

BAB I

TINJAUAN UMUM PABRIK

1.1 Keadaan Umum Pabrik

1.1.1 Sejarah dan Status Pabrik

Surya Home Industry merupakan salah satu perusahaan produksi abon di Yogyakarta yang berdiri pada tahun 1995 dan masih beroperasi sampai sekarang. Pendiri Surya Home Industry adalah Bapak Agus Riswanto. Pada tahun 1995 Bapak Agus Riswanto memiliki ide memproduksi dan menjual produk abon ketika beliau melihat peluang produk abon yang banyak dicari dan digemari banyak orang, namun karena keterbatasan kemampuan dan dana untuk memproduksi abon membuat beliau harus mengambil abon dari Boyolali untuk dijual kembali menjadi kemasan-kemasan kecil. Kemudian pada tahun 1996 beliau mulai mengurus izin Produksi Industri Rumah Tangga (P-IRT). Saat ini Surya Home Industry memiliki izin edar pangan seperti halal MUI 12010006901219 dan P-IRT 203340203275-21, Surya Home Industry belum memiliki badan hukum dan masih termasuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

1.1.2 Lokasi Pabrik dan Keadaan Lingkungan Sekitar Pabrik

Surya Home Industry berlokasi di Jalan Wiyoro Kidul Rt 08, Baturetno, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Batas wilayah Surya Home Industry sebelah barat terdapat Embung Baturetno. Berikut lokasi Surya Home Industry di Yogyakarta disajikan pada Gambar 1.1.



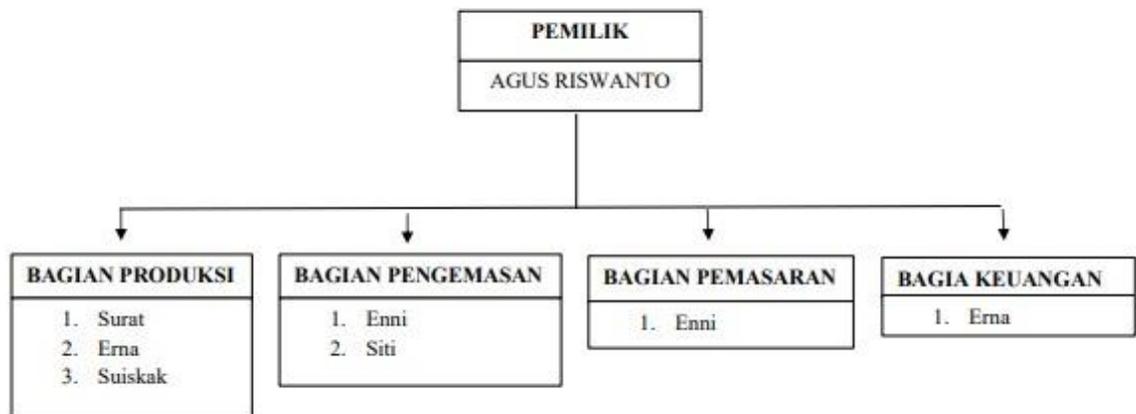
Gambar 1. 1. Lokasi Surya Home Industry di Yogyakarta
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.2 Sistem Manajemen Pabrik

Sistem manajemen pabrik disini sebagai kerangka proses dan prosedur yang digunakan untuk memastikan apakah pabrik atau organisasi dapat memenuhi standar dan menjalankan tugasnya untuk mencapai tujuan perusahaan. Hal ini Surya Home Industry menerapkan sistem manajemen seperti struktur organisasi, ketenagakerjaan, dan kesejahteraan karyawan di dalam pabrik.

1.2.1 Struktur dan Sistem Organisasi

Struktur organisasi adalah pola formal mengelompokkan orang dan pekerjaan, pola formal aktivitas dan hubungan antara berbagai sub unit organisasi yang sering digambarkan melalui bagan organisasi (Haris, 2006). Struktur Organisasinya di isi dengan posisi paling atas ditempati oleh pemilik perusahaan kemudian turun dengan pembagian tugas untuk tiap tenaga kerja. Berikut struktur organisasi Surya Home Industry di Yogyakarta disajikan pada Gambar 1.2.



Gambar 1. 2. Struktur Organisasi
(Surya Home Industry, 2021)

Rincian struktur organisasi sebagai berikut:

1. Pemilik disini bertugas untuk memimpin dan bertanggung jawabkan semua keputusan yang bersangkutan dengan kegiatan produksi. Selain itu pemilik juga berkewajiban untuk mengawasi dan mengelola semua kegiatan yang ada di dalam perusahaan.

2. Bagian produksi terdiri dari 3 tenaga kerja dimana tugasnya melaksanakan produksi. Setiap tenaga kerja memiliki perannya masing-masing, ada yang bertugas dibagian pengawasan bahan baku, ada yang bertugas menyiapkan dan menimbang bumbu, dan ada yang bertugas pada penggorengan abon.
3. Bagian pengemasan bertugas untuk pengemasan produk untuk di distribusikan, selain itu pada bagian ini bertanggung jawab untuk kerapihan kemasan, memberikan tanggal kadaluwarsa dan label pada kemasan.
4. Bagian pemasaran bertugas untuk melayani penjualan konsumen, memeriksa ketersediaan produk yang akan di distribusikan.
5. Bagian keuangan bertanggung jawab untuk semua urusan keuangan yang ada di Surya Home Industry. Mencatat pemasukan dan pengeluaran dalam bentuk laporan bulanan.

1.2.2 Ketenagakerjaan

Surya Home Industry menjadi salah satu pabrik yang memproduksi abon di Yogyakarta memiliki tenaga kerja dengan jumlah 5 tenaga kerja. Dalam satu minggu hari kerja terdapat 6 hari kerja aktif pada Surya Home Industry. Hari Senin sampai dengan Sabtu memiliki waktu kerja mulai pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Setiap tenaga kerja di Surya Home Industry memiliki hak cuti karyawan seperti cuti untuk keperluan pribadi (vaksinasi, pernikahan, dan cuti hamil). Apabila tenaga kerja hendak melakukan cuti maka tenaga harus memberikan informasi serta meminta izin minimal satu hari sebelum cuti dilakukan, hal ini diperlukan untuk demi menjaga kedisiplinan para tenaga kerja di Surya Home Industry di Yogyakarta. Dalam hal seragam yang digunakan oleh para tenaga kerja adalah pakai bebas dengan syarat rapi dan sopan, namun pada hari Senin para tenaga kerja wajib memakai seragam Surya Home Industry, para tenaga kerja juga memakai celemek supaya kotoran tidak mengenai pakaian, dan untuk tenaga kerja dibagian pengolahan harus memakai masker dan sarung tangan untuk perlindungan diri.

1.3 Penyediaan Bahan Dasar

Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu mengenai masalah kelancaran produksi. Kelancaran proses produksi dipengaruhi oleh persediaan bahan baku. Pengertian bahan baku adalah “bahan yang menjadi bagian produk jadi dan dapat

diidentifikasi ke produk jadi” (Arif, 2000). Penyediaan bahan baku dilakukan dimana sebelum dilakukannya proses pengolahan abon sapi dan abon ayam, persediaan menjadi salah satu sumber daya yang mendukung kelancaran produksi oleh Surya Home Industry di Yogyakarta. Persediaan ini meliputi bahan mentah, barang dalam proses, barang jadi atau produk akhir, bahan-bahan pembantu atau pelengkap, dan komponen-komponen lain yang menjadi bagian produk perusahaan (Handoko, 2001). Surya Home Industry memiliki bahan baku yang dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu bahan dasar dan bahan pembantu yang digunakan dalam produksi abon ayam. Bahan dasar disini menjadi bahan yang utama dalam produksi abon ayam seperti

1. Daging

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi berupa protein yang mengandung susunan asam amino yang lengkap. Jenis daging ayam yang digunakan pada proses pembuatan abon ialah daging ayam broiler bagian dada, dimana pada bagian dada ini memiliki daging yang banyak dan hampir tidak ada tulangnya. Berikut gambar daging ayam pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.3.



Gambar 1. 3. Daging Ayam
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

2. Kacang koro

Kacang koro pedang adalah jenis kacang koro yang digunakan pada produksi abon. Kacang koro dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam pembuatan abon. Penambahannya sebagai peningkatan tekstur pada abon supaya lebih mengembang. Dalam sehari Surya Home Industry dapat menggunakan kacang koro sebanyak 40 kg untuk direbus kemudian digiling sebagai campuran adonan abon. Berikut gambar kacang koro pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.4.



Gambar 1. 4. Kacang Koro
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

3. Gula pasir

Gula pasir berfungsi sebagai bahan baku pembuatan bumbu yang akan dicampurkan dengan keripik singkong. Gula pasir selain untuk bahan baku pembuatan bumbu juga berfungsi sebagai pengawet pada bahan pangan karena memiliki sifat higroskopis. Kemampuannya menyerap kandungan air dalam bahan pangan ini bisa memperpanjang masa simpan produk dan juga sifat higroskopis pada gula pasir menyebabkan sel-sel bakteri akan dehidrasi dan akhirnya mati (Kartika dan Nisa, 2014). Surya Home Industry menggunakan gula Kristal putih merk “MK” dengan berat bersih 50 kg. Berikut gambar gula pasir pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.5.



Gambar 1. 5. Gula Pasir
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

4. Minyak goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng bahan makanan. Minyak goreng yang digunakan pabrik abon Surya adalah minyak curah yang diwadahi dengan diligen putih besar yang didapatkan dari salah satu pedagang di Bringharjo. Berikut gambar minyak goreng pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.6.



Gambar 1. 6. Minyak Goreng
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

5. Bawang putih

Bawang putih digunakan secara luas sebagai penyedap dalam masakan. Surya Home Industry menggunakan bawang putih jenis bawang kating dimana ukurannya yang besar dan berwarna putih, dalam sehari Surya Home Industry menggunakan bawang putih sebanyak 6 kg untuk digiling sebagai bumbu adonan abon. Berikut gambar bawang putih pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.7.



Gambar 1. 7. Bawang Putih
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

6. Bawang merah

Penambahan bawang merah juga berfungsi sebagai penyedap rasa makanan. Surya Home Industry menggunakan bawang merang sebagai bumbu giling pembuatan abon dan dalam sehari produksi abon menggunakan bawang merah sebanyak 110 kg.

7. Garam

Garam berguna untuk mengikat bumbu yang digunakan dalam satu masakan. Ketika memasak menggunakan banyak bumbu seperti rempah, maka garam akan datang untuk mengikat bumbu tersebut dan jika digunakan dalam takaran yang tepat maka makanan itu memiliki rasa yang seimbang antara asin, manis, gurih dan asam. Oleh karena itu, garam berfungsi sebagai penyeimbang rasa pada masakan (Kusnedi, 2021). Garam yang digunakan pada pabrik Surya Home Industry adalah garam konsumsi beryodium mengandung yodium minimal 30 ppm dengan merek “Garam Murni SIP”. Berikut gambar garam pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.8.



