

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGAMATAN PENGEMASAN KERIPIK SINGKONG di PT.
MIRASA FOOD INDUSTRY,
KAB. MAGELANG, PROV. JAWA TENGAH.**



Disusun oleh :

Devi Anggraeni

(1900033071)

**PROGRAM SUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JANUARI 2022**

HALAMAN PENGESAHAN
PENGAMATAN PENGEMASAN KERIPIK SINGKONG di PT. MIRASA
FOOD INDUSTRY, KAB. MAGELANG, PROV. JAWA TENGAH.
2021

Disusun oleh:

Devi Anggraeni
(1900033071)

Yogyakarta, 5 Februari 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

Type text here

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Devi Anggraeni

NIM : 1900033071

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Fakultas Teknologi Industri

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, Salinan, duplikasi dari laporan kerja praktik yangtelah dipergunakan untuk mendapatkan gelar sarjana Teknologi Pangan baik di lingkungan Universitas Ahmad Dahlan maupun di perguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia mendapatkan sanksi jika pernyataan diatas tidak benar.

Yogyakarta, 26 Januari 2021

Pembuat Pernyataan,

Devi Anggraeni

(1900033071)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmat, ridha, dan karunia-Nya laporan Kerja Praktik (KP) ini dapat diselesaikan tepat waktu. Shalawat serta salam tak lupa kami haturkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan cahaya dan selalu menjadi suri tauladan berakhlakul karimah kepada umat manusia. Semoga kita semua mendapatkan syafaatnya beliau di Yaumul Akhir kelak, Aamiin Yarabbalalamin.

Laporan kegiatan kerja praktik ini merupakan bentuk pertanggungjawaban tertulis atas terlaksananya kegiatan kerja praktik dan untuk melaporkan segala sesuatu yang ada kaitannya dengan dunia kerja di PT. Mirasa Food Industry. Kegiatan kerja praktik ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Oktober sampai dengan 11 November 2021. Kerja praktik ini merupakan tahapan yang harus dijalani mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dengan tujuan untuk mengetahui kegiatan di lingkungan kerja dan mengaplikasikan ilmu-ilmu pengetahuan yang didapatkan dari perkuliahan di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Kelancaran kegiatan kerja praktik ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada segenap pihak yang telah membantu:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kemudahan sehingga laporan kerja praktik ini dapat terselesaikan
2. Kedua Orang Tua yang telah memberikan semangat dan dorongan baik dari segi moril maupun materiil
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc selaku dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan bantuan baik masukan maupun saran dalam pelaksanaan KP dan penyusunan laporan ini
5. Bapak Hari Haryadi, S.Pt., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik

1. Bapak Direktur Muslich yang telah menerima dan membimbing kami selama kerja praktik berlangsung
2. Ibu Mei selaku HRD dan pembimbing lapangan yang telah membantu, memberikan dukungan serta memberikan saran selama pelaksanaan kerja praktik berlangsung
3. Mas Angga, Mas Giyanto, Mas Sony, Kak kurnia, Kak isti, Lukman dan seluruh karyawan yang telah memberikan arahan, dukungan dan informasi selama pelaksanaan kerja praktik berlangsung
4. Dita Pertama Putriani selaku partner selama kerja praktik berlangsung

Karena kebaikan semua pihak yang telah penulis sebutkan tadi maka penulis bisa menyelesaikan laporan magang ini dengan sebaik-baiknya. Laporan magang ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Sekali lagi terima kasih. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Yogyakarta, 26 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB 1	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Visi Misi.....	2
1.1.3. Stuktur Organisasi.....	3
1.2. Proses Produksi.....	10
1.2.1. Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Produk Akhir	10
1.2.2. Proses Produksi : diagram alir	16
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	24
1.2.4. Sarana dan Prasarana.	33
1.2.5. Tata Letak Fasilitas (<i>Layout</i>).....	35
BAB II.....	38
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	38
PENGAMATAN PENGEMASAN KERIPIK SINGKONG di PT. MIRASA FOOD INDUSTRY KAB. MAGELANG, PROV. JAWA TENGAH.	38
2.1. Latar belakang	38
2.2. Rumusan Masalah	39
2.3. Tujuan Penelitian	39
2.4. Metode Pemecahan Masalah	40

1.2.4.	Waktu dan Tempat	40
1.2.5.	Metode Pengumpulan Data.....	40
2.5.	Metode Analisis Pemecahan Masalah.....	41
2.6.	Kesimpulan.....	43
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Pembagian Jumlah Karyawan PT. Mirasa Food Industry.	8
Tabel 1. 2. Standar Mutu Keripik Singkong PT. Mirasa Food Industry.	15
Tabel 1. 3. Standar Presentase Pengujian Kadar Defect (cacat) keripik singkong di PT. Mirasa Food Industry.	15
Tabel 1. 4. Sarana dan Prasarana PT. Mirasa Food Industry.	33
Tabel 2. 1. Hasil Perbandingan Kemasan PT. Mirasa Food Industry dengan BPOM No. 31 tahun 2018.	42
Tabel 2. 2. Data Produksi PT. Mirasa Food Industry.	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Struktur Organisasi PT. Mirasa Food Industry.....	4
Gambar 1. 2. Singkong.....	11
Gambar 1. 3. Minyak Kelapa Sawit.....	12
Gambar 1. 4. Penyedap Rasa.....	12
Gambar 1. 5. Garam.....	13
Gambar 1. 6. Kemasan Jumbo (200 dan 150 gram).....	14
Gambar 1. 7. Kemasan Ping-ping dan Maksi.....	15
Gambar 1. 8. Proses Pengupasan Singkong.....	17
Gambar 1. 9. Mesin Cuci Ubi Tipe Rotary.....	17
Gambar 1. 10. Alat Perajang/Pengiris Singkong.....	18
Gambar 1. 11. Alat Penggorengan (Wajan).....	19
Gambar 1. 12. Mesin Spinner (Pengering Minyak).....	19
Gambar 1. 13. Proses Produksi Keripik Singkong dari Penerimaan Bahan Baku hingga Sortir.....	22
Gambar 1. 14. Proses Produksi Keripik Singkong dari Sortir hingga Pendistribusian... 23	
Gambar 1. 15. Neraca Digital Lantai.....	24
Gambar 1. 16. Neraca Duduk.....	25
Gambar 1. 17. Neraca Digital.....	25
Gambar 1. 18. Hand Pallet.....	26
Gambar 1. 19. Pallet.....	26
Gambar 1. 20. Keranjang Plastik.....	27
Gambar 1. 21. Pisau Kupas.....	27
Gambar 1. 22. Mesin Cuci Ubi Tipe Rotary.....	28
Gambar 1. 23. Alat Pemasak (Wajan).....	28
Gambar 1. 24. Alat Pengering Minyak (Spinner).....	29
Gambar 1. 25. Conveyyor.....	29
Gambar 1. 26. Mesin Metal Detector.....	30
Gambar 1. 27. Mesin Giling/Pengaduk Bumbu.....	30
Gambar 1. 28. Mesin Pengemasan Otomatis (Mesin Vertikal Packaging Machine).....	31
Gambar 1. 29. Alat Penguku Kadar Air.....	32

Gambar 1. 30. Alat Pres Plastik.....	32
Gambar 1. 31. Layout PT. Mirasa Food Industry.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik di PT. Mirasa Food Industry.....	47
Lampiran 1. 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.	49
Lampiran 1. 3. Keterangan Penyelesain Kerja Praktik.	50
Lampiran 1. 4. Desain Kemasan Tampak Depan.	51
Lampiran 1. 5. Desain Kemasan Tampak Belakang.....	52
Lampiran 1. 6. Sertifikat Pelaksaan Kerja Praktik.....	53

RINGKASAN

PENGAMATAN PENGEMASAN KERIPIK SINGKONG di PT.MIRASA FOOD INDUSTRY, KAB. MEGELANG, PROV. JAWA TENGAH

Oleh :

Devi Anggraeni

Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Industry

Universitas Ahmad Dahlan

PT. Mirasa Food Industry adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pangan olahan, yaitu keripik singkong. Keripik adalah makanan ringan berupa irisan tipis yang sangat populer di masyarakat, karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan, dan tersedia dalam aneka rasa. Tujuan dari laporan dengan judul “Pengamatan Pengemasan Keripik Singkong di PT. Mirasa Food Industry Kab. Magelang, Prov. Jawa tengah” ini untuk menganalisis atau mengecek apakah kemasan yang digunakan oleh PT. Mirasa Food Industry telah sesuai dengan peraturan pemerintah tentang kemasan pangan olahan, serta mengetahui perbedaan pengemasan manual dan otomatis yang ada di PT. Mirasa Food Industry. Pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan 4 (empat) metode yaitu : observasi, wawancara, praktik kerja langsung, dan studi pustaka.

Hasil pengamatan di PT. Mirasa Food Industry adalah kemasan yang dimiliki oleh PT. Mirasa Food Industry telah sesuai dengan peraturan pemerintah tentang kemasan pangan olahan dan perbedaan pengemasan otomatis dan manual yaitu ada di waktu yang dibutuhkan. Pengemasan otomatis lebih cepat dalam memenuhi target produksi, sedangkan pengemasan manual membutuhkan waktu yang lebih lama.

Kata kunci : Label, pengemasan, plastik *polypropylene*, singkong,

BAB 1

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1. Profil Perusahaan

1.1.1. Sejarah Perusahaan

PT. Mirasa Food Industry adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang makanan olahan, yaitu keripik singkong. Keripik singkong Mirasa Food Industry yang belakangan dikenal dengan Keripik Singkong Cap Payung. Perusahaan ini didirikan pada hari Senin, 26 Februari 1979 di daerah Tanjung Duren Jakarta. Pada 1983 perusahaan yang didirikan Bapak Muslich ini pindah ke Kosambi Cengkareng Jakarta, seiring dengan kemajuan yang dicapai, maka sejak 2 Agustus 1993 perusahaan membangun tempat produksi baru di wilayah Magelang.

