

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KECACATAN PRODUK BERAS
DENGAN METODE SPC (*Statistical Process Control*)
di PT. BELITANG PANEN RAYA KABUPATEN OKU TIMUR
PROVINSI SUMATERA SELATAN



Disusun oleh :

Andara Salsabilla Eka Putri

(1800033105)

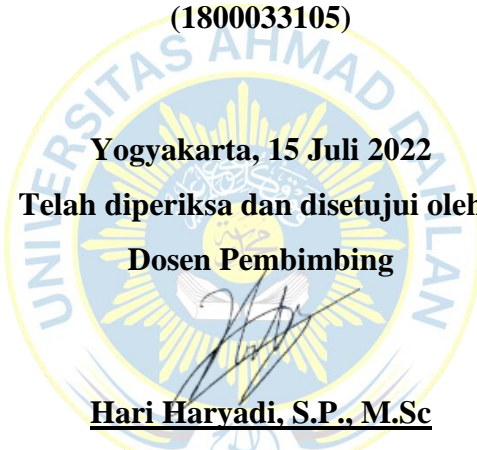
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KECACATAN PRODUK BERAS
DENGAN METODE SPC (*Statistical Process Control*)
di PT. BELITANG PANEN RAYA KABUPATEN OKU TIMUR
PROVINSI SUMATERA SELATAN
2022**

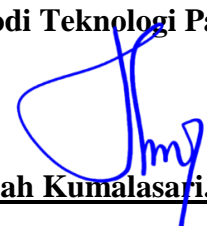
**Disusun Oleh
Andara Salsabilla Eka Putri
(1800033105)**

**Yogyakarta, 15 Juli 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh :
Dosen Pembimbing**



**Hari Haryadi, S.P., M.Sc
NIY. 60160961**

**Mengetahui,
Kaprosdi Teknologi Pangan**



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Andara Salsabilla Eka Putri
NIM : 1800033105
Program Studi : Teknologi Pangan
Judul Topik Khusus : Analisis Kecacatan Produk Beras dengan Metode SPC
(*Statistical Process Control*) di PT. Belintang Panen Raya
Kabupaten OKU Timur Provinsi Sumatera Selatan.

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang saya buat ini secara keseluruhan merupakan hasil karya saya sendiri. Hal-hal yang bukan termasuk karya saya pada laporan kerja praktik ini dicantumkan pada daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan kerja praktik ini tidak benar, maka saya siap menerima sanksi. Demikian pernyataan keaslian laporan kerja praktik ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 15 Juli 2022

Penulis



Andara Salsabilla Eka Putri

NIM. 1800033105

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik ini. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini :

1. Orang tua serta keluarga yang selalu memberikan dukungan dan do'a.
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc, selaku dosen pembimbing kerja praktik.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D, selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Seruluh Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan.
5. Bapak Hadi Salim, selaku *factory head* yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik di PT. Belitang Panen Raya.
6. Bapak Arsjad Kurnia, selaku pembimbing lapangan yang telah membantu proses pelaksanaan kerja praktik di PT. Belitang Panen Raya.
7. *Staff Quality Control, Rice Milling* dan HRGA yang telah membantu dan mengarahkan selama pelaksanaan kerja praktik.
8. Teman-Teman mahasiswa angkatan 2018.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis memohon maaf apabila terjadi kesalahan baik dalam hal penulisan maupun penyampaian. Penulis berharap semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan menambah ilmu pengetahuan serta dapat diaplikasikan secara nyata.

