

**PENGAMATAN *DEFECT* KEMASAN PADA
PRODUK MININORI CV PANDA FOOD
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Novia Shinta

(1900033133)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JUNI 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAMATAN *DEFECT* KEMASAN PADA PRODUK MININORI CV PANDA
FOOD DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

2022

Disusun oleh:

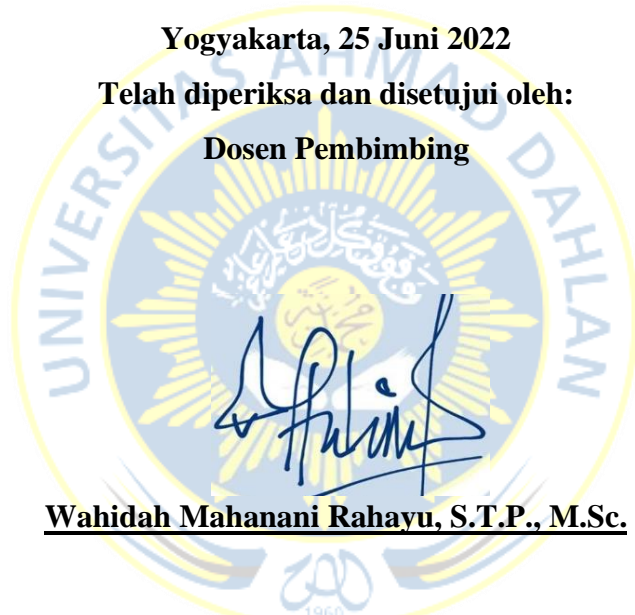
Novia Shinta

(1900033133)

Yogyakarta, 25 Juni 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160919

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized letters, positioned above the name of the Dean.

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

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Novia Shinta

NIM : 1900033133

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Pengamatan *Defect* Kemasan Pada Produk Mininori CV Panda Food Daerah Istimewa Yogyakarta

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



Novia Shinta

NIM. 1900033133

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

Novia Shinta

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
RINGKASAN.....	vii
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.2.1 Struktur Organisasi.....	2
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	5
1.2.2 Proses Produksi.....	9
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	19
1.2.4 Sarana dan Prasarana.....	26
BAB II.....	28
TUGAS AKHIR KERJA PRAKTIK.....	29
PENGAMATAN <i>DEFECT</i> KEMASAN PADA PRODUK MININORI DI CV PANDA FOOD YOGYAKARTA.....	29
2.1 Latar Belakang.....	29
2.2 Rumusan Masalah.....	30
2.3 Tujuan Kerja Praktik.....	31
2.3.1 Tujuan Umum.....	31
2.3.2 Tujuan Khusus.....	31

2.4	Metodologi Pemecahan Masalah	31
2.4.1	Pengumpulan Data	31
2.4.2	Jenis <i>Defect</i> Kemasan	33
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	35
2.5.1.	Kemasan Mininori	35
2.5.2	Analisis Pareto Chart	37
2.5.3	Analisis Fishbone (Sebab – Akibat)	40
2.6	Kesimpulan.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir CV Panda Food	8
Tabel 1. 2 Mesin dan peralatan produksi mininori di CV Panda Food.....	20
Tabel 1. 3 Sarana di CV Panda Food.....	27
Tabel 1. 4 Prasarana di CV Panda Food	28
Tabel 2. 1 Data jumlah defect kemasan Mininori.....	39
Tabel 2. 2 Persentase jenis defect kemasan Mininori	40
Tabel 2. 3 Saran perbaikan.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV Panda Food	3
Gambar 1. 2 Nori.....	5
Gambar 1. 3 Minyak Goreng.....	6
Gambar 1. 4 Bumbu Tabur.....	7
Gambar 1. 5 Proses Penggorengan.....	11
Gambar 1. 6 Proses Penirisan.....	11
Gambar 1. 7 Proses Pembumbuan.....	12
Gambar 1. 8 Proses Pemotongan/Pengguntingan	13
Gambar 1. 9 Proses Pengemasan (Sealer Kemasan)	14
Gambar 1. 10 Cap Expired.....	14
Gambar 1. 11 Proses Packing.....	15
Gambar 1. 12 Penyimpanan	15
Gambar 1. 13 Transportasi.....	16
Gambar 1. 14 Diagram Alir Kualitatif Produksi.....	17
Gambar 1. 15 Diagram Neraca Massa Produksi Mininori	18
Gambar 1. 16 Layout Produksi Mininori CV Panda Food.....	26
Gambar 1. 17 Denah CV Panda Food.....	29
Gambar 2. 1 <i>Weak Sealing</i>	34
Gambar 2. 2 <i>sealing</i> tidak rapi	34
Gambar 2. 3 Kemasan Kembung	35
Gambar 2. 4 <i>melt sealing</i>	35
Gambar 2. 5 Kemasan aluminium <i>foil</i> Mininori	37
Gambar 2. 6 Diagram Pareto <i>Defect</i> Kemasan Mininori	40
Gambar 2. 7 Diagram <i>Fishbone</i> penyebab <i>defect</i> kemasan	42