Tahun 1994 menjalin mitra dengan petani-petani singkong wilayah sekitar Magelang dan Kedu. PT. Mirasa Food Industry suatu perusahaan yang bergerak di industri makanan ringan mengembang salah satu misinya yakni untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan menciptakan produk-produk dan pelayanan yang berkualitas sesuai dengan harapan yang diinginkan konsumen di dalam maupun luar negeri. Berangkat dari keseriusan seorang pemilik sekaligus pengelola perusahaan dalam menggeluti dunia keripik singkong sehingga, tahun 2002 dianugerahi Penghargaan Bupati Magelang di bidang Perindustrian “Sebagai Pengusaha Keripik Singkong dan Pelopor Ekspor Industri Kecil Makanan”. Sejak tahun 1988 PT. Mirasa Food Industry merambah ke pasar internasional hingga sekarang. Pada tahun 2006 hingga sekarang PT. Mirasa Food Industry menjalin Kerjasama dengan perusahaan multinasional di Indonesia, yakni Indofood Fritolay Makmur.

1.1.2. Visi Misi

a. Visi

1. PT. Mirasa Food Industry berupaya untuk menjadi perusahaan industry makanan yang berorientasi masa depan, terkemuka dan terpercaya di Asia Tenggara, inovatif, professional dalam pengelolaan dan proaktif terhadap perubahan zaman dan bercita rasa.
2. Peningkatan kualitas dan pengembangan pengetahuan atau wawasan SDM karyawan seutuhnya lahir dan batin dan bertumpu pada orientasi dunia akhirat, sehingga mempunyai keunggulan kompetitif dan karyawan menaruh kepercayaan, hormat serta bangga pada perusahaannya.
3. Menguasai pangsa pasar domestik dan dunia.

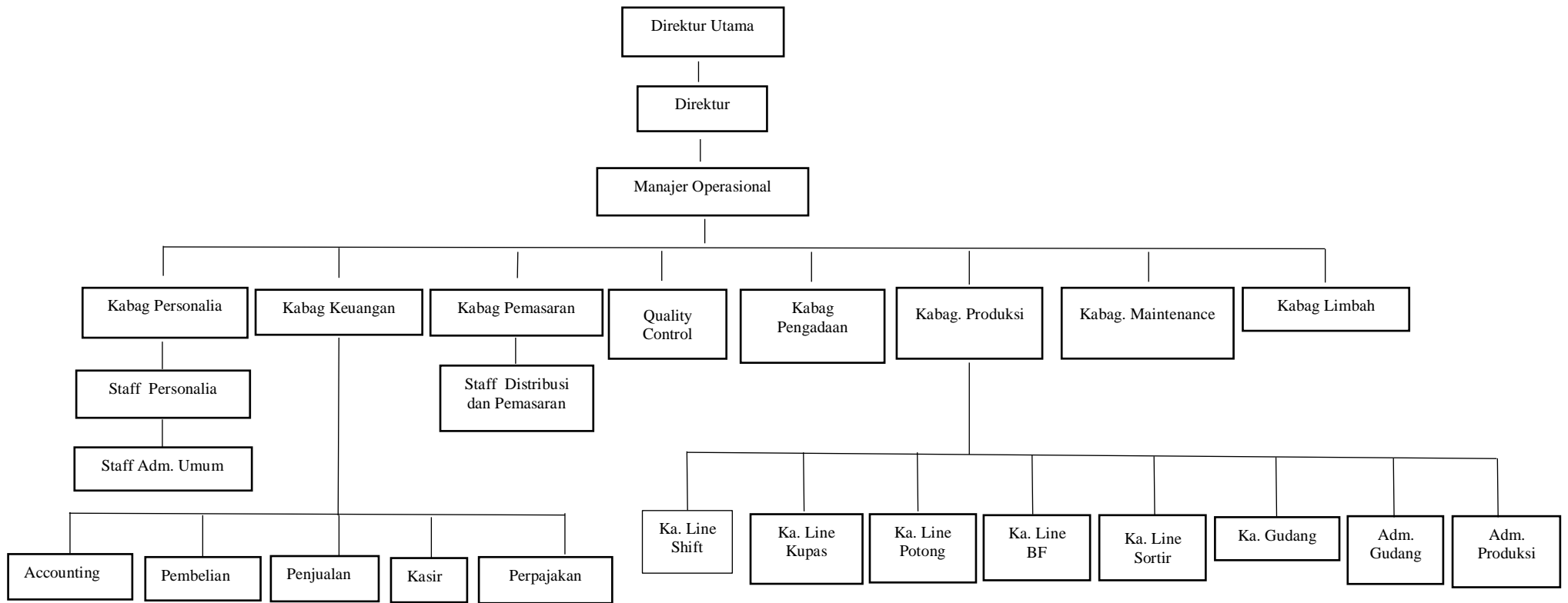
b. Misi

1. Memberikan kepuasan dan kemudahan kepada pelanggan melalui pelayanan yang berempati, ramah, cepat, akurat, dan sempurna.
2. Menghasilkan produk yang halal dan higienis, berkualitas up date, kompetitif dengan harga bersaing, serta image dancita rasa yang tinggi.
3. Memberikan imbalan yang adil kepada karyawan sesuai dengan tingkat atau jenis jabatan dan sumbangsihnya bagi kemajuan perusahaan.
4. Meningkatkan kualitas karyawan dengan etos kerja yang tinggi, kinerja yang baik, pengetahuan, ketrampilan dan moralitas yang tinggi, kritis penuh inisiatif dan tanggung jawab, mempunyai motivasi berprestasi yang tinggi dan berwawasan global.
5. Melakukan usaha industri makanan sesuai dengan kaidah ekonomi yang sehat, beretika dan moralitas yang tinggi, taat hukum, professional dengan manajemen yang efisien, efektif dan kompetitif.

6. Menciptakan laba dan meningkatkan pendapatan agar perusahaan dapat berkembang dan survival dalam persaingan sehingga dapat menciptakan lapangan kerja yang seluas-luasnya.
7. Memberikan nilai tambah yang optimal bagi konsumen, karyawan, pemegang saham, masyarakat dan mitra kerja, pemerintah serta peduli lingkungan.
8. Menciptakan keharmonisan, komunikasi yang bermakna diantara karyawan, karyawan dengan pimpinan, karyawan dengan mesin, karyawan dengan pekerja, perusahaan dengan lingkungan sosial dan pemerintah, utamanya dengan konsumen.

1.1.3. Stuktur Organisasi

Struktur organisasi menggambarkan tanggung jawab bagi masing- masing posisi jabatan dan hubungan antara posisi-posisi tersebut. Struktur organisasi yang ada pada PT Mirasa Food Industry termasuk dalam struktur organisasi divisi. Pada gambar 1.1. adalah stuktur organisasi tahun 2021 PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 1. Struktur Organisasi PT. Mirasa Food Industry.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

PT. Mirasa Food Industry, pimpinan tertinggi adalah direktur utama, dibawah ini adalah tugas dari masing masing kepala bagian, yaitu :

- a. Direktur Utama
 - Bertanggung jawab atas semua pengambilan keputusan mengenai keadaan pabrik
- b. Direktur
 - Bertanggung jawab atas semua keadaan atau kejadian yang ada di pabrik, serta bertanggung jawab kepada direktur utama.
- c. Manajener Operasional
 - Memberikan petunjuk kepada bawahan serta mengawasi pekerja dari masing masing bagian.
 - Bertanggung jawab kepada direktur atas semua kesalahan kepala bagian yang ada dibawahnya.
- d. Kepala Bagian Personalia
 - Bertanggung jawab atas penerimaan karyawan baru, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional
 1. Staff Personalia
 - Bertanggung jawab dan membantu pekerjaan kepala bagian personalia
 2. Staff Adm Umum
 - Bertanggung jawab mengenai adminitrasi penerimaan karyawan baru, serta bertanggung jawab kepada kepala bagian personalia.
- e. Kepala Bagian Keuangan
 - Bertanggung jawab atas mengenai semua laporan pengeluaran dan pendapatan perusahaan, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional.
 1. Bagian Accounting
 - Bertanggung jawab membuat pembukuan keuangan perusahaan, serta bertanggung jawab kepada kepala

bagian keuangan.

2. Bagian Penjualan

Bertanggung jawab mengenai pembukuan dan transaksi penjualan produk, serta bertanggung jawab kepada kepala bagian keuangan.

3. Bagian Pembelian

Bertanggung jawab mengenai pembukuan dan transaksi pembelian produk, serta bertanggung jawab kepada kepala bagian keuangan.

4. Kasir

Bertanggung jawab mengenai penerimaan pembayaran, mengurus struk pembayaran dan penjualan, serta bertanggung jawab kepada kepala bagian keuangan.

f. Kepala Bagian Pemasaran

- Bertanggung jawab mengenai pemasaran produk perusahaan, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional.

1. Staff Distribusi dan Pemasaran

Bertanggung jawab membantu tugas kepala bagian pemasaran mengenai distribusi dan pemasaran produk.

g. Quality Control

- Bertanggung jawab mengenai menguji produk dari segi kualitas dan kuantitas selama proses produksi hingga pendistribusian, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional.

h. Kepala Bagian Pengadaan

- Bertanggung jawab mengenai seluruh bagian pengadaan, dari bahan produksi hingga peralatan yang dibutuhkan di perusahaan, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional.

i. Kepala Bagian Produksi

- Bertanggung jawab mengenai pengawasan pelaksanaan proses produksi, mulai dari bahan baku sampai menjadi barang jadi.

1. Kepala Shift

Bertanggung jawab pengatur jam kerja setiap karyawan perusahaan

2. Kepala Line Kupas

Bertanggung jawab mengenai proses kupas bahan baku.

3. Kepala Line Potong

Bertanggung jawab mengenai proses pengirisan dan ketebalan bahan baku.

4. Kepala Line *Bath Friyer* (BF)

Bertanggung jawab mengenai proses penggorengan keripik singkong.

5. Kepala Line Sortir

Bertanggung jawab mengenai kualitas keripik singkong yang akan dipasarkan.

