

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan

Ralalii Food berdiri pada tahun 2017 dan telah terverifikasi sebagai produksi makanan Halal MUI, salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berfokus pada pengolahan almond. Ralalii Food memiliki berbagai macam produk antara lain susu almond, *almond roasted*, *almond cookies*, kuji, dan *granola*. Selain itu, terdapat berbagai varian susu almond atau lactation antara lain original, choco, coffee, taro, greentea, dan dates ginger. Pada *Almond Roasted* terdapat 4 variasi rasa antara lain honey, original, choco, salty, dan ginger. Pada *Almond cookies* terdapat 2 variasi rasa yaitu choco dan original. Produk susu almond dipasarkan dalam keadaan beku atau dingin. Sedangkan, untuk *almond cookies* dan *almond roasted* dikemas menggunakan pouch atau toples.



Gambar 1.1 Logo perusahaan

Sumber : www.ralalii.com

Adapun profil lengkap UMKM Ralalii Food sebagai berikut :

Nama UMKM : Ralalii Food
Alamat UMKM : Jl. Taman Siswa Gg. Brojowacono, Wirogunan, Kec. Mergangsan,
Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
Telepon : 0859-5959-4111
Website : www.ralalii.com
Instagram : @Ralalii
Nama Pemilik : Florentina Krisna
Hasil Produksi : Susu Almond, *Almond cookies*, *Kuji*, *Almond Roasted*, *Granola*.

1.1.1 Sejarah

Ralalii Food berdiri pada tahun 2017 yang berlokasi di Jalan Taman Siswa, Yogyakarta. Ralalii Food merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang industri makanan seperti susu dan *almond cookies*. Awal berdirinya Ralalii Food bermula dari pemiliknya yang sedang menjalankan program hamil dan rutin mengkonsumsi susu sebagai salah satu menu sehatnya. Beliau mencoba beberapa merek tetapi tidak menemukan rasa yang sesuai, sehingga beliau mencoba untuk membuat susu almond sendiri dirumah. Karena memiliki cita rasa yang berbeda, enak, dan disukai oleh sebagian besar kerabatnya maka beliau membuka open pre order hingga saat ini.

Ralalii Food pertama kali hanya memproduksi susu almond. Karena konsumen banyak menyukai produk Ralalii Food sehingga pemilik berinovasi untuk menciptakan produk baru antara lain *almond roasted*, *almond cookies*, kuji, dan *granola*. Nama “Ralalii” berasal dari bahasa jawa yaitu “ora lali” yang artinya jangan lupa dengan harapan agar pelanggan selalu ingat dengan Ralalii. Selain itu, Ralalii merupakan singkatan dari Raw Almond Milk yang merupakan produk pertamanya.

Ralalii Food memiliki beberapa variasi ukuran susu almond antara lain 50ml, 100ml, 250ml, 500ml, dan 1L. Pada variasi ukuran kemasan *almond roasted* yaitu pouch 40g dan toples 240g. Pada variasi ukuran kemasan *almond cookies* yaitu pouch 80g dan toples 200g.

1.1.2 Visi dan Misi

Visi

Menjadi penyedia produk makanan dan minuman berkualitas yang tidak hanya enak, namun juga natural dan sehat bagi masyarakat Indonesia.

Misi

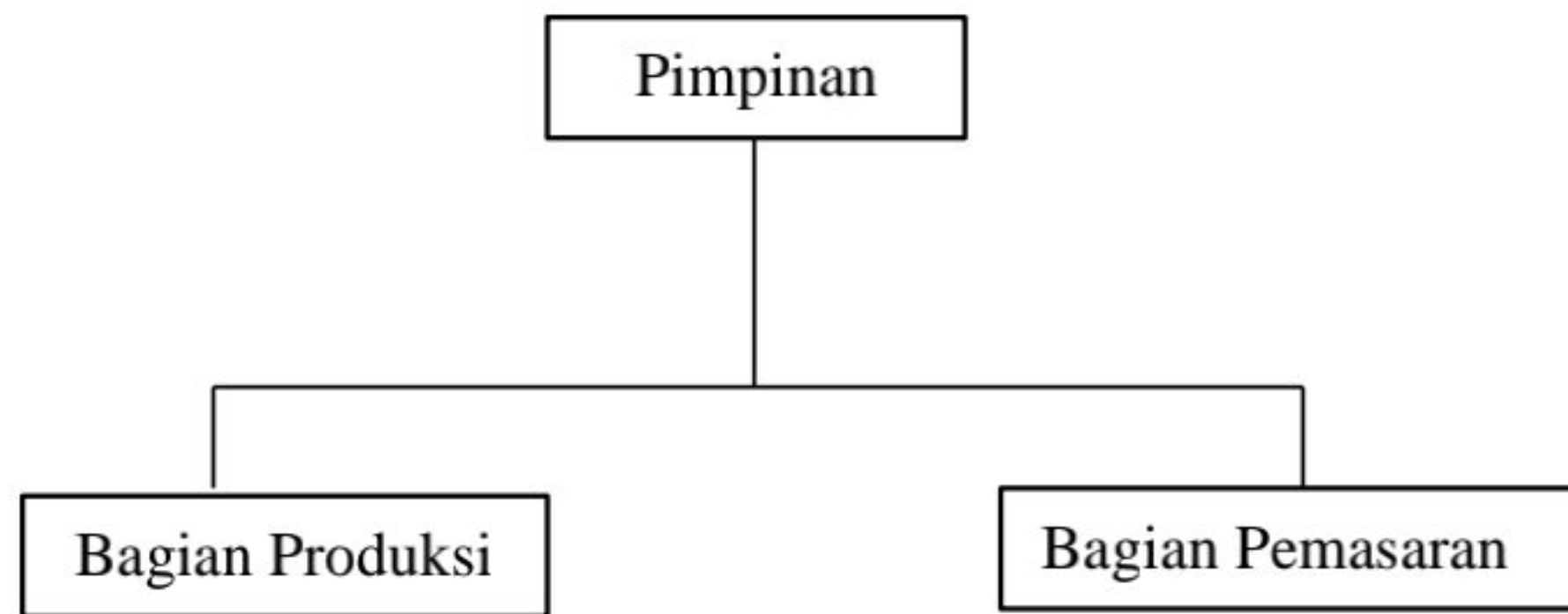
1. Mengembangkan produk makanan yang sehat dengan kualitas terbaik untuk meningkatkan nutrisi masyarakat Indonesia.

2. Memberikan edukasi mengenai gaya hidup sehat kepada masyarakat Indonesia.

1.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan

1) Struktur Organisasi

Struktur organisasi di Ralalii Food berjalan dengan jelas dan berurutan sesuai dengan tanggung jawab dan tugasnya masing masing. Struktur organisasi di Ralalii Food dapat dilihat pada gambar Gambar 1.2



Gambar 1.2 Struktur organisasi Ralalii Food

Sumber: Ralalii Food

Tugas dan Tanggung Jawab karyawan Ralalii Food dapat dilihat sebagai berikut :

1. Pimpinan
 - a. Mengatur perusahaan.
 - b. Mengarahkan dan mengawasi jalanya perusahaan.
 - c. Melakukan pencatatan uang keluar dan masuk.
 - d. Mengelola gaji karyawan.
2. Produksi
 - a. Mempersiapkan bahan untuk produksi.
 - b. Melaksanakan produksi QC produk.
 - c. Melakukan proses *packing*.
 - d. Menyimpan barang jadi ke ruang penyimpanan.
3. Pemasaran
 - a. Menawarkan produk kepada masyarakat melalui *online* maupun *offline*.

- b. *Partnership*.
- c. Mengurus *event*.
- d. Mengurus materi promosi.
- e. *Branding*.

2) Sistem *recruitmen* karyawan

Sistem *recruitmen* karyawan yaitu menawarkan kepada warga sekitar yang tidak jauh dari lokasi Ralalii Food dan menawarkan melalui sosial media kemudian di seleksi yang memiliki kemampuan dibidang tersebut dan yang rumahnya terdekat. Sejauh ini umur karyawan yang ada di Ralalii Food 23 tahunan.

3) Jam kerja karyawan

Ralalii Food menerapkan jam kerja dari pukul 07.00 sampai dengan pukul 15.00. Sebelum memulai produksi biasanya karyawan membersihkan area dapur, mencuci tangan dan memakai celemek. Produksi susu dilakukan setiap hari sedangkan produksi *almond roasted* dan *almond cookies* dilakukan sesuai produk yang masih tersedia. Jam istirahat Ralalii Food biasanya dari pukul 12.00 sampai 12.30 digunakan untuk makan,beribadah, dan istirahat sejenak.

