

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS MUTU DAN JENIS KONTAMINASI PADA PROSES  
PRODUKSI *NATA DE COCO* CV AGRINDO SUPRAFOOD  
BANTUL, DIY**



**Disusun Oleh:**

**Raisa Amrina Rasyada  
(2000033045)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**Analisis Mutu dan Jenis Kontaminasi Pada Proses Produksi *Nata de coco* CV  
Agrindo Suprafood Bantul, DIY  
Tahun 2023**

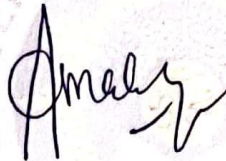
**Disusun oleh:**

**Raisa Amrina Rasyada  
(2000033045)**

**Yogyakarta, 20 Juli 2023**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**(Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160964**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ir. Titisari Juwita Ningtyas, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160962**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Dengan ini, saya:

Nama : Raisa Amrina Rasyada  
NIM : 2000033045  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan  
Judul Laporan : Analisis Mutu dan Jenis Kontaminasi pada Proses Produksi  
*Nata de coco* CV Agrindo Suprafood Bantul, DIY

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang saya tulis merupakan kumpulan informasi dan pengetahuan yang sudah saya dapatkan selama saya melaksanakan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood sesuai waktu yang sudah ditentukan. Seluruh data dan isi dari laporan yang saya buat asli bukan buatan orang lain atau hasil plagiarisme.

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Raisa Amrina Rasyada  
NIM 2000033045

## KATA PENGANTAR

*Bismillaahirrahmaanirrahiim*, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga laporan ini terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Allah SWT atas pertolongan yang diberikan sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan lancar tanpa masalah yang berarti.
2. Mama, Bapak, Mba Jihan, Mas Mail, dan Ali yang selalu mendoakan, memberi perhatian, semangat, dan kasih sayang sehingga proses pengerjaan laporan ini terasa ringan dan lancar sampai akhir.
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing selama masa Kerja Praktik
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan berbagai arahan
6. Seluruh jajaran staff CV Agrindo Suprafood atas waktu, kesempatan, serta ilmu yang bermanfaat selama kerja praktik berlangsung
7. Mirza Auly Yahya dan Pangestika Firda Fadhilah selaku rekan kerja praktik di CV Agrindo Suprafood yang telah menemani dan membantu selama masa kerja praktik berlangsung

Dalam penyusunan laporan ini, masih banyak kekurangan didalamnya, maka dari itu kritik saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan laporan ini. Terima kasih.

Yogyakarta, 20 Juni 2023

Raisa Amrina Rasyada  
NIM 2000033045

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
RINGKASAN .....	x
<b>BAB I1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....</b>	<b>1</b>
1.1.1. Sejarah .....	1
1.1.2. Lokasi Perusahaan.....	2
1.1.3. Visi dan Misi .....	2
1.1.4. Struktur Organisasi.....	3
<b>1.2 Proses Produksi.....</b>	<b>6</b>
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	6
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	13
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	18
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	23
1.2.5. Denah Perusahaan .....	25
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....</b>	<b>27</b>
<b>2.1. Latar Belakang .....</b>	<b>27</b>
<b>2.2. Rumusan Masalah.....</b>	<b>29</b>
<b>2.3. Tujuan .....</b>	<b>29</b>

<b>2.4. Metodologi Pemecahan Masalah .....</b>	<b>29</b>
<b>2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....</b>	<b>31</b>
2.5.1. <i>Checklist</i> Kontaminasi .....	32
2.5.2. Diagram Pareto .....	33
2.5.3. Analisis Jenis Kontaminasi .....	35
2.5.4. <i>Checksheet</i> CPPOB (Cara Produksi Pangan yang Baik) .....	37
2.5.5. Diagram <i>Fishbone</i> .....	52
<b>2.6. Kesimpulan .....</b>	<b>55</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kemasan untuk Pengemasan <i>Nata de Coco</i> .....	10
Tabel 1. 2 Mesin dan Peralatan .....	19
Tabel 1. 3 Sarana dan Prasarana .....	23
Tabel 2. 1 Kontaminasi Produksi <i>Nata de Coco</i> .....	33
Tabel 2. 2 Persentase Jenis Kontaminasi .....	34
Tabel 2. 3 Jenis Kontaminasi yang Terjadi.....	36
Tabel 2. 4 Penerapan CPPOB di CV Agrindo Suprafood.....	38
Tabel 2. 5 Persentase Penerapan CPPOB .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo CV Agrindo Suprafood.....	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi CV Agrindo Suprafood.....	3
Gambar 1. 3 Tangki Penyimpanan Air Kelapa.....	7
Gambar 1. 4 Gula.....	8
Gambar 1. 5 Cuka.....	8
Gambar 1. 6 Ammonium Sulfat.....	9
Gambar 1. 7 Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i> .....	11
Gambar 1. 8 Starter Bakteri <i>Acetobacter xylinum</i> .....	12
Gambar 1. 9 Produk Akhir <i>Nata de coco</i> 0,3 cm.....	12
Gambar 1. 10 Diagram Alir Proses Produksi.....	13
Gambar 1. 11 Pemasakan Bahan.....	14
Gambar 1. 12 Penuangan Media.....	15
Gambar 1. 13 Penuangan Bibit/Starter.....	15
Gambar 1. 14 Pengupasan Lapisan Luar.....	16
Gambar 1. 15 Proses Penghilangan Kontaminasi.....	16
Gambar 1. 17 Proses Pematangan.....	17
Gambar 1. 18 Alat Potong <i>Conveyor</i> .....	17
Gambar 1. 19 Layout Pabrik CV Agrindo Suprafood.....	25
Gambar 2. 1 Diagram Alir Analisis Pemecahan Masalah.....	32
Gambar 2. 2 Diagram Pareto Jenis Kontaminasi.....	34
Gambar 2. 3 Diagram <i>Fishbone</i> .....	52



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Cek Kontaminasi <i>Nata de coco</i> .....	58
Lampiran 2. Monitoring <i>Incoming Nata de coco</i> .....	58
Lampiran 3. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik .....	59
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	61
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	62
Lampiran 6. Kartu kontrol pembimbingan internal .....	63