6. Kepala Gudang

Bertanggung jawab mengenai semua kejadian atau kerusakan produk yang berada digudang.

7. Administrasi Gudang

Bertanggung jawab atas administrasi atau transaksi untuk bagian gudang.

8. Administrasi Produksi

Bertanggung jawab atas mengenai administrasi seluruh bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi.

j. Kepala Bagian Maintenance

- Bertanggung jawab mengenai pemeliharaan mesin dan peralatan yang digunakan di perusahaan, serta bertanggung jawab kepada manajer operasional.

k. Kepala Bagian Limbah

- Bertanggung jawab mengenai proses pengolahan air limbah dari proses produksi.

1. Ketenagakerjaan

a. Karyawan

PT. Mirasa Food Industry yang berlokasi di Magelang ini memiliki ± 231 karyawan yang rata – rata penduduk asli daerah dan latar belakang pendidikan lulusan SMA/MA/SMK/S1. PT. Mirasa Food Industry memiliki karyawan yang terbagi menjadi dua jenis karyawan. Pertama karyawan yang bekerja di bagian office, merupakan karyawan yang bekerja dalam bidang administrasi perusahaan, desain kemasan produk, keuangan perusahaan, serta pemasaran produk. Kedua yaitu karyawan yang bekerja khusus diruang produksi, seperti penggorengan, pengupasan, penyortiran, *quality control*, pengemasan, pengolahan limbah serta pendistribusian. Pembagian jumlah tenaga kerja yang ada di PT. Mirasa Food Industry adalah sebagai berikut seperti pada tabel 1.1. dibawah.

Tabel 1. 1. Pembagian Jumlah Karyawan PT. Mirasa Food Industry.

Bagian	Perempuan	Laki - laki	Jumlah
Staf	5	5	10
Produksi	65	68	133
Marketing dan sopir	1	8	9
Security	-	7	7
Maintenance dan ipal	-	7	7
Pengawas	-	1	1
Kupas	60	-	60
Bongkar	-	4	4
Total	131	100	231

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

b. Jam Kerja

Jam kerja di PT. Mirasa Food Industry dibedakan berdasarkan posisi karyawan. Berikut pembagian jam kerja PT. Mirasa Food Industry.

1. *Non-Shift*

Jam kerja *non-shift* yang ditetapkan di PT. Mirasa Food Industry yang berlaku pada karyawan yang bekerja dibagian kantor, seperti HRD beserta jajaran staffnya. Jam kerja *non-shift* ini dimulai pada pukul 07.00-15.00 WIB dengan waktu istirahat selama 1 jam yaitu pukul 12.00-13.00 WIB (PT. Mirasa Food Industry, 2021).

2. *Shift*

Jam kerja *shift* yang ditetapkan di PT. Mirasa Food Industry yang berlaku pada karyawan dibagian produksi beserta jajaran stafnya, bagian *quality control*, pengadaan, *maintenance*, pengemasan, pendistribusian dan pengolahan air limbah. Jam kerja *shift* tersebut dimulai dari pukul 07.00 – 15.00 WIB dengan waktu istirahat selama 1 jam yaitu pukul 12.00 – 13.00 WIB untuk *shift* 1 Sedangkan, untuk *shift* 2 dimulai pukul 15.00 – 23.00 dengan 1 jam waktu istirahat, yaitu pada pukul 18.00 – 19.00 WIB. Hari kerja diberlakukan sistem kerja selama 6 hari/minggu, yaitu dari hari senin sampai dengan sabtu. Pertukaran *shift* dilakukan setiap satu minggu sekali (PT. Mirasa Food Industry, 2021).

c. Lembur

Pelaksanaan jam lembur dilakukan dalam kondisi tertentu, misalnya ketika ada permintaan lebih dari konsumen, sehingga harus segera melakukan produksi. Selain itu, mengejar target produksi mingguan dikarenakan bahan baku yang sempat ditolak sehingga terjadi keterlambatan dan harus kembali mengejar target

produksi yang sudah ditetapkan (PT. Mirasa Food Industry, 2021).

d. Sistem Penggajian

Sistem pemberian gaji yang digunakan PT. Mirasa Food Industri dilakukan seminggu sekali. Cara pembagiannya yaitu pengambilan secara tunai dibagian keuangan kantor. Pemberian upah tersebut telah disesuaikan mengikuti standar pengupahan yang terdapat pada Undang-Undang Ketenagakerjaan, yaitu Upah Minimum Regional (UMR) di daerah Magelang, Jawa Tengah (tidak termasuk upah lembur). Selain itu, setiap satu bulan sekali setiap hari jumat karyawan diberikan uang satu hari kerja dengan istilah jumat berkah. Karena kesejahteraan umum bagi karyawan pabrik merupakan hal yang sangat penting (PT. Mirasa Food Industry, 2021).

1.2. Proses Produksi

1.2.1. Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Produk Akhir

1.2.1.1. Bahan Baku

Bahan baku merupakan faktor penting untuk menunjang berlangsungnya proses produksi yang akan menjadi bagian dari produk jadi (Wibowo, 2014).

a. Singkong

Singkong menurut Emil salim (2011), adalah salah satu komoditas pertanian yang telah banyak diolah menjadi berbagai produk. Singkong secara taksonomi diklasifikasi sebagai berikut :

Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Malpighiales
Suku	: Euphorbiaceae
Subsuku	: Crotonoideae
Tribe	: Manihoteae
Marga	: Mannihot
Spesies	: M. esculenta

Sedangkan singkong varietas ketan memiliki diameter batang 4-5 cm, rasa umbi tidak pahit, tekstur tempuk, serta mudah untuk ditanam Kembali. Singkong Ketan memiliki produktivitas tinggi karena tanpa perawatan saja dapat menghasilkan produksi 5-7 kg umbi per batang tanaman. Umbi untuk bahan keripik singkong dipanen pada umur 6-7 bulan pasca tanam. Pada gambar 1.2. adalah singkong yang digunakan PT. Mirasa Food Industry. (PT. Melatih Putra Jaya, 2022)



Gambar 1. 2. Singkong.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

b. Minyak Kelapa Sawit

Minyak sawit memiliki kandungan kadar asam lemak jenuh yang tinggi. Minyak sawit berwujud setengah padat pada suhu ruang dan mempunyai beberapa jenis lemak jenuh yaitu asam miristat, asam stearate, dan asam palmitat (Cottrell,1991). Karakteristik minyak sawit sesuai SNI 01-2901-2006 adalah warna kuning jingga hingga jingga kemerahan, kadar asam lemak bebas maks 0,5%, kadar kotoran 0,5% dan kadar air 0,5%. Minyak kelapa sawit yang digunakan PT. Mirasa Food Industry dapat dilihat pada gambar 1.3. dibawah ini.



Gambar 1. 3. Minyak Kelapa Sawit.

(Sumber : Saka.co.id, 2021)

1.2.1.2. Bahan Tambahan

Bahan tambahan merupakan bahan bahan yang dibutuhkan guna menyelesaikan suatu produk, dan ikut dalam proses produksinya tetapi pemakaiannya relatif sedikit.

a. Penyedap Rasa

Rangkuti et al., (2012), garam natrium dari asam glutamat (*Glutamic acid*) atau yang sering kita kenal dengan sebutan MSG (*Monosodium glutamate*). *Mononatrium glutamate* di seluruh dunia digunakan sebagai penambah rasa pada makanan, karena penambahan *mononatrium glutamate* akan membuat rasa makanan menjadi lebih lezat. MSG yang digunakan PT. Mirasa Food Industry dapat dilihat pada gambar 1.4. dibawah ini.



Gambar 1. 4. Penyedap Rasa.

(Sumber : Bookingdokter.com, 2021)

b. Garam

Garam merupakan suatu senyawa kimia, penyusun utama garam ialah natrium klorida dan didalamnya juga terdapat unsur lain, seperti magnesium, kalsium, besi, dan kalium dengan bahan tambahan atau tanpa bahan tambahan iodium (UU No.7, 2016). Garam mempunyai sifat/karakteristik higroskopis yang berarti mudah menyerap air dan titik lebur pada tingkat suhu 801°C , sehingga dapat mengawetkan makanan. Garam juga sebagai pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia. Secara fisik, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar NaCl ($> 80\%$) serta senyawa lainnya seperti CaSO_4 , MgSO_4 , MgCl_2 , dan lain-lain (Marihati dan Muryati, 2008). Garam yang digunakan PT. Mirasa Food Industry dapat dilihat pada gambar 1.5. dibawah ini.



Gambar 1. 5. Garam.

(Sumber : Cnnindoneisa.com, 2021)

1.2.1.3. Produk akhir

Produk akhir adalah produk yang telah melalui seluruh tahapan proses pengolahan dari bahan baku hingga proses pengemasan. Produk akhir yang dihasilkan oleh PT. Mirasa Food Industry terdapat 4 macam, yaitu : kemasan jumbo 200 gram dipasarkan ke pasar lokal (seluruh Indonesia), kemasan ekspor 150

gram dikirim kepasar internasional (Belanda, Germany, Qatar, dan Jeddah), sedangkan kemasan ping-ping 12 gram dan kemasan maksi 12 gram ditargetkan/dipasarkan untuk golongan masyarakat menengah kebawah di Indonesia seperti agen pasar tradisional, warung kecil, dan pedagang asongan. Pada gambar 1.6. merupakan kemasan jumbo 200 dan 150 gram dan gambar 1.7. merupakan kemasan ping-ping dan maksi di PT. Mirasa Food Industry. PT. Mirasa Food Industry memiliki standar operasional perusahaan (SOP) dalam proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong, sehingga mendapatkan hasil yang berkualitas. Table 1.2. merupakan standar mutu keripik singkong PT. Mirasa Food Industry. Tabel 1.3. merupakan standar presentase pengujian kadar *defect* (cacat) keripik singkong di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 6. Kemasan Jumbo (200 dan 150 gram).

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 7. Kemasan Ping-ping dan Maksi.

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

Tabel 1. 2. Standar Mutu Keripik Singkong PT. Mirasa Food Industry.