4) Sistem penggajian karyawan

Ralalii Food menerapkan penggajian untuk karyawan setiap awal bulan. Ralalii Food juga menyediakan fasilitas seperti kamar mandi, tempat penyimpanan barang pribadi seperti tas dan jaket, AC, menyediakan air minum.

1.2 Proses Produksi

1.2.1 Bahan baku, Produk antara, dan Produk akhir

A. Bahan Baku

Pembuatan *almond cookies* di Ralalii Food ini menggunakan bahan baku *almond powder*, *oatmeal*, *butter*, telur, tepung tapioka, dan tepung

maizena. Bahan tambahan berupa garam, gula, *baking powder*, *cocoa powder*.

1. Bahan baku

a. *Almond powder*

Almond powder merupakan tepung yang kaya protein yang berasal dari kacang almond, yang dapat memberikan rasa gurih pada semua makanan yang dipanggang. Tepung ini memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga tidak boleh lebih dari 30% total campuran tepung yang digunakan terutama untuk adonan yang perlu mengembang hingga sempurna (Lies, 2014). *Almond powder* merupakan alternatif gluten free, karena pengganti tepung terigu yang rendah gula, karbohidrat dan tinggi protein. Almond powder sering digunakan untuk pengganti tepung terigu (Donatella, 2013). Fungsi *almond powder* pada *almond cookies* yaitu untuk pengganti tepung terigu pada *almond cookies*.



Gambar 1.3 *Almond powder blue diamond*

Sumber : Dokumentasi pribadi

b. *Oatmeal*

Oatmeal merupakan suatu jenis gandum yang berasal dari tanaman *Avena Sativa*. Produk oatmeal, rolled oats termasuk dalam kelompok biji bijian karena dibuat dari keseluruhan bagian inti dari oats yang disebut dengan groats (Figoni, 2008). Oats merupakan whole grain yang istimewa, karena setiap gram oats mengandung protein, kalsium, dan vitamin E yang lebih banyak dibandingkan dengan whole grain lainnya, seperti terigu, beras merah, atau biji jagung (PepsiCo Indonesia, 2012).

Fungsi *oatmeal* pada *almond cookies* yaitu penambah kandungan gizi karbohidrat pada *almond cookies*.



Gambar 1.4 Oatmeal

Sumber : Dokumentasi pribadi

c. *Butter*

Butter terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Aroma pada *butter* sedap dan lembut, tidak berbau dan bebas minyak. *Butter* sangat sangat berpengaruh terhadap kualitas *cookies* karena memiliki aroma yang khas dan titik leleh yang rendah (Faridah,2008). Fungsi *butter* pada *almond cookies* yaitu untuk melembutkan dan menurunkan efek gluten pada tepung.



Gambar 1.5 *Butter*

Sumber : Dokumentasi pribadi

d. *Telur*

Penggunaan kuning telur pada *cookies* memberikan tekstur yang lembut. Telur biasa digunakan untuk menambah rasa dan warna, telur juga dapat membuat produk menjadi lebih mengembang karena mengalami peningkatan udara selama proses pengocokan. Putih telur berfungsi untuk pengikat ataupun penguat sedangkan kuning telur

berfungsi sebagai pengempuk cookies (Rezki, 2013). Fungsi telur pada *almond cookies* yaitu membuat tekstur pada *almond cookies* lebih lembut



Gambar 1.6 Telur

Sumber: Dokumentasi pribadi

e. Tepung tapioka

Tepung tapioka terbuat dari ubi kayu yang digunakan untuk bahan pembantu dalam berbagai industri. Dibandingkan dengan tepung jagung, kentang, dan gandum komposisi gizi yang ada pada tepung tapioka cukup baik sehingga dapat mengurangi kerusakan tenun. Selain itu tepung tapioka juga digunakan untuk bahan bantu pewarna putih. Cassava (Umbi Kayu) merupakan nama lain yang diberikan untuk olahan dari akar umbi kayu. Identifikasi umbi kayu seperti kadar air 70%, pati 24%, serat 2%, protein 1% serta komponen lain (mineral, lemak, gula) 3% (Susilowati, 2019). Fungsi tepung tapioka pada *almond cookies* yaitu untuk mengikat bahan-bahan lain.



Gambar 1.7 Tepung tapioka

Sumber : Dokumentasi pribadi

f. Tepung maizena

Pada umumnya tepung maizena mengandung 74-76% amilopektin dan 2406% amilosa. Sifat pada pati jagung mempunyai rasio yang tidak manis, tidak larut pada air dingin tetapi ketika menggunakan air panas akan membentuk gel yang kental (Ramadhani, 2012). Fungsi tepung maizena pada *almond cookies* yaitu jika dipadukan dengan *almond powder* dan tepung tapioka, tepung maizena dapat menghasilkan tekstur *cookies* yang lebih renyah.



Gambar 1.8 Tepung maizena

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Bahan Tambahan

a. Garam Himalaya

Garam digunakan dalam *cookies* dalam porsi yang sedikit sekitar 1% atau kurang. Garam dapat meningkatkan rasa, tekstur, dan mempengaruhi pembentukan warna pada *cookies* (Farida, 2008). Fungsi garam pada *almond cookies* yaitu untuk mempertegas rasa makanan dan penambah cita rasa sehingga akan menciptakan rasa gurih pada produk tersebut.



Gambar 1.9 Garam himalayan

Sumber: Dokumentasi pribadi

b. Gula

Gula digunakan sebagai pemanis. Gula yang digunakan untuk membuat *cookies* adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan *cookies* rata dan empuk. Peran gula dalam hal ini yaitu untuk mematangkan dan melunakan susunan sel pada protein tepung. Gula juga membantu menjaga kualitas produk, tetapi terlalu banyak gula dapat menyebabkan hasil *cookies* yang kurang baik (Fatmawati, 2012). Fungsi gula pada *almond cookies* yaitu sebagai penambah rasa pada *almond cookies*.



Gambar 1.10 Gula

Sumber: Dokumentasi pribadi

c. *Baking powder*

Baking powder adalah bahan pengembang yang dirancang dengan mencampurkan bahan bereaksi asam menggunakan sodium bikarbonat ditambah air akan menghasilkan CO₂. Fungsi dari *baking powder* atau bahan pengembang yaitu untuk meng"aerasi" adonan, sehingga adonan menjadi ringan dan berpori yang akan menghasilkan *cookies* yang renyah dan halus teksturnya (Fridah, 2011). Fungsi *baking powder* pada *almond cookies* yaitu agar adonan *cookies* mengembang lebih sempurna.



Gambar 1.11 *Baking powder*

Sumber: Dokumentasi pribadi

d. *Cocoa powder*

Cocoa powder adalah produk olahan yang bersal dari bahan baku biji kakao. Biji kakao mengandung senyawa polifeol sebanyak 5-18% dalam bubuk bebas lemak (*cocoa powder*) (Misnawi, 2003). Fungsi *cocoa powder* pada *almond cookies* yaitu untuk menambah cita rasa pada *almond cookies*.



Gambar 1.12 *Cocoa powder*

Sumber: Dokumentasi pribadi

Berikut beberapa Merek Bahan baku dan Bahan Tambahan pada pembuatan *Almond cookies* di Ralalii Food dapat dilihat pada Tabel 1.1

Tabel 1.1 Merek bahan tambahan dan bahan baku

Jenis Bahan Baku	Merk	Produsen
<i>Oatmeal</i>	Bob Red Mill	PT. Indo Spirit Natura
<i>Almond powder</i>	Blue Diamond	PT. Blue Diamond Growers
Tepung tapioka	Rose Brand	PT. Budi Strach & Sweetner Tbk
Tepung maizena	Maizenaku	PT. Ega Food
<i>Cocoa powder</i>	Bendsdrop	Bendsdrop
Gula organik	KTA	Kelompok Tani Nelayan Andalan
Garam himalaya	Himalaya Pink Salt	Product Of Pakistan
<i>Baking powder</i>	Royal	Cenderawasih
<i>Butter</i>	Anchor	PT. Fonterra Brand Indonesia
Choco chips	Point	PT. Pondasi Inti Sejahtera

Sumber : Ralalii Food

B. Produk antara

Produk antara *almond cookies* yaitu pada saat adonan dicetak dalam bentuk yang ditentukan dan diberi toping *almond slice* dan *choco chips* tetapi masih melewati tahap selanjutnya yaitu pengovenan dan pengemasan.



