

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB *DEFECT* KEMASAN PRIMER
PADA ROTI MANIS DI ALIF'S BAKERY AND COOKIES,
YOGYAKARTA



Disusun oleh:

Aprillia Rizki Melati

(1900033141)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB *DEFECT* KEMASAN PRIMER PADA ROTI
MANIS DI ALIF'S BAKERY AND COOKIES, YOGYAKARTA**

2021

Disusun oleh:

Aprillia Rizki Melati

(1900033141)

Yogyakarta, tanggal pengesahan

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Aprillia Rizki Melati

NIM : 1900033141

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di Alif's Bakery and Cookies, Yogyakarta. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 7 Desember 2021

Penulis



Aprillia Rizki Melati

NIM. 1900033141

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik selama kurang lebih satu bulan dan menyelesaikan penyusunan laporan kerja praktik berjudul “Analisis Jenis dan Penyebab *Defect* Kemasan Primer Pada Roti Manis Di Alif’s Bakery And Cookies, Yogyakarta” dengan lancar dan tepat waktu. Kerja praktik ini dilakukan dengan tujuan untuk memenuhi syarat salah satu mata kuliah Kerja Praktik S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan serta untuk memantapkan teori yang telah dipelajari yaitu dengan mengaplikasikan teori tersebut di lapangan. Dengan selesainya penyusunan laporan kerja praktik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini, baik itu dalam bentuk dukungan, do’a, bimbingan, serta masukan sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik. Tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang turut andil dari awal kerja praktik hingga tersusunnya laporan kerja praktik, untuk itu penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan segala kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik dan tepat waktu.
2. Keluarga yang telah memberikan materi, motivasi, waktu, dan do’a sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik dan tepat waktu.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
4. Bapak Muhammad Mar’ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan Kerja Praktik ini.
5. Ibu Wiji Asih Setiawati, S.E, selaku pemilik dari Alif’s Bakery And Cookies.
6. Bapak M. Rosadi, selaku HRC Manager yang telah menerima kami untuk dapat melakukan Kerja Praktik di Alif’s Bakery And Cookies.
7. Ibu Wulan, selaku SPV Bakery dan segenap staff Bakery yang telah banyak membantu dan membimbing kami selama melakukan Kerja Prakti di Alif’s Bakery And Cookies.

8. Rekan kerja praktik penulis yaitu Ade Safitri Aryani dan Faizatun Nur Hikmah yang selalu memberikan semangat, masukan, serta do'a sehingga pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik dapat diselesaikan dengan baik.
9. Teman-teman yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan kerja praktik.

Semoga laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat dan memberi informasi bagi pembaca pada umumnya dan bermanfaat bagi penulis pada khususnya.

Yogyakarta, 7 Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
RINGKASAN.....	xii
BAB I TINJAUAN UMUM.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi	1
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.1.4 Lokasi Perusahaan.....	5
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1. Bahan Baku	5
1.2.2 Produk Antara	16
1.2.3 Produk Akhir	16
1.2.4 Proses Produksi : Diagram Alir beserta Neraca Bahan.....	20
1.2.5 Mesin dan Peralatan	27
1.2.6 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	32
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	36
2.1 Latar Belakang.....	36

2.2 Rumusan Masalah.....	37
2.3 Tujuan	37
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	37
2.4.1. Waktu dan Tempat	37
2.4.2. Data yang Digunakan.....	37
2.4.3. Metode Pengumpulan Data	38
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	38
2.5.1 Tinjauan Umum Kemasan.....	38
2.5.2 Jenis Kerusakan Kemasan atau defect	44
2.6 Kesimpulan	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Contoh Produk Roti Manis	16
Tabel 1. 2 Mesin dan Peralatan	27
Tabel 1. 3 Sarana	32
Tabel 2. 1 Data Defect Kemasan Roti Manis Selama 7 Hari	46
Tabel 2. 2 Data Untuk Plot Diagram Pareto	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi	3
Gambar 1. 2 Peta Lokasi Pusat Alif's Bakery And Cookies, Yogyakarta	5
Gambar 1. 3 Tepung Terigu	7
Gambar 1. 4 Ragi atau <i>Yeast</i>	8
Gambar 1. 5 Gula Pasir	9
Gambar 1. 6 Garam	10
Gambar 1. 7 Telur Ayam	10
Gambar 1. 8 Susu UHT	11
Gambar 1. 9 Margarin Sania.....	12
Gambar 1. 10 <i>Butter Unsalted</i>	13
Gambar 1. 11 Bacom A100	13
Gambar 1. 12 <i>Bread Improver</i>	14
Gambar 1. 13 <i>Whipping Cream</i>	15
Gambar 1. 14 Proses <i>Mixing</i>	21
Gambar 1. 15 Proses Pengistirahatan I.....	21
Gambar 1. 16 Proses <i>Devining</i>	22
Gambar 1. 17 Proses <i>Rounding</i>	23
Gambar 1. 18 Proses Pengistirahatan II.....	23
Gambar 1. 19 Proses <i>Moulding</i>	24
Gambar 1. 20 Proses <i>Panning</i>	24
Gambar 1. 21 Proses <i>Final Proofing</i>	25
Gambar 1. 22 Proses <i>Baking</i>	26
Gambar 1. 23 Diagram Alir Pembuatan Roti Manis	27
Gambar 2. 1 Kemasan Primer.....	42
Gambar 2. 2 Kemasan Sekunder	43
Gambar 2. 3 <i>Defect</i> Perekat Kemasan Lepas	44
Gambar 2. 4 <i>Defect</i> Plastik Sobek	45
Gambar 2. 5 <i>Defect</i> Kotor.....	45
Gambar 2. 6 Diagram Pareto Jenis <i>Defect</i> Kemasan.....	48

Gambar 2. 7 Diagram *Fishbone Defect* Kemasan49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat Halal	55
Lampiran 2 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik	56
Lampiran 3 Form Penilaian Pembimbing Lapangan	57
Lampiran 4 Penilaian Kerja Praktik	58
Lampiran 5 Kegiatan Kerja Praktik.....	59