

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS CACAT PRODUK BAKPIA MENUK KACANG HIJAU DI PT. CAHAYA CIPTA MAKMUR, KEMANTREN MANTRIJERON, KOTA YOGYAKARTA, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

**Lathifatur Rasyidah
(1900033179)**

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

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS CACAT PRODUK BAKPIA MENUK KACANG HIJAU
DI PT. CAHAYACIPTA MAKMUR, KEMANTREN MANTRIJERON,
KOTA YOGYAKARTA, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Dipersembahkan dan disusun Oleh:

Lathifatur Rasyidah(1900033179)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 11 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tanda tangan

Dosen Pembimbing

21 Januari 2023

Hari Haryadi, S.P., M.Sc.
NIPM. 19870510 201606 111 1295893

(tanda tangan)

Dosen Penguji

23 Januari 2023

Ir. Titisari Juwitaningtyas., S.T.P.,M.Sc.
NIPM. 19890106 201606 011 1252241

(tanda tangan)

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas., S.T.P.,M.Sc.
NIPM. 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lathifatur Rasyidah
NIM : 1900033179
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Analisis Cacat Produk Bakpia Menuk Kacang Hijau di
PT. Cahaya Cipta Makmur, Kemantren Mantrijeron, Kota
Yogyakarta, Daerah istimewa Yogyakarta

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah **ASLI** karya saya sendiri yang disusun berdasarkan pengetahuan dan data yang didapatkancelama kerja praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Kota Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 04 Januari 2023



Lathifatur Rasyidah
1900033179

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 yang berjudul “Analisis Cacat Produk Bakpia Menek di PT. Cahaya Cipta Makmur Kota Yogyakarta” merupakan tugas yang harus diselesaikan oleh mahasiswa/i Teknologi Pangan (S1) yang telah selesai melaksanakan kerja praktik. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu penulis untuk melakukan kerja praktik di PT. Cahaya Cipta Makmur Kota Yogyakarta
2. Bapak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik
3. Ibu Atiek Santoso selaku pemilik PT. Cahaya Cipta Makmur Kota Yogyakarta dan pembimbing lapangan
4. Karyawan perusahaan PT. Cahaya Cipta Makmur Kota Yogyakarta
5. Siti Rahma Hardianti selaku rekan kerja praktik yang telah kebersamai dalam kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan ini
6. Teristimewa kepada ayah, bunda dan keluarga yang memberikan dukungan dan do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan kerja praktik dan penyusunan laporan ini.
7. Segenap dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Industri Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan yang telah membantu dalam pemenuhan syarat-syarat untuk pelaksanaan kerja praktik
8. Semua pihak yang terlibat dalam membantu penyusunan laporan kerja praktik ini.

Dalam pembuatan laporan ini penulis menyadari laporan ini masih jauh dari kata sempurna. 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 bermanfaat bagi pembaca semua, Aamiin.

Yogyakarta, 04 Januari 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Lathifatur Rasyidah' with a stylized 'F' at the end.

Lathifatur Rasyidah
1900033179

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah.....	2
1.1.2 Visi dan misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	2
1.2. Proses Produksi.....	4
1.2.1 Bahan Baku, produk antara dan produk akhir.....	4
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	15
1.2.3 Mesin dan Peralatan	18
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	21
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	24
2.1 Latar Belakang	24
2.2 Rumusan Masalah	26
2.3 Tujuan	26

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	27
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	27
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	27
2.4.3 Cacat Produk	28
2.5 Analisis Pemecahan Masalah.....	29
2.5.1 Analisis Control Chart (P-Chart).....	30
2.5.2. Diagram Pareto	33
2.5.3 Analisis Diagram <i>Fishbone</i>	35
2.6 Kesimpulan	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Tugas Dari Struktur Organisasi PT. Cahaya Cipta Makmur	4
Tabel 1. 2. Mesin dan Peralatan	19
Tabel 1. 3. Sarana di PT. Cahaya Cipta Makmur	21
Tabel 1. 4. Prasarana Penunjang di PT. Cahaya Cipta Makmur.....	22
Tabel 2. 1. Persyaratan Mutu Bakpia Kacang Hijau (SNI 01-4291-1996)	25
Tabel 2. 2. Jenis Cacat produk Bakpia Menuk Kacang Hijau.....	28
Tabel 2. 3. Data Jumlah Cacat Produk	30
Tabel 2. 4. Hasil Perhitungan CL, LCL dan UCL.....	31
Tabel 2. 5. Persentase Jenis Cacat Produk	34
Tabel 2. 6. Faktor Penyebab Cacat Produk dan Saran Perbaikan	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Tempat produksi bakpia menuk	1
Gambar 1. 2. Store bakpia menuk di malioboro	1
Gambar 1. 3. Struktur organisasi PT. Cahaya Cipta Makmur	3
Gambar 1. 4. Kacang hijau kupas	5
Gambar 1. 5. Tepung terigu.....	6
Gambar 1. 6. Margarin	6
Gambar 1. 7. Gula pasir	7
Gambar 1. 8. Susu bubuk	8
Gambar 1. 9. Air.....	9
Gambar 1. 10. Garam Refina	10
Gambar 1. 11 Adonan kumbu kacang hijau	11
Gambar 1. 12 Adonan kulit luar bakpia	12
Gambar 1. 13 Adonan kulit dalam bakpia.....	12
Gambar 1. 14. Bakpia setelah dibentuk	13
Gambar 1. 15. Proses pemanggangan bakpia.....	14
Gambar 1. 16. Bakpia setelah proses pemanggangan	14
Gambar 1. 17. Pengemasan bakpia kacang hijau	15
Gambar 1. 18. Diagram Alir pembuatan kumbu kacang hijau.....	16
Gambar 1. 19. Diagram Alir produksi bakpia menuk kacang hijau.....	17
Gambar 1. 20. Neraca bahan bakpia menuk kacang hijau	18
Gambar 1. 21. Denah ruang produksi	23
Gambar 2. 1. Peta kendali <i>P-Chart</i>	32
Gambar 2. 2. Peta kendali <i>P-Chart</i>	33
Gambar 2. 3. Diagram pareto cacat produk bakpia menuk kacang hijau	34
Gambar 2. 4. Diagram fishbone cacat produk bakpia menuk	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook pelaksanaan kerja praktik.....	40
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	41
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	42
Lampiran 4. Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....	43
Lampiran 5. Sertifikat PIRT	44
Lampiran 6. Foto Bersama pemilik dan karyawan bagian produksi bakpia	45