

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS TITIK KRITIS PADA PROSES PENGEMASAN PRODUK
IKAN SARDEN MINYAK NABATI DI CV.PASIFIC HARVEST**



Disusun oleh:

Lilis Suryani Karlan

(1700033040)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Maret, 2020

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS TITIK KRITIS PADA PROSES PENGEMASAN PRODUK IKAN
SARDEN MINYAK NABATI DI CV.PASIFIC HARVEST**

Disusun oleh:

Lilis Suryani Karlan

(1700033040)

Yogyakarta, 01 September 2020

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY 60160914

KATA PENGANTAR

Saya ucapkan puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Kerja Praktik (KP) ini. sebagai pelengkap dari kerja praktik yang telah dilaksanakan kurang lebih satu bulan di CV.Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu dan memberi masukan kepada saya. Untuk itu saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dosen pembimbing kerja praktik, Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
2. Pembimbing lapangan, Bapak Restu Hidayat, S.T.P.
3. Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Pimpinan Perusahaan CV. Pasific Harvest Muncar Indonesia
6. Karyawan perusahaan CV. Pasific Harvest Muncar Indonesia
7. Indah Nur Rahma Syafirah, selaku *partner* kerja praktik saya
8. Mahasiswa/i angkatan 2017 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Oleh karena itu diharapkan karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Saran dan masukan penulis harapkan untuk kesempurnaan karya ilmiah ini.

Yogyakarta, 04 April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	1
DAFTAR TABEL	3
DAFTAR GAMBAR.....	4
DAFTAR CHART	6
DAFTAR LAMPIRAN	7
RINGKASAN.....	8
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	9
1.1. Profil perusahaan	9
1.1.1. Sejarah perusahaan.....	9
1.1.2. Visi dan misi	10
1.1.3. Struktur Organisasi.....	10
1.1.3.1. Sistem Ketenagakerjaan	10
1.1.3.2. Pelaksanaan Kerja.....	11
1.1.3.3. Kesejahteraan Karyawan	11
1.2. Proses Produksi.....	13
1.2.1 Bahan baku, produk antara, dan produk akhir	13
1.2.2. Diagram Alir Produksi ikan sarden media minyak nabati	19
1.2.3. Neraca Bahan Produksi ikan sarden media minyak nabati	20

1.2.4. Mesin dan Peralatan	31
1.2.5. Sarana dan prasarana penunjang	40
1.2.5.1. Sarana	40
1.2.5.2. Prasarana penunjang	41
BAB II ANALISIS TITIK KRITIS PADA PROSES PENGEMASAN PRODUK IKAN SARDEN MINYAK NABATI DI CV.PASIFIC HARVEST	43
2.1. Latar Belakang	43
2.2. Rumusan Masalah	43
2.3. Tujuan.....	44
2.3.1. Tujuan Umum	44
2.3.2. Tujuan Khusus.....	44
2.4. Waktu Pelaksanaan	44
2.5. Proses pengemasan produk di perusahaan CV. Pasific Harvest	44
2.5.1. Kemasan Primer	45
2.5.2. Kemasan Sekunder	59
2.6. Titik Kritis Pengemasan Kaleng	60
2.7. Kesimpulan	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Varian Produk Ikan Sarden CV. Pasific Harvest.....	17
Tabel 1.2. Kapasitas mesin seamer	26
Tabel 1.3. Jumlah kaleng dalam karton	30
Tabel 1.4. Mesin dan peralatan	32
Tabel 1.5. Sarana di CV. Pasific Harvest.....	40
Tabel 1.6. Prasarana penunjang di CV.Pasific Harvest	41
Tabel 2.1. Parameter penutupan kaleng	48
Tabel 2.2. Data pengukuran kaleng	48
Tabel 2.3. Kriteria kaleng cacat	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Perusahaan	12
Gambar 1.2. Ikan Katsuwonus pelamis.	13
Gambar 1.3. Ikan Scomber japonicus	13
Gambar 1.4. Ikan Sardinella longiceps	14
Gambar 1.5. Ikan Sardinella fimbriata.....	14
Gambar1.6. Ikan Thunnus alalonga	15
Gambar 1.7. Ikan Thunnus albacares.....	15
Gambar 1.8. Produk antara	16
Gambar 1.9. Diagram Alir Produksi Ikan Kaleng	19
Gambar 1.10. Neraca bahan produksi ikan sarden minyak nabati.....	20
Gambar 1.11. Penerimaan ikan beku	21
Gambar 1.12. Penerimaan ikan lokal	21
Gambar 1.13. Proses thawing	22
Gambar 1.14. Proses pemotongan ikan.....	23
Gambar 1.15. Proses memasukkan ikan	24
Gambar 1.16. Hasil Produk setelah pemasakan pendahulu	25
Gambar 1.17. Proses pemasakan pendahulu.....	25
Gambar 1.18. Proses pengisian media (minyak)	26
Gambar 1.19. Proses penutupan kaleng.....	27
Gambar 1.20. Proses sterilisasi	28
Gambar 1.21. Proses pencucian dan pengeringan kaleng.....	29
Gambar 1.22. Proses pengepakan secara manual	30
Gambar 1.23. Proses pengiriman	31
Gambar 2.1. Club Can 202	46
Gambar 2.2. Club can dan penutupnya.....	47
Gambar 2.3. Mesin Seamer.....	47
Gambar 2.4. Seam micrometer	51

