

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGAMATAN CACAT KEMASAN PRODUK BAKMI
KERING DENGAN *CONTROL CHART* DAN *FISHBONE*
DIAGRAM DI CV SUNDORO INDONESIA SEMARANG,
JAWA TENGAH**



Disusun oleh:

Ahadya Silka Fajaranie

(1900033098)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
MARET, 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGAMATAN CACAT KEMASAN PRODUK BAKMI KERING
DENGAN *CONTROL CHART* DAN *FISHBONE DIAGRAM* DI CV
SUNDORO INDONESIA SEMARANG, JAWA TENGAH**

2022

Disusun oleh:

Ahadya Silka Fajaranie

(1900033098)

Yogyakarta, 9 Maret 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



(Amalva Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



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

NIY. 60160914

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan ini, saya:

Nama : Ahadya Silka Fajaranie

NIM 1900033098

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di CV Sundoro Indonesia.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila ada kekurangan atau kelebihan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 9 Maret 2022

Yang membuat pernyataan,



Ahadya Silka Fajaranie

NIM. 1900033098

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat berupa kesehatan dan kesempatan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Laporan Kerja Praktik (KP) ini. Laporan Kerja (KP) ini berjudul “Pengamatan Cacat Kemasan Produk Bakmi Kering dengan *Control Chart* dan *Fishbone Diagram* di CV Sundoro Indonesia Semarang, Jawa Tengah” merupakan tugas yang harus diselesaikan oleh mahasiswa-mahasiswi program studi Teknologi Pangan (S1) di Universitas Ahmad Dahlan.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
2. Bapak Adi Setiawan, S.E. selaku pembimbing lapangan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu R. Ngt. Bintari Saptanti selaku Pimpinan Perusahaan CV Sundoro Indonesia.
6. Mbak Siti Maesaroh selaku Kepala Produksi CV Sundoro Indonesia.
7. Karyawan perusahaan CV Sundoro Indonesia.
8. Saudari Raindras Dilla Arsa dan Riska Widiastuti selaku rekan kerja praktik saya.
9. Teristimewa kepada Papa, Mama, dan keluarga yang memberikan dukungan materi dan moril.

Dalam pembuatan laporan ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dengan segala kekurangannya. Untuk itu, penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari laporan kerja praktik ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat

bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Kerja Praktik.

Yogyakarta, 9 Maret 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Aini', written in a cursive style.