Gambar 1.13 Produk antara *almond cookies*

Sumber : Dokumentasi pribadi

C. Produk akhir

Ralalii Food memiliki banyak macam produk seperti susu almond, *almond cookies*, kuji, granola, *almond roasted* yang tentunya sudah lolos sertifikasi Halal MUI jadi aman untuk dikonsumsi. Proses pemasaran di Ralalii Food ada 2 macam antara lain dengan melalui *online* seperti *gofood*, *grabfood*, *shopefood* dan penjualan *offline* bisa datang langsung ke toko maupun melalui reseller.

Berikut macam macam produk dari Ralalii Food dapat dilihat pada Tabel 1.2

Tabel 1.2 Produk akhir di Ralalii Food Yogyakarta

No	Produk	Varian	Gambar
1.	<i>Almond cookies</i>	<i>Choco dan Original</i> dengan <i>netto</i> : 80g.	

Sumber : www.ralalii.com , Diakses 2021.

1.2.2 Proses Produksi : Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.

Proses produksi *almond cookies* di Ralalii Food tidak pasti terkadang seminggu 3kali terkadang 4kali tergantung dari stocknya. Di Ralalii Food setiap produksi memproduksi 2 resep adonan *almond cookies*, 1 resep adonan *almond cookies* menjadi 8bungkus *almond cookies* dengan berat 80g.

Dibawah ini adalah proses pengolahan *almond cookies* yang dimulai dari penyiapan bahan baku, penimbangan, penghalusan, pencampuran dan pembuatan adonan, pencetakan, penyimpanan suhu dingin, pengovenan, dan pengemasan.

1. Persiapan bahan baku.

Persiapan bahan baku dilakukan sebelum membuat adonan *almond cookies*. Bahan baku adonan berupa *almond powder*, *oatmeal*, tepung tapioka, tepung maizena, *butter*, telur, *baking powder*, garam himalaya, gula, *cocoa powder* yang komposisi beratnya di tentukan Ralalii Food. Penyiapan topping pada *almond cookies*, *almond cookies* varian original menggunakan topping *almond slice* sedangkan *almond cookies* varian *choco* menggunakan topping *chocochips*.



Gambar 1.14 Persiapan bahan baku

Sumber: Dokumentasi pribadi

2. Penimbangan

Bahan baku pembuatan *almond cookies* yang sudah disiapkan kemudian dilakukan penimbangan bahan pembuatan adonan dimulai dari menimbang *oatmeal*, gula, garam himalaya dilakukan karyawan Ralalii Food. Penimbangan menggunakan timbangan digital makanan dan menggunakan alas untuk adonannya. Penimbangan bahan baku pembuatan *almond cookies* sesuai dengan resep yang sudah di tentukan Ralalii Food. Penimbangan dilakukan agar bahan bahan yang digunakan tetap sama dengan komposisinya.



Gambar 1.15 Penimbangan bahan

Sumber: Dokumentasi pribadi

3. Penghalusan

Bahan adonan di haluskan dengan menggunakan blender merek Philips, bahan adonan yang dihaluskan yaitu *oatmeal*, garam himalaya, gula. Penghalusan dilakukan agar tidak ada butir-butir yang besar.



Gambar 1.16 Penghalusan bahan

Sumber: Dokumentasi pribadi

4. Pencampuran dan Pembuatan Adonan

Bahan baku yang sudah disiapkan dan sudah ditimbang kemudian dicampurkan menjadi satu di dalam wadah yang akan digunakan untuk pembuatan adonan. Kemudian, pencampuran pembuatan adonan dilakukan dengan menggunakan Hand Mixer dengan merek Philips. Waktu yang dibutuhkan untuk pencampuran bahan adonan selama 1 menit dengan kecepatan mixer 4. Bahan yang dicampurkan dimulai dari mencampurkan telur dan butter kemudian di mixer selama 30 detik dengan kecepatan mixer 3 kemudian dilanjut dengan mencampurkan

adonan yang sudah di haluskan dengan blender yaitu *oatmeal*, garam himalaya, gula dan ditambahkan tepung maizena, tepung tapioka, baking powder kemudian di mixer selama 30 detik dengan kecepatan mixer 4. Wadah yang digunakan yaitu berbahan plastik.



Gambar 1.17 Pencampuran dan pengadukan adonan

Sumber: Dokumentasi pribadi

5. Pencetakan

Jika adonan sudah tercampur rata kemudian diletakan di alas untuk membentuk adonan yang sudah disediakan dan dilapisi dengan plastik agar tidak menempel. Diratakan dengan penggilasan yang berbahan kayu dan berbahan *stainlees*. Adonan dicetak menggunakan cetakan yang sudah dibuat dengan ukuran yang ditentukan Ralalii Food.



Gambar 1.18 Pencetakan adonan

Sumber: Dokumentasi pribadi

6. Penyimpanan suhu dingin

Adonan *almond cookies* yang sudah di cetak kemudian di tata di atas loyang oven yang sudah di beri alas dengan *papper*. Setelah ditata

kemudian dimasukkan ke dalam kulkas selama 15 menit. Penyimpanan di suhu dingin ini bertujuan agar adonan tidak meleleh karena terdapat *butter* didalam adonan. Setelah 15 menit di lakukan pendinginan kemudian dilakukan pemberian topping pada masing masing *almond cookies*.



Gambar 1.19 Penyimpanan suhu dingin

Sumber: Dokumentasi pribadi

7. Pengovenan

Cookies yang sudah diberi topping kemudian dilakukan pengovenan selama 85menit dengan suhu 125°C api atas bawah.



Gambar 1.20 Pengovenan

Sumber: Dokumentasi pribadi

8. Pendinginan

Setelah selesai di oven, *almond cookies* dikeluarkan kemudian dilakukan pendinginan di rak. Pendinginan dilakukan selama 15 menit, setelah 15menit kemudian *almond cookies* dimasukkan kedalam toples. Pendinginan bertujuan agar tidak melempem karena jika masih panas akan melempem ketika dimasukkan kedalam toples.