NO.	Nama Uji	Nilai
1.	Ketebalan Keripik Singkong	0.98-1.12 mm
2.	Presentase Kadar Air	Kurang dari 1,40%
3.	Kadar Asam Lemak Minyak Sawit	0,0600%
4.	Warna	Putih kekuningan
5.	Aroma	Tidak bau (bau pati)
6.	Rasa	Tidak pahit

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

Tabel 1. 3. Standar Presentase Pengujian Kadar Defect (cacat) keripik singkong di PT. Mirasa Food Industry.

No.	Nama Ukuran	% per 1 kg
1.	Hancur	10%
2.	Mbeling	10%
3.	Lipat	10%
4.	Lengket	4%

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.2.2. Proses Produksi : diagram alir

1. Penerimaan Bahan Baku

Tahap pertama proses produksi tidak dimulai bila bahan baku tidak ada. Bahan baku di PT. Mirasa Food Industry yaitu singkong atau ubi kayu dan minyak kelapa sawit. Penerimaan bahan baku merupakan proses tahapan awal dari sebuah proses produksi. PT Mirasa Food Industry menerima sumber bahan baku singkong produksi dari supplier atau petani singkong.

Tahap kedua dimulai dengan pengecekan terhadap setiap bahan baku yang masuk. Pertama bahan baku singkong, dilakukan pengecekan CoA (*Certificate of Analysis*) yang dimiliki oleh supplier atau petani . Parameter pengecekan meliputi nama supplier, asal bahan baku, waktu penerimaan bahan baku, no kendaraan, jumlah singkong, tanggal panen. Proses selanjutnya, singkong dilakukan pengecekan organoleptik secara manual oleh bapak penanggung jawab persediaan bahan baku. Parameter pengecekan meliputi aroma, rasa dan bau.

Pengecekan bahan baku minyak kepala sawit dilakukan oleh bagian *Quality Control* (QC). PT. Mirasa Food Industry, yaitu menguji *Free Fatty Acid* (FFA), standar kadar *free fatty acid* perusahaan yaitu kurang dari 0.0600%. Proses selanjutnya, singkong ditimbang sebanyak 7 kg untuk dilakukan analisis mutu keripik singkong.

2. Pengupasan

Singkong yang telah lulus uji penerimaan bahan baku dilakukan pengupasan secara manual. Setiap 4 pekerja (1 kelompok) diharuskan untuk mengupas 20 kg/hari singkong mentah. Proses pengupasan bertujuan untuk memisahkan kulit ari dengan daging atau buah singkong dan membuang ujung atas dan bawah singkong. Gambar 1.8. adalah proses pengupasan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 8. Proses Pengupasan Singkong.
(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

3. Pencucian

Daging atau buah singkong yang telah bersih dari kulit ari, dibersihkan dengan menggunakan mesin cuci ubi tipe rotary. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan atau membuang kotoran menempel pada daging atau buah singkong. Proses pencucian dilakukan sekitar kurang lebih 7 menit/130 kg singkong. Gambar 1.9. adalah mesin cuci ubi rotary yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 9. Mesin Cuci Ubi Tipe Rotary.
(Sumber : Id.hnmiracle.org)

4. Pengtirisan dan Pengirisan

Singkong yang telah bersih diletakan pada keranjang plastik agar air dan singkong terpisah, dan selanjutnya

dipotong sesuai dengan standar ketebalan keripik singkong di PT. Mirasa Food Industry, yaitu 0.98-1.12 mm. Gambar 1.10. adalah alat perajang yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 10. Alat Perajang/Pengiris Singkong.
(Sumber : Maksindo.co, 2021)

5. Penimbangan

Keripik singkong ditimbang terlebih dahulu, sebelum dimasukan ke dalam penggorengan atau alat pemasak. Proses penimbangan dilakukan dengan menggunakan necara digital lantai, keripik singkong mentah ditimbang sekitar 7 kg.

6. Penggorengan

Penggorengan keripik singkong dilakukan secara otomatis dengan waktu 2 menit dengan suhu sekitar 160-180°C. Selama proses penggorengan berlangsung diberikan campuran cairan garam dan penyedap rasa. Gambar 1.11. adalah alat pemasak (wajan) yang digunakan PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 11. Alat Penggorengan (Wajan).
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

7. Pengeringan

Pengeringan dilakukan selama 1 menit menggunakan mesin spinner. Tujuan dari pengeringan adalah untuk mengurangi kadar minyak yang ada di keripik singkong. Gambar 1.12. adalah mesin spinner (pengering minyak) yang digunakan PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 12. Mesin Spinner (Pengering Minyak).
(Sumber : Maksindo.com, 2021)

8. Sortir dan Metals Detektor

Pada tahap ini keripik singkong yang tidak sesuai dengan standar perusahaan dipisahkan. Standar perusahaan yaitu keripik tidak transparan, tidak lipat, tidak lengket, tidak hancur, dan warna keripik singkong harus putih kekuningan. Selanjutnya dilakukan pengecekan logam, agar keripik singkong aman saat dikonsumsi oleh pelanggan atau konsumen.

9. Pemberian Bumbu/Rasa

Pemberian bumbu pada keripik singkong berukuran 200 dan 150 gr dilakukan setelah lulus meja sortir dilakukan secara manual, sedangkan untuk kemasan ping ping dan maksi diberikan bumbu/rasa menggunakan mesin pengaduk bumbu. Pemberian bumbu dilakukan untuk menambah cita rasa keripik singkong.

10. Penimbangan dan Pengemasan

Keripik singkong kemasan jumbo (200 dan 150 gram) ditimbang menggunakan neraca duduk. Proses selanjutnya, dikemas dengan plastik berukuran 200 dan 150 gram. Sedangkan keripik singkong kemasan ping-ping dan maksi tidak dilakukan penimbangan terlebih dahulu dikarenakan langsung dimasukkan kedalam mesin *packaging*.

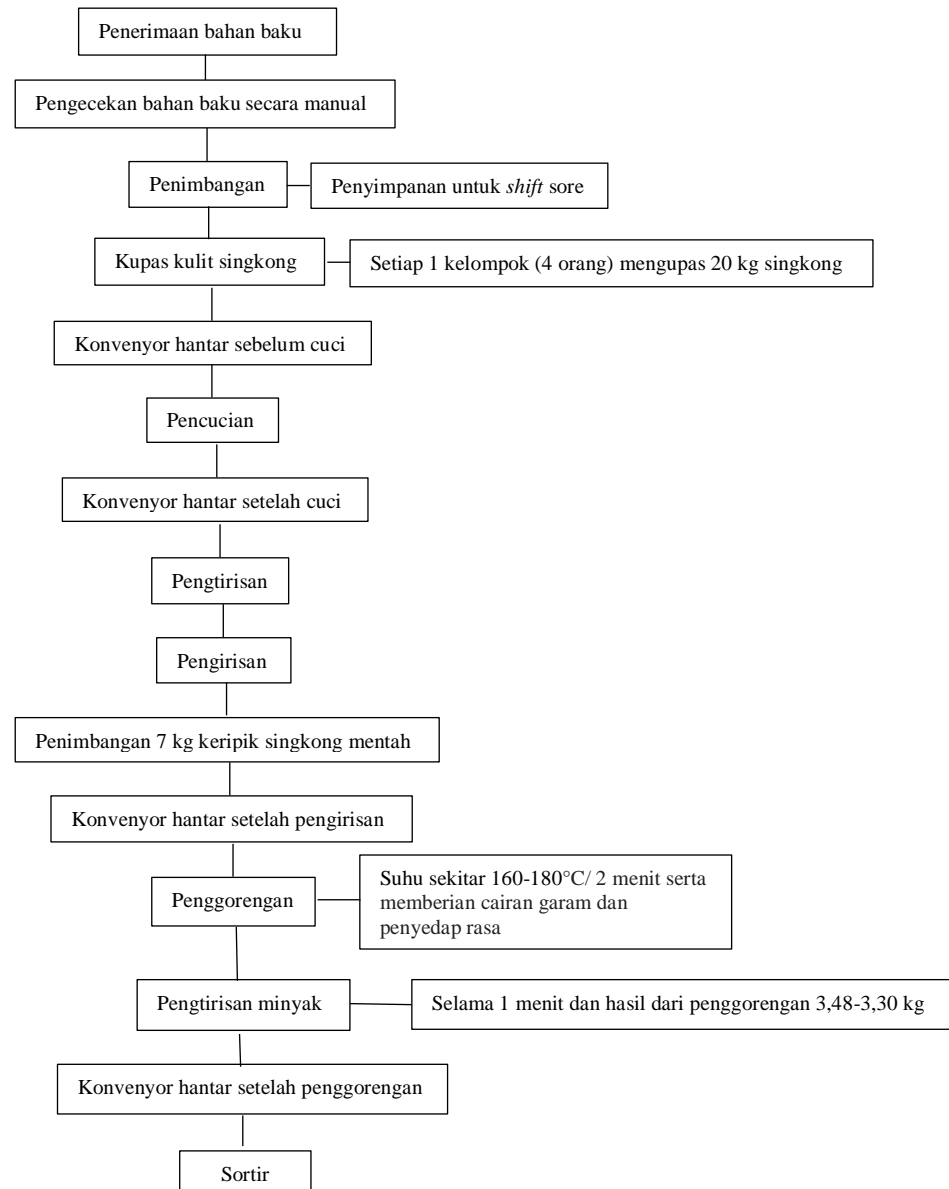
11. Pengemasan Dua

Proses pengemasan dua untuk semua produk PT. Mirasa Food Industry dilakukan secara manual. Kemasan 200 gram dalam 1 karton berisi 16 bungkus, kemasan 150 gram dalam 1 karton berisi 30 bungkus, dan kemasan ping-ping dan maksi 12 gram dalam 1 karton berisi 40 bungkus.