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan	1
1.1.2. Visi, Misi, Budaya, dan Motto Perusahaan	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2. Proses Produksi	9
1.2.1. Bahan Baku dan Produk Akhir	9
1. Bahan Baku	9
2. Produk Akhir	14
1.2.2. Proses Produksi	17
1.2.3. Mutu Produksi Bakmi Kering CV Sundoro Indonesia	28
1.2.4. Mesin dan Peralatan	30
1.2.5. Sarana dan Prasarana	40
1. Sarana	40
2. Prasarana	41
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	42
2.1. Latar Belakang	42
2.2. Rumusan Masalah	45
2.3. Tujuan	46
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	46
2.4.1. Waktu dan Tempat	46
2.4.2. Metode Pengumpulan Data	46
2.5. Cacat Kemasan Produk	47
2.6. Analisis Pemecahan Masalah	50
2.6.1. Analisis <i>Control Chart</i> (<i>P-Chart</i>)	50
2.6.2. <i>Fishbone Diagram</i>	53
2.7. Temuan Kelemahan di CV Sundoro Indonesia	56
2.8. Saran Langkah Perbaikan Proses	57
2.9. Kesimpulan	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sertifikat CV Sundoro Indonesia	9
Tabel 1. 2 Standar Mutu Bakmi Kering (SNI 8217, 2015)	29
Tabel 1. 3 Sarana di CV. Sundoro Indonesia	40
Tabel 1. 4 Prasarana di CV Sundoro Indonesia.....	41
Tabel 2. 1 Data Pengamatan Cacat Kemasan Produk Bakmi Kering.....	49
Tabel 2. 2 Hasil Perhitungan CL, UCL, dan LCL.....	52
Tabel 2. 3 Kelemahan di CV Sundoro Indonesia.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV Sundoro Indonesia	4
Gambar 1. 2 Tepung Terigu	11
Gambar 1. 3 Garam	11
Gambar 1. 4 Air.....	12
Gambar 1. 5 Minyak Goreng.....	13
Gambar 1. 6 Pemasakan Bumbu Praktis	14
Gambar 1. 7 Bakmi Jogja Basah Godhog	15
Gambar 1. 8 Bakmi Jogja Basah Goreng	15
Gambar 1. 9 Bakmi Jogja Kering Godhog.....	15
Gambar 1. 10 Bakmi Jogja Kering Goreng.....	16
Gambar 1. 11 Bumbu Praktis	16
Gambar 1. 12 Proses Pencampuran Adonan	18
Gambar 1. 13 Proses Penggilingan Tahap 1.....	18
Gambar 1. 14 Proses Penggilingan Tahap 2.....	19
Gambar 1. 15 Proses Pencetakan.....	19
Gambar 1. 16 Proses Pengukusan.....	20
Gambar 1. 17 Proses Penirisan dan Pendinginan	21
Gambar 1. 18 Proses Penimbangan Bakmi	21
Gambar 1. 19 Proses Pengeringan Bakmi	22
Gambar 1. 20 Proses Pengkodean	22
Gambar 1. 21 Proses Pengemasan Bakmi	23
Gambar 1. 22 Proses Pemasukan Bumbu.....	23
Gambar 1. 23 Proses <i>Sealing</i>	24
Gambar 1. 24 Gudang Penyimpanan Bakmi Kering	24
Gambar 1. 25 Proses <i>Packing</i> Kardus	25
Gambar 1. 26 Diagram Alir Kuantitatif Proses Produksi Bakmi Kering	26
Gambar 1. 27 Diagram Alir Kuantitatif Proses Produksi Bakmi Basah	27
Gambar 1. 28 Mesin Penggiling Astro NOD 300S	30
Gambar 1. 29 Mesin Penggiling Bakmi Matrix MJ-180.....	31
Gambar 1. 30 Mesin Cetak Bakmi NOD-200	31
Gambar 1. 31 Mesin <i>Food Dehydrator</i> Getra ST-02	32
Gambar 1. 32 Mesin <i>Food Dehydrator</i> Getra ST-32	33
Gambar 1. 33 Mesin <i>Hot Code Printer</i> Getra DY-8B	33
Gambar 1. 34 Mesin <i>Continuous Band Sealer</i>	34
Gambar 1. 35 <i>RSA Chest Freezer</i> CF-310.....	35
Gambar 1. 36 <i>Modern FS-200 Impulse Sealer</i> Plastik.....	35
Gambar 1. 37 <i>Grain Moisture Meter</i>	36
Gambar 1. 38 Timbangan Digital.....	36

Gambar 1. 39 Loyang <i>Stainlesstell</i>	37
Gambar 1. 40 Penggorengan	37
Gambar 1. 41 Krisbow <i>Thermometer Food Grade -40°C-280°C</i>	38
Gambar 1. 42 Baskom <i>Stainlesstell</i>	39
Gambar 1. 43 Panci Pengukusan	39
Gambar 2. 1 Cacat Kemasan pada Produk Bakmi Kering	49
Gambar 2. 2 Peta Kendali <i>P-Chart</i>	53
Gambar 2. 3 <i>Fishbone Diagram</i> Cacat Kemasan.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi CV Sundoro Indonesia.....	62
Lampiran 2. Struktur Organisasi di CV Sundoro Indonesia.....	63
Lampiran 3. Alur Proses Produksi Bakmi Kering CV. Sundoro Indonesia	64
Lampiran 4. Tata Letak Ruang Produksi CV. Sundoro Indonesia	65
Lampiran 5. Foto Bersama Direktur CV Sundoro Indonesia	66
Lampiran 6. Sertifikat SNI Bakmi Basah Goreng dan Godhog	67
Lampiran 7. Sertifikat BPOM Bakmi Basah	68
Lampiran 8. Sertifikat BPOM Bakmi Jogja Basah Goreng	69
Lampiran 9. Sertifikat BPOM Bumbu Praktis	70
Lampiran 10. Sertifikat Halal MUI Bakmi Basah Goreng dan Godhog	71
Lampiran 11. Sertifikat Halal MUI Bumbu Praktis	72
Lampiran 12. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	73
Lampiran 13. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	76
Lampiran 14. Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	77

