

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS PRODUK CACAT DI PABRIK KECAP
SEGI TIGA, MAJALENGKA, JAWA BARAT**



Disusun oleh:

Gina Nilandari Mugni

NIM 1800033079

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PRODUK CACAT DI PABRIK KECAP
SEGI TIGA, MAJALENGKA, JAWA BARAT
2021**



**Disusun oleh:
Gina Nilandari Mugni
(1800033079)**

Yogyakarta, 11 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



**Wahidah Mahanani Rahayu.. S.T.P.M.Sc
NIY.60160965**

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



Ika Dyah Kumalasari. S.Si.. M.Sc.. Ph.D.

NIY. 60160914

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN MAGANG

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Gina Nilandari Mugni

NIM : 1800033079

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Judul : **Analisis Produk Cacat di Pabrik Kecap Segi Tiga,
Majalengka, Jawa Barat**

Menyatakan bahwa laporan magang ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan atau duplikasi dari laporan magang yang telah dipergunakan untuk mendapat gelar Sarjana Teknologi Pangan baik dilingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun diperguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasi.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia memikul segala resiko jika ternyata pernyataan diatas tidak benar.

Majalengka, 24 Juni 2021

Gina Nilandari Mugni

1800033079

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas segala limpah Rahmat, Taufik dan Hidayah-Nya yang telah dilimpahkan, penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek di Pabrik Kecap Segi Tiga, Majalengka Jawa Barat dengan judul **“Analisis Produk Cacat di Pabrik Kecap Segi Tiga, Majalengka, Jawa Barat”** guna memenuhi persyaratan menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik (KP) program sarjana (S1) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan tanpa adanya hambatan dan masalah yang berarti.

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Deden Haedian N, S.T selaku direktur Pabrik Pabrik Kecap Segi Tiga yang telah memberikan izin untuk melaksanakan Kerja Praktek.
2. Dhany Arland H.S.T selaku pembimbing lapangan atas arahan selama pelaksanaan Kerja Praktek.
3. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu., S.T.P.M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktek yang telah mengarahkan penulis dalam menyelesaikan Kerja Praktek.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang mendukung penyusunan proposal ini
5. Bapak Darmin, bapak Itok, bapak Yoyo, bapak Heri Satori serta seluruh karyawan Pabrik Kecap Segi Tiga dan semua pihak yang membantu dalam proses pembuatan laporan Kerja Praktek.
6. Reni Rahmayani dan Annisa Suci Amaliya Rohman sebagai teman perjuangan saat melaksanakan Kerja Praktek.
7. Orang tua penulis beserta keluarga yang telah memberi semangat dalam melaksanakan Kerja Praktek.

Penulis menyadari bahwa dalam menulis laporan ini masih banyak kekurangan, baik dalam penulisan maupun penjelasan yang disebabkan karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharap saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan laporan ini. Harapan penulis semoga laporan ini bermanfaat bagi diri penulis pribadi dan pembaca pada umumnya.

Majalengka, 24 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN MAGANG	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
Abstrak	xi
BAB 1 TINJAUAN UMUM PABRIK	1
1.1 Profil Pabrik	1
1.1.1 Sejarah Singkat Pabrik	1
1.1.2 Lokasi dan Keadaan Lingkungan Sekitar Pabrik	2
1.1.3 Visi dan Misi Pabrik	3
1.1.4 Struktur dan System Organisasi Pabrik Kecap Segitiga	4
1.1.5 Kesejahteraan Karyawan	5
1.2 Proses Produksi	5
1.2.1 Profil Produk	5
1.2.2 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	8
1.2.2.1 Sumber Bahan Dasar dan Bahan Pembantu yang digunakan	8
1.2.2.2 Jumlah penyediaan dan Penanganan bahan dasar	11
1.2.2.3 Produk Antara	12
1.2.2.4 Produk Akhir	14

