



ACC untuk sidang 14/07/2022

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS *DEFECT* PENGEMASAN PADA PRODUK SUSU KAMBING ETAWA AGROPRIMA, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun oleh:

SUCI APRIANTIKA

(1900033050)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS *DEFECT* PENGEMASAN PADA PRODUK SUSU KAMBING
ETAWA AGROPRIMA, SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA
2021**

Disusun oleh:

**Suci Apriantika
(1900033050)**

Yogyakarta, 05 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc.)

NIY. 60211304

Mengetahui

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY.60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Suci Apriantika
Nim 1900033050
Fakultas : Teknologi Industri
Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri berdasarkan data dan informasi yang saya dapatkan di Etawa Agroprima tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, apabila terbukti bahwa ada kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun, saya siap dikenakan sanksi.

Yogyakarta, 28 Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Suci Apriantika
NIM 1900033050

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) dengan judul “Evaluasi *Defect* Pengemasan” di Perusahaan Etawa Agro Prima, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat penyelesaian mata kuliah kerja praktik yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.

Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bimbingan, bantuan serta doa. Maka penulis ingin memberikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Kedua orang tua serta keluarga atas doa, dukungan dan segala yang diberikan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P. M.Sc. selaku koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik yang membimbing selama rangkaian kerja praktik.
6. Bapak Poniman dan Ibu Fitri selaku pemilik Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima.
7. Mas Firman selaku pembimbing lapangan di Pengolahan Susu Kambing Etawa Agroprima yang telah membimbing pelaksanaan kerja praktik.

8. Septiana Wahyu Wulandari selaku rekan pelaksanaan kerja praktik di Etawa Agroprima. Dan banyak pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Dalam menyelesaikan laporan kerja praktik, saya menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan bagi semua pihak.

Jogyakarta, 28 Juni 2022

Suci Apriantika

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
RINGKASAN.....	1
BAB 1 TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	2
Profil Perusahaan	2
Sejarah Perusahaan.....	2
Visi dan Misi	3
Struktur Organisasi	3
Proses Produksi	5
Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	5
Bahan Baku	5
Produk Antara	10
Produk Akhir	10
Proses Produksi	14
Diagram Alir	23
Mesin dan peralatan	24
Sarana dan Prasarana Penunjang.....	30
BAB II TINJAUAN KHUSUS KERJA PRAKTIK	33
Latar Belakang	33

Rumusan Masalah.....	35
Tujuan	35
Metodologi Pemecahan Masalah	35
Tempat dan Waktu.....	35
Metode Pemecahan masalah	35
Analisis Masalah yang Terjadi di Perusahaan.....	37
Analisis Hasil Pemecahan Masalah	41
Kesimpulan.....	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Macam-Macam Produk Susu Kambing Bubuk Etawa Agro Prima	11
Tabel 2.1	Jenis Kecacatan yang Sering Terjadi	37
Tabel 2.2	Data <i>Defect</i> Kemasan Susu Kambing Eatwa Agroprima Selama 7 Hari	40
Tabel 2.3	Frekuensi <i>Defect</i> Pengemasan Susu Kambing Selama 7 Hari	42
Tabel 2.4	Olahan Data Diagram Pareto.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Etawa Agropriima.....	4
Gambar 1.2 Susu Kambing Segar	6
Gambar 1.3 Gula Pasir	6
Gambar 1.4 Perisa Strawberry	7
Gambar 1.5 Perisa vanilla	7
Gambar 1.6 Cocoa Powder	8
Gambar 1.7 Gula Aren	8
Gambar 1.8 Gula Batu	9
Gambar 1.9 Jahe Emprit.....	9
Gambar 1.10 Produk Antara	10
Gambar 1.11 Penerimaan Bahan Baku Susu Kambing Segar	14
Gambar 1.12 Penerimaan Bahan Baku Susu Kambing Beku	15
Gambar 1.13 Proses Pencampuran Bahan Baku.....	15
Gambar 1.14 Proses Pemanasan 1	16
Gambar 1.15 Proses Pendinginan.....	17
Gambar 1.16 Proses Pencampuran 2 Ditambahkan Pemancing Susu Bubuk	17
Gambar 1.17 Proses Pencampuran 2	18
Gambar 1.18 Proses Pemanasan 2 Menggunakan Spatula Kayu.....	19
Gambar 1.19 Proses Pemanasan 2	19
Gambar 1.20 Box Penyimpanan Hasil Produksi Para Pekerja	19
Gambar 1.21 Mesin Penggiling	20
Gambar 1.22 Kemasan Plastik.....	21
Gambar 1.23 Kemasan Sekunder Berbahan plastik PP dan Kardus.....	21
Gambar 1.24 Penyimpanan Produk Susu Kambing Bubuk	22
Gambar 1.25 Diagram Alir Kuantitatif Proses Pembuatan Susu Kambing Bubuk.....	23
Gambar 1.26 Gelas Ukur	24
Gambar 1.27 Gayung	24
Gambar 1.28 Kain dan Saringan.....	25
Gambar 1.29 Timbangan Digital Harnic	25

Gambar 1.30 Timbangan Digital Digitech.....	26
Gambar 1.31 Sekop <i>Stainless Steel</i>	26
Gambar 1.32 Alat Pengaduk Spatula Kayu.....	27
Gambar 1.33 Mesin <i>freezer</i>	27
Gambar 1.34 Alat pisau	28
Gambar 1.35 Alat gunting	28
Gambar 1.36 Kompor	29
Gambar 1.37 Wajan	29
Gambar 1.38 Mesin Penggiling.....	30
Gambar 1.39 Mesin <i>Impulse Sealer</i>	30
Gambar 1.40 Denah Perusahaan	32
Gambar 2.1 Diagram Pareto Jenis <i>Defect</i> Pengemasan	43
Gambar 2.2 Diagram Fishbone Cacat Kemasan Produk Abon Ayam	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	53
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	54
Lampiran 3. Keterangan Menyelesaikan Kerja Praktik.....	55
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	56