Gambar 1. 8. Garam

(Dokumentasi Pribadi, 2021)

8. Ketumbar

Bentuknya berupa biji kecil-kecil mempunyai diameter 1-2 milimeter, mirip dengan biji lada tetapi kecil dan lebih gelap. Selain itu terasa tidak berisi dan lebih ringan dari lada. Berbagai makanan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu berupa biji berbentuk butiran beraroma keras yang dinamakan ketumbar, dengan tambahan bumbu tersebut aroma masakan menjadi lebih nyata (Fachrudin, 1997). Dalam hal ini pabrik Surya Home Industry menggunakan bubuk ketumbar sebagai bahan pembuatan abon.

9. *Mononatrium Glutamat*

ElShobaki et al. (2016) menyatakan bahwa penyedap rasa atau MSG (*Monosodium Glutamat*) merupakan sumber rasa gurih, penyelekas rasa, menambah dan memperkuat rasa masakan menjadi lebih sedap. Surya Home Industry menggunakan penyedap rasa cap “Mata Roda”. Berikut gambar *Monosodium Glutamat* pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.9



Gambar 1. 9. *Mononatrium Glutamat*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

10. Tepung Bumbu Tabur

Pembuatan abon disini juga memerlukan bahan pembantu seperti bubuk yang diberikan pada abon untuk berbagai cita rasa seperti bubuk balado, bubuk keju, bubuk jagung bakar, bubuk *barbeque*. Bubuk rasa yang digunakan Surya Home Industry adalah merk “Point”. Berikut gambar tepung bumbu tabur pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.10.



Gambar 1. 10. Tepung Bumbu Tabur
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

Berikut rincian sumber bahan baku dasar dan bahan baku pembantu:

Tabel 1. 1. Sumber Bahan Baku

NAMA BARANG	SUMBER BAHAN BAKU
Daging ayam	Hikari
Kacang koro	Bondowoso
Gula pasir	Koperasi
Minyak goreng	Arianto
Bawang putih	Pasar Bringharjo
Bawang merah	Pasar Bringharjo
Bubuk ketumbar	Pasar Bringharjo
Garam	CV Pison
Bubuk balado	Pasar Bringharjo
Bubuk keju	Pasar Bringharjo
Bubuk <i>barbeque</i>	Pasar Bringharjo
Bubuk jagung bakar	Pasar Bringharjo

(Surya Home Industry, 2021).

Bahan baku produksi yang dibeli tidak semuanya langsung dalam proses pengolahan, seperti kacang koro, gula pasir, garam, dan bubuk ketumbar. Sedangkan bahan yang langsung diproses pengolahannya seperti daging sapi, daging ayam, bawang merah dan bawang putih. Hal ini dikarenakan untuk menjaga mutu dalam proses pembuatan abon. Penyimpanan bahan baku seperti garam, gula pasir, dan bubuk ketumbar diletakan pada lemari penyimpanan, kemudian kacang koro disimpan pada karung yang ditumpuk dipojok tempat produksi. Bahan baku seperti minyak goreng selalu datang setiap 3 hari sekali untuk memberikan pasokan minyak produksi.

1.4 Profil Produk

Produk yang dihasilkan Surya Home Industry telah dipasarkan keluar kota bahkan luar pulau. Sejak tahun 1996 Surya Home Industry telah memproduksi banyak jenis abon. Produk abon Surya Home Industry memiliki berbagai varian

rasa meskipun produk aslinya adalah abon sapi dan abon ayam. Varian rasanya sendiri seperti original, pedas, keju, *barbeque*, dan *onion* (bawang). Masing-masing variasi rasanya didapatkan dari bubuk bumbu-bumbu khusus yang ditambahkan saat pengolahan. Berikut gambar produk abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.11 sampai dengan Gambar 1.15.



Gambar 1. 11. Abon Sapi Rasa Original
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



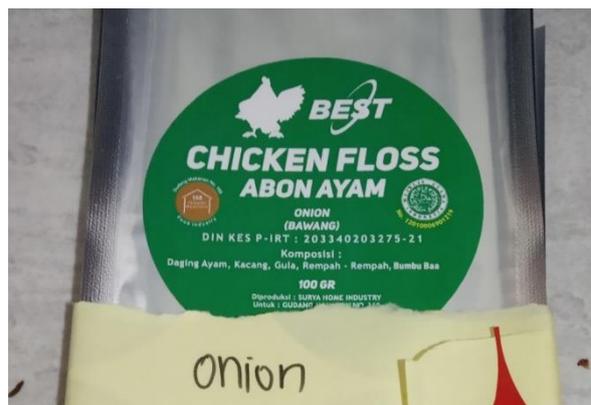
Gambar 1. 12. Abon Ayam Rasa Original
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 13. Abon Ayam Rasa Barbeque
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 14. Abon Ayam Rasa Keju
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 15. Abon Ayam Rasa *Onion* (Bawang)
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5 Proses Pengolahan Abon Ayam

Proses pengolahan abon ayam, bahan baku yang didapatkan langsung diolah menghindari penurunan kualitas bahan baku. Sedangkan bahan baku bumbu disimpan ke dalam *freezer* untuk karena tidak dapat bertahan lama umur simpannya. Proses pengolahan ayam dilakukan dengan cara dan bumbu yang sama seperti pengolahan abon lainnya, bahan baku yang disimpan dan didapatkan selanjutnya ditimbang dan diracik sesuai dengan formulasi abon Surya Home Industry.

1.5.1 Penerimaan Bahan Baku Daging

Surya Home Industry memesan daging dari salah satu pedagang di pasar Bringharjo. Daging yang sudah sampai langsung mengalami proses pengolahan, karena pabrik menggunakan bahan yang baru dalam produksinya. Bahan baku yang datang sesuai jumlah produksi dalam sehari. Daging yang digunakan dalam sehari sekitar 80 Kg daging ayam. Daging ayam yang digunakan dalam produksi adalah daging ayam bagian dada. Berikut proses penerimaan bahan baku pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.16.



Gambar 1. 16. Penerimaan Daging Ayam
(Dokumentsi Pribadi, 2021)

1.5.2 Perebusan Kacang Koro dan Daging

Perebusan termasuk ke dalam metode pengawetan karena makanan yang matang umumnya dapat disimpan lebih lama pada kondisi pendinginan yang tepat dibandingkan bahan mentahnya (Estiasih dan Ahmadi, 2009). Perebusan daging pada pembuatan abon berfungsi untuk membunuh mikroorganisme patogen, namun demikian perebusan yang terlalu lama justru akan merusak protein daging dan daging menjadi hancur sehingga sulit untuk dilakukan penyeratan daging. Berikut proses perebusan daging dan kacang koro pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.17 dan Gambar 1.18.



Gambar 1. 17. Perebusan Daging
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 18. Perebusan Kacang Koro
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

Perebusan daging biasanya sekitar 1 – 1,5 jam pada suhu panas 100°C. Sedangkan perebusan kacang koro selama 30 menit. Tujuan dari perebusan adalah membuat tekstur bahan menjadi empuk dan mudah disuwir-suwir. Lama perebusan dan tinggi suhu tidak boleh berlebihan, tetapi cukup sampai mencapai titik didih saja. Sedangkan untu perebusan kacang koro dilakukan dua kali. Hal ini dikarenakan pada perebusan pertama ditujukan untuk mudah dalam pemisahan kulit ari kacang koro dan perebusan kedua ditujukan untuk lebih mudahnya dalam proses penggilingan.

1.5.3 Pemisahan Kulit Ari dan Pencucian Bawang

Setelah proses perebusan daging dan kacang koro maka tahap selanjutnya adalah menghilangk kulit ari pada kacang koro. Pemisahan kulit ari ini bertujuan agar saat pencampuran kacang koro sebagai bahan tambahan pada abon tidak merusak tekstur abon. Kacang koro setelah direbus kemudian direndam sebentar dalam air biasa kemudian dimasukkan ke dalam mesin pemisah kulit ari kacang koro. Berikut proses pemisahan kulit ari kacang koro pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.19.



Gambar 1. 19. Pemisahan Kulit Ari Kacang Koro

(Dokumentasi Pribadi, 2021)

Selain pemisahan kulit ari setelah proses perebusan, maka proses selanjutnya adalah mencuci bawang merah dan bawang putih. Pencucian dilakukan langsung pada air bersih mengalir dari sumbernya. Pencucian sebaiknya dilakukan

dengan menggunakan air mengalir agar kotoran yang terlepas tidak menempel kembali agar tidak menimbulkan sumber penyakit yang dapat mempengaruhi kualitas pada abon. Berikut proses pencucian bawang pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.20.



Gambar 1. 20. Pencucian Bawang Merah dan Bawang Putih
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.4 Penggilingan Kacang Koro dan Bawang-bawangan

Proses penggilingan merupakan pra-proses dalam pengolahan agar didapatkan bahan yang siap untuk diolah atau dalam kata lain adalah proses penghancuran bahan ke dalam mesin penghancur khusus, dengan tujuan agar di hasilkan potongan-potongan sesuai dengan bentuk yang di inginkan. Penggilingan memiliki tujuan yang sangat penting, hal ini dilakukan untuk mengurangi ukuran partikel suatu bahan. Penggilingan bawang merah, bawang putih dan kacang koro harus dilakukan agar proses pencampuran adonan menjadi lebih mudah dan tekstur abon menjadi bagus. Pada umumnya mesin penggiling sederhana seperti susunan pisau berputar. Berikut proses penggilingan kacang koro dan bawang-bawangan pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.21 dan Gambar 1.22.



Gambar 1. 21. Penggilingan Kacang Koro
(Dokumentasi Pribadi, 2021)



Gambar 1. 22. Penggilingan Bawang
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.5 Penyuwiran Daging

Penyuwiran daging adalah proses selanjutnya dimana daging setelah direbus kemudian di sayat-sayat menjadi lebih kecil. Hal ini dilakukan agar mempermudah bumbu-bumbu meresap kedalam daging. Penyayata dilakukan secara manual yaitu

menggunakan tangan, dengan begitu dalam proses ini memerlukan waktu dalam produksi, karena ketebalan dalam penyayatan sangat diperhatikan agar produk abon memiliki tekstur yang bagus. Berikut proses Penyayatan daging pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.23.



Gambar 1. 23. Daging yang disayat
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.6 Penimbangan Bahan Baku

Proses produksi selanjutnya setelah perebusan, penggilingan, dan penyayatan daging adalah proses penimbangan bahan baku sesuai formulasi mandiri. Penimbangan menggunakan resep keluarga dari pemilik perusahaan, sehingga data tidak dapat diberikan. Penimbangan bahan baku menggunakan timbangan digital. Bahan baku yang ditimbang seperti daging yang sudah disayat, bumbu bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan, kacang koro yang sudah digiling menjadi pasta, ketumbar bubuk, garam, dan gula. Berikut proses penimbangan bahan baku pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.24.



