

**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK CARICA
GEMILANG BERDASARKAN PARAMETER KADAR GULA DI
CV. GEMILANG KENCANA, WONOSOBO, JAWA TENGAH**



Disusun oleh :

Nurul Mardiyanti

(1900033030)

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

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENGENDALIAN MUTU PRODUK CARICA
GEMILANG BERDASARKAN PARAMETER KADAR GULA DI CV.
GEMILANG KENCANA, WONOSOBO, JAWA TENGAH**

2022

Disusun oleh :

Nurul Mardiyanti

(1900033030)

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen pembimbing

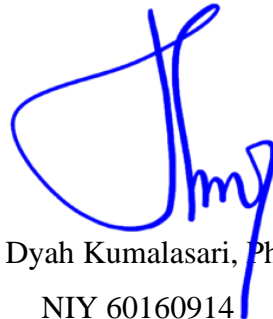


(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

Mengetahui :

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Nurul Mardiyanti
NIM : 1900033030
Program studi : Teknologi Pangan.
Fakultas : Teknologi Industri.
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan.
Judul Laporan : Analisis Pengendalian Mutu Produk Carica Gemilang Berdasarkan Parameter Kadar Gula Di CV. Gemilang Kencana, Wonosobo, Jawa Tengah.

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan dari karya milik orang lain.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta saya bersedia memikul segala resiko jika ternyata pernyataan diatas tidak benar.

Yogyakarta, 31 Mei 2022



Penulis

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya yang berupa kesehatan, lindungan, serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.

Laporan ini disusun guna memenuhi persyaratan menyelesaikan Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan. Pada kesempatan ini penulis ingin menghaturkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing selama rangkaian kerja praktik ini.
3. Saudara Alfa Gemilang selaku pimpinan CV. Gemilang Kencana yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melaksanakan Kerja Praktik di wilayah kerjanya.
4. Saudari Beta Andriana selaku pembimbing lapangan yang telah membimbing kami selama melaksanakan kerja praktik di CV. Gemilang Kencana serta seluruh pihak dari CV. Gemilang Kencana yang telah membantu.
5. Kedua orang tua serta keluarga atas doa, dukungan dan segala yang diberikan.
6. Seluruh teman, kerabat dan semua pihak yang memberikan motivasi dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini sehingga dapat selesai dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharap saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut. Semoga laporan kerja praktik ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	ii
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 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah perusahaan	1
1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan	2
1.2. Proses Produksi	5
1.2.1. Bahan baku, produk antara, produk akhir.....	5
1.2.2. Proses produksi (diagram alir).....	10
1.2.3. Mesin dan peralatan	21
1.2.4. Sarana dan prasaranan penunjang.....	25
1.2.5. <i>Layout</i> pabrik	28
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	31
2.1. Latar belakang.....	31
2.2. Rumusan masalah.....	32
2.3. Tujuan.....	32
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah.....	33
2.4.1. Tempat dan waktu.....	33

2.4.2. Alat.....	33
2.4.3. Bahan	33
2.4.4. Prosedur percobaan.....	33
2.5. Analisis hasil pemecahan masalah	33
2.6. Kesimpulan.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Klasifikasi buah carica	5
Tabel 1. 2 Kandungan gizi carica per 100 gram.....	6
Tabel 2. 1 Kadar gula pada produk carica gemilang	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Perusahaan.....	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi CV.Gemilang Kencana.....	3
Gambar 1. 3 Pohon buah carica.....	7
Gambar 1. 4 Gula rafinasi	7
Gambar 1. 5 Pewarna.....	8
Gambar 1. 6 Benzoat	8
Gambar 1. 7 Sirup carica	9
Gambar 1. 8 Produk carica gemilang	10
Gambar 1. 9 Buah carica sebelum disortasi	11
Gambar 1. 10 Proses pengupasan buah carica.....	11
Gambar 1. 11 Proses pencucian buah carica	12
Gambar 1. 12 Biji carica yang sudah dipisahkan dari daging buah	12
Gambar 1. 13 Proses pengecilan ukuran buah carica	13
Gambar 1. 14 Proses pencucian buah carica menggunakan garam.....	13
Gambar 1. 15 Proses pembilasan menggunakan air bersih	14
Gambar 1. 16 Proses pencucian menggunakan air hangat	14
Gambar 1. 17 Proses perebusan buah carica	15
Gambar 1. 18 Proses memasukkan carica dalam cup.....	15
Gambar 1. 19 Proses pengepresan.....	16
Gambar 1. 20. Proses hot shocking	16
Gambar 1. 21 Proses pasteurisasi	17
Gambar 1. 22 Proses finishing.....	17
Gambar 1. 23 Proses inkubasi	18
Gambar 1. 24 Proses sortir produk	18
Gambar 1. 25 Proses pengemasan sekunder.....	19
Gambar 1. 26 Proses pengangkutan produk ke dalam mobil	19
Gambar 1. 27 Diagram alir proses pembuatan produk carica	20
Gambar 1. 28 Mesin press	21
Gambar 1. 29 Troli	21
Gambar 1. 30 Timbangan	22

Gambar 1. 31 Teko	22
Gambar 1. 32 Keranjang.....	23
Gambar 1. 33 Kompor	23
Gambar 1. 34 Panci rebusan	24
Gambar 1. 35 Nampan stainless steel.....	24
Gambar 1. 36 Karung jaring	25
Gambar 1. 37 Outlet	26
Gambar 1. 38 Pabriik.....	26
Gambar 1. 39 Mobil box	27
Gambar 1. 40 Motor	27
Gambar 1. 41. Komputer	28
Gambar 1. 42 Layout pabrik CV. Gemilang Kencana	29
Gambar 1. 43 Layout ruang produksi CV. Gemilang kencana	30
Gambar 2. 1 Grafik Kendali Mutu	36
Gambar 2. 2 Grafik kendali Standar Perusahaan.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Halal MUI	41
Lampiran 2 Halal Assurance	42
Lampiran 3 Perhitungan standar deviasi, UCL, dan LCL	43
Lampiran 4 Tabel Data hasil Perhitungan	44
Lampiran 5 Tabel appendix control chart.....	45
Lampiran 6 Log Book pelaksanaan kerja praktik di perusahaan	46
Lampiran 7 Formulir Penilaian pembimbing lapangan.....	48
Lampiran 8 Keterangan penyelesaian kerja pratik	49
Lampiran 9 Form Pembimbingan <i>Internal</i>	50