

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS CACAT PRODUK PADA NATA DE COCO DI CV.
AGRINDO SUPRAFOOD



Disusun Oleh:

Putri Mayasaroh
(1900033154)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS CACAT PRODUK PADA NATA DE COCO DI CV. AGRINDO
SUPRAFOOD
2022**

**Disusun oleh:
Putri Mayasaroh
(1900033154)**

**Yogyakarta, 15 April 2022
Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

Dosen Pembimbing


(Hari Haryadi, S. P., M.Sc.)

NIY. 60160961

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**


(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Putri Mayasaroh

NIM :1900033154

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa hasil laporan magang saya adalah hasil karya saya sendiri dan asli dari kedua ide tersebut. Bukan hanya konsep, tapi penelitian saya sendiri yang dipimpin oleh tim mentoring. Jika pernyataan ini nantinya tidak sesuai atau tidak benar, saya akan bertanggung jawab dan bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Seperti yang anda lihat, surat pernyataan ini sebenarnya dibuat, ditandatangani oleh saya, dan digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 15 April 2022

Yang membuat pernyataan,

Putri Mayasaroh

NIM. 1900033154

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Alhamdulillahirabbil`alamin, Allah SWT. Orang yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan sebuah kerja praktek (KP). Ingatlah, shalawat dan salam dilimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Itu membawa umat manusia ke zaman pencerahan pengetahuan.

Penyusunan dan penyusunan laporan ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan dukungan dari berbagai pemangku kepentingan. Untuk itu, pada kesempatan ini kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan ini. Terima kasih untuk penulis kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat, nikmat dan hidayah yang diberikan kepada penulis.
2. Bapak Sunardi, S.T.,M.T.,Ph. D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si.,M.Sc.,Ph.D. selaku kepala Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing KerjaPraktik yang telah membimbing saya dan memberi arahan dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik.
5. Pak Bayu Aristianto, S,kom. di CV. AGRINDO SUPRA FOOD yang telah mengizinkan saya untuk melaksanakan kerja praktik.
6. Orang tua yang telah mendoakan kelancaran segala urusan kerja praktik sehingga saya dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan kerja praktik.
7. Shafarida Kusumawati yang sudah memberikan arahan ilmu serta.informasi untuk memenuhi kebutuhan Laporan kerja Praktik ini.
8. Erika Gaby Aryati, Nur Azzizah, Rr. Elvia Putri Prahesa, Sabna Salsabila, Frista Asmara Senja, Aris jatmiko dan Aloysius NayakaIshvara Daru Pratama sebagai patner kerja praktik yang selalu mendukung dalam hal apapun.

9. Citra Dara Anggun sebagai sahabat yang selalu memberikan semangat dalam mengerjakan Laporan Kerja Praktik.
10. Bangun Sukma Wijaya sebagai sahabat sekaligus kakak yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam penulisan Laporan KerjaPraktik.
11. Para pihak yang turut andil secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan praktikum ini dapat dimanfaatkan dengan baik dan dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 15 April 2022

Putri Mayasaroh

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RINGKASAN	xii
BAB I	
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.1.4. Spesifikasi Produk	7
1.2 Proses Produksi	8
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	8
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	144
1.2.3. Pengendalian Mutu Bahan Baku	26
1.2.4. Faktor-faktor Pengendalian kualitas	28
1.2.5. Faktor-faktor Pengendalian Nata	28
1.2.6. Sampel	30
1.2.7. Mesin dan Alat	30
1.2.8. Sarana dan Prasarana	36
BAB II	
TUGAS KHUSUS ANALISIS CACAT PRODUK PADA NATA DE COCO DI CV. AGRINDO SUPRAFOOD	37
2.1. Latar Belakang	37
2.1.1. Rumusan Masalah	39
2.1.2. Tujuan Penelitian	43

2.2.	Metodologi Pemecahan Masalah	43
2.2.1.	Waktu dan Tempat.....	43
2.2.2.	Metode Pemecahan Masalah.....	43
2.2.3.	Metode Pengambilan Sampel.....	43
2.3.	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	46
2.4.	Kesimpulan	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hasil Cacat Produk Pada *Nata De Coco*