Gambar 1. 24. Penimbangan Bahan Baku
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.7 Pencampuran Semua Bahan

Bahan yang sudah ditimbang kemudian diaduk menjadi sebuah adonan abon yang siap untuk digoreng, didalam pencampurannya sendiri ditambahkan sedikit kaldu ayam dari hasil perebusan daging ayam maupun daging sapi. Hal ini bertujuan agar adonan tidak terlalu padat dan bumbu-bumbu dapat merata masuk kedalam daging. Pencampuran dilakukan secara manual menggunakan tangan dan alat pengaduk lainnya. Selain untuk meratakan bumbu-bumbu dalam pencampuran menggunakan tangan, tujuan lain adalah menyortasi adonan apakah masih ada sisa-sisa tulang yang masih menempel dalam daging khususnya daging ayam. Adonan yang telah jadi sesuai dengan takaran siap untuk digoreng. Berikut proses pencampuran adonan abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.25.



Gambar 1. 25. Adonan Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.8 Penggorengan Abon

Adonan yang sudah siap selanjutnya melalui proses penggorengan abon. Penggorengan abon dilakukan menggunakan mesin molen penggoreng yang di *desain* sendiri oleh pemilik pabrik Surya Home Industry. Panas yang digunakan dalam penggorengan yakni 130°C sampai dengan 200°C, dan waktu yang dibutuhkan untuk penggorengan sekitar 1,5 jam. Abon digoreng dengan terus diperhatikan minyak gorengnya dan warnanya. Surya Home Industry memiliki standar warna abon yakni coklat keemasan. Warna sangat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen, walaupun kurang berhubungan dengan gizi, rasa atau nilai

fungsional lainnya (Setyaningsih dkk, 2010). Berikut proses penggorengan abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.26.



Gambar 1. 26. Penggorengan Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.9 Pengerinan Abon

Setelah digoreng untuk menghilangkan kandungan minyaknya abon perlu dikeringkan. Pengerinan abon dilakukan menggunakan mesin *spinner oil*. Abon yang sudah matang dimasukkan kedalam mesin *spinner* kemudian mesin bergerak memutar untuk menghilangkan minyak dalam abon. Minyak dalam abon kemudian keluar melalui lubang kecil yang terdapat pada mesin. Abon yang telah dikeringkan akan memiliki tekstur kering dan sedikit menggumpal diakibatkan proses pengerinan tadi dan proses selanjutnya adalah pendinginan. Berikut proses pengerinan abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.27.



Gambar 1. 27. Pengerinan Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.10 Pendinginan dan Sortasi Abon

Proses terakhir sebelum pengemasan adalah pendinginan abon serta sortasi. Pendinginan dilakukan diatas meja besar dan luas yang terbuat dari *stainless* dan dibantu dengan bantuan kipas angin. Dalam proses ini sortasi dilakukan untuk memisahkan abon yang memiliki tekstur menggumpal setelah dikeringkan menggunakan mesin *spinner*. Abon yang menggumpal biasanya abon yang berada pada dinding mesin *spinner* sehingga abon memiliki tektstur yang berbeda dan tidak sesuai standar pabrik. Selain sortasi, pada proses pendinginan ini biasanya abon yang ingin diberi penambahan rasa lain seperti balado, keju, *onion* (bawang), dan *barbeque* biasanya diberikan pada proses ini. Bubuk rasa diaduk menggunakan garpu pengaduk abon, garpu pengaduk abon ini juga dapat menyortasi abon apabila ada tulang yang ikut dalam pengolahan. Berikut proses pendinginan dan sortasi abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.28.



Gambar 1. 28. Pendinginan dan Sortasi Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.5.11 Pengemasan

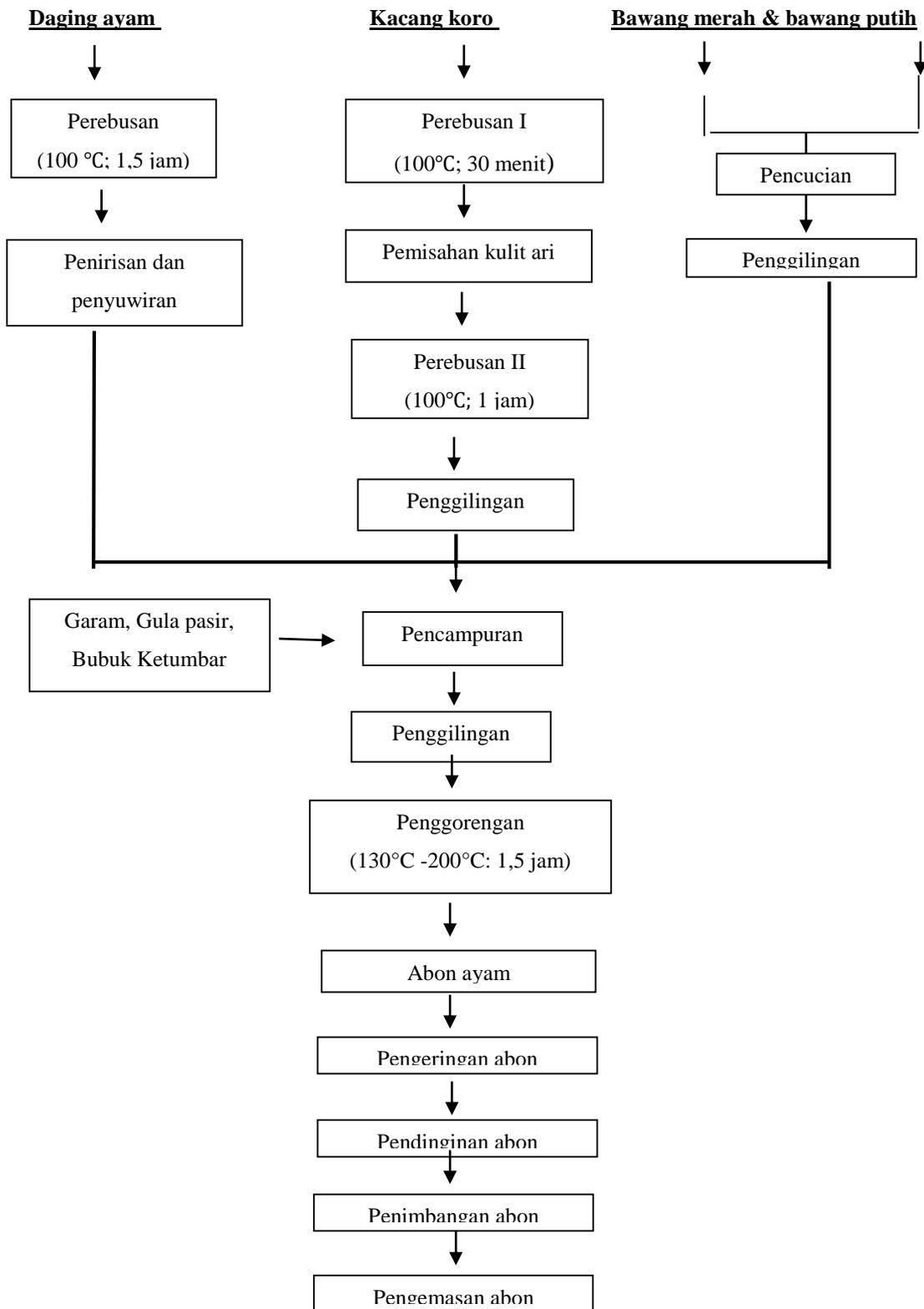
Pengemasan adalah tahap akhir dari produksi abon di Surya Home Industry. Pengemasan abon menggunakan kemasan plastik transparan dengan berbagai ukuran, namun adapula abon yang dikemas dengan kemasan plastik dengan lapisan aluminium. Perekatan pada kemasan plastik menggunakan mesin *Continuous Band Sealer Fr900*, *Hand Sealer*, dan ada juga yang menggunakan mesin *vacuum*. Pengemasan dilakukan sesuai permintaan konsumen. Setelah dikemas kedalam kemasan plastik, abon sapi dan abon ayam Surya Home Industry

ini dibungkus kembali menggunakan plastik yang lebih besar sebagai kemasan sekundernya, setelah itu baru dimasukkan ke dalam dus besar. Berikut proses pengemasan abon pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.29.

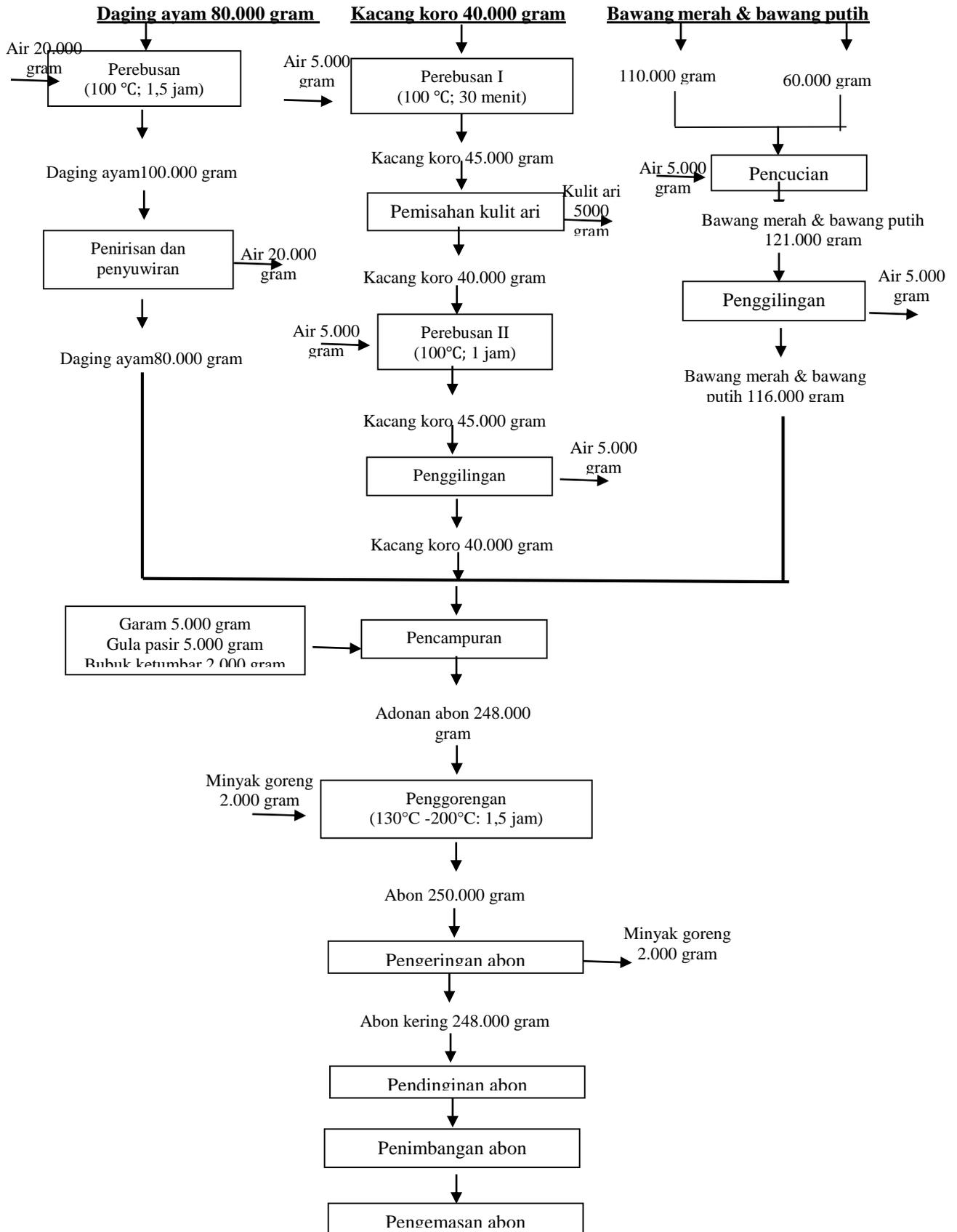


Gambar 1. 29. Pengemasan Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

Berikut merupakan diagram alir proses pengolahan abon sapi dan abon ayam Surya Home Industry di Yogyakarta:



Gambar 1. 30. Diagram Alir Pengolahan Abon
(Surya Home Industry, 2021).



