

BAB 1

PENDAHULUAN

Praktek Kerja Lapangan merupakan sarana yang diberikan kepada mahasiswa untuk dapat memperdalam dan memperluas pengetahuannya serta mempersiapkan diri sebelum memasuki dunia kerja nyata. Dengan adanya praktek kerja lapangan mahasiswa dapat mengamati secara langsung proses produksi yang ada di industri, juga membandingkan serta mensinergiskan segala ilmu yang sudah dipelajari secara teori dengan realitas yang terjadi di industri.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan bentuk pertanggungjawaban dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di PT Vonex Indonesia pada tanggal 4 Februari – 12 April 2014. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini terdiri dari tiga bab. Penjelasan mengenai keadaan PT Vonex Indonesia diuraikan pada Bab II, yang terdiri dari beberapa sub bab yang memuat tentang penjelasan sejarah dan perkembangan hingga sarana penunjang produksi.

Pada Sub Bab Struktur Organisasi berisi penjelasan mengenai bentuk dan struktur organisasi perusahaan yang disertai dengan uraian tugas untuk setiap jabatan.

Pada Sub Bab permodalan dan pemasaran berisi penjelasan mengenai sumber modal dan pasar yang dituju perusahaan, untuk menawarkan hasil produksinya.

Pada Sub Bab produksi, dibahas mengenai jenis dan jumlah produksi, tata letak dan mesin, pemeliharaan dan perbaikan mesin, perencanaan produksi, proses produksi, penggulungan, pemeriksaan, pengepakan dan pemberian label/merek.

Pada Sub Bab ketenagakerjaan, dibahas mengenai jumlah tenaga kerja berdasarkan umur dan tingkat pendidikan, distribusi tenaga kerja, sistem penerimaan tenaga kerja, pengaturan tenaga kerja, pengaturan waktu kerja, alat-alat perlindungan tenaga kerja, sistem pengupahan dan fasilitas karyawan.

Pada Sub Bab sarana penunjang produksi, berisi penjelasan mengenai tenaga listrik, spesifikasi boiler batu bara, alat pemadam kebakaran, pengolahan air proses dan limbah, laboratorium, bengkel dan pergudangan.

Pada Bab III berisi tentang diskusi tinjauan khusus yang membahas mengenai terlalu muda atau terlalu tua warna hasil pencelupan yang tidak sesuai dengan standar pemesan.