

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS *DEFECT* PRODUK CHOCO-CHOCO MINI**  
**WAFER BITES PT DUA KELINCI PATI**



**Disusun Oleh :**

**Rifqy Fatchiyah Az-Zahra**  
**(1900033006)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS *DEFECT* PRODUK CHOCO-CHOCO MINI WAFER BITES**

**PT DUA KELINCI PATI**

**2022**

**Disusun Oleh :**

**Rifqy Fatchiyah Az-Zahra**

**(1900033006)**

**Yogyakarta,**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing,**

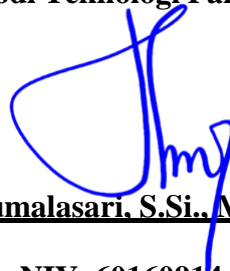


**Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60201250**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Rifqy Fatchiyah Az-Zahra

NIM 1900033006

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa saja data yang tertulis dalam laporan kerja praktik adalah hasil observasi dan kerja saya berdasarkan pengetahuan serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Dua Kelinci Pati Jawa Tengah.

Demikian pernyataan keaslian, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Pati, 25 April 2022

Yang membuat pernyataan,



( Rifqy Fatchiyah Az-Zahra )

## KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT dan junjungan Nabi Muhammad SAW. Berkat rahmat dan hidayahNya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Penulisan laporan kerja praktik ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penulisan laporan kerja praktik ini, banyak pihak yang sudah membantu. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph. D. selaku dosen pembimbing kerja praktik sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik.
4. Ibu Prima selaku HRD yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan kerja praktik di PT Dua Kelinci.
5. Bapak M.Mufit selaku Kepala Devisi Wafer sekaligus pembimbing lapangan yang telah memberikan informasi, bimbingan dan arahan kepada penulis selama melaksanakan kerja praktik.
6. Kedua orang tua saya dan saudara-saudara saya yang senantiasa memberikan dukungan serta doanya.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis, khususnya pembaca pada umumnya yang ingin mengetahui dan mempelajari profil PT Dua Kelinci Pati. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Kerja Praktik ini, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca demi kebaikan dan kesempurnaan Laporan Kerja Praktik ini.

Yogyakarta, April 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
1.1.    Profil Perusahaan .....	1
1.1.1.    Sejarah Perkembangan Perusahaan .....	1
1.1.2.    Visi dan Misi Perusahaan .....	2
1.1.3. <i>Spirit</i> atau Motto PT Dua Kelinci.....	2
1.1.4.    Sejarah dan Arti Logo PT Dua Kelinci .....	3
1.1.5.    Struktur Organisasi .....	5
1.1.6.    Market Domestik dan Luar Negeri PT Dua Kelinci.....	6
1.1.7.    Peraturan Jam Kerja Karyawan .....	7
1.1.8.    Fasilitas Umum Perusahaan.....	7
1.1.9.    Sertifikasi Management PT Dua Kelinci.....	8
1.2.    Proses Produksi.....	8
1.2.1.    Bahan baku, Produk Antara dan Produk Akhir .....	8
1.2.2.    Proses Pembuatan Produk Mini Wafer Bites .....	15
1.2.3.    Standar Mutu Wafer <i>Roll</i> .....	21
1.2.4.    Mesin dan Peralatan.....	21
1.2.5.    Sarana dan Prasarana Penunjang .....	26

1.2.6.	Lokasi dan Denah Perusahaan.....	28
BAB II .....		29
2.1.	Latar Belakang .....	29
2.2.	Rumusan Masalah.....	30
2.3.	Tujuan .....	30
2.4.	Metodologi Pemecahan Masalah .....	31
2.4.1.	Waktu dan Tempat.....	31
2.4.2.	Metode Pengumpulan Data .....	31
2.5.	Analisis Pemecahan Masalah.....	32
2.5.1.	Analisis <i>P-Chart</i> .....	32
2.5.2.	Diagram Pareto .....	37
2.5.3.	Diagram <i>Fishbone</i> .....	39
2.6.	Rencana Perbaikan ( Tabel 5 W + 1 H) .....	43
2.7.	Kesimpulan .....	45
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN .....		48