Gambar 1. 31. Neraca Massa Abon
(Surya Home Industry, 2021)

1.6 Mesin dan Peralatan

Dalam pembuatan suatu produk abon pasti dibutuhkan mesin dan peralatan yang mendukung. Mesin adalah alat mekanik atau elektrik yang mengirim atau mengubah energi untuk melakukan atau membantu pelaksanaan tugas manusia. Dalam hal ini, pembuatan produk abon sapi dan abon ayam sendiri membutuhkan beberapa mesin dan peralatan antara lain:

1.6.1 Mesin Penggiling Bumbu *Stainless Steel* 8 inc Komplit Mesin 7 pk

Cara kerja dari mesin penggiling bumbu *Stainless Steel* ini yakni dengan menggiling aneka bahan yang besar lewat batu gerindra yang dapat diatur dan menghasilkan tingkat kelembutan yang sudah diatur sesuai keinginan. Dalam hal ini, Surya Home Industry di Yogyakarta menggunakan mesin penggiling ini untuk menggiling bawang merah, bawang putih, dan kacang koro. Sehingga bahan baku bawang merah, bawang putih dan kacang koro menjadi lebih muda untuk dicampurkan dengan bahan baku lainnya. Berikut mesin penggiling bumbu di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.32.



Gambar 1. 32. Mesin Penggiling Bumbu *Stainless Steel* 8 inc Komplit
Mesin 7 pk

(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.2 Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Bersistem *Rotary*

Mesin pengupasan kulit ari kacang ini digunakan oleh pabrik Surya Home Industry untuk mengupas kulit ari dari kacang koro yang sudah dicuci dan direbus sebelumnya, cara kerjanya sendiri dengan memasukkan kacang koro ke dalam mulut mesin sehingga akan terdorong ke dalam mesin dan keluar menjadi kacang koro

tanpa kulit ari, dibagian lain kulit ari keluar menjadi limbahnya. Pemisahan kulit ari ini lebih banyak menghemat waktu proses kerja. Berikut mesin pengupas kulit di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.33.



Gambar 1. 33. Mesin Pengupas Kulit Ari Kacang Bersistem *Rotary*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.3 Mesin *Spinner Oil*

Prinsip kerja *spinner pulling oil* yakni bahan berminyak yang diletakkan didalam keranjang bahan akan diputar oleh poros yang dihubungkan dengan motor listrik menggunakan *V-Belt*. Akibat dari gaya sentrifugal yang terjadi saat keranjang berputar, maka bahan akan bergerak menuju ke sisi samping keranjang dan minyak keluar melalui saluran kecil. Fungsinya sendiri adalah untuk mengurangi atau menghilangkan kandungan minyak pada makanan ringan hasil gorengan. Dalam hal ini pabrik Surya Home Indusry menggunakan mesin *spinner* ini untuk meniriskan minyak dalam abon setelah penggorengan. Berikut mesin *spinner* minyak di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.34.



Gambar 1. 34. Mesin *Spinner Oil*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.4 Mesin Molen Penggoreng

Mesin molen penggorengan ini adalah mesin buatan sendiri oleh pemilik pabrik Surya Home Industry. Mesin ini berfungsi untuk mencampurkan sekaligus menggoreng adonan abon hingga matang, dimana setelah abon matang menjadi bubur abon lalu dikeringkan menggunakan mesin *spinner*. Pabrik Surya Home Industry menggunakan mesin ini untuk mencampurkan bahan menjadi adonan bumbu dan digoreng hingga masak. Berikut mesin molen penggoreng di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.35.



Gambar 1. 35. Mesin Molen Penggoreng
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.5 Mesin Vacuum Packaging Dz-400/2e Standing Floor

Mesin *vacuum packaging* merupakan alat pengemas barang yang mampu menghilangkan udara sebelum proses penyegelan. Prinsip kerjanya termasuk unik yaitu dengan cara menyedot udara atau oksigen di dalam wadah atau plastik kemasan sampai habis. Setelah itu, mesin akan melakukan penyegelan secara otomatis agar tidak ada lagi udara yang masuk ke dalam. Proses tersebut disebut sebagai *sealing* dengan cara dipanaskan dan ditekan agar kemasan menempel dan tak mudah terlepas. Pengemasan *vacuum* merupakan sistem pengemasan hampa udara dimana tekanannya kurang dari 1 atm dengan cara mengeluarkan O₂ dari kemasan, sehingga memperpanjang umur simpan. Proses pengemasan *vacuum* ini

dilakukan dengan cara memasukkan produk ke dalam kemasan plastik yang diikuti dengan pengontrolan udara menggunakan mesin pengemas *vacuum* (Nasution dkk, 2007). Dalam kemasan yang hampa udara maka produk makanan maupun minuman dapat terjaga dengan baik. Dalam hal ini Surya Home Industry menggunakan mesin *vacuum packaging* ini untuk pengemasan produk yang akan dikirim ke konsumen jarak jauh atau sesuai permintaan konsumen. Berikut mesin *vacuum packaging* di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.36.



Gambar 1. 36. Mesin *Vacuum Packaging Dz-400/2e Standing Floor*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.6 *Hand Sealer*

Prinsip kerja *hand sealer* yakni dengan merekatkan dua belah plastik yang terpisah hingga merekat menutup membuat ruang di dalam plastik kemasan. Mesin ini menggunakan sumber listrik untuk menghasilkan energi panas yang digunakan untuk merekatkan plastik. Dalam hal ini Surya Home Industry menggunakan alat ini untuk proses pengemasan abon. Berikut mesin *hand sealer* di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.37.



Gambar 1. 37. *Hand Sealer*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.7 *Mesin Continuous Band Sealer Fr900*

Continuous Band Sealer atau biasa disebut juga mesin pengemas plastik *sealer* adalah salah satu jenis mesin pengemas dengan sistem semi otomatis yang memiliki fungsi untuk menyegel kemasan dan juga memberikan kode kadaluarsa. Mesin biasa digunakan untuk menyegel kemasan dari bahan PE (*Polietilena*), PP (*Polipropilena*), dan kertas alumunium. Hasil penyegelan yang dihasilkan oleh mesin ini 1cm dan menyebabkan plastik kemasan menjadi lebih bersih dan kuat. Kombinasi yang sejalan antara mudahnya mesin ini digunakan dengan kecepatannya dalam menyelesaikan setiap tahap penyegelan akan menghasilkan produktivitas kerja yang tinggi. Surya Home Industry menggunakan mesin ini untuk mengemas dan menyegel kemasan plastik abon. Berikut mesin *continuous band sealer* di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.38.



Gambar 1. 38. Mesin *Continuous Band Sealer* Fr900
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.8 Timbangan Digital *Scale* 30 kg Ds-11030

Timbangan digital digunakan dalam pabrik Surya Home Industry untuk menimbang bahan baku dan digunakan untuk menimbang abon dalam proses pengemasan. Timbangan digital merupakan timbangan yang berbeda dengan timbangan analog, perbedaannya terletak dari cara kerjanya dimana timbangan analog menggunakan pegas untuk menunjukkan berat suatu objek, namun timbangan digital menggunakan *Load cell* dimana gaya diubah menjadi sinyal listrik yang disebabkan oleh beban. Berikut alat timbangan digital di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.39.



Gambar 1. 39. Timbangan Digital *Scale* 30 kg Ds-11030
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.9 Alat Pelubang Kertas Joyko No. 30 xl *Punch*

Alat pembolong kertas ini digunakan dalam pabrik Surya Home Industry sebagai penanda dalam merek produk. Biasanya produk yang kemasannya diberi lubang adalah produk yang dikirim ke swalayan, hal ini dikarenakan permintaan konsumen. Cara kerja dari alat ini sangatlah mudah cukup meletakkan bagian kertas yang hendak dilubangi kemudian menekan tuasnya. Berikut alat pelubang kertas di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.40.



Gambar 1. 40. Alat Pelubang Kertas Joyko No. 30 xl *Punch*
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.10 Garpu Pengaduk Abon

Garpu pengaduk abon ini adalah alat yang dibuat sendiri oleh pemilik Surya Home Industry yang berfungsi untuk mengaduk abon kering setelah dikeringkan menggunakan mesin *spinner*. Gagang yang terbuat dari kayu memudahkan pemakaian pengadukan abon. Garpu ini selain untuk mengaduk abon kering juga digunakan untuk mengaduk abon yang diberi tambahan perisa lainnya seperti bubuk rasa pedas, keju, *onion*, dan *barbeque*. Berikut alat garpu pengaduk abon di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.41.



Gambar 1. 41. Garpu Pengaduk Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.11 Gunting

Gunting adalah alat pemotong yang digunakan dengan tangan. Gunting digunakan untuk memotong bahan yang tipis, seperti kertas, kertas karton, kertas logam, tekstil, tali, dan kabel. Surya Home Industry menggunakan gunting sebagai alat memotong plastik kemasan yang akan digunakan sesuai keinginan, memotong plaster, memotong kardus dan benda lainnya. Berikut alat gunting di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.42.



Gambar 1. 42. Gunting
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.12 Stempel Tanggal

Surya Home Industry menggunakan dalam memberikan tanggal kadaluarsa menggunakan stempel tanggal. Stempel tanggal ini yakni stempel yang mempunyai fasilitas tanggal, bulan dan tahun yang dapat diubah-ubah sesuai kapan waktu pengecapan, selain itu tinta stempel ini menggunakan tinta untuk pewarnaannya. Penggunaan stempel tanggal ini membuat waktu kerja pemberian tanggal kadaluarsa semakin praktis. Namun stempel ini hanya digunakan pada label kemasan yang terbuat dari kertas. Berikut alat stempel tanggal di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.43.



Gambar 1. 43. Stempel Tanggal
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.13 Ember Besar

Produksi abon didalam Surya Home Industri ini tentunya menggunakan ember besar dengan jumlah yang banyak untuk wadah bahan baku yang digunakan. Ember digunakan untuk mewadahi bahan baku daging sapi dan daging ayam setelah perebusan, digunakan untuk mewadahi kacang koro dan bawang-bawangan yang telah digiling halus. Persediaannya sendiri cukup banyak di dalam Surya Home Industry. Kebersihan pada ember besar ini juga terjaga, ember yang digunakan untuk mewadahi daging sapi dan daging ayam tidak dapat digunakan untuk mewadahi bawang-bawangan dan kacang koro yang sudah dihaluskan begitu juga sebaliknya. Berikut ember besar di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.44.