Gambar 1.21 Pendinginan

Sumber: Dokumentasi pribadi

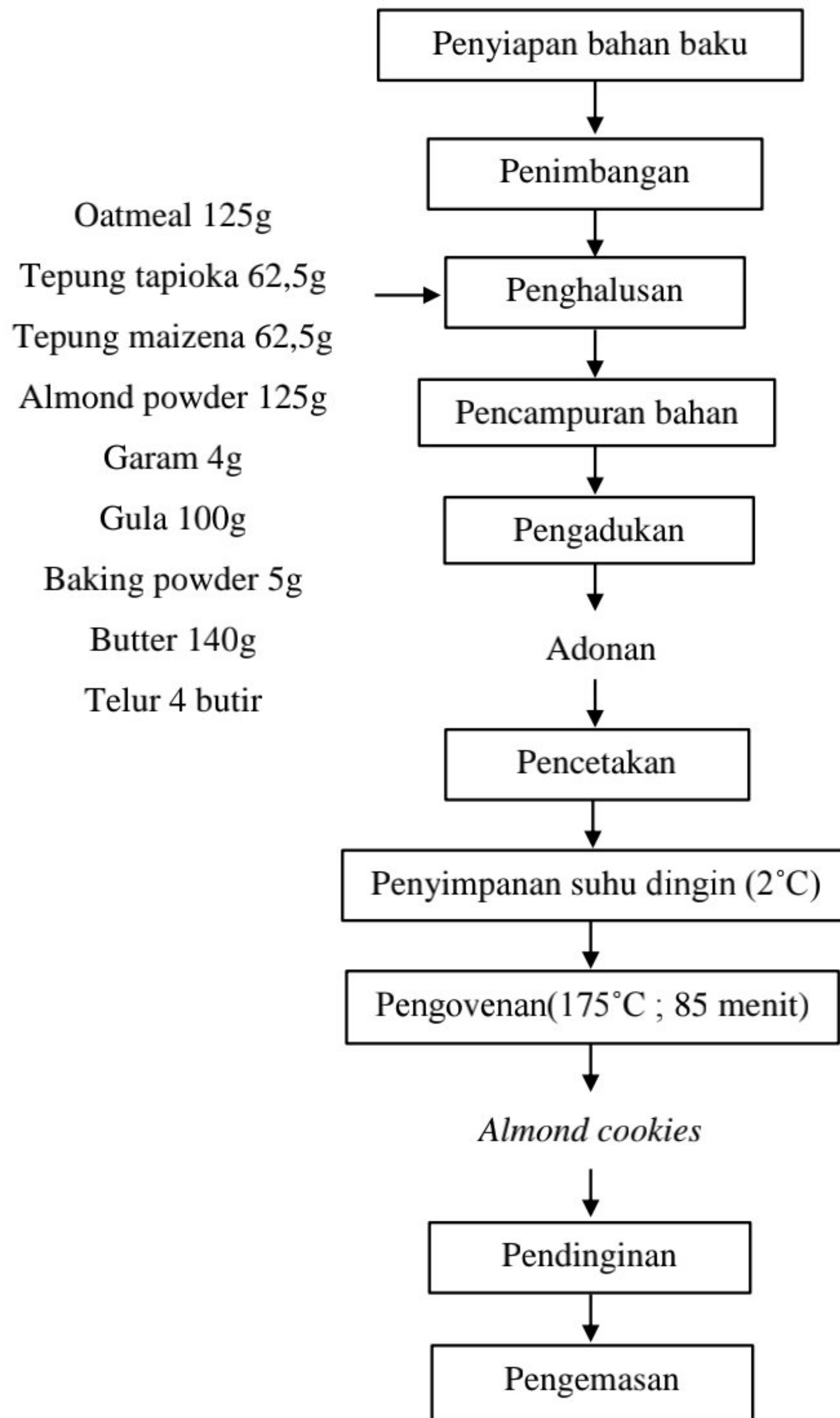
9. Pengemasan

Setelah ditata di toples kemudian almond cookies didiamkan selama 1 malam. Tujuan *almond cookies* di diamkam 1 malam yaitu untuk mengecek apakah *almond cookies* layak untuk diperjualkan atau tidak. Kemudin *almond cookies* dikemas dengan menggunakan kemasan plastik vakum.



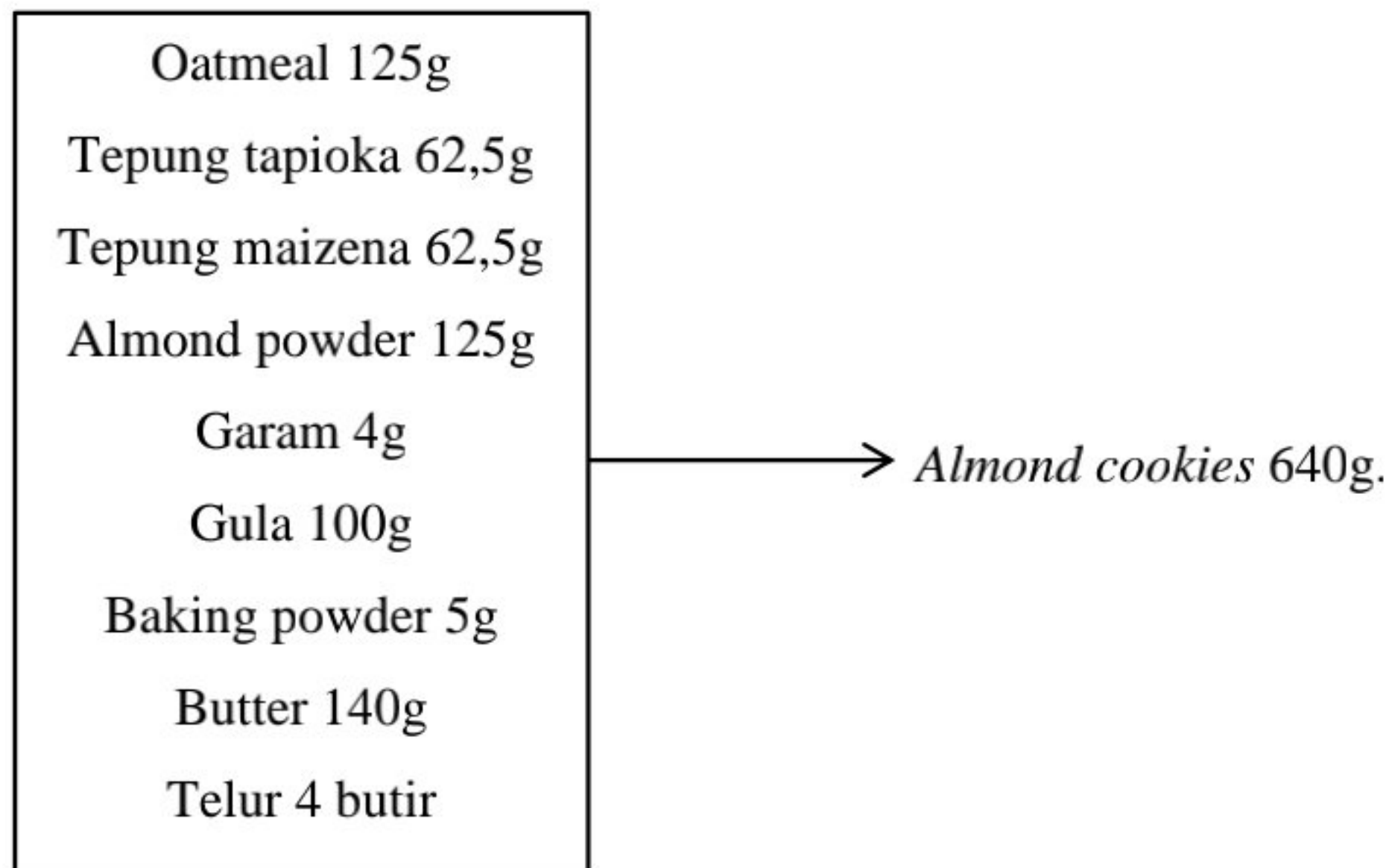
Gambar 1.22 Pengemasan

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 1.23 Diagram alir *almond cookies*

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 1.24 Neraca bahan almond cookies

1.2.3 Mesin dan Peralatan

Pada pembuatan *almond cookies* memerlukan beberapa peralatan dan mesin, dapat dilihat pada Tabel 1.3

Tabel 1.3 Alat dan mesin pembuatan *almond cookies* di Ralalii Food

No	Nama	Gambar	Fungsi
1.	<i>Oven</i>		Berfungsi untuk memasak adonan agar menjadi <i>cookies</i> . Penggunaannya dengan suhu 125°C api atas bawah selama 70-85 menit.
2.	<i>Hand Sealer</i>		Berfungsi untuk merekatkan kemasan primer agar minim udara dan produk akan tahan lama.
3.	Mesin Pengemas		Berfungsi untuk merekatkan kemasan luaran atau kemasan sekunder.
4.	<i>Roliing pan</i>		Berfungsi untuk meratakan adonan agar sejajar, alat ini berbahan kayu dan <i>stainless</i> .

No	Nama	Gambar	Fungsi
5.	Mesin Label		Berfungsi untuk memberi label expired date dan tanggal produksinya.
6.	Blender		Berfungsi untuk menghaluskan bahan baku yang ingin digunakan agar tidak ada lagi partikel partikelnya.
7.	Timbangan		Berfungsi untuk menimbang bahan agar sesuai dengan SOP nya dan untuk menimbang cookies sebelum dikemas.
8.	<i>Hand Mixer</i>		Berfungsi untuk pencampuran bahan baku pembuatan adonan cookies.
9.	Loyang Oven		Berfungsi untuk meletakkan adonan ketika pemanggangan.

No	Nama	Gambar	Fungsi
10.	Alas Penggilas		Berfungsi untuk alas adonan pada saat perataan adonan sebelum dicetak.
11.	Pencetak <i>cookies</i>		Berfungsi untuk pencetakan adonan agar tidak berbeda beda ukurannya.
12.	<i>Spatula</i>		Berfungsi untuk mengaduk adonan agar tercampur rata.
13.	Piring		Berfungsi untuk wadah cookies sementara setelah dilakukan penimbangan.

No	Nama	Gambar	Fungsi
14.	Baskom		Berfungsi untuk menampung bahan yang akan digunakan dalam pembuatan adonan
15.	Penyaring Telur		Berfungsi untuk memisahkan putih dan kuning telur.
16.	Timer		Berfungsi untuk mentimer pada saat mixer, oven, pendinginan.
17.	Sarung Tangan		Berfungsi untuk menjaga kualitas dan mutu pada saat produksi.
18.	Toples		Berfungsi untuk wadah sementara sebelum di lakukan pengemasan.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

1.2.4 Sarana dan Prasarana

Sarana

Tabel 1.4 Sarana Ralalii Food

Nama	Fungsi	Gambar
<i>Office</i>	Tempat untuk memberikan informasi kepada tamu dan untuk manajemennya.	
Ruang Penyimpan Bahan Baku	Tempat untuk penyimpanan bahan baku .	
Ruang Penyimpan bahan pengemas	Tempat penyimpanan barang barang pengemasan yang tidak digunakan maupun barang yang masih digunakan.	



