0 di Produksi	31
3.2.2 Membuat Draft dan Desain Mapping Area Mixing	34
3.2.3 Mengamati kegiatan Produksi.....	35
3.3.4 Input Data laporan Daily Metal Detector.....	36
3.2.5 Input Data FORM SIX BIG LOSS dan Laporan Harian Produksi	37
3.2.6 Syllabus	41
3.2.7 Membuat Draft Lay Out posisi Tagging dan Membuat identitas Per Varian Rasa	42
3.2.8 Tagging Line dan Identitas	44
3.3 Kendala	47
3.4 Solusi Atas Kendala.....	47
3.5 Laporan Utama	48
3.5.1 Penjelasan Project dan Target.....	48
3.5.2 Kondisi Kinerja Sebelumnya.....	49
3.5.3 Tindakan yang Dilakukan.....	50
3.5.4 Hasil dan Evaluasi	52
BAB IV.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
4.1 Kesimpulan	54
4.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
DAFTAR LAMPIRAN.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 logo PT Delifood Sentosa Corpindo	8
Gambar 2.2.1 Mi gelas	11
Gambar 2.2.2 Bakmi Mewah Rasa	12
Gambar 2.2.4 Mie Oven.....	14
Gambar 2.2.5 Super Bubur	15
Gambar 2.3.1 Struktur organisasi PT Delifood Sentosa Corpindo	16
Gambar 2.4 Tampilan Lentera Hati	21
Gambar 3.2.1 Form informasi sudah rusak	32
Gambar 3.2.2 Temuan Kotoran	32
Gambar 3.2.3 Tangga Kotor	33
Gambar 3.2.4 Tirai tidak Terpasang	33
Gambar 3.2.2.1 Draft desain Mapping Area	35
Gambar 3.2.2.2 Pengiriman Mappingan.....	35
Gambar 3.2.5.2 Input Downtime Daily Detail	38
Gambar 3.2.5.3 Input SIX BIG LOSS.....	39
Gambar 3.2.5.4 Input Pelaporan Harian Produksi.....	39
Gambar 3.2.5.5 Data Presentase Hasil Output KPI.....	40
Gambar 3.2.6.1 Syllabus PT Delifood Sentosa Corpindo.....	42
Gambar 3.2.7.1 Draft Denah	43
Gambar 3.2.7.2 Draft Penempatan Pallet.....	43
Gambar 3.2.7.3 Pembuatan Identitas.....	44
Gambar 3.2.8.1 Sebelum Impelementasi.....	45
Gambar 3.2.8.2 Kegiatan Impelementasi.....	46
Gambar 3.2.8.3 Impelementasi identitas.....	46
Gambar 3.2.8.4 Setelah Impelementasi.....	46
Gambar 3.5.1 Kondisi kinerja sebelumnya	49
Gambar 3.5.2 kondisi Bumbu renceng sebelum menjadi In Piece	50
Gambar 3.5.2 Data Identifikasi Bongkaran	51
Gambar 3.5.3 After	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.4.1 7 Principal of Mayora Group	22
Tabel 2.4.2 Kebijakan Mutu	24
Tabel 2.4.3 5R	24
Tabel 2.6.1 Jadwal Kerja Karyawan	26
Tabel 2.6.2. Jadwal Kerja <i>NON shift</i>	27
Tabel 2.6.3. Jadwal kerja Penulis.....	27
Tabel 3.1 yang sudah dilakukan.....	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran MBKM 01	59
Lampiran MBKM 02	60
Lampiran MBKM 03	61
Lampiran MBKM 04	76
Lampiran Surat Penerimaan Magang	77
Lampiran Hasil Persentase Turnitin	78

