

## LAPORAN KERJA PRAKTIK

EVALUASI PROSES PENGEMASAN KEMASAN PRIMER

*NORMAL NOODLE DI PT INDOFOOD CBP SUKSES*

MAKMUR TBK. DIVISI NOODLE JAWA TIMUR



Disusun oleh:

Salsabila

1700033016

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Maret, 2020

HALAMAN PENGESAHAN

EVALUASI PROSES PENGEMASAN KEMASAN PRIMER

*NORMAL NOODLE DI PT INDOFOOD CBP SUKSES*

MAKMUR TBK. DIVISI NOODLE JAWA TIMUR

2020

Disusun oleh:

Salsabila

1700033016

Yogyakarta, 29 September 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

**Dosen Pembimbing**

(Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc.)

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT dimana atas limpahan rahmat, berkah hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di PT INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR Tbk. ini dengan baik.

Laporan Kerja Praktik ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan dan juga sebagai syarat untuk memenuhi persyaratan kelulusan Strata-1.

Penyusun mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, yaitu kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. Selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya sehingga dapat menjalankan kerja praktik dan menyelesaikan laporan ini.
5. Ibu Niken R. selaku BPDQCM (*Branch Manager Department Quality Control Management*) di PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle Jawa Timur yang telah banyak membantu dan membimbing saya mendapatkan banyak ilmu.
6. Bapak Rudi Hartono selaku pembimbing saya di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle Jawa Timur yang telah banyak membantu sehingga saya mendapatkan banyak ilmu dan dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.
7. Orang tua saya tercinta yang telah memberikan dorongan semangat dan motivasi dan khususnya atas doa yang telah mengiringi selama laporan ini ditulis.

8. Bapak-bapak serta ibu-ibu karyawan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Noodle Jawa Timur yang telah memberikan banyak bantuan dan masukan untuk saya sehingga laporan ini dapat diselesaikan tepat waktu.
9. Teman-teman angkatan 2017 yang tersayang. Terima kasih atas motivasi yang diberikan selama ini. Dan banyak pihak yang terlibat tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Saya menyadari dalam menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saya selaku penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Pasuruan, 11 Maret 2020  
Penulis

Salsabila  
1700033006

## DAFTAR ISI

halaman Judul .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
Halaman Pengesahan .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
Kata Pengantar .....	I
Daftar Isi.....	1
Daftar Tabel .....	4
<b>Bab I Tinjauan Umum Perusahaan .....</b>	<b>6</b>
1.1. PROFIL PERUSAHAAN .....	6
1.1.1 Sejarah Perusahaan .....	6
1.1.2 Visi Dan Misi Perusahaan .....	8
1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan.....	9
1.1.3.1 Struktur Organisasi.....	9
1.1.3.2 Ketenagakerjaan .....	11
1.2. PROSES PRODUKSI.....	12
1.2.1. Bahan Baku, Komponen Tambahan, Produk Antara, Dan Produk Akhir...12	12
1.2.1.1. Bahan Baku.....	12
1.2.1.2. Komponen Tambahan.....	14
1.2.1.3. Produk Antara.....	15
1.2.1.4. Produk Akhir .....	15
1.3. TAHAPAN PROSES PRODUKSI.....	15
1.3.1 Proses Produksi .....	15
1.3.2. Mesin Dan Peralatan.....	23
1.3.3. Sarana Dan Prasarana Penunjang .....	27
<b>Bab II Tugas Khusus Kerja Praktik .....</b>	<b>30</b>
2.1 LATAR BELAKANG.....	30
2.2. RUMUSAN MASALAH.....	31
2.3. TUJUAN.....	31
2.3.1. Tujuan Umum.....	31
2.3.2. Tujuan Khusus.....	32
2.4. METODOLOGI PEMECAH MASALAH.....	32
2.4.1. Waktu Dan Tempat.....	32
2.4.2. Metode Pengumpulan Data.....	32
2.4.3. Data Yang Digunakan.....	33
2.5. PEMBAHASAN .....	33
2.5.1 Wrapping (Proses Pengemasan) .....	33
2.5.2 Etiket (Kemasan) .....	36
2.5.3 Masalah Yang Terjadi Di Perusahaan .....	40
2.6 ANALISIS HASIL PEMECAH MASALAH .....	41

2.6.1 Pengawasan Kualitas Etiket.....	42
2.6.1.1 Mutu Etiket.....	42
2.6.1.2 Mutu Hasil Wrapping .....	43
2.6.2. Peta Kendali (P-Chart) .....	43
2.6.3 Diagram Pareto .....	49
2.6.4 Fishbone Diagram .....	51
2.7 KESIMPULAN .....	54
<b>Lampiran.....</b>	<b>58</b>
LAMPIRAN 1: STRUKTUR ORGANISASI PT INDOFOOD .....	58
LAMPIRAN 2: FORM WAWANCARA DENGAN SUPERVISOR QC.....	59
LAMPIRAN 3: DATA CACAT KEMASAN BERDASARKAN MASING-MASING JENIS CACAT.	
.....	61

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. 1 Alur sistem transfer tepung.....	16
Gambar 1. 2 Proses <i>mixing</i> .....	17
Gambar 1. 3 Proses <i>pressing</i> .....	18
Gambar 1. 4 Proses <i>slitting</i> .....	18
Gambar 1. 5 Proses <i>steaming</i> .....	19
Gambar 1. 6 Proses <i>cutting</i> .....	19
Gambar 1. 7 Proses <i>frying</i> .....	20
Gambar 1. 8 Proses <i>cooling</i> .....	21
Gambar 1. 9 Diagram alir proses produksi mi instan.....	23
Gambar 2. 1 <i>Infeed conveyor</i> .....	35
Gambar 2. 2 <i>Autoloader</i> .....	35
Gambar 2. 3 Mesin <i>wrapping</i> .....	35
Gambar 2. 4 Mesin <i>cartoning and checking</i> .....	35
Gambar 2. 5 Diagram Alir Proses Pengemasan ( <i>wrapping</i> ). .....	36

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 Tugas dan Jabatan staff PT Indofood .....	10
Tabel 1. 2 Jadwal jam kerja karyawan non-shift.....	12
Tabel 1. 3 Jam kerja karyawan shift.....	12
Tabel 1. 4 Spesifikasi <i>mixer</i> .....	24
Tabel 1. 5 Spesifikasi <i>Dough Sheet Pressing Roller</i> .....	24
Tabel 1. 6 Simbol jenis-jenis simbol food grade. ....	38
Tabel 2. 1 Daftar mesin bagian pengemasan.....	35
Tabel 2. 2 Spesifikasi etiket/kemasan. ....	37
Tabel 2. 3 Data cacat kemasan kemasan jenis belah bawah yang sudah diolah.....	46
Tabel 2. 4 Kode jenis cacat kemasan.....	49
Tabel 2. 5 Perhitungan diagram pareto.....	50
Tabel 2. 6 Analisa cacat kemasan kemasan.....	53

## **DAFTAR DIAGRAM**

Diagram 2. 1 P-chart data cacat kemasan kemasan jenis belah bawah .....	47
Diagram 2. 2 P-chart data cacat kemasan kemasan jenis Panjang Pendek.....	47
Diagram 2. 3 P-chart data cacat kemasan kemasan jenis Potong Bumbu .....	48
Diagram 2. 4 P-chart data cacat kemasan kemasan jenis Potong Mie. ....	48