

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENGENDALIAN PRODUK *DEFECT* KERIPIK
SINGKONG UNTUK MENAMBAH NILAI JUAL PRODUK DI PT.
MIRASA FOOD INDUSTRY



Disusun oleh :

Dita Permata Putriani

1900033094

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS PENGENDALIAN PRODUK *DEFECT* KERIPIK SINGKONG
UNTUK MENAMBAH NILAI JUAL PRODUK DI PT. MIRASA FOOD
INDUSTRY

2022

Disusun oleh:

Dita Permata Putriani

(1900033094)

Yogyakarta, 05 February 2022

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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dita Permata Putriani

NIM 1900033094


Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Karya : Analisis Pengendalian Produk *Defect* Keripik Singkong Untuk Menambah Nilai Jual Produk di PT. Mirasa Food Industry

Dengan ini saya menyatakan bahwa hasil Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Analisis Pengendalian Produk *Defect* Keripik Singkong untuk Menambah Nilai Jual Produk di PT. Mirasa Food Industry” menyatakan bahwa benar karya tulis dengan judul tersebut merupakan karya orisinal saya dan belum pernah dipublikasikan dan atau dibuat sebelumnya oleh orang lain, dan apabila terbukti terdapat pelanggaran di dalamnya, maka saya siap untuk menghapus atau merubah laporan kerja praktik yang saya buat.

Yogyakarta, 24 Januari 2022



Dita Permata Putriani

NIM. 1900033094

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karuniaNya sehingga penyusunan Laporan Kerja Praktik di PT. Mirasa Food Industry dapat diselesaikan dengan baik. Laporan Kerja Praktik ini disusun sebagai Tugas Akhir pada mata kuliah Kerja Praktik untuk memenuhi syarat meraih gelar sarjana teknologi pangan di Universitas Ahmad Dahlan.

Kerja Praktik ini bertujuan untuk menambah wawasan serta pengetahuan yang sesungguhnya diterapkan di industri atau pabrik pengolahan dan untuk melatih mahasiswa untuk memecahkan masalah-masalah yang ada di perusahaan sebagai aktualisasi ilmu yang dipelajari di bangku kuliah.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak akan mampu menyusun laporan ini dengan baik. Oleh karena itu, perkenankanlah pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas rahmat dan karunianya yang telah memberikan kesehatan serta kelancaran sehingga kegiatan Kerja Praktik ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua yang telah mendukung dan memberikan dorongan yang baik.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberi semangat serta masukan maupun saran kepada penulis selama pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik.
5. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc selaku dosen pembimbing akademik Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas

Ahmad Dahlan yang telah memberikan pengarahan dan mendukung bagi penulis

6. Bapak Hj. Muslich selaku pemilik perusahaan sekaligus Direktur Utama di PT. Mirasa Food Industry yang telah memberikan izin kepada penulis untuk dapat menjalankan Kerja Praktik di perusahaan yang dipimpinnya.
7. Ibu Mei selaku HRD PT. Mirasa Food Industry sekaligus pembimbing lapangan Kerja Praktik, yang telah memberikan bimbingan dan membantu selama proses pelaksanaan Kerja Praktik berlangsung.
8. Mba kurnia, Mas Angga, Mas Giyanto, Mba Isti, Mas Sony serta seluruh karyawan yang telah memberikan arahan, dukungan dan informasi selama proses Kerja Praktik berlangsung.
9. Keluarga Besar PT. Mirasa Food Industry yang telah memberikan kesempatan penulis melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, memberikan bimbingan dan pengalaman dunia kerja.
10. Devi Angraeni selaku teman kelompok Kerja Praktik yang telah setia menemani dan membantu dalam pelaksanaan Kerja Praktik.
11. Mahasiswa/i angkatan 2019 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini masih jauh dari kata sempurna serta masih banyak kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan ini. Maka, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semua pihak terkait.

Yogyakarta, 24 Januari 2022



Dita Permata Putriani

NIM. 190003309

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB 1 TINJAUAN PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan Misi	2
1.1.3. Struktur Organisasi	4
1.1.4. Ketenagakerjaan	6
1.2. Proses Produksi.....	8
1.2.1. Bahan baku, produk antara dan produk akhir	8
1.2.2. Proses Produksi : diagram alir beserta neraca bahan.....	15
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	23
1.2.4. Sarana dan Prasarana	28
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	32
2.1.1. Waktu dan Lokasi.....	32
2.1.2. Metode Pengumpulan Data	32