Yogyakarta, 15 Juli 2022

Penulis



Andara Salsabilla Eka Putri

NIM. 1800033105

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
GLOSARIUM.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	12
1.1 Profil Perusahaan	12
1.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan.....	12
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	13
1.1.3 Struktur Organisasi	14
1.2 Proses Produksi	18
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, Produk Akhir.....	18
1.2.2 Proses Produksi Beras dan Limbah Hasil Produksi.....	21
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	22
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	27
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	30
2.1 Latar Belakang	30
2.2 Rumusan Masalah	31
2.3 Tujuan	31
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	31
2.4.1 Lokasi Observasi.....	31
2.4.2 Waktu Observasi.....	31
2.4.3 Metode Pengumpulan Data.....	31
2.5 Metode Pengolahan Data	32
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	34

2.7 Kesimpulan	40
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 PT. Belitang Panen Raya.....	12
Gambar 1.2 Struktur Organisasi PT. Belitang Panen Raya	15
Gambar 1.3 Diagram Alir Proses Produksi Beras.....	21
Gambar 1.4 <i>Bricket</i>	22
Gambar 1.5 Mesin <i>Vibrating Cleaning</i>	23
Gambar 1.6 Mesin <i>Suction Type Stooner</i>	23
Gambar 1.7 Mesin Pecah Kulit	23
Gambar 1.8 Mesin <i>Whitening</i>	24
Gambar 1.9 Mesin <i>Rice Polisher</i>	25
Gambar 1.10 Mesin <i>Lenght Saparator</i>	25
Gambar 1.11 Mesin <i>Color Sorter</i>	26
Gambar 1.12 Mesin Tabung <i>Packing</i>	26
Gambar 1.13 <i>Lay Out</i> PT. Belitang Panen Raya.....	27
Gambar 1.14 Tabung Silo di PT. Belitang Panen Raya.....	29
Gambar 2.1 Diagram Pareto Cacat Produk Beras	35
Gambar 2.2 Peta Kendali Produk Beras Cacat Bulan Januari-Maret 2021.....	38
Gambar 2.3 Diagram <i>Fishbone</i> Cacat Produk	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Lembar Pemeriksaan Kecacatan dan Produk Beras.....	34
Tabel 2.2 Proporsi dan Batas Kendali Kecacatan Produk Beras	37
Tabel 2.3 Usulan Tindakan Perbaikan Produk Beras Cacat	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Kerja Praktik	45
Lampiran 2. <i>Log Book</i> Kegiatan Kerja Praktik	46
Lampiran 3. Form Penilaian Pembimbing Kerja Praktik	50
Lampiran 4. Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	51
Lampiran 5. Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	52

GLOSARIUM

- SPC** :SPC (*Statistical Process Control*) merupakan suatu metode pengendalian mutu dengan menggunakan data dan teknik statistik untuk menjaga kestabilan mutu supaya memenuhi persyaratan pelanggan dan standar operasional perusahaan tersebut.
- GCG** :GCG (*Good Corporate Governance*) merupakan prinsip yang diterapkan oleh perusahaan untuk memaksimalkan nilai perusahaan, meningkatkan kinerja dan kontribusi perusahaan, serta menjaga keberlanjutan perusahaan secara jangka panjang.
- Produk reject** :Produk yang kondisinya rusak, atau tidak memenuhi standar mutu yang sudah ditetapkan perusahaan, dan tidak dapat diperbaiki secara ekonomi menjadi produk yang baik.
- RK** :Rusak Kemasan adalah kecacatan kemasan pada produk yang bisa disebabkan karena kelalaian karyawan atau mesin pengemasan.
- PKA** :Polish kurang air adalah kecacatan produk beras yang disebabkan karena kurangnya polishes air pada saat proses produksi.
- BT** :Broken tinggi adalah produk beras yang kecacatannya tidak dapat diproses ulang kembali dan menjadi produk *reject*.
- BA** :BA merupakan kecacatan produk akibat kontaminasi benda asing seperti batu, kutu, dan padi.
- KS** :KS merupakan kecacatan produk beras yang diakibatkan oleh kontaminasi sinar yang mengakibatkan produk beras menjadi rusak.
- RSP** :RSP merupakan kecacatan produk beras yang diakibatkan oleh suhu ruangan dan suhu mesin produksi terlalu panas atau kurang stabil.