1.2.3 Proses Pengolahan Produksi Kecap Segi Tiga	18
1.2.3.1 Tahap dan proses yang dikerjakan	18
1.2.3.2 Diagram alir proses.....	23
1.2.3.4 Kondisi yang Diperkirakan Masing-Masing Proses.....	25
1.2.4 Tata Letak Pabrik (Lay-out).....	27
1.2.5 Peralatan yang digunakan.....	31
1.2.6 Sarana dan Prasarana Penunjang	46
1.2.7 Penanganan Limbah Industri	47
1.2.8 SOP	47
BAB II ANALISIS PRODUK CACAT DI PABRIK KECAP SEGI TIGA, MAJALENGKA, JAWA BARAT	49
2.1 Latar Belakang	49
2.2 Rumusan Masalah.....	51
2.3 Tujuan	51
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	51
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	52
2.5.1 Data yang Didapatkan	53
2.5.3 Diagram Pareto.....	55
2.5.2 Diagram Tulang Ikan	56
2.5.4 Faktor-Faktor Penyebab Produk cacat	57
2.5.5 Meminimalisir Produk Cacat	60
2.5.6 Kesimpulan.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Varian dan ukuran dari Kecap Segi Tiga	6
Tabel 1.2 Sumber Bahan Baku.....	8
Tabel 1.3 Standar Organoleptik Kecap Manis Segitiga	16
Tabel 1.4 Syarat mutu kecap kedelai manis	16
Tabel 1.5 Parameter Bahan Baku Pembuatan Kecap Cap Segi Tiga	25
Tabel 2.1 Data Produk Cacat Pabrik Kecap Segi Tiga.....	53
Tabel 2.2 Jenis Defect Produk Kecap Segi Tiga.....	54
Tabel 2.3. Presentase cacat produk kecap Segi Tiga.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi Pabrik Kecap Segi Tiga	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Pabrik Kecap Segi Tiga.....	4
Gambar 1.3 Proses pencucian kedelai hitam.....	18
Gambar 1.4 Proses penirisan dan penjemuran	18
Gambar 1.5 Proses fermentasi I	19
Gambar 1.6 Proses Penapian.....	19
Gambar 1.7 Perendaman dengan air garam	20
Gambar 1. 8 Hampas.....	20
Gambar 1. 9 Proses Fermentasi II.....	20
Gambar 1.10 Proses pemasakan.....	21
Gambar 1.11 Proses penyaringan.....	21
Gambar 1.12 Pengisian kecap	22
Gambar 1.13 Proses pelebelan	22
Gambar 1.14 Diagram Alir Pembuatan kecap manis segitiga	23
Gambar 1.15 Diagram Alir Pengemasan kecap manis segitiga	24
Gambar 1.16 Layout pabrik/pabrik.....	27
Gambar 1. 17 Layout produksi.....	29
Gambar 1.18 Layout produksi.....	29
Gambar 1.19 Tong kayu.....	31
Gambar 1.20 Tungku dan wajan pemasakan	32
Gambar 1.21 Tangki pengisian botol	32
Gambar 1.22 Bak pengeringan botol	33
Gambar 1.23 Tampah bersih	34
Gambar 1.24 Alat penyaring	35
Gambar 1.25 Alat penyaring ampas	35
Gambar 1.26. Timbangan mekanik.....	36
Gambar 1.27 Timbangan duduk.....	37

Gambar 1.28 Krat plastik	37
Gambar 1.29 Tikar pengeringan koji	38
Gambar 1.30 Tolok	39
Gambar 1.31 Serok pembersih miselia	39
Gambar 1.32 <i>Hand truck</i> trolley	40
Gambar 1.33 Rak fermentasi koji	40
Gambar 1.34 Ember pengangkut kecap manis ke dalam tong	41
Gambar 1.35 Baumeter	42
Gambar 1.36 Termometer	42
Gambar 1.37 Serok pelarut gula.....	43
Gambar 1.38 Serok seng	44
Gambar 1.39 Alat penyegelan tradisional	44
Gambar 1.40 Alat press tutup botol	45
Gambar 1.41 Wadah lem aci	46
Gambar 2.1 Salah satu contoh produk cacat kecap.....	50
Gambar 2.2 Diagram Pareto Produk Cacat Kecap Segi Tiga.....	55
Gambar 2,3 Diagram Tulang Ikan Produk Cacat.....	56
Gambar 2.4 Produk cacat kerusakan label.....	58
Gambar 2.5 Produk cacat berjamur.....	58
Gambar 2.6 Produk cacat berbuih.....	59