

**PENGENDALIAN MUTU KEMASAN BUMBU *POWDER* MI
INSTAN DENGAN METODE FMEA DI PT SUMBER INTI
PANGAN, KUNINGAN JAWA BARAT**



Disusun oleh :

Lulu Lutpiyah

1900033149

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

Februari, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU KEMASAN BUMBU *POWDER* MI INSTAN
DENGAN METODE FMEA DI PT SUMBER INTI PANGAN, KUNINGAN
JAWA BARAT**

2022

Disusun oleh :

Lulu Lutpiyah

1900033149

Yogyakarta, 28 Februari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Amalva Nurul Khairi, S.T.P, M.sc

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan UAD



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

NIY. 606160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lulu Lutpiyah
Nim : 1900033149
Program studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Judul : PENGENDALIAN MUTU KEMASAN BUMBU *POWDER* MI
INSTAN DENGAN METODE FMEA DI PT SUMBER INTI
PANGAN, KUNINGAN JAWA BARAT

Dengan ini saya menyampaikan bahwa dalam laporan kerja praktik ini murni karya tulis saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Kuningan, 28 Februari 2022



Lulu Lutpiyah

1900033149

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan atas segala rahmat dan hidayah-Nya kegiatan Kerja Praktik selama 1 bulan di PT Sumber Inti Pangan dapat terlaksana dengan baik, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik tepat waktu dengan semaksimal mungkin. Melalui kerja praktik ini penulis mendapatkan banyak pengalaman dan pembelajaran yang melengkapi ilmu yang telah dipelajari diperkuliahan.

Kerja praktik ini memberikan kesempatan untuk mengenal secara nyata bagaimana dunia kerja yang sesungguhnya. Tujuan laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat akademis yang wajib dipenuhi mahasiswa Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan untuk dapat lulus mata kuliah Kerja Praktik.

Dalam penulisan Laporan Kerja Praktik ini mungkin tidak akan dapat terselesaikan tanpa adanya bimbingan, bantuan, saran, nasihat, serta motivasi dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat, rahmat dan hidayah sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik dengan baik.
2. Orang tua yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama Kerja Praktik dan pembuatan laporan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.sc selaku Koordinator Kerja Praktik dan dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama pelaksanaan dan penyusunan laporan Kerja Praktik.
5. Bapak Ari Setiawan selaku Kepala Bagian HRD PT Sumber Inti Pangan yang telah memperkenankan penulis melaksanakan Kerja Praktik.
6. Ibu Wati selaku Kepala Bagian Produksi di PT Sumber Inti Pangan.
7. Bapak Fauzy selaku Pembimbing Lapangan Kerja Praktik.

8. Bapak Diansyah dan Kukuh selaku Koordinator Bagian Pengemasan Sachet Powder yang telah membimbing dan mendampingi mengenai mekanisme kerja mesin dan pengambilan data.
9. Semua Staf dan karyawan PT Sumber Inti Pangan yang senantiasa membantu penulis selama melaksanakan kegiatan Kerja Praktik.
10. Teman-teman dan kaka tingkat yang selalu memberi dukungan, do'a dan segala bantuannya dalam melaksanakan kegiatan Kerja Praktik.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan penulis dalam menyelesaikan laporan Kerja Praktik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu kritik dan saran yang sifat membangun selalu penulis harapkan guna kesempurnaan dan pembelajaran dikemudian hari. Akhir kata penulis berharap semoga apa yang telah penulis sajikan dalam laporan ini dapat bermanfaat untuk rekan-rekan dan khususnya pada pembaca serta pihak lainnya yang membutuhkan.

