

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS JUMLAH KECACATAN BAHAN BAKU MININORI
DI CV PANDA FOOD, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Ahmad Afif

1900033138

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

JUNI, 2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS JUMLAH KECACATAN BAHAN BAKU
MININORI DI CV PANDAFOOD, DIY
2022**

Disusun oleh:

Ahmad Afif

(1900033138)

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

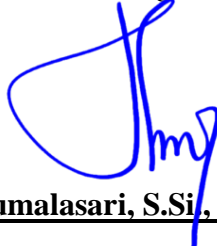


Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160965

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Ahmad Afif
NIM : 1900033138
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Analisis Jumlah Kecacatan Bahan Baku Mininori di CV Panda Food, DIY

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam Laporan Kerja Praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan informasi yang saya dapatkan selama Kerja Praktik di CV Panda Food, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Ahmad Afif

1900033138

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT karena atas hikmah, rahmat dan hidayah-Nya penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di CV Panda Food dengan baik dan tepat waktu. Laporan Kerja Praktik ini dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang menjadi salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Penyusun mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini, yaitu kepada:

1. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing saya selama menjalankan Kerja Praktik dan menyusun laporan ini.
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Stenly Hendi Avanda selaku Direktur CV Panda Food.
4. Mbak Estiana selaku Kepala Produksi dan karyawan perusahaan CV Panda Food.
5. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
6. Saudari Anggi dan saudari Novia Shinta selaku kelompok Kerja Praktik saya. Saudara Agum Dwi Saputra selaku rekan Kerja Praktik saya.

Saya menyadari dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, saya selaku penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak pembaca.

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Ahmad Afif

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	1
DAFTAR GAMBAR	2
DAFTAR LAMPIRAN.....	3
RINGKASAN	4
BAB I.....	5
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
1.1 Profil Perusahaan.....	5
1.1.1 Sejarah	5
1.1.2 Visi dan Misi.....	6
1.1.3 Struktur Organisasi	6
1.1.3.1 Ketenagakerjaan.....	6
1.1.3.2 Pelaksanaan kerja.....	7
1.1.3.3 Struktur Organisasi CV Panda Food.....	7
1.2 Proses Produksi	10
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	10
1.2.1.1 Bahan Baku	10
1.2.1.2 Produk Antara	12
1.2.1.3 Produk Akhir.....	12
1.2.2 Proses Produksi.....	14
1.2.3 Diagram Alir dan Neraca Bahan.....	22
1.2.4 Mesin dan Peralatan.....	25
1.2.5 Sarana dan Prasarana	32

1.2.5.1 Sarana.....	32
1.2.5.2 Prasarana	33
BAB II.....	35
TUGAS KHUSUS	35
2.1 Latar Belakang	35
2.2 Rumusan Masalah	37
2.3 Tujuan	37
2.3.1 Tujuan Umum.....	37
2.3.2 Tujuan Khusus	37
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	37
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	37
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	38
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	39
2.5.1 Jumlah Bahan Baku <i>Defect</i>	39
2.5.2 Analisis Control Chart	40
2.6 Kesimpulan	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir CV Panda Food	13
Tabel 1. 2 Mesin dan peralatan produksi mininori di CV Panda Food.....	25
Tabel 1. 3 Sarana di CV Panda Food	32
Tabel 1. 4 Prasarana di CV Panda Food	33
Tabel 2. 1 data pemakaian harian bahan baku dan bahan baku <i>defect</i>	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi CV Panda Food	7
Gambar 1. 2 Nori.....	10
Gambar 1.3 Minyak Goreng	11
Gambar 1. 4 Bumbu Tabur.....	12
Gambar 1. 5 Proses Penggorengan.....	16
Gambar 1. 6 Proses Penirisan.....	16
Gambar 1. 7 Proses Pembumbuan	17
Gambar 1. 8 Proses Pematangan/Pengguntingan	18
Gambar 1. 9 Proses Pengemasan (Sealer Kemasan)	19
Gambar 1. 10 Cap Expired.....	19
Gambar 1. 11 Proses Packing.....	20
Gambar 1. 12 Penyimpanan	20
Gambar 1. 13 Transportasi.....	21
Gambar 1. 14 Diagram Alir Kualitatif Produksi	22
Gambar 1. 15 Diagram Neraca Massa Produksi Mininori.....	23
Gambar 1. 16 Layout Produksi Mininori CV Panda Food.....	31
Gambar 1. 17 Denah CV Panda Food.....	34
Gambar 2. 1 Peta kendali bahan baku defect bulan Mei 2022.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Panda Food	46
Lampiran 2 Form Penilaian Pembimbingan Lapangan.....	47
Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	47
Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal Kerja Praktik.....	47