

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENYEBAB MASALAH PROSES PEMOTONGAN
TERHADAP UKURAN POTONGAN *NATA DE COCO*
JENIS NDC 12 DI CV. AGRINDO SUPRAFOOD DIY



Disusun oleh:
Aria Azizah Ahmad Ghani
(1800033057)

PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JUNI 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENYEBAB MASALAH PROSES PEMOTONGAN
TERHADAP UKURAN POTONGAN *NATA DE COCO*
JENIS NDC 12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD DIY**

2021

Disusun oleh:

Aria Azizah Ahmad Ghani

(1800033057)

Yogyakarta, 15 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc.

NIY 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph. D

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Aria Azizah Ahmad Ghani

Nim : 1800033057

Progam Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di CV. Agrindo Suprafood Bantul, DIY.

Demikian surat pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 13 Juni 2021

Aria Azizah Ahmad Ghani

NIM 1800033057

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan kemudahan yang telah dilimpahkan, penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek di CV, Agrindo Suprafood Yogyakarta tanpa hambatan dan masalah yang berarti. Laporan Kerja Praktek ini berdasarkan pada observasi dan studi literatur yang dilakukan dari 27 April– 26 Mei 2021 bertempat di CV. Agrindo Suprafood Yogyakarta.

Penyusunan Laporan Kerja Praktik Ini sebagai bukti dalam pelaksanaan Kerja Praktik dan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik Progam Sarjana (S1) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Dengan hati yang tulus dan ikhlas, penulis ingin menyampaikan rasa syukur dan terima kasih serta penghargaan yang tak terhingga sedalam-dalamnya kepada:

1. Kepada Allah Subhannahu Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Keluarga yang telah memberikan motivasi, waktu, biaya, dan kepedulian sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik dan tepat waktu.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.si., M.sc., Ph. D. selaku Kepala Progam Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadia, M.Sc. selaku dosen pembimbing dalam pelaksanaan kerja praktik sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
5. Bapak Herry Supratikno, S.T selaku Pimpinan di CV Agrindo Suprafood yang telah mengizinkan penulis melakukan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood.
6. Bapak Sukarno, S.T selaku Plant Manager di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.

7. Bapak Bayu Aristianto, S.Kom selaku Human Resource Development di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
8. Bapak Daryatna selaku Kepala Produksi di CV. Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
9. Kak Shafarida Kusumawati selaku Quality Control di CV. Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
10. Seluruh staff dan karyawan di CV. Agrindo Suprafood yang telah menyambut penulis dengan sangat baik sehingga lebih mudah dalam beradaptasi selama Kerja Praktik di CV. Agrindo Suprafood dan membantu mendapatkan berbagai informasi yang dibutuhkan penulis
11. Moh. Alfarisy, dan Naufal Haudry Sigit selaku rekan dalam pelaksanaan kerja praktik di CV. Agrindo Suprafood yang telah menemani dan membantu dalam proses kerja praktik.

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 selalu 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.

Yogyakarta, 13 Juni 2021

Aria Azizah Ahmad Ghani

NIM 1800033057

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2. Lokasi Perusahaan.....	2
1.1.3. Visi dan Misi	3
1.1.4. Struktur Organisasi.....	3
1.2. Proses Produksi	6
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	6
1.2.2. Proses Produksi : Diagam Alir	9
1.2.3. Mesin dan Peralatan	11
1.2.4. Sarana dan Prasana.....	18
1.2.5. Layout Pabrik Agroindustri CV. Agrindo Suprafood	20
BAB II.TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	22
2.1. Latar Belakang	22
2.2. Rumusan Masalah	23
2.3. Tujuan Kerja Praktik	23
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	23
2.4.1. Tempat Kerja Praktik	23
2.4.2. Waktu Kerja Praktik.....	24
2.4.3. Sumber Data.....	24
2.4.4. Metode Pengambilan Data	25
2.4.5. Teknik Analisis Data.....	26
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	27
2.5.1. Analisis Kuantitatif	27
2.5.2. Analisis Kualitatif	32
2.6. Kesimpulan	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Rincian Sarana dan Prasarana di CV. Agrindo Suprafood.....	18
Tabel 2.1. Macam Defect Potongan Nata De Coco Jenis NDC 12	27
Tabel 2.2. Hasil Uji <i>Oversize Nata de Coco</i> Pada Mesin Potong Konvensional	28
Tabel 2.3. Hasil Uji <i>Oversize Nata de Coco</i> Pada Mesin Potong Conveyor dan Conveyor Rantai	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo CV. Agrindo Suprafood	2
Gambar 1.2. Peta Lokasi CV. Agrindo Suprafood	3
Gambar 1.3. Struktur Organisasi CV. Agrindo Suprafood.....	5
Gambar 1.4. Tempat Penampungan Air Kelapa.....	8
Gambar 1.5. Starter/kultur <i>Acetobacter Xylinum</i>	9
Gambar 1.6. Produk <i>Nata de Coco</i>	9
Gambar 1.7. Nata Lembaran	10
Gambar 1.8. Diagram Alir Proses Produksi.....	10
Gambar 1.9. Dandang <i>Steam</i> Kapasitas 1000L	11
Gambar 1.10. Botol Pembuatan Starter/kultur	12
Gambar 1.11. Nampan Media Pembuatan Nata	12
Gambar 1.12. Kertas Buram sebagai Penutup Fermentasi Nata.....	13
Gambar 1.13. Nata Lembaran Pada Drum Penampungan.....	13
Gambar 1.14. Mesin Belah Nata	14
Gambar 1.15. Mesin Potong Nata	14
Gambar 1.16. Mesin Potong <i>Conveyor</i>	15
Gambar 1. 17. Serangkaian Alat Sortir.....	15
Gambar 1.18. Kain Pres.....	16
Gambar 1.19. Mesin Pres	16
Gambar 1.20. Ember Putih (Foodgrade)	17
Gambar 1.21. Plastik <i>Packing</i>	17
Gambar 1.22. Timbangan Digital	18
Gambar 1.23. Tempat Parkir	18
Gambar 1.24. Musholla	18
Gambar 1.25. Kantor	19
Gambar 1.26. Ruang/gudang Fermentasi	19
Gambar 1.27. Pos Satpam	19
Gambar 1.28. Parkir Truk.....	19
Gambar 1.29. Layout Pabrik.....	20
Gambar 2.1. <i>Oversize</i> Potongan Nata de Coco	27
Gambar 2.2. <i>Defect</i> Telur Katak Potongan Nata de Coco.....	27
Gambar 2.3. Diagram Perbandingan Rerata Nilai Oversize Pra Sortir <i>Nata de Coco</i> ...	31
Gambar 2.4. Diagram Perbandingan Rerata Nilai Oversize Pasca Sortir <i>Nata de Coco</i>	32
Gambar 2.5. Diagram <i>Fishbone</i>	33
Gambar 2.6. Nata Kupas dengan Kerusakan Fisik	34
Gambar 2.7. Nata Lembaran Hasil Pembelahan yang Tidak Bagus	35