

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS KECACATAN PRODUK MANISAN BUAH CARICA (*Carica pubescens*) DALAM CUP DI CV. GEMILANG KENCANA WONOSOBO,**  
**JAWA TENGAH**



**Disusun Oleh:**

**Itsna Fikri Nurhadi (1900033059)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**YOGYAKARTA**

**2022**



**HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS KECACATAN PRODUK MANISAN BUAH CARICA (*Carica pubescens*) DALAM CUP DI CV. GEMILANG KENCANA WONOSOBO,  
JAWA TENGAH**

**Disusun oleh:**

**Itsna Fikri Nurhadi (1900033059)**

**Yogyakarta, 3 Januari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**


**Dosen Pembimbing**

**Dr. Nurul Hidayah, S.Si.**

**NIY. 60211305**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



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

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Itsna Fikri Nurhadi

NIM : 1900033059

Program Studi : Teknologi Pangan

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 CV. Gemilang Kencana, Desa Siyono, Kecamatan Kretek, Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jawa Tengah. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 3 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Itsna Fikri Nurhadi

NIM. 1900033059

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur kepada Allah swt. yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan Kerja Praktik (KP). Tidak lupa pula, shalawat serta salam terhaturkan kepada Nabi Muhammad saw. yang telah membawa umat manusia kepada zaman yang terang benderang dengan ilmu pengetahuan.

Penulisan dan penyusunan laporan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tak lupa penulis mengucapkan terima kasih seiring do'a dan harapan kepada semua pihak yang telah membantu dan membersamai penulis baik dalam proses kerja praktik maupun penyusunan laporan. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan kepada :

1. Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah banyak mengarahkan, memberika dukungan dan pembelajaran pra kerja praktikdan penyusunan laporan
2. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Keluarga Besar CV. Gemilang Kencana yang telah memberikan kesempatan penulis dan rekan-rekan melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu, evaluasi dan pengalaman dunia kerja.
4. Teman seperjuangan yang telah menemani dan mendukung dalam setiap kondisi, Choirunisa Adilia Suryani.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan serta kekeliruan yang menjadi pembelajaran bagi penulis. Harapannya, laporan ini dapat memberikan ilmu kepada siapapun yang membaca.

Yogyakarta, 3 Januari 2022

Dengan Hormat



Itsna Fikri Nurhadi

NIM. 1900033059

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
RINGKASAN .....	ix
BAB I .....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	1
1.1 Profil Perusahaan .....	1
1.1.1 Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2 Visi Dan Misi .....	2
1.1.3 Struktur Organisasi .....	3
1.2 Proses Produksi .....	5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Tambahan, dan Produk Akhir .....	5
1.2.2. Diagram Alir Proses Produksi .....	16
1.2.3. Mesin dan Peralatan .....	30
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang .....	32
BAB II .....	34
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	34
2.1 Latar Belakang .....	34
2.2 Rumusan Masalah .....	36
2.3 Tujuan Kerja Praktik .....	36
2.4 Studi Pustaka .....	36
2.5 Metodologi Pemecahan Masalah .....	37
2.5.1 Penelitian Pendahuluan .....	37
2.5.2 Observasi Lapangan .....	37
2.5.3 Pengumpulan Data .....	37
2.5.4 Pengolahan dan Analisis Data .....	38
2.6 Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	38
2.6.1 Analisis <i>Control Chart</i> ( <i>P-Chart</i> ) .....	40
2.6.2 Analisis Diagram Pareto .....	42

2.6.3 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> .....	44
2.7 Kesimpulan .....	47
2.8 Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Buah Carica per100gr .....	5
Tabel 1.2 Data Produksi Tanggal 11 Oktober 2021.....	25
Tabel 2.2 Data Urutan Cacat Produk Sirup Buah Carica.....	36
Tabel 2.3 Analisis Diagram <i>Fishbone</i> .....	39
Tabel 2.1 Data Jumlah Cacat Produk Carica Gemilang 125g Oktober-November 2021 .....	39



