

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PROSES PRODUKSI DAN PENGEMASAN PRODUK
TEPUNG MOCAF DI PT RUMAH MOCAF KABUPATEN
BANJARNEGARA, JAWA TENGAH



Disusun Oleh:
Zaimul Azizzah
1800033086

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
SEPTEMBER, 2021

LEMBAR PENGESAHAN

**EVALUASI PROSES PRODUKSI DAN PENGEMASAN PRODUK TEPUNG
MOCAF DI PT RUMAH MOCAF KABUPATEN BANJARNEGARA, JAWA
TENGAH
2021**

Disusun oleh:

Zaimul Azizzah

1800033086

Yogyakarta, September 2021

Dosen Pembimbing

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya:

Nama : Zaimul Azizzah

NIM : 1800033086

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik dengan judul **Evaluasi Proses Produksi Dan Pengemasan Produk Tepung Mocaf Di PT Rumah Mocaf Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah** adalah benar-benar merupakan hasil karya sendiri yang diperoleh informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di PT Rumah Mocaf Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah. Apabila dikemudian hari terbukti dan dapat dibuktikan bahwa laporan kerja praktik ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat, apabila ada kesalahan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 29 September 2021



Zaimul Azizzah
NIM. 1800033086

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga pelaksanaan dan laporan kerja praktik di PT Rumah Mocaf yang berlokasi di Kabupaten Banjarnegara Jawa Tengah dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Kerja praktik dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung proses pelaksanaan pengolahan produk pangan tepung mocaf dari mulai penerimaan bahan baku hingga produk jadi dan mengatasi kendala yang sering terjadi di perusahaan. Serta diharapkan memperoleh pengetahuan praktik guna melengkapi pengetahuan teoritis yang selama ini didapatkan selama perkuliahan.

Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan kerja praktik ini serta pelaksanaan kerja praktik di lapangan. Untuk itu penyusun mengucapkan terima kasih kepada

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph.D selaku dosen pembimbing kerja praktik dan ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Sunardi, S.T.,M.T.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan
3. Bapak Lutfi Ahmad Fahrezy selaku pembimbing lapangan selama kerja kerja praktik di PT Rumah Mocaf Kab. Banjarnegara, Prov. Jawa Tengah.
4. Petani, pengrajin dan karyawan PT Rumah Mocaf bagian produksi dan pengemasan yang telah banyak membantu dalam mendapatkan informasi dan data di lapangan.
5. Ibu, keluarga, dan kerabat terdekat yang telah memberikan semangat dan motivasi sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik.
6. Afist Azkiya Sidqi sebagai rekan kerja praktik di PT Rumah Mocaf.

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan, sehingga perlu adanya kritik dan saran guna memperbaiki kekurangannya. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi semua yang membutuhkannya.

Yogyakarta, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	2
1.1.2 Visi dan Misi	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	4
1.1.4 Sumber Daya Manusia	8
1.1.5 Pemasaran Produk.....	8
1.2 Proses Produksi.....	8
1.2.1 Bahan Baku	9
1.2.2 Produk Antara	12
1.2.3 Produk Akhir	13
1.2.4 Tahapan Produksi	17
1.2.5 Mesin dan Peralatan	30
1.2.6 Sarana dan Prasarana.....	38
1.2.7 Penanganan Limbah	40

BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	42
2.1 Latar Belakang	42
2.2 Rumusan Masalah.....	43
2.3 Tujuan	44
2.4 Metode Pemecahan Masalah	44
2.5 Analisis Data.....	45
2.5.1 Spesifikasi bahan baku singkong	45
2.5.2 Alur proses pengemasan tepung mocaf.....	46
2.5.3 Parameter produk akhir tepung mocaf	46
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	52
2.6.1 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Cacat Produk Tepung Mocaf.....	54
2.6.2 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Cacat Kemasan Tepung Mocaf.....	57
2.7 Kesimpulan	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi Kerja Praktik	3
Gambar 1.2 Struktur Organisasi PT Rumah Mocaf Indonesia.....	4
Gambar 1.3 Diagram alir proses penanganan bahan baku	9
Gambar 1.4 Singkong saat dipanen	12
Gambar 1.5 Singkong setelah dikupas	12
Gambar 1.6 Enzim Organik <i>Enzymo</i>	14
Gambar 1.7 Pengujian kadar air	15
Gambar 1.8 Pengujian Organoleptik	16
Gambar 1.9 Diagram alir proses produksi tepung mocaf.....	17
Gambar 1.10 Singkong saat dikupas	18
Gambar 1.11 Singkong setelah dikupas	18
Gambar 1.12 Pemotongan singkong menjadi bentuk <i>chips</i>	19
Gambar 1.13 Pencucian <i>chips</i> singkong.....	20
Gambar 1.14 Produk <i>Enzymo</i> untuk fermentasi tepung mocaf	21
Gambar 1.15 Penambahan Enzim Organik dalam Perendaman <i>Chips</i>	22
Gambar 1.16 Perendaman <i>Chips</i> Singkong.....	22
Gambar 1.17 Pengeringan <i>chips</i> singkong	23
Gambar 1.18 Pengeringan <i>chips</i> singkong skala kecil	24
Gambar 1.19 Proses penurunan tepung mocaf dari pengrajin.....	25
Gambar 1.20 Proses pengayakan tepung mocaf dengan <i>vibrator screen</i>	26
Gambar 1.21 Mesin pencetak kode kedaluwarsa	27
Gambar 1.22 Tepung dimasukkan kedalam <i>pouch</i>	27
Gambar 1.23 Kemasan setelah di <i>sealer</i>	28
Gambar 1.24 Kemasan dengan <i>Continous Sealer Horizontal</i>	29
Gambar 1.25 Kemasan dengan <i>Continous Sealer Vertikal</i>	29
Gambar 1.26 Penyimpanan produk mocaf di gudang jadi	30
Gambar 1.27 Alat pemotong singkong.....	30
Gambar 1.28 Alat <i>Disk Mill</i>	31
Gambar 1.29 Timbangan Digital 150 kg	32
Gambar 1.30 <i>Moisture Meter</i> TK100S.....	33

