

ace cyian kp
Rani Febrina Putri
Rani Febrina Putri

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS JUMLAH DAN PENYEBAB CACAT KEMASAN PADA PRODUK SUSU PASTEURISASI KEMASAN *CUP* 180 ML DI SWEET SUNDAE *ICE CREAM*, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

Rani Febrina Putri
(1900033095)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

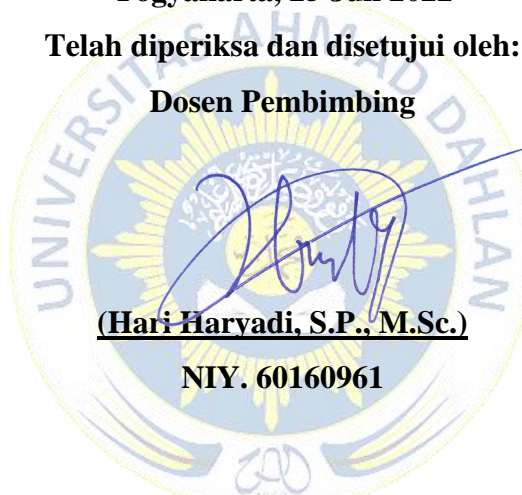
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**Analisis Jumlah dan Penyebab Cacat Kemasan pada Produk Susu Pasteurisasi
Kemasan *Cup* 180 ml di Sweet Sundae *Ice Cream*, Kabupaten Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta
2022**

**Disusun oleh:
Rani Febrina Putri
(1900033095)**

**Yogyakarta, 25 Juli 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**



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

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

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

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rani Febrina Putri
NIM : 1900033095
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik dengan judul “Analisis Jumlah dan Penyebab Cacat Kemasan pada Produk Susu Pasteurisasi Kemasan *Cup* 180 ml di *Sweet Sundae Ice Cream*, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta” merupakan hasil kerja individu berdasarkan informasi dan pengetahuan selama pelaksanaan kerja praktik di *Sweet Sundae Ice Cream*, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian saya buat. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, saya bersedia dituntut secara hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 20 Mei 2022
Yang membuat pernyataan,

Rani Febrina Putri
NIM 1900033095

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan limpahan nikmat, rahmat, serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan baik. Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak terlepas dari banyak dukungan dan bantuan berbagai pihak kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan kekuatan, kemudahan, dan kelancaran dalam pelaksanaan kerja praktik hingga penyelesaian laporan kerja praktik ini.
2. Orang tua dan keluarga, atas do'a dan dukungan sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik, atas arahan dan bimbingannya.
6. Bapak Andromeda Sindoro, S.Pt., selaku *owner Sweet Sundae Ice Cream*, serta seluruh staf *Sweet Sundae Ice Cream* yang telah banyak membantu selama kerja praktik di perusahaan.
7. Widi, Meta, Rista, Lina, Elma, dan Zita selaku rekan kerja praktik yang sudah kebersamai dan bekerja sama selama pelaksanaan kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kerja praktik ini masih terdapat kekurangan, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 20 Mei 2022

Rani Febrina Putri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN	xi
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.2 Proses Produksi	9
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	9
1.2.2 Proses Produksi	18
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	25
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	34
1.2.5 Denah Perusahaan.....	37
BAB II	40
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	40
2.1 Latar Belakang	40
2.2 Rumusan Masalah.....	41
2.3 Tujuan	42
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	42
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	42
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	42