Sumber : Dokumentasi pribadi

Prasarana

Tabel 1.5 Prasarana Ralalii Food

Nama	Fungsi	Gambar
<i>Display Self</i>	Tempat untuk memajang produk produk ralalii food yang sudah siap di jual.	
Dapur	Tempat untuk membuat semua produk ralalii food.	
Tempat cuci piring	Tempat untuk mencuci kotoran setelah melakukan produksi.	
Tempat Penyimpanan Stiker	Tempat untuk menyimpan stiker yang sudah dipotong dan yang sudah dikelompokkan sesuai dengan varian produknya.	

Nama	Fungsi	Gambar
Parkiran	Tempat untuk memarkirkan kendaraan karyawan,tamu,mupun pembeli.	
Tempat Menunggu	Tempat untuk menunggu Ketika produk sedang disiapkan.	
AC	Untuk mengatur suhu ruangan agar tetap stabil ketika melakukan produksi.	
Tab	Untuk menerima orderan online.	

Nama	Fungsi	Gambar
Kulkas	Untuk penyimpanan bahan bahan maupun produk susu almond yang sudah siap di jualkan.	
Labtop	Untuk menyimpan data perusahaan.	

Sumber : Dokumentasi pribadi

BAB II
TUGAS KHUSUS
ANALISIS CACAT KEMASAN PADA PRODUK *ALMOND COOKIES* DI UMKM
RALALII FOOD, YOGYAKARTA

2.1 Latar Belakang

Kacang almond adalah sumber nutrisi antioksidan yang baik. Kacang almond sangat baik dikonsumsi untuk orang yang memiliki batu ginjal dan diabetes. Vitamin B yang terkandung dalam almond juga sangat baik untuk pengobatan kanker (Holy, 2013).

Kacang almond kaya akan manfaat, seperti dapat menurunkan kadar kolesterol LDL didalam tubuh karena kacang almond kaya akan lemak tidak jenuh, mengontrol kadar gula darah, dapat menurunkan berat badan(diet) karena terdapat nutrisi pada kacang almond, dapat mengobati maag karena kacang almond memiliki gizi yang tinggi, membuat kulit menjadi sehat karena kacang almond memiliki vitamin E yang bermanfaat untuk meningkatkan kecantikan dan kesehatan kulit (Koeswara,2008).

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, cookies tergolong makanan yang dipanggang. Dalam proses pembuatan *cookies* ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah (Astawan,2009). Menurut SNI 01-2973-2011 *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan teksturnya padat.

Kemasan pangan merupakan salah satu hal yang memiliki peran penting pada industri pangan. Hal ini karena, kemasan yang baik melindungi produk dari kerugian dan kerusakan sementara, menjaga kualitas produk didalamnya, yang bisa dipengaruhi oleh perubahan iklim, penyimpanan, dan penanganan yang tidak benar. Fungsi utama pembungkus yaitu adalah memuat dan melindungi produk. Saat ini, banyak faktor yang membuat kemasan menjadi alat pemasaran yang penting. Persaingan meningkat dan berlimpah ruahnya produk pasaran mengharuskan kemasan pada industri pangan dapat menampilkan berbagai tugas pemasaran yaitu,

mulai dari menarik perhatian, menjelaskan produk, hingga membuat penjualan (Mukhtar,2015).

Salah satu teknik untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas sensori suatu produk pangan yaitu dengan pengemasan vakum. Prinsip pengemasan vakum adalah mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen dalam kemasan tersebut (Jay,2011). Di Ralalii Food menggunakan kemasan vakum sebagai kemasan primer *almond cookies*.

Salah satu teknologi yang digunakan dalam kemasan makanan berbahan plastik adalah pengemasan vakum yang merupakan sebuah proses yang bermanfaat dalam industri kemasan. Kemasan vakum memberikan kondisi tanpa oksigen dengan cara mengeluarkan udara dalam kemasan. Keberadaan oksigen dalam kemasan dapat menurunkan kualitas produk dikarenakan oksigen memicu pertumbuhan mikroorganisme dan reaksi kimia (Astawan,2015).

Di Ralalii Food *almond cookies* dikemas dengan menggunakan plastik khusus vakum, karena fungsi dari vakum bisa meminimalkan udara yang ada pada produk tersebut dan agar kualitas rasanya tetap terjaga tidak mudah melempem.

Pada proses vakum sering terjadi gagal vakum yang menyebabkan membuang plastik tersebut dan memperpanjang waktu karena mengulang lagi proses vakumnya.

Tujuan pengamatan pada kerja praktik ini untuk mengamati jumlah *deffect* dengan diagram pareto serta *fishbone* diagram untuk mengamati penyebab gagal kemasan vakum *almond cookies* di Ralalii Food.

2.2 Rumusan Masalah

1. Jenis kecacatan apa saja yang terjadi pada kemasan *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta?
2. Jenis kecacatan manakah yang dominan pada produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta?
3. Apa saja faktor yang menyebabkan terjadinya cacat kemasan pada produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta?

2.3 Tujuan

1. Mengetahui jenis kecacatan yang terjadi pada kemasan produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta.
2. Mengetahui jenis kecacatan manakah yang dominan pada produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta.
3. Mengetahui faktor yang menyebabkan terjadinya cacat kemasan pada produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta.

2.4 Metode Pemecahan Masalah

2.2.1 Waktu dan Tempat Pengambilan Data

Kerja praktik dilaksanakan di Ralalii Food yang beralamat Jl. Taman Siswa Gg. Brojowacono, Wirogunan, Kec. Mergangsang, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kerja praktik dilaksanakan selama 1 bulan dimulai pada tanggal 7 Oktober – 6 November 2021. Pengamatan dilakukan pada tanggal 8 Oktober – 4 November 2021.

2.2.2 Metode Pemecahan Masalah

Agar dapat memecahkan masalah yang sering terjadi mengenai analisis cacat kemasan pada produk *almond cookies* di Ralalii Food Yogyakarta, penyusun merangkai dan menjelaskan mengenai tahapan tahapan yang akan dilakukan. Tahapan tahapan tersebut berupa observasi masalah, perumusan masalah, pengambilan data, wawancara dan analisis data.

1. Observasi Masalah

Observasi masalah yang ada di Ralalii Food ini dilakukan dengan mengamati semua kegiatan yang ada di Ralalii Food mulai dari proses produksinya, proses pengemasan, proses pemasaran, proses penyimpanan bahan bakunya dan karyawannya.

2. Perumusan Masalah

Pada perumusan masalah kali ini setelah melakukan identifikasi lapangan, penulis hanya fokus pada satu permasalahan yang ada dilingkungan kerja praktik yang akan dibahas selanjutnya.

3. Pengambilan Data

Pengambilan data merupakan tahapan yang paling penting dalam memecahkan suatu masalah. Pengambilan data kali ini dengan menggunakan data primer, data primer dilakukan dengan pengamatan langsung di lingkungan.

4. Wawancara

Wawancara dilakukan bertanya kepada karyawan Ralalii Food pada saat sedang melakukan produksi.

5. Analisis Data

Analisis data dilakukan setelah data primer dan data sekunder didapatkan. Analisis data ini menggunakan Diagram pareto dan *Fishbone* diagram. Diagram pareto digunakan untuk mengetahui jenis kecacatan pada produk yang diamati sedangkan *Fishbone* diagram digunakan untuk mengetahui penyebab terjadinya kecacatan produk yang diamati.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasikan untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk didistribusikan, disimpan, dan dijual. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah mengurangi kerusakan, melindungi produk yang di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Pengemasan berfungsi untuk menempatkan hasil pengolahan agar mempunyai bentuk yang memudahkan dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi. Dari segi promosi wadah atau pembungkus berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli. Karena itu bentuk, warna, dan dekorasi dari kemasan perlu di bidang pascapanen, sudah banyak inovasi dalam bentuk maupun bahan pengemas produk pertanian (Mareta dan Awami, 2011).

Pelabelan adalah istilah yang digunakan dalam industri pengemasan. Informasi ini yang muncul pada botol maupun kemasan. Dalam label tertulis sebuah pernyataan tentang penyimpanan produk, kondisi, dan tanggal kadaluwarsa. Juga menunjukkan nama produsen atau distribusi (Reddy, 2014).

