

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK TEMPE DI
PABRIK TEMPE MUCHLAR , KABUPATEN BANTUL,
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun oleh :
Ardhiansyah Pradana
1900033076

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
Februari, 2022

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK TEMPE DI PABRIK
TEMPE MUCHLAR, KABUPATEN BANTUL, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA



A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc. mentioned in the text below.

Safinta Nurindra Rahmadhia S.Si., M.Sc.
NIY. 60181175

Mengetahui,
Kaprosdi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, corresponding to the name Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. mentioned in the text below.

Ika Dyah Kumalasari, Ph.D
NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ardhiansyah Pradana

NIM : 1900033076

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Analisis cacat kemasan pada produk tempe di Pabrik Tempe
Muchlar

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di Pabrik Tempe Muchlar ini merupakan karya saya sendiri yang disusun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 17 Februari 2022



Ardhiansyah Pradana

(1900033076)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan karunia dan nikmat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Laporan kerja praktik ini merupakan bukti pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik yang dilakukan selama satu bulan di Pabrik Tempe Muchlar . Dalam penyusunan laporan penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Allah SWT atas segala karunia dan nikmat yang diberikan kepada penulis
2. Keluarga saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
5. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik
6. Bapak Muhammad Sadat yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik
7. Bapak Abdul selaku pembimbing lapangan
8. Seluruh karyawan Pabrik Tempe Muchlar yang telah membantu saya dalam penyusunan laporan kerja praktik ini
9. Maksuna Aji Saputro selaku rekan kerja praktik penulis di pabrik Tempe Muchlar dan teman-teman Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Laporan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan semua pihak yang terkait. Penulis memohon maaf atas segala kesalahan dalam penulisan laporan ini.

Yogyakarta, 17 Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I. Tinjauan Umum Perusahaan.....	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.2. Proses Produksi	4
BAB II. Tugas Khusus Kerja Praktik.....	32
2.1. Latar Belakang	32
2.2. Rumusan Masalah.....	34
2.3. Tujuan	34
2.4. Metodologi pemecahan Masalah	34
2.5. Analisa Hasil Pemecahan Masalah	35
2.6. Kesimpulan	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Bahan baku tempe muchlar	5
Tabel 1.2. Persyaratan mutu biji kedelai	7
Tabel 1.3. Daftar harga tempe	10
Tabel 1.4. Spesifikasi blower	19
Tabel 1.5. Peralatan di Pabrik Tempe Muchlar.....	22
Tabel 1.5. Sarana di Pabrik Tempe Muchlar.....	28
Tabel 1.6. Prasarana di Pabrik Tempe Muchlar	29
Tabel 2.1. Pengamatan jumlah cacat kemasan tempe	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur organisasi pabrik tempe muchlar	3
Gambar 1.2. Kedelai	7
Gambar 1.3. Ragi tempe.....	8
Gambar 1.4. Kedelai rebus.....	9
Gambar 1.5. Proses perendaman kedelai	11
Gambar 1.6. Proses perebusan 1	12
Gambar 1.7. Proses penggilingan kedelai	13
Gambar 1.8. Proses perendaman 2.....	14
Gambar 1.9. Bak pencucian	14
Gambar 1.10. Proses perebusan 2	15
Gambar 1.11. Proses pendinginan dan peragian	16
Gambar 1.12. Proses fermentasi.....	17
Gambar 1.13. Diagram alir pembuatan tempe	18
Gambar 1.16. Mesin blower.....	19
Gambar 1.17. Mesin <i>hand sealer</i>	20
Gambar 1.18. Mesin giling.....	21
Gambar 1.19. Gergaji mesin	21
Gambar 2.1. Kemasan sobek.....	36
Gambar 2.2. Diagram batang jumlah cacat kemasan.....	38
Gambar 2.3. Diagram <i>fishbone</i> cacat kemasan tempe	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log book</i> pelaksanaan kegiatan kerja praktik	44
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	46
Lampiran 3. Surat penyelesaian kerja praktik	47
Lampiran 4. Tata letak ruang produksi	48
Lampiran 5. Tata letak ruang pengemasan.....	49
Lampiran 6. Sertifikat perijinan Pabrik Tempe Muchlar	50
Lampiran 7. Sertifikat halal MUI Pabrik Tempe Muchlar.....	51
Lampiran 8. Foto bersama pemilik Pabrik Tempe Muchlar	52

