

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS BERDASARKAN MASSA**  
**PRODUK KEMASAN CUP CARICA DI CV. GEMILANG**  
**KENCANA, KAB. WONOSOBO, JAWA TENGAH**



Acc 03/07'22  
Siap diuji!  
TITISARI J.

**Disusun oleh:**

**Melina Amelia Sari**

**(1900033018)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**Maret, 2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS BERDASARKAN MASSA  
PRODUK KEMASAN CUP CARICA DI CV. GEMILANG KENCANA, KAB.  
WONOSOBO, JAWA TENGAH**

**CV. GEMILANG KENCANA**

**2022**

**Disusun oleh:**

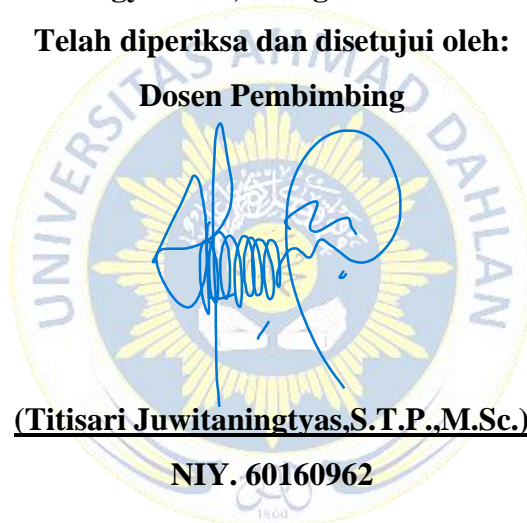
**Melina Amelia Sari**

**(1900033018)**

**Yogyakarta, 11 Agustus 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)**

**NIY. 60160962**

**Mengetahui,  
Kaprodikologi Pangan**

A blue ink signature, likely belonging to Ika Dyah Kumalasari, is written in a stylized, cursive font.

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

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melina Amelia Sari  
Nim : 1900033018  
Program studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Teknologi Industri  
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Kerja Praktik yang berjudul **“ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS BERDASARKAN MASSA PRODUK KEMASAN CUP CARICA DI CV. GEMILANG KENCANA, KAB. WONOSOBO, JAWA TENGAH”** benar-benar hasil pengerjaan, pemikiran dan pemaparan saya sendiri. Jika terdapat hasil karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber secara jelas. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi yang diberikan pihak kampus dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku.

Yogyakarta, Maret 2022

Yang membuat pernyataan



Melina Amelia Sari

1900033018

## KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur kita panjatkan atas kehadiran Allah Swt. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dengan judul “Analisis pengendalian kualitas berdasarkan massa produk kemasan cup carica di CV. Gemilang Kencana, Kab. Wonosobo, Jawa Tengah” tepat pada waktunya. Tujuan dari penulisan laporan Kerja Praktik ini adalah untuk memenuhi persyaratan pada mata kuliah Kerja Praktik. Selain itu, laporan ini juga bertujuan untuk menambah wawasan tentang membandingkan hal-hal yang bersifat teoritis dengan kenyataan yang ada di lapangan serta menambah wawasan keilmuan dan pengalaman kerja di kehidupan sehari-hari bagi para pembaca dan juga bagi penulis.

Terlebih dahulu, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P.,M.Sc. selaku Dosen pembimbing telah memberikan informasi sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan sesuai dengan bidang studi yang penulis tekuni ini. penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pimpinan dan semua pihak di CV. Gemilang Kencana yang sudah berkoordinasi dengan baik selama berlangsungnya kerja praktik ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada rekan satu kelompok yang telah berjuang untuk menyelesaikan Kerja Praktik ini, dan kepada pihak yang tidak dapat penulis sebutkan semua, terima kasih atas bantuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ini.

Penulis menyadari bahwa tugas yang penulis tulis ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dibutuhkan demi kesempurnaan laporan praktikum ini.

Yogyakarta, 22 Maret 2022



Melina Amelia Sari

## **DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN COVER .....</b>	<b>1</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>2</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>3</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>4</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>5</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>7</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>8</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>11</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>12</b>
<b>BAB I. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>13</b>
1.1 PROFIL PERUSAHAAN/INSTANSI .....	13
1.1.1 Sejarah .....	13
1.1.2 Visi dan Misi.....	14
1.1.3 Struktur organisasi .....	15
1.2 Proses Produksi .....	17
1.2.1 Bahan baku, produk antara, dan produk akhir .....	17
1.2.2 Proses produksi dan diagram alir .....	21
1.2.3 Mesin dan peralatan .....	37
1.2.4 Sarana dan prasarana penunjang.....	42
<b>BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....</b>	<b>45</b>
2.1 Latar belakang.....	45

