

Acc 25/2/2022

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KERUSAKAN DAN CACAT PRODUK EMPING
MELINJO KROPOS DI UD. CITRA RASA KLATEN



Disusun oleh:
Bijak Nuristi Meiwa
(1900033069)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN YOGYAKARTA
2022

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KERUSAKAN DAN CACAT PRODUK EMPING MELINJO
KROPOS DI UD. CITRA RASA KLATEN
2022**

Disusun oleh:

**Bijak Nuristi Meiwa
(1900033069)**

Yogyakarta, 10 Januari 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D)

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan **Laporan Kerja Praktik (KP) Pada UD. Citra Rasa Klaten** yang dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober - 12 November 2021 ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulisan dan penyusunan laporan ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan dan dukungan kepada penulis. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penulis.
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama melaksanakan kerja praktik hingga penyusunan laporan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Keluarga besar UD. Citra Rasa Klaten yang telah memberikan kesempatan penulis dalam melaksanakan kerja praktik dan pengalaman di dunia kerja nyata.
5. Kepada kedua orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan
6. Putri Noor Rahmawati sebagai rekan seperjuangan kerja praktik penulis yang telah kebersamaan dalam bekerja sama dan berbagi selama sebelum hingga terselesainya kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kekeliruan dari laporan akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat kepada siapapun yang membaca.

Yogyakarta, 10 Januari 2022

Bijak Nuristi Meiwa

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
PERNYATAAN KEASLIAN.....	3
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	12
1.1. Profil Perusahaan	12
1.1.1. Sejarah.....	12
1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan	13
1.1.3. Struktur Organisasi	14
1.2 Proses Produksi.....	17
1.2.1 Bahan baku, bahan antara, dan produk akhir	17
1.2.2 Proses produksi.....	25
1.2.3 Mesin dan peralatan	33
1.2.4 Sarana dan Prasarana.....	40
1.2.4.1 Sarana	40
1.2.4.2 Prasarana.....	41
1.2.4.3 <i>Layout</i> proses produksi.....	42
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	43
2.1 Latar Belakang.....	43
2.2 Rumusan Masalah.....	45
2.3 Tujuan	45
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	46
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	46
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	46
2.5 Analisis Data	47

2.5.1	Spesifikasi bahan baku emping	47
2.5.2	Parameter produk akhir emping rasa	48
2.6	Produk Rusak dan Cacat Emping Melinjo Kropos.....	51
2.6.1	Kerusakan produk (R1) gosong	51
2.6.2	Cacat produk (R2) terlalu kering	51
2.6.3	Cacat produk (R3) tidak mengembang.....	52
2.7	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	53
2.7.1	Analisis <i>Control Chart (P-Chart)</i>	54
2.7.2	Analisis Diagram Pareto.....	62
2.7.3	Analisis Diagram sebab-akibat (<i>Fishbone</i>)	65
2.8	Kesimpulan.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....		71
LAMPIRAN.....		73

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Kandungan gizi biji melinjo (100 gr).....	18
Tabel 2.1 Kandungan gizi emping per 100 gr	44
Tabel 2.2. Syarat mutu emping melinjo	48
Tabel 2.3. SOP persentase produk cacat (<i>defect</i>) UD. Citra Rasa	49
Tabel 2.4. Data harian cacat produk emping melinjo.....	50
Tabel 2.5. Produk cacat (R1) gosong	56
Tabel 2.6. Produk cacat (R2) terlalu kering.....	58
Tabel 2.7. Produk cacat (R3) tidak mengembang	60
Tabel 2.8. Data urutan cacat produk emping melinjo kropos.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi UD. Citra Rasa	14
Gambar 1.2 Biji Melinjo (Klatak).....	18
Gambar 1.3. Biji melinjo setelah dikupas.....	19
Gambar 1.4. Gula Pasir.....	20
Gambar 1.5. Gula Jawa.....	20
Gambar 1.6. Gula Batu	21
Gambar 7. Garam	21
Gambar 1.8. Jahe.....	22
Gambar 1.9. Minyak Goreng	22
Gambar 1.10. Produk antara: Emping setelah penggorengan pertama.....	23
Gambar 1.11. Produk akhir emping rasa (Emping melinjo manis)	24
Gambar 1.12. Diagram alir proses produksi emping melinjo kropos	25
Gambar 1.13. Proses penyangraian klatak.....	26
Gambar 1.14. Proses pengupasan cangkang klatak	27
Gambar 1.15. Pemilihan dan pemisahan biji melinjo kupas	28
Gambar 1.16. Pencucian biji melinjo	28
Gambar 1.17. Perendaman biji melinjo	29
Gambar 1.18. Penyangraian II biji melinjo	29
Gambar 1.19. Pemipihan biji melinjo	30
Gambar 1.20. Penyangraian biji melinjo setelah pemipihan	31
Gambar 1.21. Proses penggorengan emping melinjo kropos	31
Gambar 1.22. Pemberian rasa emping kropos	32
Gambar 1.23. Penimbangan dan pengemasan emping kropos	33
Gambar 1.24. Timbangan	33
Gambar 1.25. Mesin sangrai klatak.....	34
Gambar 1.26. Mesin pengupas klatak.....	35
Gambar 1.27. Tungku sangrai II.....	35
Gambar 1.28. Landasan Pemipih	36
Gambar 1.29. Palu pemipih	36

Gambar 1.30. Alas jaring.....	37
Gambar 31. Wajan penggorengan.....	37
Gambar 1.32. Serok.....	38
Gambar 1.33. Saringan	38
Gambar 1.34. Bak Plastik	39
Gambar 1.35. Baskom Saringan	39
Gambar 1.36. Alat press kemasan.....	40
Gambar 1.37. <i>Layout</i> proses produksi UD. Citra Rasa	42
Gambar 2.1 Produk cacat emping (R3) gosong.....	51
Gambar 2.2. Produk cacat emping (R2) terlalu kering.....	52
Gambar 2.3. produk cacat emping (R3) tidak mengembang	53
Gambar 2.4. <i>Control chart</i> produk cacat (R1) gosong.....	57
Gambar 2.5. <i>Control chart</i> produk cacat (R2) terlalu kering	59
Gambar 2.6. <i>Control chart</i> produk cacat (R3) tidak mengembang.....	61
Gambar 2.7. Diagram pareto produk cacat emping melinjo kropos	63
Gambar 2.8. Diagram pie proporsi antar jenis kecacatan produk.....	64
Gambar 2.9. Diagram pie proporsi jumlah produk cacat dan total jumlah produk.....	64
Gambar 2.10. Diagram <i>fishbone</i> produk cacat emping melinjo kropos UD. Citra Rasa.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Lay Out</i> UD. Citra Rasa	73
Lampiran 2. Form Wawancara.....	74
Lampiran 3. <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	75
Lampiran 4. Form Penilaian Pembimbing Lapangan.....	77
Lampiran 5. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	78
Lampiran 6. Sertifikat Kerja Praktik	79