.....
46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo CV Agrindo Suprafood.....	2
Gambar 1.2 Struktur Organisasi CV Agrindo Suprafood.....	4
Gambar 1.3 Air Kelapa	8
Gambar 1.4 Gula	10
Gambar 1.5 Amonium Sulfat Bahan Penolong.....	11
Gambar 1.6 Asam Cuka	12
Gambar 1.7 Produk Antaran	13
Gambar 1.8 Produk Akhir	14
Gambar 1.9 Diagram Alir Neraca massa Proses Pembuatan Nata De Coco	15
Gambar 1.10 Alat Untuk Rebusan Nata.....	16
Gambar 1.11 penuangan rebusan air kelapa kedalam nampan	17
Gambar 1.12 penambahan starter.....	18
Gambar 1.13 inkubasi di ruang fermentasi	18
Gambar 1.14 Pemanenan	20
Gambar 1.15 Penipisan Kulit Ari.....	21
Gambar 1.16 Penipisan & Pematangan Nata.....	21
Gambar 1.17 Sortasi.....	22
Gambar 1.18 pengepresan mesin dan pengepresan manual.....	23
Gambar 1.19 Alat penimbangan nata.....	24
Gambar 1.20 penambahan asam cuka	24
Gambar 1.21 pengemasan nata siap kirim	25
Gambar 1.22 Dandang Besar kapasitas 1000 L	30
Gambar 1.23 Mesin Kupas.....	31
Gambar 1.24 Mesin Siset	31
Gambar 1.25 Mesin Potong	32
Gambar 1.26 Mesin Press	32
Gambar 1.27 Drum penampung nata lembaran dan nata potong	32
Gambar 1.28 Ember Putih.....	33
Gambar 1.29 Karung Kain Press.....	33
Gambar 1.30 Botol kaca	34

Gambar 1.31 Nampan	34
Gambar 1.32 Kertas Karton Buram	34
Gambar 1.33 Alat Sortasi.....	35
Gambar 1.34 Plastik Peacking dan Kabel Ties	35
Gambar 1.35 Timbangan Duduk Digital.....	36
Gambar 2.1 Uji Sampling	44
Gambar 2.2 Toples Plastik.....	45
Gambar 2.3 Nampan Bening.....	45
Gambar 2.4 Spatula dan Sendok.....	45
Gambar 2.5 Pralon Sampling	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Tata Letak Perusahaan.....	5
7	
Lampiran 1.2 From Penilaian Bimbingan Lapangan	5
8	
Lampiran 1.3 Lembar Penyelesaian kerja Praktik	5
9	
Lampiran 1.4 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	6
0	
Lampiran 1.5 Kartu Kontrol Pembimbing Internal	6
2	
Lampiran 1.6 Foto Area Perusahaan.....	6
3	
Lampiran 1.7 Foto Bersama Partner Magang.....	6
5	

RINGKASAN

Nata De Coco adalah salah satu produk pangan yang dihasilkan dari proses fermentasi air kelapa. *Nata De Coco* merupakan produk pangan yang mudah terkontaminasi oleh bakteri. Salah satu penyebabnya adalah proses produksinya yang kurang baik. Laporan kerja praktik ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *Nata De Coco*, mengetahui jenis dan ciri-ciri kerusakan pada nata, dan untuk mengetahui cara mengurangi tingkat kerusakan atau kecacatan pada *Nata De Coco* di CV. Agrindo Suprafood.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung, perumusan masalah, wawancara, pengambilan data, dan analisa data. Metodologi pemecahan masalah menggunakan metode pengambilan sampel. Berdasarkan pengamatan pada nata internal, eksternal, dan conveyor terdapat empat jenis cacat produk pada nata yaitu adanya nata biru, nata merah, bitnik hitam, dan jamur.

Berdasarkan hasil pengambilan data selama 20 hari diperoleh hasil bahwa persentase kecacatan pada produk *Nata De Coco* katagori nata biru 1,40%, nata merah 0,30%, bitnik hitam 0,24%, dan jamur 0,13%. Factor-faktor yang menyebabkan terjadinya kecacatan pada nata yaitu bahan baku yang kurang baik, temperature ruang inkubasi, pengasaman yang kurang tepat, kualitas starter, dan alat-alat yang tidak steril. Pada laporan kerja praktik ini dapat disimpulkan bahwa dapat diketahui *Nata De Coco* berbahan dasar air kelapa yang diproses melalui fermentasi dan diproduksi hingga menjadi nata, diketahui jenis dan ciri-ciri nata, dan cara menanggulangi kerusakan pada nata dengan mengukur tingkat keasaman pada nata agar selalu pada pH 2,90-3,20 supaya masa simpannya terjaga.

Kata kunci : Air kelapa, bahan baku, *Nata de Coco*.