Gambar 2.5. Seam Width.....	52
Gambar 2.6. Seam Thickness.....	52
Gambar 2.8. Hasil Tear down Club can.....	52
Gambar 2.7. Countersink gauge.....	52
Gambar 2.9. Produk reject	54
Gambar 2.10. Single wall karton	60
Gambar 2.11. Proses seaming.....	61

DAFTAR CHART

Chart 2.1. countersink atau kedalaman kaleng.....	49
Chart 2.2. Seam width atau lebar lipatan	49
Chart 2.3. Seam thickness atau tebal lipatan.....	50
Chart 2.4. Body hook atau kaitan tutup badan	50
Chart 2.5. Cover hook atau kaitan tutup.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Alat dan Mesin di CV. Pasific Harvest.....	63
Lampiran 2. Site Plan CV. Pasific Harvest.....	66
Lampiran 3. Site Plan Ruang Produksi.....	67
Lampiran 4. Site Plan Gudang Raw Material & Packaging Material.....	68
Lampiran 5. Site Plan Kantor Lantai 2	69

RINGKASAN

ANALISIS TITIK KRITIS PADA PROSES PENGEMASAN PRODUK IKAN SARDEN MINYAK NABATI DI CV.PASIFIC HARVEST

Oleh :

Lilis Suryani Karlan

(1700033040)

Universitas Ahmad Dahlan

CV.Pasific Harvest merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pengalengan ikan sejak tahun 1993 yang terletak di Muncar, Banyuwangi. Ikan yang digunakan pada proses pengolahan yaitu berasal dari dalam Negeri maupun luar Negeri. Adapun jenis-jenis ikan yang digunakan yaitu *Katsuwonus pelamis*, *Scomber japonicus*, *Sardinella longiceps*, *Sardinella fimbriata*, *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*. Proses pembuatan ikan kaleng meliputi: penerimaan bahan baku, *thawing*, pemotongan ikan, pencucian, pengisian ikan ke dalam kaleng, pemasakan pendahuluan dan penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian produk kaleng, sterilisasi, pendiaman kaleng, pembersihan dan pengeringan kaleng, pengkodean, pelabelan, pengepakan, inkubasi, penyimpanan, pengiriman. Pelaksanaan kerja di CV. Pasific Harvest terdiri dari tiga bagian, yaitu *non-shift*, *shift* serta lembur.

Pengemasan merupakan hal yang sangat penting dalam proses produksi. . Dalam hal ini pada perusahaan CV.Pasific Harvest proses pengemasan pada produk ikan sarden kaleng dengan media minyak nabati menggunakan 2 jenis kemasan, seperti kaleng untuk kemasan primer dan kardus atau karton untuk sekunder. Titik kritis pada proses pengemasan yaitu terdapat pada saat perhitungan *overlap*.

CV.Pasific Harvest yaitu kemasan karton *single wall*. Perhitungan *overlap* dapat mempengaruhi proses seaming perhitungan *overlap* memiliki batas maksimum sebesar 65% jika perhitungan melebihi batas maksimum maka produk tidak dapat diproses lebih lanjut dan akan menghasilkan produk *reject*.