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Pengaturan Jam Kerja dan Jam Istirahat Karyawan PT Dua Kelinci.....	7
Tabel 1. 2 Sertifikasi PT Dua Kelinci .....	8
Tabel 1. 3 Mutu SNI Biskuit Wafer dan PT Dua Kelinci.....	21
Tabel 1. 4 Sarana Kerja <i>Line</i> Produksi Mini Wafer Bites .....	26
Tabel 1. 5 Prasarana Penunjang <i>Line</i> Produksi Mini Wafer Bites .....	27
Tabel 2. 1 Data Jumlah <i>Defect</i> Choco- Choco Mini Wafer Bites .....	34
Tabel 2. 2 Hasil Perhitungan CL, UCL dan LCL.....	35
Tabel 2. 3 Data Defect Choco- Choco Mini Wafer Bites .....	38
Tabel 2. 4 Frekuensi <i>Defect</i> Produk Choco-Choco Mini Wafer Bites .....	38
Tabel 2. 5 5W+1H .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Dua Kelinci.....	4
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT Dua Kelinci .....	5
Gambar 1. 3 Market Domestik .....	6
Gambar 1. 4 Tepung Terigu .....	9
Gambar 1. 5 Gula .....	10
Gambar 1. 6 Tepung Jagung.....	10
Gambar 1. 7 <i>Caramel Liquid</i> .....	11
Gambar 1. 8 Minyak Goreng.....	12
Gambar 1. 9 Lesitin .....	12
Gambar 1. 10 Garam .....	13
Gambar 1. 11 <i>Vitacel</i> .....	14
Gambar 1. 12 Produk Akhir Mini Wafer <i>Bites</i> .....	15
Gambar 1. 13 Diagram Alir dan Neraca Bahan.....	20
Gambar 1. 14 Timbangan Digital .....	22
Gambar 1. 15 Mesin <i>Turbo Mixer</i> .....	22
Gambar 1. 16 Mesin <i>Ball Mill</i> .....	23
Gambar 1. 17 Mesin <i>Storage Tank Mini</i> .....	23
Gambar 1. 18 Mesin <i>Baking Roll</i> .....	24
Gambar 1. 19 Mesin <i>Cutting</i> .....	24
Gambar 1. 20 Mesin <i>Multihead Weigher</i> .....	25
Gambar 1. 21 Mesin <i>Standing Pouch</i> .....	25
Gambar 1. 22 Mesin <i>Sealing</i> .....	25
Gambar 1. 23 Denah Pabrik PT Dua Kelinci .....	28
Gambar 2. 6 Peta Kendali <i>P-Chart</i> .....	36
Gambar 2. 1 <i>Defect</i> Gripis.....	37
Gambar 2. 2 <i>Defect</i> Tidak Ada Isi.....	37
Gambar 2. 7 Diagram Pareto Jenis <i>Defect</i> Choco-Choco Mini Wafer Bites .....	39
Gambar 2. 8 Diagram <i>Fishbone Defect</i> Choco-Choco Mini Wafer Bites.....	41



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tata Letak Ruang Produksi Deka Wafer .....	48
Lampiran 2. Foto Bersama Kepala Devisi Produksi Deka Wafer .....	49
Lampiran 3. Sertifikat Izin Edar Pangan Olahan (BPOM) Produk Wafer .....	50
Lampiran 4. Sertifikat Halal MUI Produk Wafer .....	51
Lampiran 5. Sertifikat Halal BPJPH Produk Wafer .....	52
Lampiran 6. Sertifikat FSSC 22000 Produk Wafer .....	53
Lampiran 7. Sertifikat HACCP Produk Wafer .....	54
Lampiran 8. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di PT Dua Kelinci .....	55
Lampiran 9. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan .....	57
Lampiran 10. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	58
Lampiran 11 <i>Form</i> Pembimbingan Internal Kerja Praktik .....	59

**RINGKASAN**  
**ANALISIS *DEFECT* PRODUK CHOCO-CHOCO MINI WAFER**  
**BITES PT DUA KELINCI PATI**

**Rifqy Fatchiyah Az-Zahra, Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph. D.**

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Ahmad Dahlan

PT Dua Kelinci merupakan salah satu perusahaan besar dalam industri pangan Indonesia yang menghasilkan berbagai macam produk makanan ringan. Salah satu produk unggulan yaitu deka mini wafer bites. Wafer *roll* merupakan jenis wafer yang terbuat dari lembaran opak wafer yang salah satu sisinya diberi adonan krim dan digulung dari bagian ujung hingga menyerupai tabung memanjang berlapis dengan lubang di bagian tengahnya. Mini wafer bites merupakan wafer *roll* yang di *cutting* menjadi empat bagian lebih kecil.

Laporan kerja praktik yang berjudul “Analisis *Defect* Produk Choco-Choco Mini Wafer Bites” bertujuan untuk mengetahui jumlah *defect* produk choco-choco mini wafer bites. Mengetahui jenis-jenis *defect* yang terjadi, selain itu bertujuan untuk mengetahui penyebab *defect* sehingga dapat menemukan solusi dari masalah tersebut. Pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara dan studi pustaka. Metode yang digunakan untuk menganalisis *defect* produk pada laporan kerja praktik ini menggunakan tiga *tools* yaitu peta kendali *P-Chart*, diagram pareto dan diagram *fishbone*.

Hasil analisis pada peta kendali *P-Chart* menunjukkan bahwa terdapat tiga periode data *defect* choco-choco mini wafer bites yang keluar melampaui batas kendali UCL dan LCL yaitu dengan proporsi cacat sebesar 0,076; 0,113 dan 0,008. Produk choco-choco mini wafer bites memiliki dua jenis *defect* yaitu gripis dan tidak ada isi. Berdasarkan analisis diagram pareto *defect* tertinggi atau yang sering terjadi yaitu gripis. Faktor utama yang berpengaruh terhadap *defect* pada produk choco-choco mini wafer bites yaitu faktor material. Rencana perbaikan untuk mengurangi *defect* yaitu menghitung kembali keseimbangan kapasitas mesin *ball mill* dan *mixer*.

**Kata Kunci** : Choco-choco mini wafer bites, *Defect*, Diagram Pareto, *P-Chart*