

**ANALISIS PROPORSI DAN PENYEBAB KERUSAKAN BAHAN
BAKU PRODUK SOTONG (*Sepia officinalis*) UTUH BEKU DI
CV SEMBADA, TUBAN, JAWA TIMUR**



Disusun oleh :

Salsabila Aristawidya

(1800033038)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PROPORSI DAN PENYEBAB KERUSAKAN BAHAN BAKU
PRODUK SOTONG (*Sepia officinalis*) UTUH BEKU DI CV SEMBADA,
TUBAN, JAWA TIMUR
2021**

Disusun oleh:

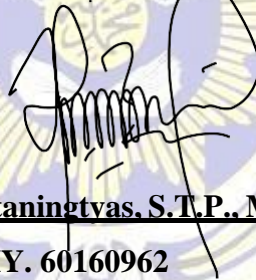
Salsabila Aristawidya

(1800033038)

Yogyakarta, 29 September 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



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

NIY. 60160962

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Salsabila Aristawidya

NIM 1800033038

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik saya dengan judul **“Analisis Proporsi dan Penyebab Kerusakan Bahan Baku Produk Sotong (*Sepia officinalis*) Utuh Beku Di CV Sembada, Tuban, Jawa Timur”** ini benar-benar karya saya sendiri tanpa adanya penjiplakan. Apabila kemudian hari ditemukan kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun, saya siap mendapatkan sanksi yang berlaku.

Yogyakarta, Agustus 2021

Salsabila Aristawidya

1800033038

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta rahmatnya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan tepat pada waktunya. Laporan kerja praktik yang merupakan tugas akhir dari pelaksanaan kerja praktik dan dapat menjadi bukti bahwa telah terlaksana kerja praktik sesuai dengan kebijakan kampus dan CV. Sembada. Dalam pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik banyak sekali pihak yang membantu dan melancarkan, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Oleh karena itu saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Orang tua saya yang selalu memberikan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini
 2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
 3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
 4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
 5. Bapak Abdul Ghofur selaku CEO CV Sembada
 6. Bapak Arif Effendy selaku manajer CV Sembada
 7. Seluruh staf di CV Sembada yang sangat baik dan sangat membantu saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
 8. Serta teman-teman yang membantu dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
- Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf jika terdapat kesalahan dalam penyusunan.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
HALAMAN PENGESAHAN	2
PERNYATAAN KEASLIAN	3
KATA PENGANTAR.....	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR GAMBAR.....	6
DAFTAR TABEL.....	7
RINGKASAN	8
BAB I.....	9
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
1.2 Proses Produksi	13
1.2.1 Bahan baku, produk antara dan produk akhir	13
1.2.2. Proses Produksi	16
1.2.3 Mesin dan Peralatan	24
1.2.4 Sarana Prasarana Penunjang.....	25
BAB II	27
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	27
2.1 Latar Belakang	27
2.2 Rumusan Masalah	28
2.3 Tujuan	28
2.4 Metode Pemecahan Masalah.....	28
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	29
2.6 Kesimpulan.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Pemisahan size dan kategori sotong	17
Tabel 2.1. Hasil pengecekan penerimaan bahan baku.....	30
Tabel 2.2. Standar mutu sotong beku... ..	33
Tabel 2.3. Pengukuran suhu... ..	33
Tabel 2.4. Jenis kerusakan bahan baku.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi	10
Gambar 1.2. Diagram alir proses penanganan bahan baku	13
Gambar 1.3. <i>Frozen Tiger Shrimp</i>	14
Gambar 1.4. <i>Frozen Baby Octopus</i>	15
Gambar 1.5. <i>Sotong utuh beku</i>	15
Gambar 1.6. <i>Frozen Threadfin Bream</i>	15
Gambar 1.7. <i>Frozen Silver Sillago</i>	16
Gambar 1.8 Proses pencucian bahan baku	17
Gambar 1.9. Proses <i>Soaking</i>	19
Gambar 1.10. Proses penimbangan	19
Gambar 1.11 Proses penyusunan.....	20
Gambar 1.12. Proses pembekuan	21
Gambar 1.13. Proses pengemasan	21
Gambar 1.14. Proses penyimpanan.....	22
Gambar 1.15. Diagram alir produk.....	23
Gambar 1.16. Mesin <i>Soaking</i>	24
Gambar 1.17. Mesin ABF(<i>Air Blast Freezer</i>)	24
Gambar 1.18. <i>Layout</i> Pabrik CV Sembada.....	26
Gambar 2.1. Diagram Pareto	34
Gambar 2.2. <i>Fishbone Diagram</i>	36