Jenis jenis kemasan produk pangan yaitu kemasan plastik. Misalnya PET (*Poly Ethylene Theraphalate*), Nylon, OPP (*Oriented Poly Propylene*), PVC (*Poly Vinyl*

Citrid), PO (*Poly Olyvin*), PE (*Poly Ethylene*), dan PP (*Poly Propylene*). Untuk plastik jenis PO berfungsi untuk menambah keindahan pada kemasan, karena plastik ini memiliki warna yang bening dan sangat transparan serta dapat menghasilkan efek kilap pada kemasan. Untuk plastik jenis PE berfungsi sebagai seal layer lapisan perekat. Kemudian untuk plastik jenis PP berfungsi sebagai pelapis bahan kemasan lain, sebagai seal layer, dan sebagai kemasan yang berdiri sendiri. Dari beberapa jenis kemasan tersebut, yang relatif aman digunakan untuk bahan pangan/makanan adalah plastik jenis PE atau *Polyethylene* yang memiliki penampakan bening dan *Polypropylene* yang agak tebal dan lembut (Mareta dan Awami, 2011).

Di Ralalii Food untuk mengemas *almond cookies* menggunakan 2 macam kemasan, yaitu kemasan berbahan *Polyethylene* untuk kemasan vakum dengan ukuran 15x25cm dan kemasan *Papper oil* untuk kemasan sekunder dengan ukuran 17x21cm.

Berikut proses vakum *almond cookies* yaitu :

1. Disiapkan *almond cookies* yang akan dilakukan pengemasan, kemudian disiapkan bahan pengemasnya dan disiapkan alatnya. Kemudian dilakukan penulisan tanggal *expired* dan tanggal produksinya.
2. Disiapkan alat vakum dan ditancapkan kemudian dihidupkan hingga muncul lampu berwarna merah dan lama waktunya. Lama waktu sudah diatur sejak awal pembelian alat vakumnya oleh pemiliknya.
3. *Almond cookies* ditata kedalam plastik vakum yang sudah disediakan dengan menempatkan dua baris *almond cookies*. Diisi *almond cookies* kedalam plastik vakum sesuai berat kemasan yaitu 80g. Dibersihkan sisa remahan *cookies* yang menempel didalam plastik vakum dengan tisu.
4. Dilakukan proses perekatan dengan mesin vakum secara berurutan. Jika sudah panas dan merekat mesin vakum akan berbunyi dan menandakan bahwa proses vakum telah selesai. Kemudian dilakukan perekatan kembali dengan menggunakan mesin pengemas, tujuannya untuk memastikan agar kemasan vakum tetap rapat.
5. Kemudian dilakukan pengecekan satu persatu dan dipastikan tidak ada yang gagal vakum, *seal* miring dan cacat kemasan lainnya.

6. Tahap terakhir dilakukan pengemasan sekunder dengan menggunakan kemasan *papper oil*.

Cacat kemasan vakum *almond cookies* di Ralalii Food dapat dilihat dengan ciri ciri :

1. Jika kemasan tersebut tidak dapat mengambil udara pada saat proses vakum.
2. Terdapat celah kanan kiri atas bawah pada saat proses vakum.
3. Terdapat remahan *almond cookies* pada plastik vakum yang akan mempengaruhi pada saat proses sealer.

Berdasarkan pengamatan selama kerja praktik di Ralalli Food Yogyakarta pada tanggal 8 Oktober – 4 November 2021 didapatkan hasil cacat kemasan vakum sebagai berikut :

1. *Seal Miring*

Proses vakum yang tidak benar akan membuat *seal* menjadi miring, hal tersebut mengakibatkan kurang rapi pada kemasan produk *almond cookies* tersebut.



Gambar 2.1 Kemasan standard

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.2 *Seal* miring

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. *Seal* terlalu dekat dengan produk

Seal yang terlalu dekat dengan produk disebabkan karena pada saat penataan *almond cookies* kedalam plastik vakum kurang sejajar atau masih ada sedikit celah. Hal tersebut mengakibatkan cacat pada kemasan tersebut.



Gambar 2.3 Kemasan standard

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.4 Seal terlalu dekat dengan produk

Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Gagal vakum

Pada saat melakukan vakum ada beberapa yang membuat gagal vakum. Hal itu disebabkan karena pada saat penataan *cookies* kurang rapat, selain itu disebabkan karena pada saat melakukan proses vakum kurang ada tenaga. Kondisi pada saat gagal vakum yaitu setelah melakukan proses vakum dengan *seal* udara tidak mau keluar sehingga hasil akhirnya penuh dengan udara.



Gambar 2.5 Kemasan standard

Sumber : Dokumentasi pribadi



Gambar 2.6 Gagal vakum

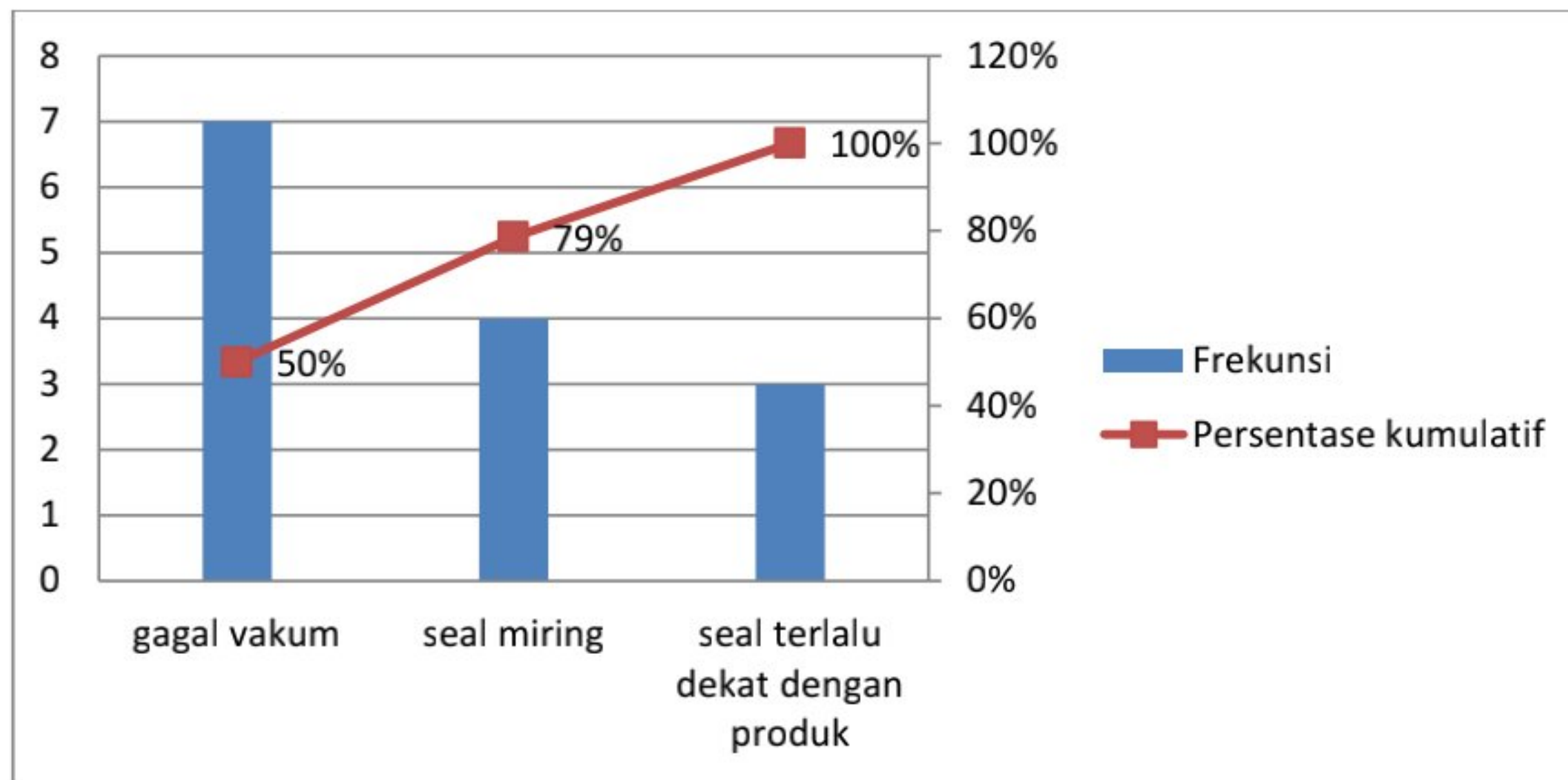
Sumber : Dokumentasi pribadi

Tabel 2.1 Jenis cacat kemasan vakum produk *almond cookies* di Ralalii Food

No	Tanggal pengamatan	Produksi (pack)	Cacat (pack)	Banyak cacat berdasarkan jenis cacat		
				Gagal vakum (pack)	<i>Seal</i> miring (pack)	<i>Seal</i> terlalu dekat produk (pack)
1.	8 Okt 2021	15	2	0	1	1
2.	13 Okt 2021	15	2	1	1	0
3.	18 Okt 2021	14	1	0	0	1
4.	21 Okt 2021	15	2	1	1	0
5.	22 Okt 2021	17	2	2	0	0
6.	29 Okt 2021	30	3	2	0	1
7.	1 Nov 2021	16	1	0	1	0
8.	4 Nov 2021	14	1	1	0	0
	Jumlah	136	14	7	4	3

