

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK *ALMOND COOKIES*
DI UMKM RALALII FOOD,
YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :
PRADHITA DWI NUR ANGGRAINI
1900033112

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

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK *ALMOND COOKIES* DI UMKM
RALALII FOOD, YOGYAKARTA
2022

Disusun oleh:
Pradhita Dwi Nur Anggraini
(1900033112)

Yogyakarta, 24 Maret 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

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

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Pradhita Dwi Nur Angraini

NIM : 1900033112

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Topik Khusus : Analisis Cacat Kemasan Pada Produk *Almond Cookies* Di UMKM Ralalii Food, Yogyakarta.

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik “Analisis Cacat Kemasan Pada *Almond Cookies* di UMKM Ralalii Food, Yogyakarta” ini merupakan karya saya sendiri yang saya susun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabilaterdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 21 November 2021



Pradhita Dwi Nur Angraini

1900033112

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah Swt yang telah memberikan saya nikmat dan hidayahnya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya. Laporan kerja praktik ini merupakan tugas akhir dalam pelaksanaan kerja praktik dan menjadi salah satu bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan pihak kampus dan UMKM Ralalii. Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini banyak sekali bantuan bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Orang tua saya yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
2. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala 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 Florentina Krisna, S.E dan seluruh karyawan di Ralalii Food yang telah membantu saya untuk menyelesaikan kerja praktik & laporan kerja praktik.
6. Anggit Katon Linandri & Annisa Yasmin selaku rekan kerja saya di UMKM Ralalii dan teman – teman saya di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
7. Serta semua pihak yang telah membantu saya dalam proses penyusunan laporan kerja praktik.

Penulis menyadari dalam melakukan penulisan laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan. Adanya laporan kerja praktik ini diharapkan dapat menjadi referensi dan manfaat untuk Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang membutuhkan. Akhir kata, saya ucapkan Terimakasih.

Yogyakarta, 21 November 2021

A handwritten signature in black ink, consisting of several vertical and diagonal strokes, positioned above the word 'Penulis'.

Penulis

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.2 Proses Produksi.....	4
BAB II TUGAS KHUSUS	28
2.1 Latar Belakang.....	28
2.2 Rumusan Masalah.....	29
2.3 Tujuan	30
2.4 Metode Pemecahan Masalah	30
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	31
2.6 Kesimpulan	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Merek bahan tambahan dan bahan baku	11
Tabel 1.2 Produk akhir di Ralalii Food Yogyakarta.....	12
Tabel 1.3 Alat dan mesin pembuatan almond cookies di Ralalii Food	20
Tabel 1.4 Sarana Ralalii Food	24
Tabel 1.5 Prasarana Ralalii Food.....	25
Tabel 2.1 Jenis cacat kemasan vakum produk almond cookies di Ralalii Food	36
Tabel 2.2 Persentase kumulatif almond cookies Ralalii Food.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo perusahaan.....	1
Gambar 1.2 Struktur organisasi Ralalii Food	3
Gambar 1.3 <i>Almond powder blue diamond</i>	5
Gambar 1.4 <i>Oatmeal</i>	6
Gambar 1.5 <i>Butter</i>	6
Gambar 1.6 Telur.....	7
Gambar 1.7 Tepung tapioka	7
Gambar 1.8 Tepung maizena.....	8
Gambar 1.9 Garam himalayan.....	8
Gambar 1.10 Gula	9
Gambar 1.11 <i>Baking powder</i>	10
Gambar 1.12 <i>Cocoa powder</i>	10
Gambar 1.13 Produk antara <i>almond cookies</i>	11
Gambar 1.14 Persiapan bahan baku	13
Gambar 1.15 Penimbangan bahan	14
Gambar 1.16 Penghalusan bahan	14
Gambar 1.17 Pencampuran dan pengadukan adonan	15
Gambar 1.18 Pencetakan adonan.....	15
Gambar 1.19 Penyimpanan suhu dingin.....	16
Gambar 1.20 Pengovenan.....	16
Gambar 1.21 Pendinginan	17
Gambar 1.22 Pengemasan	17
Gambar 1.23 Diagram alir <i>almond cookies</i>	18
Gambar 1.24 Neraca bahan <i>almond cookies</i>	19
Gambar 2.1 Kemasan standard.....	33
Gambar 2.2 <i>Seal</i> miring.....	33
Gambar 2.3 Kemasan standard.....	34
Gambar 2.4 <i>Seal</i> terlalu dekat dengan produk.....	34
Gambar 2.5 Kemasan standard.....	35

Gambar 2.6 Gagal vakum.....	35
Gambar 2.7 Diagram pareto cacat kemasan vakum <i>almond cookies</i>	37
Gambar 2.8 <i>Fishbone</i> diagram <i>deffect</i> kemasan vakum <i>almond cookies</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Log book pelaksanaan kerja praktik	43
Lampiran 1.2 Log book pelaksanaan kerja praktik	44
Lampiran 1.3 Form penilaian pembimbing lapangan.....	45
Lampiran 1.4 Surat keterangan penyelesaian kerja praktik.....	46
Lampiran 1.5 Sertifikat halal <i>almond cookies</i>	47
Lampiran 1.6 Sertifikat magang di Ralalii Food	48
Lampiran 1.7 Denah lokasi Ralalii Food.....	49
Lampiran 1.8 Produk akhir Ralalii Food	50
Lampiran 1.9 Dokumentasi bersama owner Ralalii Food	51
Lampiran 1.10 Dokumentasi bersama karyawan Ralalii Food.....	51

RINGKASAN

ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK *ALMOND COOKIES* DI UMKM RALALII FOOD, YOGYAKARTA

Oleh:

Pradhita Dwi Nur Anggraini
Teknologi Pangan
Universitas Ahmad Dahlan
Yogyakarta

Pengemasan merupakan wadah atau pembungkus yang dapat membantu mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan pada bahan yang akan dikemas. Pengemasan *almond cookies* di Ralalii Food dengan menggunakan metode kemasan vakum. Dalam proses vakum terdapat kondisi yang tidak sempurna karena terdapat celah pada kemasan vakum tersebut. Metode pengamatan yang digunakan yaitu metode *seven tools* dengan menggunakan diagram pareto dan *fishbone* diagram. Selama pengamatan dilakukan, terdapat 3 jenis *deffect* yang terjadi pada kemasan *almond cookies* yaitu gagal vakum, *seal* miring, *seal* terlalu dekat dengan produk yang dianalisis menggunakan diagram pareto. Faktor penyebab yang menimbulkan *deffect* disebabkan karena faktor manusia, mesin, metode, bahan. Hal tersebut dapat dianalisis menggunakan *fishbone* diagram. Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan diagram pareto jenis cacat kemasan yang paling banyak yaitu gagal vakum, *seal* miring dan *seal* terlalu dekat dengan produk. Jumlah cacat kemasan vakum selama 8 hari pengamatan yaitu 14 *pack* dari total produksi 136 *pack*. Berdasarkan hasil analisis *fishbone* diagram penyebab terjadinya cacat kemasan vakum produk *almond cookies* yang sering terjadi yaitu pada bagian *seal* miring, *seal* terlalu dekat dengan produk, gagal vakum.

Kata kunci : Kemasan vakum, *fishbone*, pareto