

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS PENGAMATAN KAPASITAS PRODUKSI
***NUGGET CRUNCHY* PT BELFOODS INDONESIA**
BOGOR JAWA BARAT



Disusun Oleh:
Deviana Romadhona
(2000033023)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Analisis Pengamatan Kapasitas Produksi *Nugget Crunchy*
PT Belfoods Indonesia Bogor Jawa Barat
2023**

**Disusun oleh:
Deviana Romadhona
(2000033023)**

Yogyakarta, 18 Juli 2023

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**

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

NIY. 60181175

**Mengetahui,
Kaprodik Teknologi Pangan**

(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Deviana Romadhona

NIM : 2000033023

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan karya ilmiah saya sendiri dan bukan merupakan tiruan, salinan, duplikasi dari laporan kerja praktik yang telah dipergunakan untuk mendapatkan gelar sarjana Teknologi Pangan baik dalam lingkup Universitas Ahmad Dahlan maupun di perguruan tinggi lain, serta belum pernah dipublikasikan.

Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab serta bersedia mendapatkan sanksi jika pernyataan diatas tersebut tidak benar.

Yogyakarta, 18 Juli... 2023

Yang membuat pernyataan,



Deviana Romadhona

2000033023

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmat, ridha, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik ini selama 1 bulan dan menyelesaikan laporan kegiatan Kerja Praktik berjudul “Analisis Pengamatan Kapasitas Produksi *Nugget Crunchy* PT Belfoods Indonesia Bogor Jawa Barat”.

Kelancaran kegiatan Kerja Praktik ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada segenap pihak yang telah membantu:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kemudahan sehingga laporan Kerja Praktik ini dapat terselesaikan.
2. Kepada kedua orang tua dan kakak yang telah memberikan semangat dan dorongan baik dari segi moril maupun materiil.
3. Kepada Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
4. Kepada ibu Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
5. Kepada Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, M.Sc. selaku dosen pembimbing akademik dan Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan bantuan dalam pelaksanaan Kerja Praktik dan penyusunan laporan ini.
6. Kepada Ibu Dede Kusmiati Arifin selaku HRGA Manager yang telah menerima kami.
7. Kepada Bapak I Gusti Putu Afif Cahyo Rivanto selaku manager departemen transformational office dan pembimbing lapangan yang telah membantu serta memberikan dukungan selama pelaksanaan Kerja Praktik berlangsung.
8. Kepada Intan Putri Pertiwi dan Lidya Anggraeni Widiastuti selaku partner selama Kerja Praktik berlangsung.

Laporan Kerja Praktik ini memang masih jauh dari kesempurnaan, tapi penulis sudah berusaha sebaik mungkin. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Wassalamua'alaikum Warahmatullahi Wabaraktuh.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi.....	10
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	10
1.2.2. Proses Produksi: diagram alir <i>Nugget Crunchy</i>	21
1.2.3. Mesin dan Peralatan	25
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	31
1.2.5. Denah Produksi Perusahaan.....	32
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	34
2.1 Latar Belakang.....	34
2.2 Rumusan Masalah	36
2.3 Tujuan Kerja Praktik.....	36