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi CV. Gemilang Kencana .....	3
Gambar 1.2 Pohon Carica ( <i>Carica pubescens</i> ) .....	7
Gambar 1.3 Pewarna Makanan ALCO .....	8
Gambar 1.4 Natrium Benzoat .....	9
Gambar 1.5 Gula Rafinasi Inti Manis    Gambar 1.6 Gula Rafinasi Dus Super .....	10
Gambar 1.7 Lokasi Penyimpanan Gula Rafinasi .....	11
Gambar 1.8 Garam Meja Merek Refina .....	11
Gambar 1.9 Produk Sirup Buah Carica Merek “Cacarica” .....	12
Gambar 1.10 Carica Gemilang Kemasan Cup 125 Gram .....	13
Gambar 1.11 Cacarica Kemasan Cup 125 Gram .....	13
Gambar 1.12 Kemasan Kardus Carica Gemilang 125 Gram Isi 6 pcs .....	14
Gambar 1.13 Kemasan Kardus Carica Gemilang 125 Gram Isi 12 pcs .....	14
Gambar 1.14 Kemasan Kardus Carica Gemilang 250 Gram Isi 6 pcs .....	14
Gambar 1.15 Kemasan Kardus Carica Gemilang Botol .....	14
Gambar 1.16 Kemasan Cacarica 125 Gram Isi 6 pcs.....	15
Gambar 1.17 Kemasan Cacarica 250 Gram Isi 12 pcs .....	15
Gambar 1.18 Diagram Alir Pembuatan Sirup Buah Carica .....	16
Gambar 1.19 Penimbangan Buah Carica    Gambar 1.20 Pengupasan Buah Carica.....	17
Gambar 1.21 Pencucian Buah Carica    Gambar 1.22 Pengerokan Biji Carica .....	18
Gambar 1.23 Pencucian Belahan Daging Buah Carica .....	19
Gambar 1.24 Pencucian Belahan Daging Buah Carica .....	19
Gambar 1.25 Pemberian Garam .....	21
Gambar 1.26 Pencucian Pertama Potongan Daging Buah Carica dengan Air Dingin .....	21
Gambar 1.27 Pencucian Kedua Potongan Daging Buah Carica dengan Air Dingin .....	21
Gambar 1.28 Pencucian Ketiga Potongan Daging Buah Carica dengan Air Hangat .....	22
Gambar 1.29 Perebusan Potongan Daging Buah Carica .....	22
Gambar 1.30 Pembuatan Sirup .....	23
Gambar 1.31 Pengisian Cup Kemasan .....	25
Gambar 1.32 Pengepresan Plastik <i>Seal</i> Ke Cup Kemasan .....	25
Gambar 1.33 Pasteurisasi Produk Kemasan Cup .....	26
Gambar 1.34 Pasteurisasi Produk Kemasan Botol Kaca .....	26
Gambar 1.35 <i>Hot Shocking</i> Produk.....	27
Gambar 1.36 Pembersihan Sisa Plastik <i>Seal</i> Pada Kemasan .....	27
Gambar 1.37 Pengemasan Sekunder Produk    Gambar 1.38 Proses Inkubasi .....	28
Gambar 1.39 Neraca Massa Pembuatan Produk Sirup Buah Carica .....	30
Gambar 2.1 Peta Kendali ( <i>P-Chart</i> ) Cacat Produk Bulan Oktober-November 2021 .....	41
Gambar 2.2 Diagram Pareto Cacat Produk Sirup Buah Carica .....	42
Gambar 2.3 Diagram <i>Pie</i> Proporsi Antar Jenis Kecacatan Produk .....	43
Gambar 2.4 Diagram <i>Pie</i> Proporsi Jumlah Produk Cacat dan Jumlah Total Produksi .....	44
Gambar 2.5 Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Kecacatan Produk Sirup Buah Carica .....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Denah dan Tata Letak Gedung CV. Gemilang Kencana .....	51
Lampiran 2 SOP CV. Carica Gemilang Kencana .....	52
Lampiran 3 Form Penilaian Pembimbing Lapangan Mahasiswa Magang .....	63
Lampiran 4 Surat Pernyataan Telah Selesai Melaksanakan Magang .....	64

## RINGKASAN

### **ANALISIS KECACATAN PRODUK MANISAN BUAH CARICA (*Carica pubescens*) DALAM CUP DI CV. GEMILANG KENCANA WONOSOBO, JAWA TENGAH**

**ITSNA FIKRI NURHADI (1900033059)**

Hasil komoditas buah carica yang melimpah di Dataran Tinggi Dieng banyak diolah oleh perusahaan pangan di area Wonosobo menjadi produk sirup buah carica, termasuk salah satunya CV. Gemilang Kencana. Selain menghasilkan produk pangan dengan rasa yang enak, sudah seharusnya perusahaan memikirkan pula aspek mutunya. Pengendalian mutu produk pangan harus dilakukan, mengingat produk pangan mudah mengalami kecacatan baik itu ketika proses produksi maupun rusak ketika disimpan menunggu untuk dijual. Maka dari itu dilakukan pengamatan secara langsung pada CV. Gemilang Kencana, yakni pengamatan pada proses produksi serta menganalisis faktor-faktor penyebab kecacatan pada produk sirup buah carica yang dihasilkan. Hasil dari pengamatan ini diketahui kategori cacat produk ada 4, yakni R1 (produk kurang press), R2 (produk dengan sortir tanggung seperti ada bopeng, sisa kulit, atau biji carica), R3 (produk penyok, kemasan tidak bagus, dan ada semut), R4 (produk rusak atau pecah), serta R++ (adanya partikel lain yang bukan merupakan bagian produk seperti logam). Persentase kecacatan produk kategori R1 sebesar 21%, kategori R2 sebesar 25%, kategori R3 sebesar 26%, dan kategori R4 sebesar 28%. Faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R1 adalah kurangnya karyawan menggunakan mesin press dan juga kondisi mesin yang kurang baik sehingga menghasilkan panas yang kurang stabil menyebabkan produk kurang press. Faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R2 adalah kualitas buah carica yang kurang baik, kurangnya terampilnya karyawan saat mengerok biji buah carica yang keras, serta kurangnya ketelitian dalam menyortir daging buah saat proses pemotongan (daging buah yang berbopeng tidak dibuang atau sisa kulit yang menempel tidak dibersihkan). Faktorfaktor penyebab kecacatan produk kategori R3 adalah kapasitas panci pasteurisasi yang berlebihan, tumpukan keranjang inkubasi yang terlalu tinggi, serta beberapa spot di area produksi menjadi jalur semut akibat pemberian kapur ajaib yang tidak merata ke seluruh spot. Sedangkan faktor-faktor penyebab kecacatan produk kategori R4 adalah penerapan personal hygiene yang kurang baik, serta penerapan SOP yang kurang optimal.

**Kata kunci :** Carica, Cacat Produk, CV. Gemilang Kencana, Manisan.