12. Pengudangan dan Pendistribusian

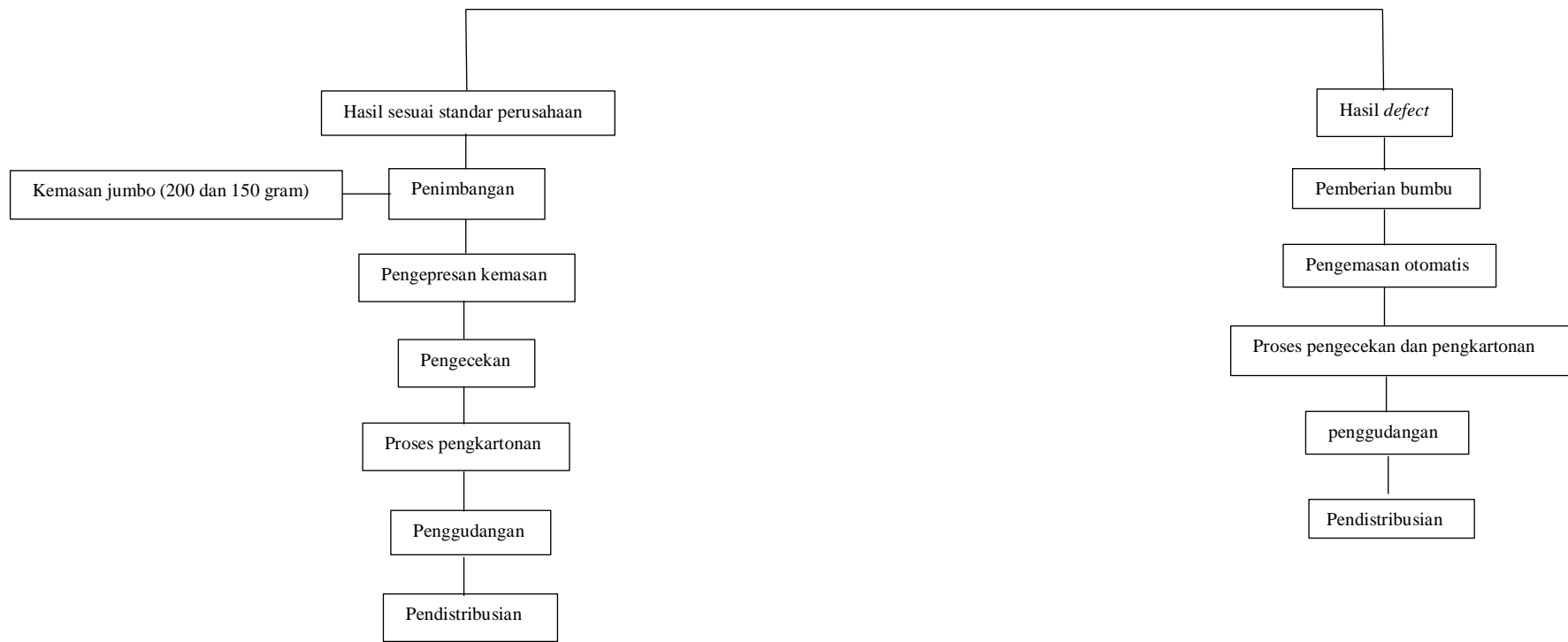
Langkah berikutnya keripik singkong disimpan digudang. Proses pendistribusian dilakukan seminggu sekali ke berbagai daerah di Indonesia seperti Bandung, Jakarta, Semarang, Blitar, Lampung, Pontianak) dan luar negeri (Germany, Belanda, dan Qatar). Proses pengudangan

dilakukan selama seminggu untuk mengetahui kerusakan pada kemasan dan keripik singkong. Pada gambar 1.13–1.14. adalah proses pengolahan bahan baku hingga pendistribusian keripik singkong di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 13. Proses Produksi Keripik Singkong dari Penerimaan Bahan Baku hingga Sortir.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)



Gambar 1. 14. . Proses Produksi Keripik Singkong dari Sortir hingga Pendistribusian.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

1.2.3. Mesin dan Peralatan

Adapun mesin dan peralatan yang terdapat pada perusahaan PT. MirasaFood Indsutry adalah sebagai berikut.

1. Neraca Digital Lantai

Neraca digital adalah alat untuk mengukur berat suatu benda secara akurat dan mudah digunakan. Neraca digital lantai ini akan mengukur berat ubi yang masuk setiap hari sesuai jadwal yang sudah ditentukan alat untuk mengukur berat suatu benda secara akurat dan mudah digunakan. Neraca digital lantai ini akan mengukur berat ubi yang masuk setiap hari sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Pada gambar 1.15. merupakan neraca lantai yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 15. Necara Digital Lantai.

(Sumber : PT-altraman.com, 2021)

2. Neraca Duduk

Neraca duduk adalah salah satu alat pengukur berat secara trandisional atau manual. Neraca duduk ini akan mengukur keripik singkong kemasan jumbo, dengan berat 200 dan 150 gram menggunakan kemasan plastik. Pada gambar 1.16. merupakan neraca duduk yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 16. Neraca Duduk.

(Sumber : Facebook.com, 2021)

3. Neraca Digital

Neraca digital adalah alat hitung satuan massa suatu benda dengan teknik digital dan tingkat ketelitian yang cukup tinggi. Neraca ini di PT. Mirasa Food Industry untuk menghitung massa hasil defect keripik singkong per 1 kg. Pada gambar 1.17. adalah neraca digital yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 17. Neraca Digital.

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

4. Hand Pallet

Hand Pallet digunakan untuk memindahkan bahan yang diletakkan di atas pallet. Kapasitas beban yang mampu diangkat oleh hand pallet tersebut, yaitu 2500 kg. Jumlah

hand pallet yang sekitar 5 unit atau lebih. Prinsip kerja dari hand pallet ini, yaitu dengan memanfaatkan pompa hidrolik untuk mengangkat bahan. Pada gambar 1.18. merupakan hand pallet yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 18. Hand Pallet.

(Sumber : Jpteknik.com, 2021)

5. Pallet

Pallet digunakan untuk alas peletakkan bahan, baik bahan baku maupun bahan yang sudah diproses. Penggunaan pallet dilakukan juga untuk mempermudah Ketika dilakukan perpindahan, karena dapat diangkat menggunakan hand pallet. Pallet yang untuk mempermudah Ketika dilakukan pemindahan, karena dapat diangkat menggunakan hand pallet. Pallet yang digunakan terbuat dari bahan plastik. Pada gambar 1.19. merupakan pallet yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 19. Pallet.

(Sumber : Tokopedia.com, 2021)

6. Keranjang Plastik

Keranjang Plastik digunakan untuk menaruh singkong yang telah di cuci bersih dan singkong hasil pengirisan. PT. Mirasa Food Industry mempunyai jumlah yang cukup banyak. Pada gambar 1.20. merupakan keranjang plastik yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 20. Keranjang Plastik.

(Sumber : Uniq-pack.com, 2021)

7. Pisau Kupas

Pisau kupas digunakan untuk mengupas atau memisahkan kulit ari singkong dengan daging atau buahnya. Pada gambar 1.21. adalah pisau yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 21. Pisau Kupas.

(Sumber : Kompas.com, 2021)

8. Mesin Cuci Ubi Tipe Rotary

Mesin cuci ubi tipe rotary yang ada di PT. Mirasa Food Industry ini merupakan hasil modifikasi dengan kapasitas 150 kg dan digunakan untuk membersihkan singkong dari kotoran (tanah,sampah) dan singkong yang berukuran kecil. Pada gambar 1.22. merupakan mesin cuci ubi tipe rotary yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 22. Mesin Cuci Ubi Tipe Rotary.

(Sumber : Indonesia.alibaba.com, 2021)

9. Alat Pemasak (Wajan)

Alat memasak digunakan untuk proses penggorengan keripik singkong, terdiri dari kompor/tungku, wajan/Loyang, mesin pengatur suhu dan waktu, dan pengaduk. Pada gambar 1.23.merupakan gambar alat pemasak yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 23. Alat Pemasak (Wajan).

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

10. Alat Pengereng Minyak (*Spinner*)

Alat Pengereng Minyak untuk mengurangi kadar air pada keripik singkong. Proses ini dilakukan unutm meningkatkan kualitas produk, lebih tahan lama dan keripik singkong tidak cepat tengik. Proses pengeringan berlangsung selama 1 menit. Pada gambar 1.24. merupakan alat pengereng minyak yangdigunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 24. Alat Pengereng Minyak (*Spinner*).

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

11. *Convenyor*

Conveyor merupakan alat yang digunakan untuk memindahkan bahan. *Conveyor* yang ada di PT. Mirasa Food Industry digunakan untuk memindahkan hasil pencucian ke ruang pengirisan, pengirisan singkong ke dalam ruang penggorengan dan memindahkan hasil gorengan ke rumah afkir/sortir. Pada gambar 1.25 merupakan *conveyor* yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 25. *Convenyor*.

(Sumber : Dnm.co.od, 2021)

12. Mesin *Metal Detector*

Mesin ini menggunakan gelombang electromagnet. Apabila terjadi perubahan gelombang yang tidak sesuai, maka akan di baca sebagai metal yang mengganggu, dan di deteksi adanya metal yang lewat di lubang *metal detector*. Pada gambar 1.26. merupakan mesin *metal detector* yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 26. Mesin Metal Detector

(Sumber : Ecplaza.co, 2021)

13. Mesin Giling/Pengaduk Bumbu

Mesin giling digunakan untuk mencampurkan antara bumbu dan keripik singkong. Pemberian bumbu untuk menambahkan citra rasa keripik singkong. PT. Mirasa Food Industry memiliki 4 mesin pengiling atau pengaduk bumbu/rasa. Pada gambar 1.27. merupakan mesin giling/pengaduk bumbu yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 27. Mesin Giling/Pengaduk Bumbu.

