

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB CACAT KEMASAN PADA**  
**PRODUK ABON AYAM DI SURYA HOME INDUSTRY,**  
**YOGYAKARTA**



**Disusun oleh :**

**Rahma Susilowati**

**(1900033121)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**FEBRUARI, 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**ANALISIS JENIS DAN CACAT KEMASAN PADA PRODUK ABON AYAM**  
**DI SURYA HOME INDUSTRY, YOGYAKARTA**  
**2021**

**Disusun oleh:**

**Rahma Susilowati**  
**(1900033121)**

**Yogyakarta, 20 November 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



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

**NIY. 60211304**

**Mengetahui,**

**Kepala Program Studi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)**

**NIY. 60160914**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah memberikan nikmat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan tepat pada waktunya. Kerja praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penulisan laporan kerja praktik ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir pelaksanaan kerja praktik dan menjadi bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan pihak kampus dan Surya Home Industry Yogyakarta.

Dengan selesainya penulisan laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang mendukung dan memberikan masukan- masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc., selaku dosen koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Agus Riswanto selaku owner dari Surya Home Industry Yogyakarta
5. Ibu Enni dan seluruh staf di Surya Home Industry Yogyakarta yang sangat baik dan terbuka dalam membantu saya menyelesaikan pelaksanaan dan penulisan laporan kerja praktik
6. Onny Unifahtun Fathonah dan Adzkia Sarah Qonita selaku rekan kerja praktik saya di Surya Home Industry Yogyakarta serta teman- teman Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan

Penulis menyadari dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan. Diharapkan bisa menjadi referensi kepada program studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak- pihak yang membutuhkan. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

## DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
RINGKASAN.....	xi
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
1.1. Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah .....	1
1.1.2. Visi dan Misi .....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2. Proses Produksi.....	4
1.2.1. Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Produk Akhir.....	4
1.2.2. Proses Produksi .....	16
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	29
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang .....	36
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	40
2.1 Latar Belakang.....	40
2.2 Rumusan Masalah.....	42

2.3	Tujuan .....	42
2.4	Metode Pemecahan Masalah .....	42
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	47
2.6	Kesimpulan .....	56
DAFTAR PUSTAKA.....		57
LAMPIRAN .....		60

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Surya Home Industry Yogyakarta .....	14
Tabel 1. 2 Alat dan Bahan .....	30
Tabel 1. 3 Alat dan Bahan .....	32
Tabel 1. 4 Sarana Surya Home Industry Yogyakarta .....	37
Tabel 1. 5 Prasarana pendukung di Surya Home Industry Yogyakarta .....	38
Tabel 2. 1 Jenis Kecacatan Kemasan yang Sering Terjadi .....	45
Tabel 2. 2 Data Kecacatan Produk Kemasan Abon Ayam di Surya Home Industry Yogyakarta Selama 6 hari .....	47
Tabel 2. 4 Olah Data Diagram Pareto .....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Surya Home Industry Yogyakarta .....	3
Gambar 1. 2 Daging Ayam.....	6
Gambar 1. 3 Daging Sapi .....	6
Gambar 1. 4 Kacang Koro.....	8
Gambar 1. 5 Garam .....	8
Gambar 1. 6 Bawang Putih.....	9
Gambar 1. 7 Bawang Merah.....	10
Gambar 1. 8 Ketumbar Bubuk.....	10
Gambar 1. 9 Minyak Goreng.....	11
Gambar 1. 10 Air Kaldu .....	12
Gambar 1. 11 Monosodium Glutamat .....	12
Gambar 1. 12 Gula Pasir .....	13
Gambar 1. 13 Perebusan Daging Ayam .....	16
Gambar 1. 14 Perebusan Kacang Koro .....	17
Gambar 1. 15 Penggilingan Bawang Merah & Bawang Putih.....	18
Gambar 1. 16 Penggilingan Kacang Koro.....	18
Gambar 1. 17 Penyuwiran Daging .....	19
Gambar 1. 18 Penimbangan.....	20
Gambar 1. 19 Pencampuran Bahan .....	21
Gambar 1. 20 Penggorengan Abon .....	22
Gambar 1. 21 Pendinginan Abon .....	23
Gambar 1. 22 Pengeringan Abon .....	23
Gambar 1. 23 Penimbangan dan Pemasukan Abon.....	23
Gambar 1. 24 Sealing Kemasan .....	24
Gambar 1. 25 Kemasan Sekunder Berbahan Plastik .....	25
Gambar 1. 26 Kemasan Sekunder Berbahan Kardus .....	25
Gambar 1. 27 Diagram Alir Pengolahan Abon .....	27
Gambar 1. 28 Neraca Bahan Proses Produksi Abon Ayam .....	29

Gambar 1. 29 Layout Surya Home Industry Yogyakarta.....	37
Gambar 2. 1 Digaram Pareto Cacat Kemasan Produk Abon Ayam Selama 6 hari.....	48
Gambar 2. 2 Diagram Fishbone Cacat Kemasan Produk Abon Ayam .....	51