Tabel 2.2 Persentase kumulatif *almond cookies* Ralalii Food

No	Jenis cacat	Frekuensi	Persentase	Persentase kumulatif
1	Gagal vakum	7	50%	50%
2	<i>Seal</i> miring	4	29%	79%
3	<i>Seal</i> terlalu dekat dengan produk	3	21%	100%
		14	100%	



Gambar 2.7 Diagram pareto cacat kemasan vakum *almond cookies*

Diagram pareto merupakan metode untuk mengatasi kesalahan, masalah kecacatan untuk membantu memusatkan perhatian pada usaha penyelesaian masalah (Heizer,2014). Diagram pareto merupakan gambaran yang mengurutkan data dari kiri ke kanan atau biasa dibaca dari tertinggi ke terendah. Hal ini dapat mengatasi permasalahan yang paling penting untuk dapat diselesaikan secara cepat. Diagram pareto juga dapat mengidentifikasi masalah yang paling penting yang dapat mempengaruhi usaha perbaikan kualitas (Bestfield,2009).

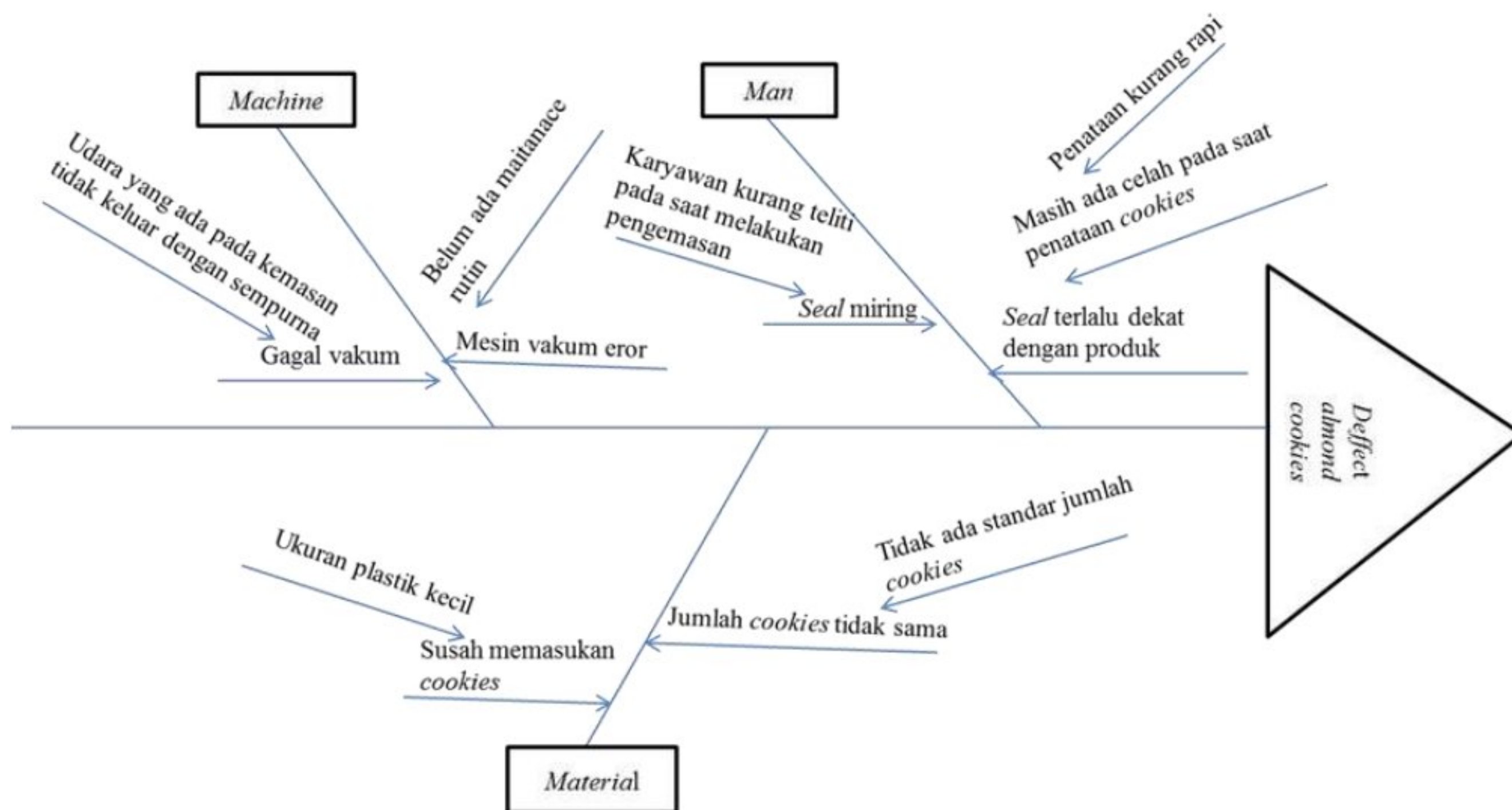
Pada Tabel 2.2 terdapat 3 jenis cacat kemasan yaitu gagal vakum sebanyak 7 *pack* dengan persentase 50%, *seal* miring sebanyak 4 *pack* dengan persentase 29%, *seal* terlalu dekat dengan produk sebanyak 3 *pack* dengan persentase 21%. Dari ketiga jenis cacat kemasan pada *almond cookies* yang persentasenya paling tinggi yaitu jenis cacat gagal vakum dengan persentase 50%.

Berdasarkan data diatas yang sudah dianalisis dengan menggunakan diagram pareto terdapat 3 jenis kecacatan yang terjadi pada produk *almond cookies* yaitu gagal vakum, *seal* miring, sealer terlalu dekat produk. Terjadinya gagal vakum diakibatkan karena pada saat penataan *almond cookies* kedalam plastik vakum kurang rapat, selain itu dikarenakan pada saat melakukan *prass* kurang ada tenaga, hal tersebut mengakibatkan udara tidak keluar secara maksimal dan membuat kemasan menjadi tidak sempurna, selain itu faktor lain yang mengakibatkan *seal*

miring dan *seal* terlalu dekat dengan produk yaitu karyawan kurang teliti pada saat melakukan *sealing* dan *Seal* terlalu dekat dengan produk diakibatkan karena pada saat penataan *almond cookies* dalam plastik vakum kurang rapi dan kurang sejajar dan masih ada sedikit celah.

Pada proses pengemasan, jika ditemukan beberapa kecacatan pada produk kemasan *almond cookies* tentu akan berpengaruh pada produk yang ada didalamnya. Kemasan yang gagal vakum akan berpengaruh terhadap kualitas produk jika tidak segera ditangani membuat kualitas produk menurun karena kemasannya tidak sempurna, seal yang miring dan seal terlalu dekat dengan produk akan berpengaruh pada kerapian pada kemasan tersebut. Jika terjadi jenis kecacatan diatas segera ditindak lanjuti untuk diganti dengan kemasan yang baru.

Faktor-faktor penyebab tersebut yaitu *Man* (manusia), *Machine* (mesin), *Method* (metode), *Material* (bahan) yang dapat diketahui faktor faktor penyebabnya dengan melakukan analisis menggunakan *fishbone* diagram. Diagram sebab akibat merupakan suatu pendekatan struktur yang memungkinkan dilakukan suatu analisis terperinci untuk menganalisis penyebab penyebab suatu masalah (Nasutio,2005).



Gambar 2.8 Fishbone diagram defect kemasan vakum *almond cookies*

1. Man

a. Seal terlalu dekat dengan produk

Seal terlalu dekat dengan produk diakibatkan karena pada saat penataan *almond cookies* dalam plastik vakum kurang rapi dan kurang sejajar dan masih ada sedikit celah. Hal tersebut mengakibatkan *seal* menjadi gagal karena udara yang ada pada plastik vakum tersebut tidak keluar dengan maksimal.

b. Seal miring

Seal miring diakibatkan karena karyawan kurangnya teliti pada saat melakukan *sealing*. Hal tersebut mengakibatkan kemasan primer *almond cookies* tidak rapi karena *seal* miring.