2.4.3 Metode Analisis Pemecahan Masalah	43
2.4.4 Cacat Kemasan Produk Susu Pasteurisasi Kemasan <i>Cup</i> 180 ml	44
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	53
2.5.1 Analisis <i>Control Chart</i> (<i>P-Chart</i>).....	54
2.5.2 Analisis Diagram Pareto	63
2.5.3 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> (Sebab-Akibat).....	69
2.5.4 Saran Perbaikan	73
2.6 Kesimpulan	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Syarat mutu susu segar menurut SNI.....	10
Tabel 1. 2 Syarat mutu susu segar berdasarkan kebijakan <i>Sweet Sundae Ice Cream</i>	11
Tabel 1. 3 Jenis produk akhir di <i>Sweet Sundae Ice Cream</i>	16
Tabel 1. 4 Sarana di <i>Sweet Sundae Ice Cream</i>	35
Tabel 1. 5 Prasarana di <i>Sweet Sundae Ice Cream</i>	36
Tabel 2. 1 Data cacat kemasan produk susu pasteurisasi kemasan <i>cup</i> 180 ml.....	49
Tabel 2. 2 Data cacat kemasan kategori <i>cup</i> bocor (K1)	56
Tabel 2. 3 Data cacat kemasan kategori seal tidak terpotong sempurna (K2)	58
Tabel 2. 4 Data cacat kemasan kategori volume kurang (K3)	60
Tabel 2. 5 Jenis dan persentase cacat kemasan	63
Tabel 2. 6 Proporsi antarjenis kecacatan kemasan produk	66
Tabel 2. 7 Proporsi jumlah cacat kemasan dan total jumlah produksi.....	67
Tabel 2. 8. Saran perbaikan cacat kemasan.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Sweet Sundae <i>Ice Cream</i>	1
Gambar 1. 2 Peta lokasi Sweet Sundae <i>Ice Cream</i>	3
Gambar 1. 3 Struktur organisasi Sweet Sundae <i>Ice Cream</i>	5
Gambar 1. 4 Bahan baku susu segar	11
Gambar 1. 5 Air galon.....	12
Gambar 1. 6 Produk antara	12
Gambar 1. 7 Gula pasir	13
Gambar 1. 8 Perisa cokelat.....	14
Gambar 1. 9 Perisa <i>strawberry</i>	14
Gambar 1. 10 Perisa moka	14
Gambar 1. 11 Pewarna	15
Gambar 1. 15 Susu pasteurisasi kemasan <i>cup</i> 180 ml	16
Gambar 1. 16 Susu pasteurisasi kemasan 1 liter	16
Gambar 1. 17 Es krim kemasan <i>cup</i> 60 ml	16
Gambar 1. 18 Es krim kemasan 1 liter.....	17
Gambar 1. 19 Es krim kemasan 5 liter.....	17
Gambar 1. 20 Gelato kemasan 120 ml.....	17
Gambar 1. 21 Gelato kemasan 500 ml.....	17
Gambar 1. 22 <i>Yoghurt drink</i> kemasan 250 ml	18
Gambar 1. 23 Diagram alir proses pembuatan susu pasteurisasi	18
Gambar 1. 24 Proses penerimaan bahan baku	19
Gambar 1. 25 Pengujian susu.....	20
Gambar 1. 26 Penimbangan susu.....	20
Gambar 1. 27 Proses penyaringan.....	21
Gambar 1. 28 Proses penambahan air.....	21
Gambar 1. 29 Proses pengadukan	22
Gambar 1. 30 Proses pengecekan suhu.....	22
Gambar 1. 31 Proses penambahan gula pasir	23
Gambar 1. 32 Proses penambahan perisa dan pewarna	23

Gambar 1. 33 Proses pengemasan susu 1 liter	24
Gambar 1. 34 Proses pengemasan susu <i>cup</i> 180 ml	24
Gambar 1. 35 Penyimpanan di keranjang dan di <i>cold room</i>	25
Gambar 1. 36 Mesin <i>cup filler/automatic filling cup and sealing machine</i>	25
Gambar 1. 37 <i>Air compressors</i>	27
Gambar 1. 38 <i>Ultrasonic milk analyzer</i>	27
Gambar 1. 39 Timbangan digital biasa	28
Gambar 1. 40 Timbangan duduk digital	28
Gambar 1. 41 <i>Freezer</i>	29
Gambar 1. 42 <i>Immersion blender</i>	29
Gambar 1. 43 Kompor gas	30
Gambar 1. 44 Panci	30
Gambar 1. 45 Saringan.....	30
Gambar 1. 46 Pengaduk	31
Gambar 1. 47 Termometer	31
Gambar 1. 48 Gelas ukur	32
Gambar 1. 49 Corong plastik	32
Gambar 1. 50 Wadah atau ember besar penampung susu.....	33
Gambar 1. 51 Toples plastik	33
Gambar 1. 52 Keranjang	34
Gambar 2. 1 Cacat kemasan kategori <i>cup</i> bocor (K1)	51
Gambar 2. 2 Cacat kemasan kategori seal tidak terpotong sempurna (K2)	52
Gambar 2. 3 Cacat kemasan kategori volume kurang (K3)	53
Gambar 2. 4 <i>Control chart</i> cacat kemasan kategori <i>cup</i> bocor (K1)	58
Gambar 2. 5 <i>Control chart</i> cacat kemasan seal tidak terpotong sempurna (K2)	60
Gambar 2. 6 <i>Control chart</i> cacat kemasan kategori volume kurang (K3)	62
Gambar 2. 7 Diagram pareto cacat kemasan pada produk susu pasteurisasi	65
Gambar 2. 8 Diagram <i>pie</i> proporsi antarjenis kecacatan kemasan	67
Gambar 2. 9 Diagram <i>pie</i> proporsi jumlah cacat kemasan dan kemasan lolos sortir	68
Gambar 2. 10 Diagram <i>fishbone</i> cacat kemasan produk susu pasteurisasi	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	77
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	80
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	81
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	82
Lampiran 5. <i>Outlet Sweet Sundae Ice Cream</i>	83
Lampiran 6. Dokumentasi kerja praktik.....	84