

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**EVALUASI PROSES PENGEPRESAN *NATA DE COCO* JENIS  
NDC12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD BANTUL, DIY**



**Disusun oleh :**  
**Naufal Haudry Sigit**  
**(1800033056)**

**PROGAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
AGUSTUS, 2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**EVALUASI PROSES PENGEPRESAN *NATA DE COCO* JENIS  
NDC12 DI CV AGRINDO SUPRAFOOD BANTUL, DIY  
2021**

**Disusun oleh :  
Naufal Haudry Sigit  
(1800033056)**

**Yogyakarta, 28 Agustus 2021  
Telah diperiksa dan disetujui oleh  
Dosen Pembimbing**



**Safinta Nurindra Rahmadhia. M. Sc  
NIY 60181175**

**Mengetahui :  
Kaprodik Teknologi Pangan**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ika'.

**Ika Dyah Kumalasari. Ph. D  
NIY 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Naufal Haudry Sigit

Nim : 1800033056

Progam Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik dengan judul **“Evaluasi Proses Pengepresan *nata de coco* Jenis NDC12 di CV Agrindo Suprafood”** 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, 28 Agustus 2021



Naufal Haudry Sigit  
NIM 1800033056

## KATA PENGANTAR



Dengan mengucap rasa puji dan syukur penulis panjatkan ke-hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang dilaksanakan di CV Agrindo Suprafood Bantul, Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu.

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.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang dialami penulis, baik dalam segi isi, penulisan maupun kata-katanya yang tidak tersusun secara baik, namun berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak akhirnya Laporan Kerja Praktik Ini dapat diselesaikan.

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 Sri Winiarti, S.T., M. Cs. selaku Wakil Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk melakukan kerja praktik.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.si., M.sc., Ph. D. selaku Kepala Progam Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M. Sc. selaku koordinator kerja praktik Progam Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
6. Ibu Safinta Nurindra Rahmadia, M.Sc. selaku dosen pembimbing dalam pelaksanaan kerja praktik sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

7. Bapak Herry Supratikno, S.T selaku Direktur CV Agrindo Suprafood yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood.
8. Pak Bayu selaku *Human Resource Development* di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan pengarahan dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
9. Pak Sukarno selaku *Plant Manager* di CV Agrindo Suprafood yang telah bersedia memberikan ilmu, pengarahan, dan informasi yang dibutuhkan oleh penulis.
10. Moh. Alfariy, dan Aria Azizah Ahmad Ghani selaku rekan dalam pelaksanaan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood yang telah menemani dan membantu dalam proses kerja praktik.

Akhir kata penulis mengucapkan Allhamdullilah, semoga Allah SWT selalu menyertai langkah penulis amien. Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan dapat menambah wawasan berpikir serta sebagai bahan referensi dan informasi yang bermanfaat bagi pengetahuan, khususnya bidang Teknologi Pangan dan serta untuk kemajuan perusahaan.

Yogyakarta, 28 Agustus 2021



Naufal Haudry Sigit  
NIM 1800033056

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	i
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>RINGKASAN</b> .....	1
<b>BAB I Tinjauan Umum Perusahaan</b> .....	2
1.1. Profil Perusahaan .....	2
1.1.1. Sejarah Perusahaan .....	2
1.1.2. Lokasi Perusahaan .....	3
1.1.3. Visi dan Misi .....	4
1.1.4. Struktur Organisasi .....	5
1.2. Proses Produksi .....	7
1.2.1. Bahan Baku, BTP, Produk Antara, dan Produk Akhir .....	7
1.2.2. Proses Produksi : Diagam Alir beserta Neraca Bahan .....	10
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	12
1.2.4. Sarana dan Prasana .....	20
1.2.5. Layout Pabrik <i>nata de coco</i> CV Agrindo Suprafood .....	21
<b>BAB II Tugas Khusus Kerja Praktik</b> .....	23
2.1. Latar Belakang .....	23
2.2. Rumusan Masalah .....	24
2.3. Tujuan .....	24
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah .....	25
2.4.1. Waktu dan Tempat .....	25
2.4.2. Metode Pengumpulan Data .....	25
2.5. Analisis Pemecahan Masalah .....	26
2.5.1. Kesimpulan .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	35
<b>LAMPIRAN</b> .....	36

