

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS KERUSAKAN PRODUK BELFOODS UENAAAK
SOSIS AYAM PT BELFOODS INDONESIA, JONGGOL,
BOGOR, JAWA BARAT**



Disusun Oleh :

Lidya Anggraeni Widiastuti

2000033042

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KERUSAKAN PRODUK BELFOODS UENAAK SOSIS
AYAM PT BELFOODS INDONESIA, JONGGOL, BOGOR, JAWA
BARAT**

2023

Disusun oleh:

Lidya Anggraeni Widiastuti

2000033042

Yogyakarta,

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Lidya Anggraeni Widiastuti

NIM : 2000033042

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 PT Belfoods Indonesia, Kecamatan Jonggol, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 1 Mei 2023

Yang membuat pernyataan,



Lidya Anggraeni Widiastuti

NIM. 2000033042

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis curahkan kepada Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik (KP). Tak lupa, shalawat serta salam terlimpah curahkan kepada Nabi Muhammad SAW. yang telah membawa umatnya dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang pada saat ini.

Laporan ini disusun untuk diajukan kepada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan sebagai syarat telah terlaksananya kegiatan Kerja Praktik (KP) yang dilaksanakan mulai tanggal 13 Maret sampai dengan 16 April 2023. Penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, serta dorongan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam pelaksanaan Kerja Praktik dan penyusunan laporan Kerja Praktik sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
2. Orang tua dan kakak-kakak tercinta, yang telah memberikan doa, cinta, sayang, semangat, dukungan, dan motivasi selama melakukan studi.
3. Ibu Titis Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bantuan serta bimbingan selama kegiatan Kerja Praktik hingga penyusunan laporan ini.
5. Ibu Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Bapak I Gusti Afif Cahyo Rivanto dan Bapak Adhika Prasetya Fitriansyah selaku Pendamping Lapangan Kerja Praktik di PT Belfoods.
7. Keluarga besar PT. Belfoods Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis dan rekan-rekan melaksanakan kerja praktik, memberikan ilmu dan pengalaman dalam dunia kerja.
8. Intan Putri Pertiwi dan Deviana Romadhona selaku rekan Kerja Praktik

yang telah kebersamai, berbagi dan bekerja sama dengan sebelum kerja praktik berlangsung hingga usai.

9. Rekan-rekan satu bimbingan Kerja Praktik yang telah membantu dan saling memberikan ilmu dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini.
10. Rekan penulis Novrizal Chandra Prayoga yang telah menemani, mendukung dan memberikan semangat dalam setiap kondisi.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kerja praktik ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangatlah penulis harapkan. Semoga penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membaca.

Yogyakarta, 1 Mei 2023

Dengan Hormat,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB I 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	2
1.2 Proses Produksi	9
1.2.1 Bahan baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	9
1.2.2 Diagram Alir Proses Produksi	17
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	21
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	29
1.2.5 Denah Perusahaan.....	31
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	33
2.1 Latar Belakang	33
2.2 Rumusan Masalah	34
2.3 Tujuan.....	34
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	34

2.4.1 Observasi Lapangan.....	35
2.4.2 Pengumpulan data.....	35
2.4.3 Pengolahan dan Analisis Data	35
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	35
2.5.1 Analisis <i>Control Chart</i> (<i>np-chart</i>)	39
2.5.2 Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	42
2.6 Kesimpulan.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Tabel Sarana PT. Belfoods Indonesia	29
Tabel 1. 2 Tabel Prasarana PT. Belfoods Indoneisa	30
Tabel 2. 1 Data Jumlah Kerusakan Produk Sosis 500 gram PT. Belfoods Indonesia Maret-April 2023	40
Tabel 2. 2 Hasil Perhitungan Proporsi cacat, CL, UCL, dan LCL.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi PT. Belfoods Indonesia	8
Gambar 1. 2 Mechanically Deboned Meat (Chicken)	9
Gambar 1. 3 Tepung Tapioka.....	10
Gambar 1. 4 Tepung Aren.....	11
Gambar 1. 5 Adonan daging (meatmix).....	11
Gambar 1. 6 Air dan Es.....	12
Gambar 1. 7 Bumbu-bumbu (Premix)	13
Gambar 1. 8 Pewarna Makanan	14
Gambar 1. 9 Garam	14
Gambar 1. 10 Sodium Tripolifosfat (STTP)	15
Gambar 1. 11 Belfoods Uenaak Sosis Ayam 75 gram.....	16
Gambar 1. 12 Belfoods Uenaak Sosis Ayam 375 gram.....	16
Gambar 1. 13 Belfoods Uenaak Sosis Ayam 500 gram.....	16
Gambar 1. 14 Belfoods Uenaak Sosis Ayam 1000 gram 30 pcs.....	17
Gambar 1. 15 Belfoods Uenaak Sosis Ayam 1000 gram 40+1 pcs	17
Gambar 1. 16 Diagram Alir Pembuatan Sosis	21
Gambar 1. 17 Frozen Block Cutter	22
Gambar 1. 18 Meat Grinder	23
Gambar 1. 19 Bowl Cutter	24
Gambar 1. 20 Twin Mixer.....	24
Gambar 1. 21 Sausage Stuffer.....	25
Gambar 1. 22 Smoke Chamber	26
Gambar 1. 23 Cooling Chamber	26
Gambar 1. 24 Link Cutter	27
Gambar 1. 25 Mesin Sealer Kemasan.....	28
Gambar 1. 26 Metal Detector.....	28
Gambar 1. 27 Individual Quick Freezer.....	29
Gambar 1. 28 Denah Ruang Produksi Sosis	32
Gambar 2. 1 Sosis Loss Twist.....	37
Gambar 2. 2 Sosis twist tidak terpotong	37
Gambar 2. 3 Sosis terpotong	38
Gambar 2. 4 Sosis terpotong sebagian	38
Gambar 2. 5 Sosis casing pecah.....	39
Gambar 2. 6 Control Chart Jumlah Kerusakan Sosis/hari	42
Gambar 2. 7 Diagram Fishbone	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	50
Lampiran 2 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	52
Lampiran 3 Form Pembimbing Internal Kerja Praktik	53