Gambar 1. 44. Ember Besar
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.14 Baskom Besar

Baskom besar yang terbuat dari *stainless* ini digunakan untuk mewadahi adonan abon sebelum digoreng. Ukuran yang digunakan pula cukup besar dengan ukuran 50 cm. Selain itu didalam Surya Home Industry menggunakan baskom *stainless* ini untuk mewadahi abon yang akan ditimbang dan dikemas. Sama halnya seperti kebersihan ember besar untuk baskom yang digunakan untuk mengaduk adonan tidak dapat digunakan untuk mewadahi abon yang siap dikemas. Berikut baskom besar di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.45.



Gambar 1. 45. Baskom Besar
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.15 Dandang Besar

Dandang besar yang terbuat dari *stainless* ini digunakan untuk merebus bahan bau seperti daging sapi da daging ayam yang sebelum digoreng, selain itu digunakan pula untuk merebus kacang koro. Ukurannya yang besar dapat menampung banyak bahan baku yang siap diolah. Dandang besar untuk perebusan daging tidak dapat digunakan untuk perebusan bahan baku kacang koro, hal ini dikarenakn untuk menjaga kebersihan dalam proses produksi. Berikut dandang besar di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.46.



Gambar 1. 46. Dandang Besar
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.16 Serokan Abon

Serokan abon ini terbuat dari plastik dan memiliki fungsi untuk mengambil abon yang berada di meja pendinginan abon. Selain untuk mengambil abon, serokan ini juga berfungsi sama seperti garpu pengaduk abon yakni untuk mengaduk abon yang sedang dibumbui dan sedang didinginkan diatas meja pendingin. Jumlahnya sendiri didalam pabrik Surya Home Industry sekitar 5 buah yang ada diatas meja pendinginan abon. Berikut alat serokan abon di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.47.



Gambar 1. 47. Serokan Abon
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.17 Saringan Besar

Peralatan lain yang digunakan dalam Surya Home Industry ini adalah saringan besar yang terbuat dari plastik. Saringan plastik besar yang sering digunakan untuk mencuci buah dan sayur memiliki kegunaan sama dalam pabrik. Kegunaannya didalam Surya Home Industry yakni untuk mencuci kacang koro, bawang merah dan bawang putih sebelum digiling. Berikut saringan besar di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.48.



Gambar 1. 48. Saringan Besar
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.6.18 Serok Kayu

Serokan kayu ini digunakan untuk mengambil dan mengangkat kacang koro dan daging ayam yang sedang direbus di dalam dandang besar. Digunakannya serokan kayu ini karena permukaan pada serokannya yang dapat menampung bahan yang sedang direbus. Selain itu, kemudahan dalam penggunaannya menjadi alasan mengapa menggunakan alat ini. Berikut serokan kayu di Surya Home Industry disajikan pada Gambar 1.49.



Gambar 1. 49. Serokan Kayu
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

1.7 Sarana dan Prasarana Penunjang

Sarana dan prasarana memiliki arti penting dalam sebuah pabrik, karena sarana dan prasarana menjadi seperangkat alat yang bias digunakan untuk melangsungkan suatu kegiatan. Menurut KBBI (2007) sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai maksud atau tujuan, alat, media. Sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha, pembangunan, proyek, dan sebagainya). Berdasarkan pengertian diatas bahwa sarana dalam pabrik bertujuan untuk mempermudah jalannya proses produksi seperti alat produksi. Sedangkan prasarana dalam pabrik bertujuan untuk memudahkan penyelenggaraan proses produksi dalam artian seperti tempat produksi dan tempat yang terdapat didalam produksi. Sarana dan prasarana dalam pabrik akan lebih efektif dalam pelaksanaan pekerjaan apabila dibuat dalam suatu tata letak pabrik (*layout*) yang rapi.

Tata letak pabrik atau tata letak fasilitas dapat didefinisikan sebagai tata letak cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses

produksi (Wignjosoebroto, 1996). Pengaturan tersebut akan memanfaatkan luas ruang untuk penempatan mesin-mesin, fasilitas produksi, kelancaran aliran material, penyimpanan material baik yang bersifat sementara ataupun permanen.

Surya Home Industry di Yogyakarta memiliki tata letak yang baik meskipun bangunan dan lokasinya tidak terlalu luas. Meskipun tata letaknya tidak terlalu berurutan sesuai dengan aliran proses produksi, tetapi pembagian tempat produksi dalam ruangan sangat jelas dan tidak tumpang tindih dalam penggunaannya. *Layout* Surya Home Industry dapat dilihat pada **Lampiran 1**.

1.7.1 Sarana Pabrik Surya Home Industry

Sarana penunjang yang ada di Surya Home Industry di Yogyakarta adalah sebagai berikut:

Tabel 1. 2. Sarana Penunjang di Surya Home Industry

No	Nama	No	Nama
1	Timbangan Digital	17	Stempel Tanggalan
2	Ember Besar	18	Baskom Besar
3	Dandang Besar	19	Serokan Plastik
4	Plastik Kemasan	20	Saringan Kayu
5	Gunting	21	Saringan Plastik
6	Mesin Penggiling	22	<i>Printer</i>
7	Mesin <i>Spinner oil</i>	23	Komputer
8	Mesin Pengupas Kulit Kacang	24	Mangkuk
9	Mesin Molen Penggoreng	25	Sapu Lidi
10	Mesin <i>Vacuum</i>	26	Sapu Ijuk
11	<i>Hand Sealer</i>	27	Etalase
12	Mesin <i>Continuous Band Sealer</i>	28	Lemari Penyimpanan
13	Panci	29	Meja Pendingin
14	Alat Pembolong Kertas	30	<i>Frezeer</i>
15	Garpu Pengaduk	31	Lemari Bahan Baku
16	Sendok	32	Kompore

(Data Pribadi, 2021)

1.7.2 Prasarana Pabrik Surya Home Industry

Prasarana penunjang yang ada di Surya Home Industry di Yogyakarta adalah sebagai berikut:

Tabel 1. 3. Prasarana Penunjang di Surya Home Industry

No	Nama	Jumlah	Keterangan
1	Toilet	1	Ruang ini berfungsi untuk memfalisitasi karyawan yang ingin kebelakang buang air kecil maupun buang air besar.
2	Kamar Sholat	1	Ruangan ini disiapkan untuk para karyawan yang hendak melakukan sembahyang mengingat mushola dan masjid yang jaraknya cukup jauh dari pabrik.
3	Ruang <i>Loby</i>	1	Ruangan ini biasanya untuk tempat keluar masuknya barang. Saat ingin pengiriman produk abon, maka semua produk disiapkan terlebih dahulu di <i>Loby</i>
4	Ruang Bahan Baku	1	Ruang ini terdapat lemari bumbu-bumbu, <i>freezer</i> , dan tumpukan karung kacang koro.
5	Tempat parker	1	Tempat ini berfungsi untuk menaruh kendaraan baik sepeda motor maupun mobil orang yang hendak melakukan kegiatan di pabrik.
6	Ruang pengolahan	1	Ruang pengolahan berisi dari mesin molen penggoreng, mesin <i>spineer</i> , mesin penggiling dan mesin lainnya. Dalam ruangan ini seluruh aktivitas produksi abon berjalan.
7	Ruang pendinginan abon	1	Ruang pendinginan abon terdiri dari ruangan yang berisi meja luas dan besar untuk menempatkan abon yang sudah matang dan siap di kemas.
8	Ruang pencucian	1	Ruang pencucian ini kecil dimana fungsinya untuk mencuci bahan-bahan yang akan diproduksi.
9	Dapur	1	dapur disini berfungsi untuk memasak makanan makan siang dan membuat minuman karyawan.
10	Ruang pengemasan	1	Ruang pengemasan ini biasanya digunakan untuk mengemas abon, pengepakan abon ke dalam kemasan box besar. Di ruangan ini juga tempat mesin <i>hand sealer</i> dan <i>Mesin Continuous Band Sealer Fr900</i> . Ruang pengemasan juga digunakan untuk memberikan label kemasan dan tanggal kadaluarsa.
11	<i>Display room</i>	1	<i>Display room</i> ini berisi satu etalase besar yang di dalamnya sudah ada beberapa abon yang sudah dikemas. Terkadang ada masyarakat setempat yang dating dan membeli langsung, selain itu <i>reseller</i> dari pabrik jika ingin mengambil abon dilakukan di ruangan ini.
12	Ruang administrasi	1	Ruang administrasi digunakan untuk mencatat segala sesuatu seperi keuangan pabrik, keluar masuknya bahan baku, serta tempat untuk pertemuan tamu pemilik pabrik.

(Surya Home Industry, 2021)

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK

2.1 Latar Belakang

Abon merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan. (Fachruddin, 2007). Bagi masyarakat Indonesia, abon bukan merupakan produk olahan daging yang asing. Abon yang mudah ditemukan dimanapun seperti di pasar, toko-toko, atau swalayan yang menjual bahan pangan.

Abon ayam hasil produksi dari Surya Home Industry diolah dari daging ayam broiler yang disuwir-suwir dengan penambahan kacang koro sebagai pembentuk tekstur abon dan beberapa bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula pasir, dan garam. Prinsip pengolahan abon yang mudah dipahami yakni perebusan daging, penyuwiran, pencampuran bumbu, digoreng menggunakan minyak goreng kemudian dikeringkan. Abon sendiri dapat menggunakan berbagai macam daging hewan yang berserat sehingga sampai sekarang proses dan ketentuan produksi abon belum ditetapkan.

Dalam suatu proses produksi terdapat peluang dihasilkan produk yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan. Produk yang tidak sesuai dengan standar tersebut dapat dianggap sebagai produk cacat. Surya Home Industry memiliki cacat setiap produksi yang dihasilkan. Peneliti tertarik terhadap produk cacat seperti gosong, remuk, menggumpal, warna pucat, dan sisa tulang pada abon. Kecacatan produk dominan diketahui menggunakan analisis diagram pareto. Diagram Pareto adalah *histogram* data yang mengurutkan dari frekuensi yang terbesar hingga yang terkecil (Evan&Lindsay, 2007:87-89), serta dihitung juga kumulatifnya. Kemudian dilakukan analisis diagram *fishbone*. Menurut Tague (2005) diagram *fishbone* digunakan ketika kita ingin mengidentifikasi kemungkinan penyebab masalah dan terutama ketika sebuah team cenderung jatuh berpikir pada rutinitas.

Tujuan dilakukannya pengendalian mutu untuk meminimalisir kecacatan pada produk abon yang diproduksi, sehingga peneliti akan fokus pada standar mutu

bahan yang digunakan pada pabrik Surya Home Industry dan standar mutu abon yang dihasilkan.