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

14. Mesin Pengemasan Otomatis (Mesin Vertikal *Packaging Machine*)

Mesin Vertikal *Packaging Machine* adalah mesin pengemasan otomatis untuk mengemas olahan pangan, mesin ini bisa pengemas 80 pack/ min. Mesin Vertikal *Packaging Machine* digunakan untuk mengemas kemasan ping-ping dan maks. PT. Mirasa Food Industry memiliki sekitar 10 buah mesin Vertikal *Packaging Machine*. Pada gambar 1.28. merupakan mesin pengemasan yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 28. Mesin Pengemasan Otomatis (Mesin Vertikal *Packaging Machine*)

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

15. Alat Pengukur Kadar Air

Alat pengukur kadar air yang dimiliki PT. Mirasa Food Industry adalah Mettler Toledo HE-73 Moisture Balance , alat ini digunakan untuk menghitung kadar air keripik singkong. PT. Mirasa Food Industry memiliki 2 unit. Pada gambar 1.29. merupakan mesin kadar air yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 29. Alat Penguku Kadar Air.
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

16. Alat Pres Plastik

Alat pres kemasan ini memiliki sistem elektronik pengontrol suhu dan mekanisme transmisi kecepatan standar. Alat pres berfungsi untuk menyegel plastik kemasan produk secara manual dengan mudah dan cepat. PT. Mirasa Food Industry memiliki 5 alat pres plastik. Gambar 1.30. adalah alat pres plastic yang digunakan PT. Mirasa Food Industry.



Gambar 1. 30. Alat Pres Plastik.
(Sumber : Shopee.com, 2021)

1.2.4. Sarana dan Prasarana.

Sarana dan prasarana merupakan fasilitas umum yang digunakan sebagai penunjang utama dalam kelancaran suatu proses sebagai pemenuh kebutuhan dasar manusia dalam lingkup ekonomi dan sosial (Kodoatie, 2005). Sarana dan prasarana dalam perusahaan dapat digunakan oleh karyawan perusahaan atau yang berada di lingkup perusahaan tersebut secara bebas. PT. Mirasa Food Industry memiliki sarana dan prasarana yang dapat digunakan sebagai fasilitas untuk menunjang kelancaran suatu proses produksi. Table 1.4. adalah daftar sarana dan prasarana yang dimiliki oleh PT. Mirasa Food Industry.

Tabel 1. 4. Sarana dan Prasarana PT. Mirasa Food Industry.

Nama	Jumlah	Fungsi
Tempat Parkiran	2	Gedung parkir digunakan sebagai tempat parkir bagi seluruh karyawan maupun staff perusahaan.
Ruang Ganti	2	Ruang ganti dibagi menjadi dua, ruang ganti cewe dan ruang ganti cowo, berfungsi untuk mengganti baju menggunakan seragam serta menggunakan atribut yang telah ditetapkan oleh perusahaan sebelum masuk ke ruang produksi.
Mushallah	1	Sebagai tempat ibadah umat muslim, ruangan ini merupakan ruangan yang tidak cukup luas, sehingga apabila waktu Shalat tiba, para karyawan akan bergantian untuk melaksanakan ibadah Shalat.
Ruang Makan	1	Ruang makan digunakan sebagai tempat makan karyawan dan staff.
Ruang Tunggu	1	Ruang tunggu terletak didepan ruang koantor yang berfungsi sebagai tempat tunggu tamu yang sebelumnya telah

		membuat janji.
Pos Satpam	1	Pos satpam terletak dibagian depan perusahaan yang berfungsi memudahkan satpam untuk mengontrol dan memeriksa orang maupun kendaraan yang akan masuk atau keluar.
Kamar Mandi	2	Dalam setiap kamar mandi, dibagi menjadi dua yaitu kamar mandi/wc untuk pria dan wanita. Setiap kamar mandi/wc pria maupun wanita terdapat kurang lebih 4 bilik atau ruangan kecil. Kamar mandi/wc berfungsi sebagai tempat untuk membuang air kecil atau besar untuk tamu, staff, atau karyawan pabrik.
Kantor	1	Kantor disediakan untuk karyawan bagian office dan management, maupun pemasaran.
Laboratorium	2	Ruang untuk mengecek kadar minyak, ketebalan keripik, kadar air dan defect produk.
Tempat Perbaikan Mesin	1	Ruang untuk memperbaiki segala alat yang rusak atau terdapat gangguan didalam proses produksi.
Ruang Penerimaan dan Pematangan Awal	1	Ruang untuk mendata dan mengecek apakah singkong tersebut layak untuk diterima, pengecekan dilakukan manual, dan sebagai tempat pemotongan/pemisahan kulit singkong dengan daging singkong
Ruang Pengirisan	1	Ruang untuk mengiris singkong menjadi bulat dan tipis sesuai dengan standar perusahaan
Ruang Penggorengan	2	Ruang untuk menggoreng keripik, terdapat dua tempat dikarenakan memiliki jumlah

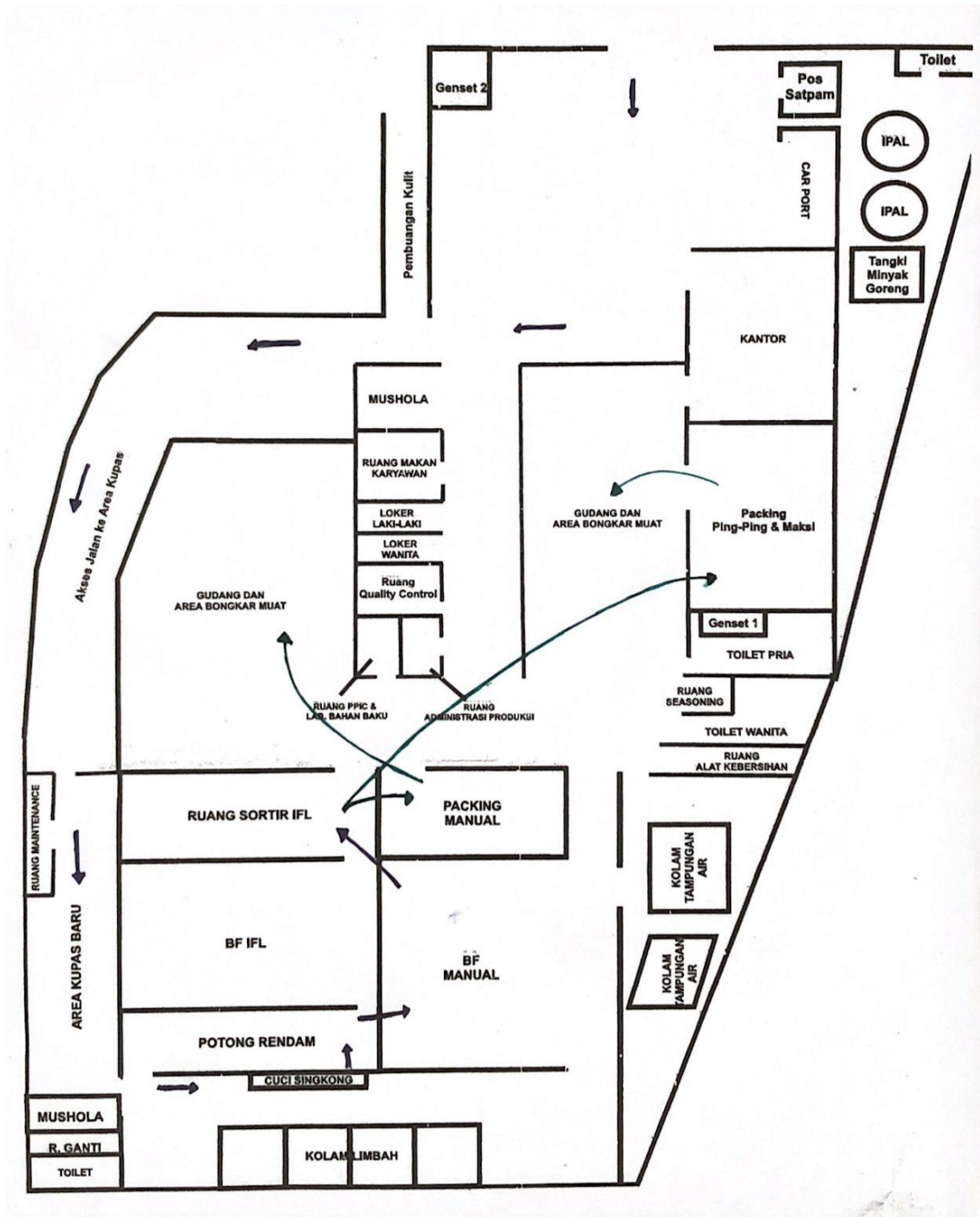
		kompor sekitar 14 buah.
Ruang sortir/Afkir	1	Ruang untuk memilah bagian keripik singkong yang tidak layak untuk dipasarkan yang setelah sesuai dengan standar perusahaan
Ruang Pengemasan	2	Ruang pengemasan dibagi menjadi dua yaitu, ruang pengemasan maual dan menggunakan mesin pengemasan
Ruang Pemberian bumbu	1	Ruang yang berfungsi untuk memberikan bumbu.
Gudang Produk Jadi	2	Ruang penyimpanan produk keripik singkong, kemasan plastik,dan untuk bagian atas digunakan sebagai penyimpanan kardus
Gedung Limbah	1	Gedung Limbah adalah tempat untuk pengelolah air cucian singkong dan ampas singkong
CCTV	>15	CCTV (Closed Circuit Television) merupakan perangkat atau alat yang dipergunakan untuk memantai atau merekam keadaan suatu tempat. CCTV di PT. Mirasa Food Industry dipergunakan sebagai perangkat pelengkap keamanan.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

1.2.5. Tata Letak Fasilitas (*Layout*)

Tata letak fasilitas (*layout*) merupakan salah satu hal penting yang perlu diperhatikan. Tata letak fasilitas berkaitan dengan fasilitas fisik yang dibutuhkan untuk menunjang kegiatan produksi pada lantai produksi. Tata letak yang baik bertujuan untuk membuat alur dan jalannya proses produksi yang efisien. Alur produksi PT. Mirasa Food Industry yaitu : pertama bahan baku masuk area kupas baru, kedua area cuci singkong, ketiga masuk ke ruang potong rendam, keempat proses penggorengan/*Bath friyer* (BF Manual), kelima keripik

singkong masuk ke ruangan sortir atau afkir, untuk kemasan jumbo (200 dan 150 gram) selanjutnya ke ruang packing manual, dan kemasan ping-ping dan maksi masuk keruang packing ping-ping & maksi, proses terakhir dari semua produk PT. Mirasa Food Industry disusun atau dipindahkan ke area Gudang dan bongkar muat. *Layout* keseluruhan PT. Mirasa Food Industry pada gambar 1.31. dibawah ini.