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana Prasana CV Agrindo Suprafood .....	20
Tabel 2. 1 Hasil Uji Pengembangan .....	28

## 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 Bibit Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i> .....	9
Gambar 1. 6 Produk Akhir <i>nata de coco</i> 0,3 cm.....	9
Gambar 1. 7 Produk Akhir <i>nata de coco</i> lembaran.....	10
Gambar 1. 8 Diagram Alir.....	10
Gambar 1. 9 Dandang.....	13
Gambar 1. 10 Botol Pembuatan <i>Starter</i> .....	13
Gambar 1. 11 Nampan untuk Membuat <i>nata de coco</i> .....	14
Gambar 1. 12 Kertas untuk Menutup Media.....	14
Gambar 1. 13 Drum menampung <i>nata de coco</i> hasil panen.....	15
Gambar 1. 14 Mesin Belah <i>nata de coco</i> .....	15
Gambar 1. 15 Mesin Potong <i>nata de coco</i> .....	16
Gambar 1. 16 Bak <i>nata de coco</i> .....	17
Gambar 1. 17 Penyaring <i>nata de coco</i> .....	17
Gambar 1. 18 Kain <i>Press</i> .....	17
Gambar 1. 19 Mesin <i>Press</i> .....	18
Gambar 1. 20 Ember Putih ( <i>foodgrade</i> ).....	18
Gambar 1. 21 Plastik ( <i>foodgrade</i> ) .....	19
Gambar 1. 22 Timbangan Digital .....	19
Gambar 1. 23 <i>Layout</i> Pabrik.....	21
Gambar 2. 1 Diagram <i>Pie</i> Persentase Kesesuaian nata .....	30
Gambar 2. 2 Diagram <i>fishbone</i> .....	31
Gambar 2. 3 <i>Work Instruction</i> .....	33



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji <i>Oversize nata de coco</i> .....	36
Lampiran 2. Uji <i>Oversize nata de coco</i> .....	36
Lampiran 3. Uji <i>Ekspose</i> .....	37
Lampiran 4. Proses pamarutan kelapa .....	37
Lampiran 5. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik .....	38
Lampiran 6. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	40
Lampiran 7. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	41

## RINGKASAN

Nata adalah lapisan polisakarida ekstraseluler (selulosa) yang terbentuk karena adanya kumpulan sel bakteri yang membentuk kapsul. Lapisan polisakarida ekstraseluler (selulosa) mempunyai tekstur kenyal, putih yang menyerupai gel dan terapung pada bagian permukaan cairan. Nata berasal dari proses fermentasi air kelapa. CV Agrindo Suprafood merupakan salah satu produsen *nata de coco* yang beralamatkan di Kretek, Banguntapan, Bantul, DIY.

Topik utama yang diamati dalam proses kerja praktik (KP) ini adalah **”Evaluasi Proses Pengepresan *nata de coco* Jenis NDC12 di CV Agrindo Suprafood”**. Dalam proses pengepresan ini seringkali terjadi ketidaksesuaian antara standar yang ditetapkan oleh perusahaan dengan hasil pengepresan. Oleh karena itu pada kerja praktik ini bertujuan untuk mengamati proses pengepresan *nata de coco* NDC12 yang dilakukan oleh perusahaan CV Agrindo Suprafood. Metode yang digunakan untuk memecahkan masalah adalah dengan melalui pengamatan dan wawancara langsung terhadap permasalahan yang sering dijumpai pada proses pengepresan dan melalui catatan-catatan produksi terdahulu yang dimiliki oleh perusahaan.

Hasil dari kerja praktik didapatkan bahwa pada proses pengepresan seringkali terjadi ketidaksesuaian antara standar yang ditetapkan oleh perusahaan dengan hasil pengepresan. Faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian adalah manusia, alat, material dan metode. Untuk mencegah hal tersebut dibuatlah *work instruction* pengepresan *nata de coco* dan dilakukan sosialisasi tentang *work instruction* yang telah dibuat.

**Kata Kunci** : *nata de coco*, Pengepresan, Uji Pengembangan , *work instruction*