2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari kerja praktik kali ini sebagai berikut:

1. Bagaimana standar pabrik dalam pemilihan bahan baku untuk produksi abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta?
2. Bagaimana standar produk jadi abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta?
3. Apa saja kecacatan yang terjadi pada produk abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta?
4. Apa saja penyebab kecacatan produk abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta?

2.3 Tujuan

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari kerja praktik kali ini sebagai berikut:

1. Mengetahui standar pabrik dalam pemilihan bahan baku untuk produksi abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta.
2. Mengetahui standar produk jadi abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta.
3. Mengetahui apa saja kecacatan yang terjadi pada produk abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta.
4. Mengetahui saja penyebab kecacatan produk abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta.

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

2.4.1 Waktu dan Tempat

Waktu dan tempat pelaksanaan kerja praktik kali ini dilaksanakan dari tanggal 4 Oktober s.d. 4 November 2021 di Surya Home Industry Yogyakarta yang beralamat di Jl. Wiyoro Kidul Rt 08, Baturetno, Kec. Banguntapan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55197 dengan jam kerja dimulai dari pukul 08.00 s.d. 16.00 WIB.

2.4.2 Metode Pengumpulan Data

Metode yang dilakukan dalam pengumpulan data kerja praktik kali ini yaitu metode observasi, wawancara, mencatat, dan studi pustaka.

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses di Surya Home Industry Yogyakarta dimulai dari bahan baku yang dipilih, produk jadi, dan proses pengambilan data kecacatan dari perhitungan kemasan per 50gram kemudian data dianalisis menggunakan diagram pareto.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan bertanya secara langsung kepada pemilik serta karyawan Surya Home Industry pada bagian masing-masing mengenai seluruh proses produksi abon sapi dan abon ayam.

3. Mencatat

Mencatat dilakukan dengan tujuan melengkapi data-data yang sudah adda sebelumnya dan dapat digunakan dalam penyusunan laporan akhir kerja praktik.

4. Studi pustaka

Mencari pustaka yang berhubungan dengan topik khusus dari kerja praktik untuk melengkapi data dalam laporan akhir kerja praktik.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.5.1 Standar Bahan Baku

Standar bahan baku yang digunakan pada Surya Home Industry adalah bahan baku yang segar dimana bahan baku daging baru saja diterima oleh pabrik. Bahan baku untuk daging ayam adalah bagian dada ayam dimana pada bagian itu tidak terlalu banyak tulang dan hampir tidak terdapat tulang. Daging ayam bagian dada juga memiliki serat yang lebih panjang daripada bagian paha, memiliki warna agak kemerahan dengan aroma khas ayam segar tidak amis. Daging ayam yang digunakan dalam produksi abon ayam adalah daging ayam broiler. Ayam broiler memiliki rasa khas, empuk, dagingnya lebih tebal, serta harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan ayam kampung (Sutomo, 2006).

Bahan baku lainnya seperti kacang koro. Kacang koro dipilih karena kandungan gizi yang tinggi, harga terjangkau dengan kemudahan dalam mendapatkannya, dan hasil pada abon yang bagus. Kacang koro membuat abon memiliki warna yang cantik, dan bertekstur mengembang (tidak remuk). Surya Home Industry menggunakan kacang koro jenis pedang dimana ciri bentuknya oval besar dan berwarna putih tulang. Menurut Van Der Maesen dan Somaatmadja di dalam Windrati et al (2010) menyatakan bahwa biji koro mengandung protein yang cukup tinggi, yaitu berkisar antara 18-25%, sedangkan kandungan lemak biji koro dapat dikatakan sangat rendah, yaitu antara 0,2-3,0%, dan kandungan karbohidratnya relatif tinggi, yaitu 50- 60%.

Bahan baku selanjutnya adalah bawang merah dan bawang putih untuk menambahkan cita rasa pada abon. Bawang merah yang digunakan memiliki bentuk yang pipih sedikit bulat dengan ukuran yang besar dan untuk bawang putihnya memiliki bentuk kecil namun memiliki suing yang besar. Warnanya yang putih bersih. Bahan baku lainnya yang digunakan sebagai bumbu abon selain bawang merah dan bawang putih seperti gula pasir, ketumbar, garam, dan *mononatrium glutamate*. Gula pasir disini memiliki warna putih memiliki tekstur kasar dan tidak menggumpal. Ketumbar yang digunakan berbentuk bubuk agar mudah dalam pengolahannya. Kemudian garam yang digunakan adalah garam putih tinggi yodium, terakhir adalah *mononatrium glutamate* ditambahkan untuk meningkatkan cita rasa gurih pada abon.

Dengan demikian Surya Home Industry memilih bahan baku dengan mempertimbangkan segala aspeknya, baik kandungan gizinya dan hasil akhir dari produk abon. Surya Home Industry memilih bahan baku sesuai ketersediaan di daerah setempat. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya.

2.5.2 Standar Mutu Abon

Faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain kadar air yang mempengaruhi daya simpan dan keawetan abon, kadar abu yang dapat menurunkan derajat penerimaan dari konsumen dan kadar protein yang berperan sebagai petunjuk beberapa jumlah daging yang digunakan untuk abon. Indikator mutu produk abon ayam Surya Home Industry Yogyakarta mengacu pada:

1. Komposisi zat-zat seperti kadar air dan protein. Rendahnya kadar air dilihat dari produk jadi abon yang kering. Rendahnya kadar air ini disebabkan oleh proses dehidrasi yang berlangsung selama pemasakan sehingga kalor yang tercipta digunakan untuk menguapkan air dari abon. Selain itu penggunaan bumbu garam dan gula pada abon diyakini membantu peranan dalam penurunan kadar air. Surya Home Industry belum memiliki standar mutu untuk kadar air pada abon, namun abon Surya Home Industry dipastikan kering bebas minyak setelah melalui proses pengeringan. Sehingga kualitas mutu pada abon Surya Home Industry diperlukan uji parameter untuk mengetahui kadar airnya. Selanjutnya kandungan protein pada abon surya diyakini cukup tinggi karena bahan baku pembuatannya adalah daging ayam murni dengan kacang koro sebagai campurannya. Meskipun diyakini memiliki kandungan yang cukup tinggi abon Surya Home Industry tetap memerlukan uji parameter untuk mengetahui tingkat kandungan protein didalamnya.
2. Standar tekstur, warna dan rasa pada produk abon Surya Home Industry yakni abon harus memiliki tekstur yang sedikit mengembang, tekstur daging tidak remuk dan tidak menggumpal, rasa yang khas serta warna yang cerah (coklat keemasan). Penambahan bahan campuran sebenarnya dapat memberi rasa yang berbeda dengan aslinya namun penambahan penyedap seperti bumbu – bumbu mampu menutupi rasa atau *flavour* bahan makanan yang tidak disukai bahkan dapat menguatkan *flavour* bahan makanan yang tidak diinginkan. Rasa pada abon Surya Home Industry dominan gurih dan manis, namun ada pula yang pedas jika ditambahkan bubuk varian rasa.

Standar mutu produk jadi abon Surya Home Industry masih kurang akurat jika dilihat dari spesifikasi pada kandungannya, namun tekstur, warna dan rasa tidak jauh berbeda dengan literatur. Menurut Astawan (1989) abon mempunyai aneka warna, dari coklat kehitaman sampai coklat muda. Warna ini dapat digunakan sebagai penunjuk mutu abon. Makin coklat abon biasanya mutunya akan semakin baik (makin murni terbuat dari daging). Sebaliknya abon yang berwarna pucat atau coklat muda biasanya proses pembuatannya dicampur dengan bahan lain seperti ebi, keluih, dan sebagainya. Rasa abon juga bervariasi, dari manis, agak manis dan asin tergantung dari komposisi gula dan garamnya.

2.5.3 Kecacatan Produk Abon

Perhitungan produk cacat dilakukan dengan menghitung produk yang sudah dikemas per 50gram untuk mendapatkan jumlah cacat dominan produk selama proses dan setelah proses produksi. Kecacatan produk teridentifikasi menjadi 5 bentuk cacat yaitu cacat gosong, cacat remuk, cacat menggumpal, cacat warna pucat, dan cacat terdapat sisa tulang pada abon. Spesifikasi cacat diberikan sebagai berikut:

- a. Gosong, cacat produk dengan warna yang lebih gelap dari warna yang diinginkan. Cacat gosong disini diartikan dimana tingkat warna coklat kehitam-hitaman yang terjadi karena proses penggorengan abon dengan suhu tinggi. Tingkat coklat pada Surya Home Industry masih belum spesifik, namun cacat gosong dapat teridentifikasi apabila warna sudah tidak lagi cantik dan dapat mempengaruhi rasa pada abon. Berikut cacat produk gosong pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 2.1.



Gambar 2. 1. Cacat produk gosong

(Dokumentasi Pribadi, 2021)

- b. Remuk, cacat produk dengan tekstur yang lebih halus dari tekstur sebelumnya. Tidak terdapat serat-serat daging dan kacang koro sehingga hanya ada remukan halus pada abon. Cacat remuk disini disebabkan karena berbagai faktor, baik dari mesin yang digunakan dalam pengolahan maupun dari manusia selama pengemasan abon. Berikut cacat produk remuk pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 2.2.



Gambar 2. 2. Cacat produk remuk
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

- c. Menggumpal, cacat produk dengan tekstur lebih padat dari abon lainnya. Penyebab abon yang menggumpal teridentifikasi dari pengeringan yang menggunakan mesin *spinner oil*. Berikut cacat produk menggumpal pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 2.3.



Gambar 2. 3. Cacat produk menggumpal
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

- d. Warna pucat, cacat produk dengan warna yang lebih terang, dimana abon yang berkualitas baik atau diinginkan memiliki warna coklat keemasan sedangkan cacat warna pucat memiliki warna coklat muda lebih ke kuning. Berikut cacat produk warna pucat pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 2.4.



Gambar 2. 4. Cacat produk warna pucat
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

- e. Terdapat sisa tulang, cacat produk sisa tulang masih ditemukannya tulang ada abon yang sudah diproses hingga disortasi. Berikut cacat produk sisa tulang pada Surya Home Industry disajikan pada Gambar 2.5.



Gambar 2. 5. Cacat produk sisa tulang
(Dokumentasi Pribadi, 2021)

Diawali dengan proses *check sheet*, berikut adalah data kecacatan produk abon ayam di pabrik Surya Home Industry Yogyakarta selama 8 hari.