2. Machine

a. Gagal vakum

Gagal vakum diakibatkan karena pada saat penataan *almond cookies* kedalam plastik vakum kurang rapat, selain itu dikarenakan pada saat melakukan prass kurang ada tenaga.

b. Mesin vakum eror disebabkan karena kurang adanya perawatan mesin dengan rutin yang mengakibatkan adanya kendala pada saat melakukan proses pengemasan.

3. Material

a. Susah memasukan *cookies*

Susah memasukan *cookies* dikarenakan ukuran plastik kecil hal tersebut dapat menyita waktu karena mengalami kesusahan. Ukuran plastik vakum atau kemasan primer yang digunakan yaitu 12x25cm.

b. Jumlah *cookies* tidak sama

Jumlah *cookies* tidak sama disebabkan karena di Ralalii Food juga tidak ada standard jumlah *almond cookies*, di ralalii Food 1 bungkus *almond cookies* berjumlah 14-15 biji per bungkus.

2.6 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan pembahasan laporan kerja praktik ini yaitu:

1. Jenis cacat yang terjadi pada proses vakum *almond cookies* yaitu seal miring, *seal* terlalu dekat dengan produk, gagal vakum.
2. Jenis kecacatan proses vakum *almond cookies* yang dominan yaitu pada jenis cacat gagal vakum.
3. Penyebab terjadinya cacat kemasan vakum *almond cookies* yang sudah di analisis dengan *fishbone* diagram yaitu *seal* terlalu dekat dengan produk, *seal* miring, gagal vakum.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standaisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M., Nurwitri, C.C., Suliantari., dan Rochim, D.A. (2015). Kombinasi Kemasan vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. Pangan, 24 (2) : 125-134.
- Besterfield, D. H. (2009). Quality Control eight edition. United States of America: Pearson Education
- Donatella, Giordano. 2013. *The Gluten Free Diet Quick Start Guide:Six Steps to Gluten-Free Living*. Independent Publishing Platform:New York
- Figoni, P.2008. Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey:John Wiley & Sons, Inc
- Heizer., Barry Render. (2014). Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan (Edisi 11). Jakarta Pusat: Salemba Empat.
- Holy, A. 2013. *Pembuatan macarons Menggunakan Kacang kedelai (Glycine Max) Sebagai Bahan Pengganti Kacang Almond*. Tugas Akhir Diploma, tidak diterbitkan, Politeknik Negri Balikpapan.
- Jay JM. 2011. Modern Food Microbiology 6th edition. Aspen Publication: Guihenburg
- Lies, Dahlia. 2014. Hidup Sehat Tanpa Gluten, Jakarta : Elex Media
- Mareta, dan Awami. 2011. Pengemasan produk sayuran dengan bahan kemas plastik pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. Mediagro, Vol. 7(1): 26-40.
- Misnawi S. 2003. Effect of cocoa liquor roasting on polyphenolcontent, hydrophobicity astrigenct. *ASEAN Food Journal* 12(2):103-113
- Mukhtar, Syukrianti. 2015. Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. Vol. 8(2) : 181-191
- Nasution, M. N. (2005). Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality Management, Edisi Kedua, Ghalia Indonesia, Bogor.

- Reddy, Venkateswara., P. Ujwala, dan A. Deepthi. 2014. Pharmaceutical Packaging Technology: A Review. *Journal of Pharmacy and Natural Medicines*. Vol.2 (2): 185-196.
- Ramadhani,2020. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *ANATOMI dan FISILOGI*, Vol.20(2): 32-39.
- Rezki, Farah. (2013). *The Miracle of Vegetables*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Susilawati, Iis Rostini, Rusky Intan Pratama and Emma Rochima. 2019. Characterization of bioplastic packaging from tapioca flour modified with the addition of chitosan and fish bone gelatin. *World Scientific News*, Vol.135(5): 85-98.

LAMPIRAN

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1	Kamis. 7/10/21	Introduction.	
2	Sabtu. 9/10/21	Pengenalan Dapur.	
3	Senin. 11/10/21	mencari jurnal (WFH)	
4	Selasa. 12/10/21	mencari jurnal (WFH)	
5	Rabu. 13/10/21	Sterilisasi alat, cleaning, produksi susu, potong shiker	
6	Kamis. 14/10/21	mencari jurnal (WFH)	
7	Jum'at. 15/10/21	mencari jurnal (WFH).	
8	Sabtu. 16/10/21	cleaning dapur, packing ngemas kuji, evaluasi	
9	Senin. 18/10/21	mencari jurnal (WFH)	
10	Selasa. 19/10/21	cleaning, produksi roasted dan kuji, ngecap exp. Sterilisasi alat	
11	Rabu. 20/10/21	mencari jurnal (WFH)	
12	Kamis. 21/10/21	cleaning, potong shiker, potong shiker, produksi susu.	
13	Jum'at. 22/10/21	cleaning, produksi susu & cookies, mencetak cookies, packing paket, ngemas cookies, kemasan	
14	Sabtu. 23/10/21	Produksi roasted almond, ngemas cookies, potong shiker - evaluasi.	
15	Senin. 25/10/21	cleaning, potong shiker, packing, tester.	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan



(...Florentina...Karas...)

* = wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Scanned by TapScanner

Lampiran 1.1 Log book pelaksanaan kerja praktik

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
16.	Senin. 26/10/21	ganti tanggal exp. potong sticker. packing roasted. cleaning	f
17.	Rabu. 27/10/21	cleaning. packing taste. bikin almond milk. potong sticker.	f
18.	Kamis. 28/10/21	cleaning. packing paket, meras susu, ngitung stock.	f
19.	Jum'at. 29/10/21	cleaning, nyetak & bikin adonan almond bite, ganti tanggal exp. packing roasted. packing paket	f
20.	Sabtu. 30/10/21	cleaning dapur. packing almond bite. motong sticker, evaluasi	f
21.	Senin. 1/11/21	cleaning, packing paket, packing almond bite,	f
22.	Selasa. 2/11/21	cleaning, packing paket, packing almond bite, memotong sticker.	f
23.	Rabu. 3/11/21	cleaning, mengganti tgl exp, ngfoto alat, packing paket	f
24.	Kamis. 4/11/21	cleaning. packing roasted. meras roasted, packing paket ngecap sticker.	f
25.	Jum'at. 5/11/21	motong sticker, packing almond bite, ngecap exp, ganti tgl exp.	f
26.	Sabtu. 6/11/21	evaluasi	f

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*



(F. Lorentina Krim.....)

* = wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Scanned by TapScanner

Lampiran 1.2 Log book pelaksanaan kerja praktik

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Florentina Krisna
Jabatan : Pimpinan
Nama Industri : Ralalii
Nama Mahasiswa : PRADHITA DWI NUR ANGERAINI
NIM : 1900033112
Program Studi : TEKNOLOGI PANGAN
Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	95
2.	Pemahaman materi/konsep	80
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	90
4.	Sikap	90
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	80
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	90
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	80
8.	Kepercayaan diri	90
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		

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

Wajah, 19 Nov 2021

Pembimbing Eksternal*,


 (.....Florentina Krisna.....)

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Scanned by TapScanner

Lampiran 1.3 Form penilaian pembimbing lapangan

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : PRADHITA DWI NUR ANGGRAINI

NIM : 1900033117

Program Studi : TEKNOLOGI PANGAN

Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi :

Tanggal Kerja Praktik : 7 OKTOBER 2021 - 7 NOVEMBER 2021

Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG-BAIK*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Instansi**


Ralali
(...Florentina Kims...)

Pembimbing Lapangan,


(...Florentina Kims...)

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Scanned by TapScanner

Lampiran 1.4 Surat keterangan penyelesaian kerja praktik



Lampiran 1.5 Sertifikat halal *almond cookies*



Lampiran 1.6 Sertifikat magang di Ralalii Food



Lampiran 1.7 Denah lokasi Ralalii Food

No	Produk	Varian	Gambar
1.	Susu Almond	<i>Choco, Coffee, Original, Taro, Greentea, Ginger latte, Thai tea</i>	
2.	<i>Almond cookies</i>	<i>Choco dan Original</i>	
3.	<i>Almond roasted</i>	<i>Salty, Original, Choco, Ginger, Honey</i>	
4.	Kuji	<i>Choco</i>	

Lampiran 1.8 Produk akhir Raliii Food



Lampiran 1.9 Dokumentasi bersama owner Ralalii Food



Lampiran 1.10 Dokumentasi bersama karyawan Ralalii Food