Gambar 1.31 Mesin pengayak <i>vibrator screen</i>	34
Gambar 1.32 Mesin pencetak kode kedaluwarsa HP-351	35
Gambar 1.33 <i>Continue Sealer Vertikal</i>	36
Gambar 1.34 <i>Continue Sealer Horizontal</i>	37
Gambar 1.35 <i>Layout</i> PT Rumah Mocaf	39
Gambar 2.1 Diagram Pareto Jenis Dan Jumlah Cacat Tepung Mocaf	50
Gambar 2.2 <i>Form Quality Control</i>	51
Gambar 2.3 Diagram <i>fishbone</i> cacat produk tepung mocaf	55
Gambar 2.4 Diagram <i>fishbone</i> cacat kemasan tepung mocaf.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Spesifikasi Alat Pemotong Singkong	30
Tabel 1.2 Spesifikasi Alat <i>Disk Mill</i>	31
Tabel 1.3 Spesifikasi Alat Timbangan Digital	32
Tabel 1.4 Spesifikasi Alat <i>Moisture Meter</i> TK100S	33
Tabel 1.5 Spesifikasi Alat <i>Vibrator Screen</i>	34
Tabel 1.6 Spesifikasi Alat Pencetak kode Kedaluwarsa HP-351	35
Tabel 1.7 Spesifikasi Alat <i>Continuous Sealer Vertikal</i>	36
Tabel 1.8 Spesifikasi Alat <i>Continuous Sealer Horizontal</i>	37
Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung Mocaf Berdasarkan SNI No.7622	47
Tabel 2.2 Perbandingan Uji Tepung Mocaf PT Rumah Mocaf Dengan SNI No.7622..	48
Tabel 2.3 Jenis dan Jumlah Cacat Tepung Mocaf Satu Kali Produksi.....	49
Tabel 2.4 Jumlah Cacat Kemasan Tepung Mocaf Produksi Januari-April 2021	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi tempat PT Rumah Mocaf Banjarnegara	64
Lampiran 2. Dokumentasi Kerja Praktik	65

RINGKASAN

Tepung mocaf adalah tepung yang terbuat dari bahan baku singkong dan merupakan turunan dari tepung singkong yang dimodifikasi menggunakan proses fermentasi. Bagi perusahaan, kualitas produk akhir sangat penting sehingga perusahaan harus mempunyai kemampuan untuk menjaga suatu proses produksi agar kelangsungan proses produksi tidak memiliki hambatan. Proses produksi perlu didampingi dengan pengendalian proses produksi yang tepat untuk mempelajari prinsip dan teknik agar mendapatkan sistem dan tata kerja yang efektif dan efisien. Tujuan Kerja Praktik ini adalah untuk mengevaluasi proses produksi dan pengemasan produk tepung mocaf di PT Rumah Mocaf Kabupaten Banjarnegara Jawa Tengah.

Metode pemecahan masalah dapat dilakukan dengan pengamatan langsung di lapangan, wawancara dengan karyawan PT Rumah Mocaf, pengambilan data dari PT Rumah Mocaf, presentasi akhir terkait data yang diambil, identifikasi cacat produk, analisis jumlah dan cacat terbesar menggunakan diagram *pareto* dan analisis penyebab cacat produk menggunakan diagram *fishbone*.

Hasil analisis dari pemecahan masalah di PT Rumah Mocaf bahwa cacat tepung mocaf terdapat pada kesalahan proses pengeringan, pengupasan kulit singkong dan pencucian, fermentasi, penggilingan. Hasil analisis diagram *pareto*, bahwa jenis cacat yang menyebabkan kerusakan pada tepung mocaf adalah memiliki bau asam dengan persentase 42%, warna tepung tidak putih 25%, kadar air tinggi 21% dan bentuk tepung agak kasar 13% dan diperoleh cacat tertinggi pada tepung mocaf yang memiliki bau asam. Hasil analisis jenis cacat pada kemasan pada proses pengemasan tepung mocaf adalah rusak pada saat di tempat penyimpanan seperti terbentuk lubang pada kemasan, tanggal produksi atau tanggal kedaluwarsa yang tidak terlihat, kemasan tidak tertutup rapat dan kemasan rusak pada saat *disealer*.

Setelah dilakukan analisis hasil pemecahan masalah dengan diagram *fishbone* dapat diketahui cacat tepung mocaf di PT Rumah Mocaf selama proses produksi dan cacat pada kemasan disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu dari bahan baku, mesin, metode, pekerjaan dan lingkungan.