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	36
2.4.1 Teknik Pengumpulan Data	36
2.4.2 Jenis dan Sumber Data.....	37
2.4.3 Metode Analisis	37
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	39
2.5.1 Analisis Kapasitas Produksi.....	39
2.5.2 Analisis <i>Overall equipment effectiveness (OEE)</i>.....	42
2.6 Kesimpulan.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	50
3.1 Lampiran 1 Perhitungan.....	50
3.2 Lampiran 2 <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	52
3.3 Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	54
3.4 Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Sarana PT. Belfoods Indonesia	31
Tabel 1. 2 Prasarana PT. Belfoods Indonesia	31
Tabel 2. 1 Interval Kapasitas Produksi.....	37
Tabel 2. 2 Hasil Kapasitas Produksi <i>Nugget Crunchy</i> PT.Belfoods Indonesia.....	40
Tabel 2. 3 Hasil Besaran Kapasitas Produksi <i>Nugget Crunchy</i> PT. Belfoods Indonesia	40
Tabel 2. 4 <i>Breakdown Time</i> Kapasitas Produksi <i>Nugget Crunchy</i>	42
Tabel 2. 5 Nilai <i>Availability</i> OEE	43
Tabel 2. 6 <i>Performance Rate Breakdown Time</i> Kapasitas Produksi <i>Nugget Crunchy</i>	43
Tabel 2. 7 <i>Quality Rate Breakdown</i> Kapasitas Mesin Produksi <i>Nugget Crunchy</i>	44
Tabel 2. 8 <i>Overall equipment effectiveness (OEE)</i> Pada <i>Breakdown Time</i> Kapasitas Mesin Produksi <i>Nugget Crunchy</i> PT. Belfoods Indonesia	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi PT. Belfoods.....	4
Gambar 1. 2 Daging ayam <i>filet</i>	11
Gambar 1. 3 <i>Isolated Soy Protein</i>	12
Gambar 1. 4 Karagenan.....	12
Gambar 1. 5 Bawang Putih	13
Gambar 1. 6 Tepung Custard	13
Gambar 1. 7 Air dan Es.....	14
Gambar 1. 8 Garam	14
Gambar 1. 9 Gula	14
Gambar 1. 10 MSG	15
Gambar 1. 11 <i>Chicken Rose Powder</i>	15
Gambar 1. 12 <i>Chicken Ekstrak Powder</i>	15
Gambar 1. 13 Tepung Jagung	16
Gambar 1. 14 Tepung Terigu Rendah Protein	17
Gambar 1. 15 Gas Nitrogen	17
Gambar 1. 16 Larutan <i>Batter</i>	18
Gambar 1. 17 <i>Bubble Cramb Bread</i>	18
Gambar 1. 18 Minyak Goreng Sawit	19
Gambar 1. 19 <i>Meatmix Nugget Crunchy</i>	20
Gambar 1. 20 <i>Nugget Crunchy</i>	20
Gambar 1. 21 <i>Nugget Crunchy</i> Kemasan 140 gr	20
Gambar 1. 22 Diagram Alir <i>nugget crunchy</i>	24
Gambar 1. 23 <i>frozen block cutter</i>	25
Gambar 1. 24 <i>grinder</i>	25
Gambar 1. 25 <i>bowl cutter</i>	26
Gambar 1. 26 <i>twin mixer</i>	26
Gambar 1. 27 <i>formex</i>	27

Gambar 1. 28 ilustrasi mesin <i>battering</i>	27
Gambar 1. 29 ilustrasi mesin <i>breadding</i>	28
Gambar 1. 30 ilustrasi mesin <i>frying</i>	28
Gambar 1. 31 <i>oven</i>	29
Gambar 1. 32 <i>IQF</i>	29
Gambar 1. 33 <i>sealer</i>	30
Gambar 1. 34 <i>metal detector</i>	30
Gambar 1. 35 Denah Penataan Ruang Pengolahan <i>Nugget Crunchy</i> PT. Belfoods Indonesia	33

DAFTAR LAMPIRAN

3.1	Lampiran 1 Perhitungan.....	50
3.2	Lampiran 2 <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	52
3.3	Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	54
3.4	Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal	Error! Bookmark not defined.

RINGKASAN

ANALISIS PENGAMATAN KAPASITAS PRODUKSI *NUGGET CRUNCHY* PT BELFOODS INDONESIA BOGOR JAWA BARAT

Deviana Romadhona
Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Seiring pesatnya perkembangan industri pangan olahan di Indonesia, persaingan antar industri pangan mengharuskan pihak manajemen produksi perusahaan menggunakan kapasitas produksi sebagai salah satu tolak ukur kemampuan mereka dalam menghasilkan suatu produk seperti *nugget*. *Nugget* ayam merupakan produk dengan cita rasa khas olahan daging ayam yang cukup digemari di masyarakat. Belfoods *nugget crunchy* menghadirkan sajian favorit yang terbuat dari daging ayam pilihan berkekuaitas tinggi yang dibalut dengan tepung bumbu berbentuk bubble. Tujuan analisis ini yaitu untuk menentukan nilai rata-rata besaran kapasitas produksi, menentukan nilai rata-rata *Availability*, *performance rate*, *quality rate* pada *downtime* kapasitas produksi dan menentukan nilai rata-rata *OEE* pada *downtime* kapasitas produksi *nugget crunchy*.

Metode yang digunakan untuk mengatasi pemecahan masalah adalah dengan teknik pengumpulan data yang meliputi observasi lapangan, wawancara dan studi literature. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah dalam kerja praktik ini, yakni data primer dan sekunder. Kemudian analisis yang digunakan adalah analisis kapasitas produksi dan *OEE* (*Overall equipment effectiveness*).

Hasil dari analisis data diperoleh bahwa nilai rata-rata besaran kapasitas produksi *nugget crunchy* 98% dengan keterengan kapasitas produksi terpenuhi. Kemudian nilai rata-rata *availability* pada breakdown time kapasitas mesin produksi *nugget crunchy* yaitu 86%, *performance rate* 79% dan *quality rate* 98,29%. Hasil nilai rata-rata *OEE* pada breakdown time kapasitas mesin produksi *nugget crunchy* yaitu 67%.

Kata Kunci : Analisis, Kapasitas Produksi, *Nugget* Ayam , *OEE*