Gambar 1. 31. Layout PT. Mirasa Food Industry.

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

BAB II
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN PENGEMASAN KERIPIK SINGKONG di
PT. MIRASA FOOD INDUSTRY KAB. MAGELANG, PROV.
JAWA TENGAH.

2.1. Latar belakang

PT. Mirasa Food Industry adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang makanan olahan, yaitu keripik singkong. Keripik singkong Mirasa Food Industry yang belakangan dikenal dengan Keripik Singkong Cap Payung. Singkong merupakan makanan yang sudah lama disantap oleh masyarakat Indonesia. Beberapa orang menggunakan singkong sebagai pengganti nasi karena ekonomi yang kurang untuk membeli beras (Emil, 2011).

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012).

Menurut Kotler (2003) pengemasan adalah kegiatan merancang kemasan untuk suatu produk, sedangkan menurut Swasta (1999) menyatakan bahwa pengemasan adalah kegiatan perencanaan untuk menentukan bentuk atau desain packaging.

Kemasan Pangan merupakan suatu bahan yang dipergunakan untuk membungkus produk pangan, baik itu bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak (UU No. 18 Tahun 2012).

Fungsi kemasan menurut Ketut et al (2017), untuk menampung dan membawa produk, fungsi kemasan semakin mengalami kemajuan seperti mengawetkan produk, memberikan kemudahan bagi konsumen, sumber ilmu, dan yang paling utama adalah dapat dimanfaatkan sebagai sarana promosi.

Daya tarik praktis kemasan menurut Wiryana (1999), meliputi kemasan yang menjamin perlindungan produk, kemasan yang mudah dibuka maupun ditutup

untuk penyimpanan, kemasan yang dapat digunakan kembali, kemasan yang mudah dibawa dan dipegang.

Berdasarkan uraian diatas, kemasan dan cara pengemasan dua hal yang saling berhubungan, sehingga harus dilakukan pengamatan lebih lanjut agar produk keripik singkong yang dimiliki PT. Mirasa Food Industry aman ketika dikonsumsi oleh konsumen. Kemasan juga harus memenuhi standar kemasan pangan yang ditentukan oleh pemerintah, sehingga layak untuk diedarkan kepada masyarakat. PT. Mirasa Food Industry memiliki kemasan yang berbeda untuk kemasan jumbo dan kemasan ping-ping, maks. PT. Mirasa Food Industry juga memiliki dua cara pengemasan yaitu, pengemasan manual dan otomatis. Pengamatan ini dilakukan dengan empat metode, yaitu : observasi, wawancara, praktik kerja langsung, dan studi kasus.

2.2. Rumusan Masalah

1. Apa saja cara pengemasan di PT. Mirasa Food Industry?
2. Apa bahan kemasan yang digunakan di PT. Mirasa Food Industry?
3. Apa perbedaan kedua cara pengemasan di PT. Mirasa Food Industry?
4. Apakah kemasan di PT. Mirasa Food Industry telah sesuai dengan BPOM No. 31 Tahun 2018?

2.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui cara pengemasan di PT. Mirasa Food Industry.
2. Mengetahui bahan kemasan yang digunakan PT. Mirasa Food Industry.
3. Mengetahui perbedaan kedua cara pengemasan di PT. Mirasa Food Industry.
4. Mengetahui kemasan di PT. Mirasa Food Industry sesuai atau tidak dengan BPOM No. 31 Tahun 2018.

2.4. Metode Pemecahan Masalah

1.2.4. Waktu dan Tempat

Waktu : 11 Oktober – 11 November 2021

Jam kerja : 06.00 - 15.00 WIB.

Tempat : PT. Mirasa Food Industry.

Alamat : Jalan Munggur No. 2, Ambartawang, Mungkid, JapunSatu,
Paremono, Mungkid, Kabupaten Magelang, JawaTengah 56512.

1.2.5. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya yaitu sebagai berikut:

1.2.5.1. Pengumpulan Data Secara Langsung

1. Observasi

Metode observasi untuk mendapatkan data yang dibutuhkan, dengan mengamati berbagai kegiatan dan keadaan yang terjadi lingkungan yang relevan dengan topik diskusi yang muncul di pikiran langsung melalui observasi lapangan.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dalam bentuk sesi tanya jawab langsung kepada supervisor lapangan atau personel terkait berkaitan dengan topik tertentu yang dihasilkan. Ini adalah kasus untuk memperoleh data (umum dan khusus) yang diperlukan untuk verifikasi pesan selesai.

3. Penelitian atau Kerja Praktik Lansung

Metode penelitian langsung dilakukan dengan menguji sampel dengan mengumpulkan data berdasarkan hasil eksperimen yang dilakukan secara langsung dan langsung pada objek penelitian yang ditunjuk. Data penelitian lebih baik dipertimbangkan karenadidasarkan pada hasil tes.

4. Studi Pustaka

Tinjauan pustaka dilakukan dengan mengumpulkan atau mengambil data berdasarkan data rekapan yang dimiliki oleh PT. Mirasa Food Industry dan melakukan dengan mencari jurnal/referensi ke dokumen yang relevan di luar PT. Mirasa Food Industry untuk

mendukung data-data yang terdapat dalam laporan penulis. Tinjauan pustaka juga berfungsi sebagai pembanding dan juga sebagai referensi data yang relevan dengan masalah yang disebutkan dalam laporan penulis.

2.5. Metode Analisis Pemecahan Masalah

Kemasan yang dimiliki PT. Mirasa Food Industry terdapat perbedaan antara kemasan jumbo dan ping-ping, maksi. Kemasan jumbo berwarna biru, sedangkan kemasan ping-ping dan maksi berwarna merah. Hal tersebut dilakukan dikarenakan sesuai dengan perbedaan target pasar PT. Mirasa Food industry. Pertanyaan ini diutarakan oleh Ibu Mei Nur Rahmawati selaku HRD PT. Mirasa Food Industry. Sesuai dengan pendapat Ahmad (2014) warna kemasan adalah faktor yang telah menjadi salah satu titik kombinasi dari proses pemasaran, periklanan, dan barang dagangan. Peranan kemasan merupakan salah satu alat pemasaran yang dapat memberikan pelayanan sendiri yaitu menyebutkan ciri-ciri produk untuk meyakinkan konsumen guna melakukan keputusan pembelian dan memberikan kesan yang menguntungkan. Kemasan ping-ping dan maksi dibuat berwarna merah agar menarik perhatian anak-anak kecil karena target dari kemasan ini sebagai jajanan pasar yang murah tetapi berkualitas, sedangkan kemasan jumbo warna yang dipilih lebih netral dan harga lebih mahal dikarenakan target pasar PT. Mirasa Food Industry menengah keatas (Penjualan dilakukan ditoko oleh-oleh dan minimarket).

Pengemasan keripik singkong PT. Mirasa Food Industry terdapat dua cara yang berbeda yaitu, pengemasan manual dan otomatis. Pengemasan manual adalah semua proses pengemasan dilakukan oleh sumber daya manusia, sedangkan pengemasan otomatis adalah proses pengemasan yang dilakukan oleh mesin packaging. Pengemasan manual diperuntukan kemasan jumbo (200 dan 150 gram), pengemasan otomatis diperuntukan kemasan ping-ping dan maksi 12 gram. Hasil wawancara kepada Ibu Mei Nur Rahmawati selaku HRD PT. Mirasa Food Industry, perbedaan keduanya dipengaruhi oleh permintaan pasar/konsumen dan biaya produksi yang dimiliki oleh perusahaan. Kemasan jumbo menggunakan pengemasan manual tetapi, untuk kualitas keripik singkong lebih bagus, dibandingkan kemasan ping-ping yang menggunakan pengemasan otomatis.

Kemasan pangan olahan harus sesuai dengan Badan POM No. 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan. Label pangan merupakan keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan atau kombinasi keduanya, atau juga bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, yang dimasukkan, ditempelkan, atau bagian dari kemasan pangan. Syarat-syarat label yang harus tercantum pada kemasan yaitu nama produk, daftar bahan, berat bersih/isi berat, nama dan alamat produsen, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, kedaluwarsa, nomor izin edar dan asal usul bahan pangan tertentu. Tabel 2.1. adalah hasil perbandingan kemasan PT. Mirasa Food Industry dengan BPOM No. 31 tahun 2018. Desain kemasan terdapat pada lampiran 1.4.-1.5.

Tabel 2. 1. Hasil Perbandingan Kemasan PT. Mirasa Food Industry dengan BPOM No. 31 tahun 2018.

No.	BPOM No.31 Tahun 2018	Kemasan di PT. Mirasa Food Industry
1.	Nama Produk	√
2.	Daftar Bahan	√
3.	Berat Isi	√
4.	Nama dan Alamat Produsen	√
5.	Logo halal	√
6.	Tanggal dan Kode Produksi	√
7.	Kedaluwarsa	√
8.	Nomor Izin Edar	√
9.	Asal Usul Bahan Tertentu	√

(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2021)

Hasil dari tabel 1.5. adalah persyaratan kemasan olahan pangan yang dimiliki PT. Mirasa Food Industry dengan peraturan BPOM No.31 Tahun 2018 telah sesuai. Membuktikan bahwa produk keripik singkong PT. Mirasa Food Industry dipastikan berkualitas untuk dikonsumsi oleh konsumen atau masyarakat umum. Bahan kemasan yang digunakan oleh PT. Mirasa Food industry adalah plastic jenis *polypropylene* (PP). Jenis plastik *polypropylene* (PP) menurut Yanti et al. (2008) menyatakan bahwa pengemasan dengan plastik

berupa *polyethylene* (PE) dan *polypropylene* (PP) dapat menurunkan kadar air, mempertahankan kadar protein, dan menurunkan nilai pH. Menurut Richard et al (2003) plastik *polypropylene* (PP) cocok digunakan untuk produk makanan antara lain biskuit, keripik, makanan ringan, gula, es krim, makanan beku, dan kopi. Tabel 2.2. merupakan data pengamatan jumlah produksi PT. Mirasa Food Industry.