2.5. Produk <i>Defect</i> Keripik Singkong.....	33
2.6. Analisis Pemecahan Masalah.....	37
2.7. Analisis <i>Control Chart (P-Chart)</i>.....	38
2.8. Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	47
2.9. Produk <i>Defect</i> Menambah Nilai Jual.....	50
2.10. Kesimpulan.....	52
2.11. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Pembagian Jumlah Karyawan PT. Mirasa Food Industry	6
Tabel 1. 2 Bahan Baku	9
Tabel 1. 3 Standar Mutu Keripik Singkong PT. Mirasa Food Industry	20
Tabel 1. 4. Stadar Persentase Pengujian Ukuran <i>Defect</i>	20
Tabel 1. 5. Mesin dan Peralatan di PT. Mirasa Food Industry	23
Tabel 1. 6. Sarana dan Prasarana	28
Tabel 2. 1. Syarat Mutu Keripik Singkong Sesuai dengan SNI 1996	33
Tabel 2. 2. Standar Persentase Pengujian Ukuran (<i>Defect</i>) Keripik Singkong	40
Tabel 2. 3. Data Defect Keripik Singkong di PT. Mirasa Food Industry	41
Tabel 2. 4. <i>Fishbone</i>	48
Tabel 2. 5. Jumlah Produksi Maksi dan Ping-ping di PT. Mirasa Food Industry.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi PT. Mirasa Food Industry	5
Gambar 1. 2. Singkong	9
Gambar 1.3. Garam	11
Gambar 1.4. MSG (<i>Monosodium Glutamate</i>)	12
Gambar 1.5. Minyak Goreng	13
Gambar 1.6. Hasil Produk Jadi Kemasan 250gr.....	15
Gambar 1.7. Hasil Produk Jadi Maksi dan Ping-ping	15
Gambar 1.8. Proses Produksi Keripik Singkong	17
Gambar 1.9. Proses Produksi Keripik Singkong Lanjutan.....	18
Gambar 1.10. Timbangan Lantai	23
Gambar 1.11. Timbangan Kodok	24
Gambar 1.12. Timbangan Digital	24
Gambar 1.13. <i>Hand Pallet</i>	24
Gambar 1.14. <i>Pallet</i>	24
Gambar 1.15. Keranjang Plastik.....	25
Gambar 1.16. Pisau Kupas	25
Gambar 1.17. Mesin Cuci Ubi Tipe <i>Rotary</i>	25
Gambar 1.18. Alat Pemasak	25
Gambar 1.19. Alat Pengering Minyak.....	26
Gambar 1.20. <i>Conveyor</i>	26
Gambar 1.21. Mesin Giling / Pengaduk Bumbu	26
Gambar 1.22. Mesin Pengemasan <i>Masema Vertical Packaging Machine</i>	27
Gambar 1.23. <i>Mettler Toledo HE-73 Moisture Balance</i>	27
Gambar 1.24. Press Plastik	27
Gambar 2.1. Jenis Keripik Singkong Lipat	35
Gambar 2.2. Jenis Keripik Singkong Mbeling	35
Gambar 2.3. Jenis Keripik Singkong Hancur	36
Gambar 2.4. Jenis Keripik Singkong Tempel.....	36
Gambar 2.5. Jenis Keripik Singkong Sesuai Standar Perusahaan	37
Gambar 2.6. <i>Control Chart Defect Keripik Singkong Hancur</i>	42
Gambar 2.7. Diagram Batang <i>Control Chart Defect Keripik Singkong Hancur</i>	42

Gambar 2.8. <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Lipat	43
Gambar 2.9. Diagram Batang <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Lipat.....	43
Gambar 2.10. <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Mbeling	44
Gambar 2.11. Diagram Batang <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Mbeling.....	44
Gambar 2.12. <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Lengket	45
Gambar 2.13 Diagram Batang <i>Control Chart Defect</i> Keripik Singkong Lengket	45
Gambar 2.14 Diagram <i>Fishbone</i>	49
Gambar 2.15. Produk Akhir <i>Defect</i> Maksi dan Ping-ping	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi Pabrik Keripik Singkong PT. Mirasa Food Industry	55
Lampiran 2. Bagian Depan Kemasan	56
Lampiran 3. Bagian Belakang Kemasan	57
Lampiran 4. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di Perusahaan.....	58
Lampiran 5. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	60
Lampiran 6. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	58
Lampiran 7. <i>Certificate</i> Selesai Melaksanakan Kerja Praktik.....	62

RINGKASAN
ANALISIS PENGENDALIAN PRODUK *DEFECT* KERIPIK
SINGKONG UNTUK MENAMBAH NILAI JUAL DI PT. MIRASA
FOOD INDUSTRY

Oleh :

Dita Permata Putriani

Program Studi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

Keripik Singkong merupakan makanan ringan berbentuk irisan tipis yang renyah, gurih, serta memiliki aneka rasa. Produk *defect* merupakan produk yang tidak memenuhi standar kualitas perusahaan yang menyebabkan nilai mutunya kurang sempurna. Produk *defect* di PT. Mirasa Food Industry ada beberapa macam, yaitu lengket, lipat, mbeling dan hancur. Berdasarkan topik kerja praktik yang berjudul “Analisis Pengendalian Produk *Defect* Keripik Singkong untuk Menambah Nilai Jual Produk di PT. Mirasa Food Industry” yang bertujuan ¹mengetahui macam-macam *defect*, ²mengetahui penyebab *defect* dan ³mengetahui nilai rerata *defect*. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, pengambilan data, dan dokumentasi. Metode pembahasan yang digunakan dalam analisis adalah peta kendali (*P-chart*) dan *fishbone* diagram.

Hasil jenis *defect* diperoleh rata-rata nilai jumlah *defect* yang hancur 3,54%; rata – rata *defect* yang lipat 3,2%; rata – rata *defect* yang mbeling 4,47% dan rata – rata *defect* lengket 2,05%. Hasil dari pengamatan yang telah dilakukan di PT. Mirasa Food Industry dapat dikatakan jumlah *defect* pada jenis lengket, lipat, mbeling dan hancur termasuk *in-control*. Faktor – faktor penyebab yang mempengaruhi hasil *defect* keripik singkong yaitu kualitas bahan baku singkong kurang baik dan kurang memenuhi syarat standar perusahaan. Singkong belum siap panen, ukuran singkong tidak seragam, mengandung banyak pati serta ketebalan pada saat pengirisan / perajangan. Sebagian besar kesalahan terjadi pada teknis penggorengan, oleh sebab itu harus memastikan pekerja pada setiap tahapan selalu bekerja dengan maksimal agar tidak melakukan kelalaian yang berakibat pada hasil pengolahan (*human error*).

Kata kunci : singkong, keripik singkong, *defect*, jenis *defect*.