2.2. Rumusan masalah.....	47
2.3. Tujuan.....	47
2.4 Metodologi pemecahan masalah .....	47
2.5 Analisis hasil pemecahan masalah .....	49
2.6 Kesimpulan.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil rata-rata perhari pada penimbangan sampel carica kemasan cup.....	51
Tabel 2.2 Faktor sebab akibat penyebab masalah pada produk olahan carica.....	56
Tabel 2.3 Berdasarkan Data Perhitungan.....	64
Tabel 2.4 Berdasarkan Standar Perusahaan .....	65
Tabel 2.5 Hasil Rata-Rata Keseluruhan dan Standar Deviasi.....	65

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Carica Gemilang .....	13
Gambar 1.2 Struktur Organisasi UD Gemilang Kencana .....	14
Gambar 1.3 Perkebunan Buah Carica .....	17
Gambar 1.4 Buah Carica .....	17
Gambar 1.5 Gula Rafinasi .....	17
Gambar 1.6 Benzoat .....	18
Gambar 1.7 Pewarna .....	19
Gambar 1.8 Biji Selaput Buah Carica .....	19
Gambar 1.9 Sirup Carica .....	19
Gambar 1.10 Produk Carica .....	20
Gambar 1.11 Proses Sortasi .....	21
Gambar 1.12 Proses Pengupasan .....	22
Gambar 1.13 Proses Pemisahan Biji .....	22
Gambar 1.14 Carica Tanpa Biji .....	22
Gambar 1.15 Proses Pencucian I Buah Carica .....	23
Gambar 1.16 Proses Pengecilan Ukuran .....	24
Gambar 1.17 Pencucian Dengan Garam .....	24
Gambar 1.18 Pencucian Air Bersih .....	25
Gambar 1.19 Pencucian Air Hangat .....	25
Gambar 1.20 Proses Perebusan .....	26
Gambar 1.21 Proses Penirisan .....	26



Gambar 1.22 Penambahan Gula .....	27
Gambar 1.23 Penambahkan Benzoat .....	27
Gambar 1.24 Penambahan Pewarna .....	27
Gambar 1.25 Pencampuran Sari Carica.....	27
Gambar 1.26 Sirup Jadi .....	27
Gambar 1.27 Pengisian Dalam Cup .....	28
Gambar 1.28 Pengisian Dalam Botol .....	28
Gambar 1.29 Perebusan Botol .....	28
Gambar 1.30 Pengisian Sirup Botol .....	28
Gambar 1.31 Cup Sealing.....	29
Gambar 1.32 Penutupan Botol .....	29
Gambar 1.33 Proses Pasteurisasi .....	30
Gambar 1.34 Proses Hot Shocking.....	30
Gambar 1.35 Proses finishing.....	31
Gambar 1.36 Inkubasi Cup.....	32
Gambar 1.37 Inkubasi Botol.....	32
Gambar 1.38 Penyotiran .....	33
Gambar 1.39 Pembungkusan.....	33
Gambar 1.40 Pendistribusian Carica Gemilang .....	33
Gambar 1.41 Mesin Press.....	36
Gambar 1.42 Troli .....	37
Gambar 1.43 Kompor .....	37
Gambar 1.44 Panci Ukuran Besar .....	38

Gambar 1.45 Panci Ukuran Kecil.....	38
Gambar 1.46 Timbangan Duduk .....	39
Gambar 1.47 Timbangan Digital .....	39
Gambar 1.48 Timbangan Mekanik.....	39
Gambar 1.49 Keranjang.....	39
Gambar 1.50 Teko .....	40
Gambar 1.51 Loyang .....	40
Gambar 1.52 Talenan dan Pisau .....	41
Gambar 1.53 Baskom .....	41
Gambar 1.54 <i>Outlet</i> .....	42
Gambar 1.55 Komputer Perusahaan .....	42
Gambar 1.56 Pabrik.....	42
Gambar 1.57 Mobil .....	43
Gambar 1.58 Motor .....	43
Gambar 1.59 Grafik Berdasarkan Data Perhitungan .....	53
Gambar 1.60 Grafik Berdasarkan Standar Perusahaan .....	54
Gambar 1.61 Grafik <i>Fishbone</i> .....	56

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Pengambilan Masa Pada Sampel.....	61
Lampiran 2. <i>Layout</i> atau Denah Pabrik CV. Gemilang Kencana.....	62
Lampiran 3. Sertifikat Halal MUI .....	63
Lampiran 4. Ketetapan Kehalalan .....	64
Lampiran 5. <i>Halal Assurance System</i> .....	65
Lampiran 6. Data Perhitungan Grafik .....	65
Lampiran 7. <i>Log Book</i> pelaksanaan kerja praktik di perusahaan .....	67
Lampiran 8. Form Penilaian pembimbing lapangan .....	69
Lampiran 9. Keterangan penyelesaian kerja praktik .....	70
Lampiran 10. Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik.....	71