Tabel 2. 2. Data Produksi PT. Mirasa Food Industry.

No.	Kemasan	Jumlah (pcs)									
		Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3	Hari ke 4	Hari ke 5	Hari ke 6	Hari ke 7	Hari ke 8	Hari ke 9	Hari ke 10
1.	Jumbo 200 gram	928	1.104	1.056	928	704	768	592	752	688	1.056
2.	Jumbo 150 gram	1.050	3.510	2.550	1.410	3.600	1.380	1.200	3.720	1.380	2.880
3.	Ping-ping 12 gram	20.000	38.080	16.280	36.080	52.160	122.760	56.960	69.680	39.320	52.760
4.	Maksi 12 gram	20.520	60.880	76.160	104.480	120.040	44.600	48.880	78.320	107.000	78.320

(Sumber : PT. Mirasa Food Industry, 2021)

2.6. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian berjudul Pengamatan Pengemasan Keripik Singkong di PT. Mirasa Food Industry diantaranya, yaitu:

1. PT. Mirasa Food Industry memiliki dua cara pengemasan, yaitu : pengemasan otomatis dan manual.
2. Bahan kemasan yang digunakan oleh PT. Mirasa Food Industry adalah plastik jenis *polypropylene* (PP).
3. Perbedaan antara pengemasan otomatis dan manual adalah waktu. Pengemasan otomatis lebih cepat memenuhi target produksi dibandingkan dengan pengemasan manual.
4. Kemasan olahan pangan di PT. Mirasa Food Industry telah sesuai dengan syarat kemasan olahan pangan BPOM No.31 Tahun 2018,

terdapat pada tabel 2.1 Hasil Perbandingan Kemasan PT. Mirasa Food Industry dengan BPOM No. 31 tahun 2018. Bukti label kemasan terdapat pada lampiran 1.4.-1.5.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N. J., Ahmad, Nawaz., Jolita, Vveinhardt, 2014. *Impact of word of mouth on consumer buying decision*. European Journal of Bussines and Management., Vol 6. No 31.
- Badan Standar Nasional, 2006. SNI 01-2901-2006. Minyak Kelapa Sawit (crude palm oil). Jakarta : BSN.
- Cottrell, RC, 1991. *Introduction: nutritional aspects of palm oil*. The American journalof clinical nutrition. 53 (4 Suppl): 989S–1009S.
- Departemen Kesehatan Indonesai, 2013. Serba Serbi Kemasan Pangan.
- Emil Salim, 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta: ANDI.
- Hartono NAD, Sutrisno, Darmawati E, 2018. Pengemasan untuk mengurangi resiko cemaran timbal (Pb) dan penurunan mutu pada sistem penjualan buah pedagang kaki lima. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(1): 52-62.
- Ketut Suriasih, Pande Ketut Diah Kencana, dan I Nyoman Sucipta, 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana.
- Kotler Philip, 2003. *Manajemen Pemasaran*, Edisi sebelas. Jakarta : PT. Indeks.
- Marihati dan Muryati. 2008. Pemisahan dan Pemanfaatan Bittern sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Garam. Semarang : Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No. 2/Vol. II/Februari.
- PT. Melati Putra Jaya. <https://www.melatiputrajaya.com/jenis-singkong>. diakses pada 19 Februari 2022
- Rangkuti, R. H; Edy Suwarso; Poppy Anjelisa Z Hsb. 2012. Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamat (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*, 2012 Vol. 1 (1):29-36. Departemen FarmakologiFakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Renate D. 2009. *Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1): 80-89.
- Richard Coles, Derek Mcdowell, and Mark J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. Blackwell Publishing Ltd.
- Sriyono. 2012. Pembuatan Keripik Umbi Talas (*Colocasia giganteum*) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer. Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Swastha Basu, 1999. *Manajemen Pemasaran Modern*, Edisi Ketiga. Yogyakarta :Liberty
- UU No.7 Tahun 2016 tentang Perlindungan dan Pemberdayaan Nelayan, Pembudi Daya Ikan, dan Petambak Garam.
- UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Wibowo S, 2014. *Petunjuk mendirikan Perusahaan Kecil in Edisi Revisi*, Jakarta: Niaga Swadaya,
- Wirya, Iwan 1999. *Kemasan yang Menjual*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yanti H, Hidayati, Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (Polyethylene) dan plastik PP (Polypropylen) di pasar arengka Kota

Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 5(1): 22- 27.


LAMPIRAN

Lampiran 1. 1. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik di PT. Mirasa Food Industry.

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	11/10/21	Melakukan Orientasi Perusahaan	Ch
2.	12/10/21	Melakukan Pengamatan bongkar singkong dan pengecekan singkong tersebut layak di olah atau tidak.	Ch
3.	13/10/21	Melakukan pengamatan proses cuci singkong	Ch
4.	14/10/21	Melakukan pengamatan proses potong rendam singkong	Ch
5.	15/10/21	Melakukan pengamatan proses penggorengan keripik singkong	Ch
6.	16/10/21	Melakukan kerja praktik pada bagian AKKIR (ruang pemilihan keripik singkong)	Ch
7.	18/10/21	Melakukan pengamatan proses pemberian rasa keripik singkong	Ch
8.	20/10/21	Melakukan pengamatan proses packaging keripik singkong	Ch
9.	21/10/21	Melakukan proses pengukuran suhu kompor penggorengan singkong	Ch
10.	22/10/21	Melakukan pengambilan minyak untuk dilakukan pengujian	Ch
11.	23/10/21	Membantu menyelesaikan dokumen untuk audit BBPDM	Ch
12.	25/10/21	Melakukan proses FFA pada minyak lathip jam 06-00, 09-00, dan 12-00	M
13.	26/10/21	Melakukan proses quality control keripik singkong	Ch
14.	27/10/21	Membantu proses pembuatan desain kemasan yang hilang.	Ch
15.	28/10/21	Melakukan proses pengamatan produksi dari bahan baku hingga bahan jadi.	Ch

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*



(.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
16.	29/10/21	Melakukan proses pengukuran / pengecekan ketebalan keripik singkong	Ch
17.	30/10/21	Melakukan pengujian COA keripik singkong.	Ch
18.	1/11/21	melakukan pengamatan proses penggudangan	Ch
19.	2/11/21	Melakukan pengamatan proses pendistribusian	Ch
20.	3/11/21	Melakukan pengecekan FFA minyak baru	Ch
21.	5/11/21	Melakukan pengecekan kadar air keripik singkong	Ch
22.	6/11/21	Melakukan proses quality control keripik singkong	Ch
23.	8/11/21	Melakukan proses packaging maski dan ping-ping	Ch
24.	9/11/21	Melakukan proses pengamatan produksi dari bahan baku hingga bahan jadi.	Ch
25.	10/11/21	Melakukan wawancara mengenai mesin dan peralatan	Ch
26.	11/11/21	Melakukan wawancara mengenai perusahaan	Ch

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*


(.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 1. 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Dimiatika
 Jabatan : Kepala Produksi
 Nama Industri : P.T. Mirasa Food Industry
 Nama Mahasiswa : Devi Anggraeni
 NIM : 1900033071
 Program Studi : Teknologi Pangan
 Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	92
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	92
4.	Sikap	90
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	89
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	92
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	90
8.	Kepercayaan diri	89
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		90,5

Kurang (40-54)
 Cukup (55-64)
 Baik (65-79)
 Sangat baik (80-100)

Magelang, 11 November 2021

Pembimbing Eksternal*

(.....Dimiatika.....)

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Lampiran 1. 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : *Devi Anggraeni*

NIM : *1900033071*

Program Studi : *Teknologi Pangan*

Perguruan Tinggi : *Universitas Ahmad Dahlan*

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : *Mirasa Food Industry*

Tanggal Kerja Praktik : *11 oktober 2021*

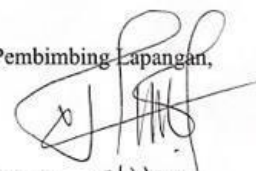
Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Instansi**


(.....)


Pembimbing Lapangan,


(Dmi atika.....)

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 1. 4. Desain Kemasan Tampak Depan.



Lampiran 1. 5. Desain Kemasan Tampak Belakang.

Singkong adalah sejenis umbi-umbian yang tumbuh hanya didaerah tropis. Terdapat lebih dari 160 jenis singkong dan hanya jenis terbaik yang dipakai untuk membuat Keripik Singkong Cap Payung.

The cassava is tuber which is cultivated throughout the regions of the tropics. There are over 160 species of cassava and, only the very best is used to make UMBRELLA BRAND CASSAVA CHIPS.

Bahan-bahan :

- Singkong
- Minyak Goreng
- Garam
- Penyedap Rasa

Ingredients :

- Cassava
- Vegetable Oil
- Salt
- Flavour Enhancer

BARCODE

Baik digunakan sebelum / Best Before :

Kode Produksi / Production Code :

Informasi Nilai Gizi
Nutrition Facts

Takaran Saji : 23 g
Serving size
Jumlah Sajian per Kemasan : 3
Serving Per Container

JUMLAH PER SAJIAN

Amount Per Serving
Energi Total 120 kkal Energi dari Lemak 60 kkal
Energy Energy from Fat

Lemak Total	6 g	10%
Total Fat		
Protein	0 g	0%
Protein		
Karbohidrat Total	16 g	5%
Total Carbohydrat		
Natrium	100 mg	4%
Sodium		

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal.
Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah
*Percent Daily Values are based on 2000 calories diet



Produced by :



Magelang - Indonesia

Lampiran 1. 6. Sertifikat Pelaksanaan Kerja Praktik.