Tabel 2. 1. Data Kecacatan Produk Abon Ayam

No	Tanggal	Σ produksi per 50 gram	Frekuensi per jenis kecacatan					Σ Cacat	Persentase Σ Cacat
			Gosong	Remuk	Menggumpal	Warna Pucat	Sisa Tulang		
1	11-Okt-21	410	25	11	0	17	3	56	23%
2	13-Okt-21	160	7	5	1	3	0	16	6%
3	14-Okt-21	184	11	10	0	0	1	22	9%
4	20-Okt-21	324	18	15	0	10	5	48	19%
5	21-Okt-21	173	9	9	3	0	1	22	9%
6	25-Okt-21	250	13	0	5	8	0	26	10%
7	27-Okt-21	265	14	7	9	0	0	30	12%
8	1-Nov-21	200	12	0	11	5	0	28	11%
Jumlah Kumulatif		1966	109	57	29	43	10	248	100%

(Data Pribadi, 2021)

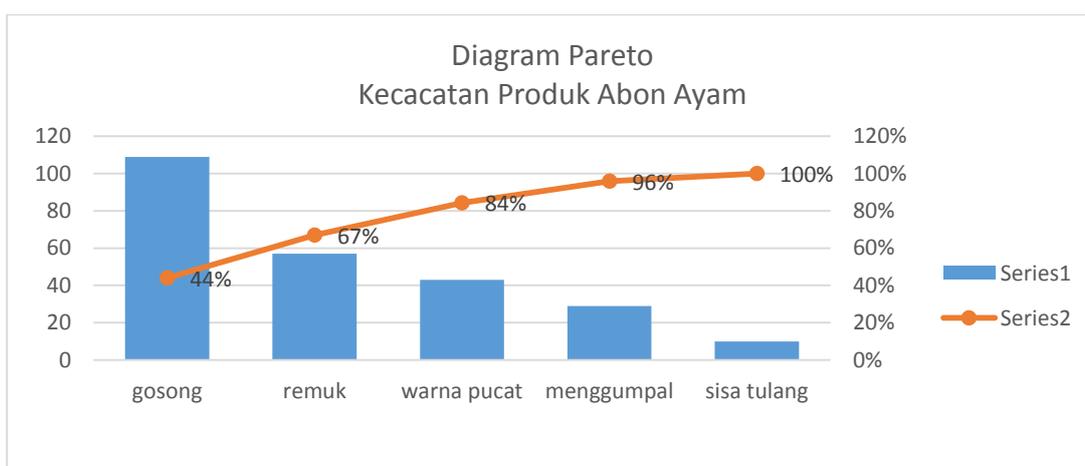
Berdasarkan data yang telah dijabarkan sebelumnya maka dilakukan analisis diagram pareto sebagai upaya mendapatkan jumlah data cacat produk abon dominan dari kriteria cacat yang telah teridentifikasi. Diagram Pareto adalah histogram data yang mengurutkan dari frekuensi yang terbesar hingga yang terkecil (Evan&Lindsay, 2007), serta dihitung juga kumulatifnya. Diperlukan pengurutan data cacat produk abon berdasarkan jenisnya kemudian dari mulai yang paling tinggi frekuensinya hingga yang paling rendah.

Data yang sudah diurutkan frekuensinya, masing-masing dicari persentase dan persentase kumulatifnya. Lalu jenis cacat, frekuensi dan persentase kumulatif diplot ke dalam diagram pareto. Sehingga didapatkan diagram pareto yang ditunjukkan pada, sebagai berikut:

Tabel 2. 2. Olahan Data Diagram Pareto

Jenis Cacat	Frekuensi	Persentase	Persentase Kumulatif
Gosong	109	44%	44%
Remuk	57	23%	67%
Waktu Pucat	43	17%	84%
Menggumpal	29	12%	96%
Sisa tulang	10	4%	100%
	248	100%	

(Data Pribadi, 2021)



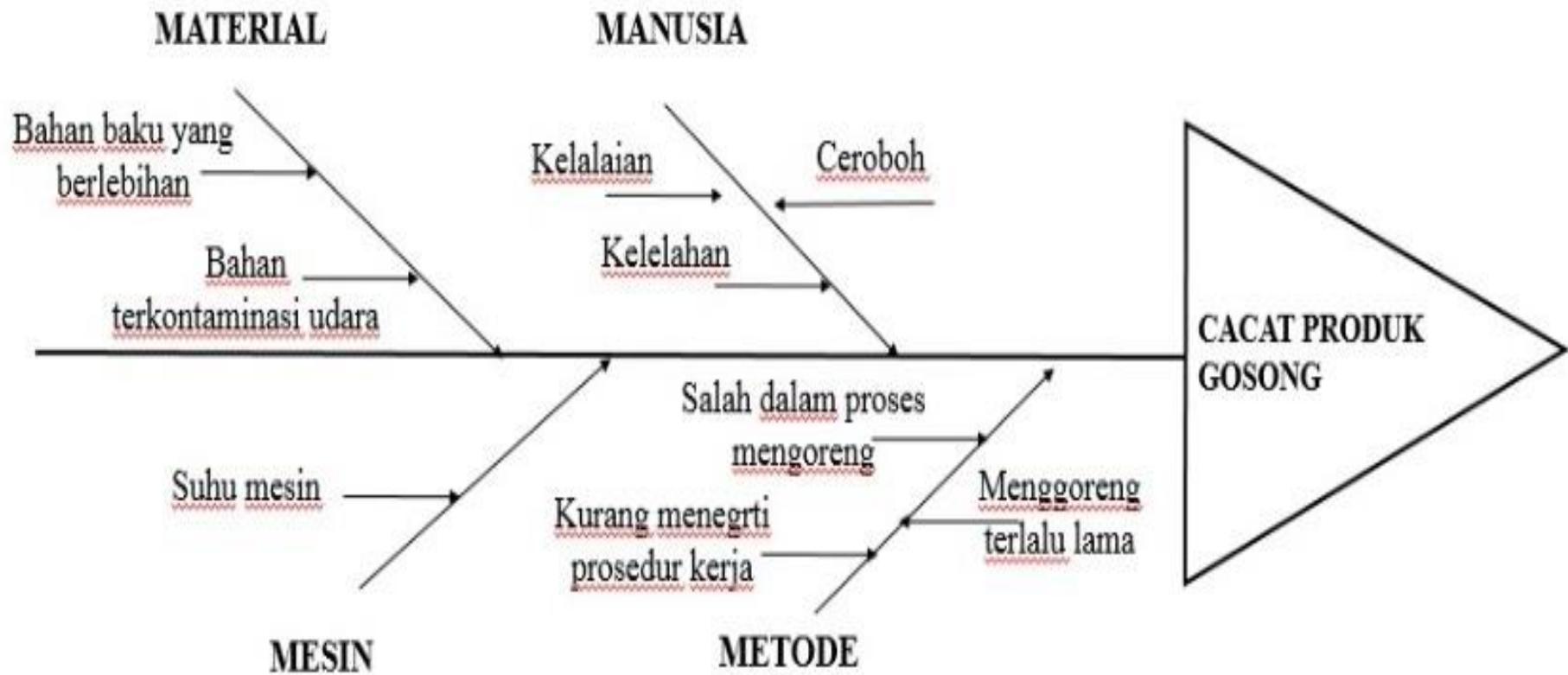
Gambar 2. 6. Diagram Pareto Kecacatan Produk

(Data Pribadi, 2021).

Dari diagram pareto diatas dapat diketahui jenis-jenis cacat yang paling dominan pada dengan prinsip pareto yang menyatakan aturan 80/20 yang artinya 80 persen masalah kualitas disebabkan oleh 20 persen penyebab kecacatan, sehingga dipilih jenis-jenis cacat dengan kumulatif mencapai 80% dengan asumsi bahwa dengan 80% tersebut dapat mewakili seluruh jenis cacat yang terjadi. Dapat dilihat bahwa cacat dominan yang terjadi adalah gosong sebanyak 109 abon dalam kemasan dengan persentase 44%, remuk sebanyak 57 abon dalam kemasan dengan persentase 23%, dan warna pucat sebanyak 43 abon dalam kemasan dengan persentase 17%. Ketiga cacat yang berasal dari pemilihan bahan baku dan proses produksi ini harus menjadi prioritas utama yang harus ditangani terlebih dahulu, sehingga cacat yang terjadi akibat proses tersebut dapat berkurang.

Selanjutnya dilakukan analisa diagram sebab akibat (*Fishbone Diagram*). *Fishbone diagram* (diagram tulang ikan — karena bentuknya seperti tulang ikan) sering juga disebut *Cause-and-Effect Diagram* atau *Ishikawa Diagram* diperkenalkan oleh Dr. Kaoru Ishikawa, seorang ahli pengendalian kualitas dari Jepang, sebagai satu dari tujuh alat kualitas dasar (*7 basic quality tools*). *Fishbone diagram* akan mengidentifikasi berbagai sebab potensial dari satu efek atau masalah, dan menganalisis masalah tersebut melalui sesi *brainstorming*. Masalah akan dipecah menjadi sejumlah kategori yang berkaitan, mencakup manusia, material, mesin, prosedur, kebijakan, dan sebagainya. Setiap kategori mempunyai sebab-sebab yang perlu diuraikan melalui sesi *brainstorming*.

Dari data analisis diagram pareto didapatkan kecacatan produk yang dominan ialah cacat gosong. Diagram *fishbone* ini bertujuan untuk mengetahui penyebab cacat gosong yang terjadi pada abon Surya Home Industry dengan melibatkan beberapa faktor yang berpengaruh secara signifikan seperti: manusia, metode, mesin, dan material. Berikut adalah hasil analisis diagram sebab akibat dari cacat gosong produk abon di Surya Home Industry Yogyakarta:



Gambar 2. 7. Diagram *Fishbone* Cacat Produk Gosong
(Data Pribadi, 2021)

Analisis faktor penyebab cacat produk abon ayam di pabrik Surya Home Industry dengan metode *fishbone* adalah sebagai berikut:

1. Metode

- a. Menggoreng terlalu lama, waktu yang digunakan untuk menggoreng abon terlalu lama membuat abon menjadi gosong.
- b. Salah dalam proses menggoreng menjadi salah satu sebab dalam faktor metode. Tenaga kerja hanya mengandalkan mesin molen penggoreng yang berputar untuk mengaduk abon yang sedang digoreng.
- c. Kurang mengertinya prosedur kerja, di karenakan tenaga kerja kurang paham mengenai prosedur kerja sehingga pekerjaan yang dilakukan tanpa pengawasan dan pengertian yang lebih. Tenaga kerja kurang mengerti suhu dan waktu yang diperlukan.

2. Manusia

- a. Kelelahan, salah satu sebab terjadinya kecacatan produk gosong adalah kelelahan tenaga kerja. Tenaga kerja yang sedikit dalam menangani penggorengan dengan target produksi yang banyak setiap harinya menyebabkan hilangnya konsentrasi tenaga kerja dalam melakukan tugasnya.
- b. Kelalaian sering terjadi pada tenaga kerja yang bertugas bagian penggorengan. Tenaga kerja lalai dalam memperhatikan suhu penggorengan, lalai dalam menambahkan minyak dalam abon yang sedang digoreng, dan lalai dalam memeriksa kematangan abon. Hal ini mengakibatkan kematangan abon yang tidak merata, karena kurang diperhatikan pengadukannya saat digoreng.
- c. Ceroboh, tenaga kerja sedikit ceroboh disaat proses penggorengan, tenaga kerja sedang melakukan pekerjaan lain atau meninggalkan penggorengan untuk waktu yang lama.