Kuningan, 28 Februari 2022

Lulu Lutpiyah

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan	1
1.1.2 Visi dan Misi	3
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.1.4 Jam Kerja.....	8
1.2 Proses Produksi.....	8
1.2.1 Bahan Baku Bumbu <i>Powder</i> Mi Instan	8
1.2.2 Produk Akhir	9
1.2.3 Proses Produksi	10
1.2.4 Mesin dan Peralatan	16
1.2.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	18
1.2.6 <i>Layout</i> pengemasan produk <i>Sachet Powder</i> di Unit 3	20
BAB II	21
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	21
2.1 Latar belakang.....	21
1.2 Rumusan Masalah.....	22
2.3 Tujuan	23
2.4 Metodologi Pengambilan Data	23
2.4.1 Observasi Langsung	23

2.4.2 Wawancara	23
2.4.3 Studi Literatur	23
2.5 Metodologi Pemecahan Masalah	24
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	28
2.6.1 Jenis Defect Kemasan	29
2.6.2 Analisa Diagram <i>Fishbone</i>	34
2.6.3 Analisis FMEA.....	37
2.7 Kesimpulan	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasaran di PTSIP	18
Tabel 2. 1 Data <i>Defect</i> kemasan <i>sachet powder</i> mi goreng.....	33
Tabel 2. 2 Data <i>Defect</i> kemasan <i>sachet powder</i> mi ayam bawang.....	33
Tabel 2. 3 Nilai S (<i>Severity</i>)	38
Tabel 2. 4 Nilai O (<i>Occurance</i>).....	39
Tabel 2. 5 Nilai D (<i>Detection</i>).....	39
Tabel 2. 6 Identifikasi prioritas perbaikan dengan analisis FMEA	40
Tabel 2. 7 Usulan Perbaikan berdasarkan nilai ranking protitas penyebab potensial	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PTSIP	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PTSIP Kuningan Jawa Barat	4
Gambar 1. 3 Bubuk rempah-rempah	9
Gambar 1. 4 <i>Oil seasoning</i>	9
Gambar 1. 5 <i>Seasoning</i> pasta.....	10
Gambar 1. 6 Bumbu bubuk	10
Gambar 1. 7 Diagram proses produksi bumbu <i>powder</i> mi instan	12
Gambar 1. 8 Kegiatan proses pengemasan <i>sachet powder</i> mi instan.....	15
Gambar 1. 9 Diagram proses pengemasan <i>Sachet Powder</i> mi instan.....	15
Gambar 1. 10 Mesin <i>Ribbon Mixer</i>	18
Gambar 1. 11 Layout <i>Sachet Powder</i> Unit 3	20
Gambar 2. 1 Metode pengumpulan data.....	24
Gambar 2. 2 Tahapan dalam analisis FMEA.....	26
Gambar 2. 3 <i>Defect</i> Bocor mi goreng.....	30
Gambar 2. 4 <i>Defect</i> Bocor mi ayam bawang.....	30
Gambar 2. 5 <i>Defect Tacking</i> mi goreng.....	31
Gambar 2. 6 <i>Defect Tacking</i> mi ayam bawang.....	31
Gambar 2. 7 <i>Defect</i> Gagal <i>Setting</i> mi goreng.....	32
Gambar 2. 8 <i>Defect</i> Gagal <i>Setting</i> mi ayam bawang.....	32
Gambar 2. 9 Diagram <i>Fishbone</i>	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar bahan baku dari bumbu powder mi instan	48
Lampiran 2. Foto produk akhir bumbu <i>powder</i> dan pengemasan <i>sachet powder</i>	48
Lampiran 3. Gambar mesin dan peralatan yang digunakan di unit 3 dan unit 4	49
Lampiran 4. Data <i>defect</i> kemasan <i>sachet powder</i> mi goreng	51
Lampiran 5. Data <i>defect</i> kemasan <i>sachet powder</i> mi ayam bawang	52
Lampiran 6. Sertifikat Pendaftaran nama perusahaan	53
Lampiran 7. Sertifikat <i>Food Safety System</i> (FSSC 22000).....	54
Lampiran 8. Sertifikat BPOM.....	55
Lampiran 9. Surat Persetujuan Ijin Kerja Praktek	56
Lampiran 10. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik Di PTSIP.....	57
Lampiran 11. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	59
Lampiran 12. Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	60