

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS *DEFECT PACKAGING* PRODUK CHOCO-CHOCO
MINI WAFER *BITES* DI PT DUA KELINCI PATI



Acc
15/07/2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Ibdal", is written over the date.

(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D)

Disusun Oleh:
FARAH NABILA MAULIDYA
1900033004

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS *DEFECT PACKAGING*
PRODUK CHOCO-CHOCO MINI WAFER *BITES*
DI PT DUA KELINCI PATI**

Disusun Oleh:

Farah Nabila Maulidya

1900033004

Yogyakarta,
Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60201250

Ketua Program Studi Teknologi Pangan

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

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan saya nikmat dan rahmat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini tepat pada waktunya. Kerja praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penulisan laporan kerja praktik ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir pelaksanaan kerja praktik dan menjadi bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan. 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 mengucapkan terima kasih kepada :

1. Orang tua dan teman-teman saya yang selalu memberikan dukungan kepada saya dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Ibdal, M,Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua 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 Primayoanita selaku HRD PT.Dua Kelinci yang telah mengizinkan kami untuk Kerja Praktik di PT. Dua Kelinci
6. Bapak M. Mufid selaku kepala divisi wafer dan pembimbing lapangan PT. Dua Kelinci, serta seluruh staff dan karyawan di PT.Dua Kelinci yang telah membimbing dan menemani pada saat Kerja Praktik.

Yogyakarta, 1 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1. Profile Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.2. Visi dan Misi	2
1.3. Struktur Organisasi.....	4
1.4. Proses Produksi	5
1.4.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	5
1.5. Produk Antara	10
1.6. Produk Akhir	11
1.7. Mesin dan Peralatan	15
1.8. Sarana dan prasarana penunjang	20
1.9. Denah Perusahaan	22
BAB II	23
ANALISIS <i>DEFECT PACKAGING</i>	23
PRODUK CHOCO-CHOCO MINI WAFER <i>BITES</i> DI PT DUA KELINCI PATI.....	23
2.1. Latar Belakang	23
2.2. Rumusan Masalah	24
2.3. Tujuan.....	24

2.4	Metodologi Pemecahan Masalah	25
2.4.1	Waktu dan Tempat Pengambilan Data	25
2.4.2	Metode Pengumpulan dan Analisis Data.....	25
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	26
2.5.1	Analisis <i>P-Chart</i>	30
2.5.2	Diagram Pareto	33
2.5.3	Diagram <i>Fishbone</i>	37
2.6	Kesimpulan.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....		41
LAMPIRAN		44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana di PT Dua Kelinci	20
Tabel 1. 2 Prasarana Penunjang di PT Dua Kelinci.....	21
Tabel 2. 1 Perhitungan Jumlah Cacat Kemasan dan Batas Kendali	32
Tabel 2. 2 Data Kecacatan Kemasan Produk Choco-Choco Mini Wafer <i>Bites</i>	34
Tabel 2. 3 Frekuensi Kecacatan Kemasan Produk Choco-Choco Mini Wafer <i>Bites</i> 80 gr Reg di PT Dua Kelinci Selama 20 hari.....	35
Tabel 2. 4 Olah Data Diagram Pareto.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Dua Kelinci.....	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT Dua Kelinci, 2022.....	4
Gambar 1. 3 Tepung Terigu	5
Gambar 1. 4 <i>Vitacel</i>	6
Gambar 1. 5 Tepung Maizena	7
Gambar 1. 6 Gula	7
Gambar 1. 7 Garam	8
Gambar 1. 8 <i>Lecitine</i>	9
Gambar 1. 9 <i>Caramel Liquid</i>	9
Gambar 1. 10 Minyak Goreng.....	10
Gambar 1. 11 Produk Akhir Mini Wafer <i>Bites</i> PT Dua Kelinci	11
Gambar 1. 12 Diagram Alir dan Neraca Bahan Proses Produksi Mini Wafer <i>Bites</i>	14
Gambar 1. 13 Timbangan Digital	15
Gambar 1. 14 Turbo <i>Mixing</i>	15
Gambar 1. 15 Turbo <i>Mixing</i> Mini	16
Gambar 1. 16 <i>Ballmill</i>	16
Gambar 1. 17 <i>Storage Tank</i> Mini	17
Gambar 1. 18 <i>Baking Roll</i>	17
Gambar 1. 19 <i>Cutting</i>	18
Gambar 1. 20 <i>Multihead Weigher</i>	18
Gambar 1. 21 <i>Standing Pouch</i>	19
Gambar 1. 22 <i>Sealing Manual</i>	19
Gambar 1. 23 Denah Perusahaan.....	22
Gambar 2. 1 Jenis Cacat Kemasan Produk Mini Wafer <i>Bites</i>	28
Gambar 2. 2 Peta Kendali <i>P-Chart</i>	33
Gambar 2. 3 Diagram Pareto	36
Gambar 2. 4 Diagram <i>Fishbone</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Layout</i> Area Produksi Wafer.....	44
Lampiran 2 Foto bersama kepala divisi produk deka wafer.....	45
Lampiran 3 Sertifikat izin edar pangan olahan (BPOM) produk wafer	46
Lampiran 4 Sertifikat halal MUI produk wafer.....	47
Lampiran 5 Sertifikat halal BPJPH produk wafer	48
Lampiran 6 Sertifikat FSSC 22000 produk wafer	49
Lampiran 7 Sertifikat HACCP produk wafer	50
Lampiran 8 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	51
Lampiran 9 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	53
Lampiran 10 Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	54
Lampiran 11 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	55