3. Mesin

- a. Suhu mesin molen penggorengan yangterlalu tinggi menyebabkan abon matang dengan cepat namun mengalami cacat gosong. Suhu dalam mesin molen pun tidak dapat merata dalam abon jika tidak diatur dengan baik.

4. Material

- a. Bahan baku yang berlebihan seperti gula pasir, karena kelebihan gula pasir maka abon akan lebih gosong dan berwarna gelap. Gula pasir yang kurang teliti dalam penimbangannya menjadi salah satu sebab kecacatan produk gosong pada abon
- b. Bahan yang terkontaminasi dengan udara seperti bumbu bawang yang sudah digiling dan dibiarkan saja penimpanannya tanpa di *freezer* akan menyebabkan warna gosong pada abon.

2.6 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan-pembahasan yang dilakukan, dapat disimpulkan dari kerja praktik kali ini adalah:

1. Standar bahan baku pada Surya Home Industry adalah daging ayam broiler bagian dada dengan ciri-ciri warna agak kemerahan dengan aroma khas ayam segar tidak amis. Bahan campuran kacang koro membuat abon memiliki warna yang cantik, dan bertekstur mengembang (tidak remuk). Bahan baku lainnya yang digunakan sebagai bumbu abon selain bawang merah dan bawang putih seperti gula pasir, ketumbar, garam, dan *monosodium glutamate*. Gula pasir disini memiliki warna putih memiliki tekstur kasar dan tidak menggumpal. Ketumbar yang digunakan berbentuk bubuk agar mudah dalam pengolahannya. Kemudian garam yang digunakan adalah garam putih tinggi yodium, terakhir adalah *monosodium glutamate* ditambahkan untuk meningkatkan cita rasa gurih pada abon.
2. Standar mutu produk jadi abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta adalah komposisi zat-zatnya seperti kadar air dan protein yang masih harus memerlukan uji parameter untuk mendapatkan angka kadar air dan kadar protein yang terkandung dalam abon Surya Home Industry. Namun abon Surya Home Industry dipastikan kering bebas minyak setelah melalui proses pengeringan. Tekstur yang menggumpal dan tidak remuk, berwarna coklat keemasan, dan rasa gurih manis menjadi ciri khas abon Surya Home Industry.
3. Kecacatan yang terjadi pada produk abon ayam di Surya Home Industry Yogyakarta teridentifikasi adalah cacat gosong, cacat abon menggumpal,

remuk, warna pucat, dan sisa tulang pada abon. Dominan kecacatan yang didapatkan adalah cacat gosong.

4. Penyebab kecacatan dominan gosong yaitu dari berbagai faktor, seperti faktor manusia, metode, material, dan mesin. Namun kecacatan produk gosong lebih sering terjadi karena waktu penggorengan yang terlalu lama dengan kurang mengertinya prosedur kerja yang dilakukan oleh tenaga kerja.

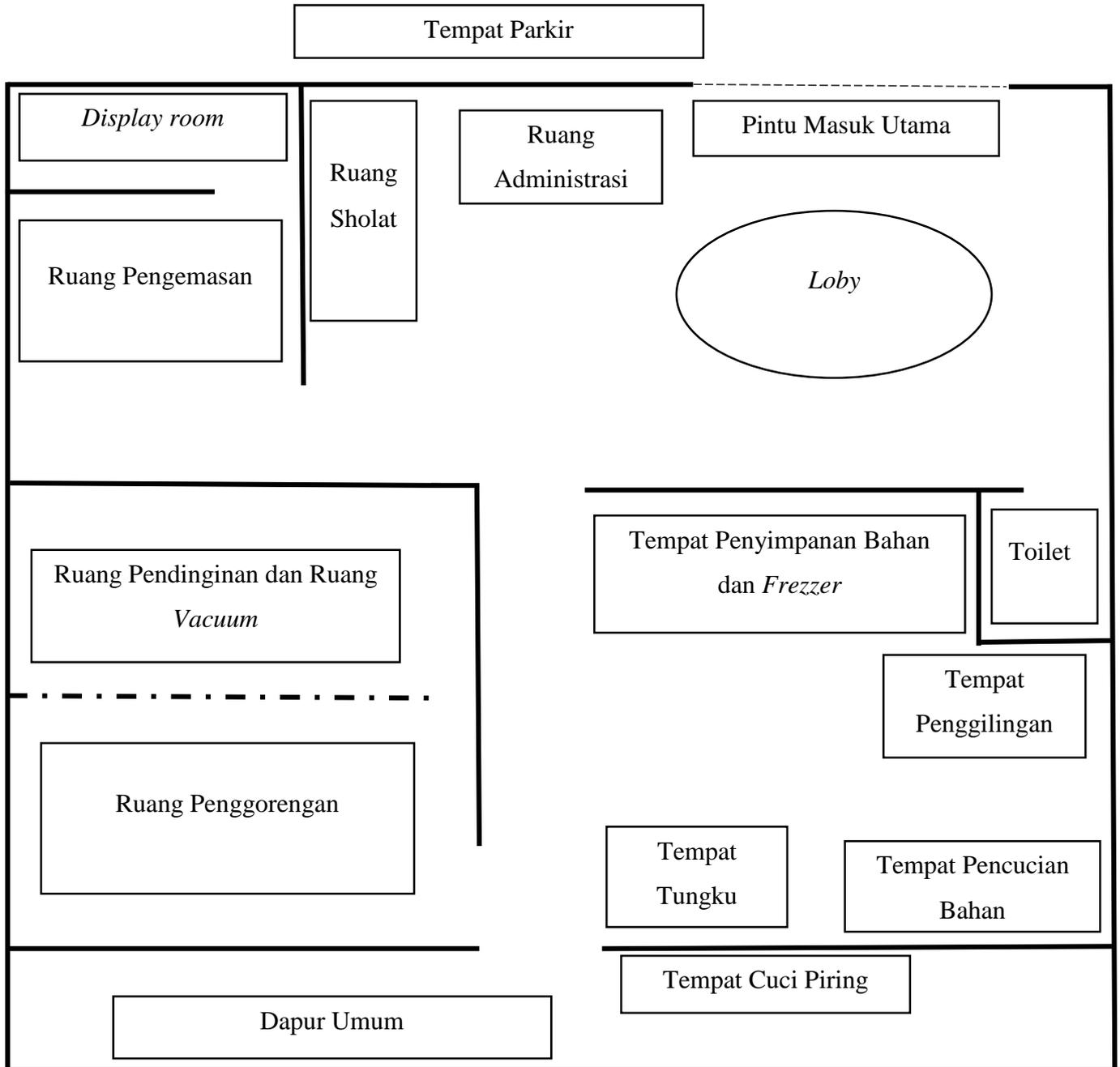
DAFTAR PUSTAKA

- Arif Suadi, 2000. *Akuntansi Biaya*. BP STIE YKPN. Yogyakarta.
- Astawan. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Jakarta
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta
- Evans, James R, dan William M. Lindsay. 2007. *An Introduction to Six Sigma & Process Improvement*. McGraw-Hill: New York.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius. Yogyakarta.
- Haris S. 2006. *Politik Organisasi Perseptif Mikro Diagnosa Psikologis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Kartika, P. N., & Nisa, F. C. (2014). *Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (Ananas Comosus I. Merr): kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman [In Press September 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4).*
- Kusnedi, R. (2021). *Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. Jurnal British, 1(2), 60-75.*
- Nasution, Z., Ilza, M., dan Sari, N.I. 2017. *Study Vacuum and Non Vacuum Packaging on the Quality of Fish Balls Malong (Muarenesox Talabon) During Cold Storage Temperature (± 50 c). Study Vacuum and Non Vacuum Packaging on the Quality of Fish Balls Malong (Muarenesox Talabon) During Cold Storage Temperature (± 50 c). Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Februari 2017.*
- T. Hani Handoko, 2001, *Manajemen Sumber Daya Manusia*. BPFE, Yogyakarta.
- Tague, N. R. (2005). *The quality toolbox. (2th ed.)*. Milwaukee, Wisconsin: ASQ Quality Press. Available from <http://asq.org/quality-press/display-item/index.html?item=H1224>

Windrati, W.S., Nafi, A., dan Augustine, P.D. (2010). Sifat *Nutritional Protein Rich Flour* (PRF) Koro Pedang (*Carnavalia ensiformis L*). Agrotek. 4 (1):18-26.

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Layout* Surya Home Industry Yogyakarta



(Data Pribadi, 2021).

Lampiran 2. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	4 Okt '21	Orientasi pengenalan individu dan karyawan	
2.	6 Okt '21	Pengenalan sejarah berdirinya pabrik dan industri	
3.	7 Okt '21	Pengenalan mesin serta cara kerjanya	
4.	9 Okt '21	Memberi label kemasan pada produk.	
5.	11 Okt '21	Melihat proses pemasakan dan kumpulan data	
6.	13 Okt '21	Membungkus abon	
7.	14 Okt '21	Mertimbang dan membungkus abon	
8.	18 Okt '21	Mengambil data berupa foto saat pengolahan	
9.	20 Okt '21	Membungkus abon dan mengemas dalam dus	
10.	21 Okt '21	Memberi label pada kemasan serta menghitung banyaknya produksi harian.	
11.	25 Okt '21	Membungkus abon lalu divacumkan	
12.	27 Okt '21	Membungkus abon lalu divacumkan	
13.	28 Okt '21	Memasukan abon vacuum dalam dus dan dikirimkan.	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*

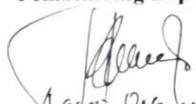
(.....RISWAN TO.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
14.	1 Nov 21	Membungkus abon kiloan dan menghitung jumlah produksi harian	
15.	3 Nov 21	Melebeli kemasan abon	
16.	4 Nov 21	Wawancara terakhir, pengumpulan data, serta evaluasi.	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*


(.....)

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 3. *Form* Penilaian Pembimbing Lapangan

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Agus Riswanto
Jabatan : Owner Surya Home Industry di Yogyakarta
Nama Industri : Surya Home Industry di Yogyakarta
Nama Mahasiswa : Onny Unifahtun Fathonah
NIM : 1900033116
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	90
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	85
4.	Sikap	85
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	90
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	90
8.	Kepercayaan diri	90
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		

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

.....
 Pembimbing Eksternal*,


 (..... Agus Riswanto))

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Onny Unifahtun Fathonah

NIM : 1900033116

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Telah menyelesaikan/~~tidak menyelesaikan~~* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Surya Home Industry di Yogyakarta

Tanggal Kerja Praktik : 04 Oktober – 04 November 2021

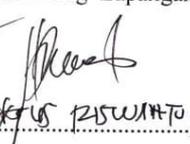
Dengan hasil MEMUASKAN/~~BAIK/KURANG BAIK~~*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi**

Pembimbing Lapangan,

  
Agus PRASANTO (.....) Agus PRASANTO (.....)
Kidul P...no, Bangmlapan, Panlu...
No. 08. 350949

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Scanned by TapScanner

Lampiran 5. Dokumentasi Foto Bersama Pemilik dan Karyawan Pabrik

