

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS MUTU *RAW MATERIAL* BUAH NANAS PADA**  
**PRODUKSI NANAS KALENG BERDASARKAN TINGKAT**  
**KEMATANGAN, *DEFECT*, DAN NITRAT DI PT GREAT**  
**GIANT PINEAPPLE**



**Disusun Oleh:**

**Nurul Andini**

**2000033098**

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

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN  
KERJA PRAKTIK**

**ANALISIS MUTU *RAW MATERIAL* BUAH NANAS PADA PRODUKSI  
NANAS KALENG BERDASARKAN KEMATANGAN, *DEFECT*, DAN  
NITRAT DI PT GREAT GIANT PINEAPPLE**

Disusun oleh:  
Nurul Andini  
2000033098

Yogyakarta, 05 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Ir. Ibdak, S.Si., M.Sc., Ph.D.)

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160962

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Nama : Nurul Andini

NIM 2000033098

Program Studi :Teknologi Pangan

Telah melakukan kegiatan Kerja Praktik dan yang telah tertulis dari laporan Kerja Praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama saya Kerja Praktik di PT Great Giant Pineapple, Lampung Tengah.

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-sebesarannya.

Yogyakarta, 02 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

Nurul Andini

NIM: 2000033098

## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “Analisis Mutu *Raw Mterial* Buah nanas pada Produksi Nanas Kaleng Berdasarkan Tingkat Kematangan, *Defect*, Nitrat Di PT Great Giant Pineapple”. Tidak lupa salawat serta salam tetap tercurahkan kepada junjungan besar kita yaitu Nabi Muhammad saw. yang sudah membawa umat manusia ke jalan yang lurus dan terang benderang. Penulisan laporan ini guna memenuhi persyaratan menyelesaikan Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, pengetahuan, dan pengalaman dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan
2. Bapak Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D., selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingan untuk menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini
3. Segenap Dosen Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan ilmunya sehingga Laporan Kerja Praktik ini dapat selesai
4. Bapak Denny, selaku manajer *Cannery* di PT Great Giant Pineapple
5. Bapak Suryanto Agus Nugroho, S.T., selaku Pembimbing lapang yang telah memberikan bimbingan dan membantu berjalannya kegiatan Kerja Praktik (KP)
6. Bapak Onky, selaku Kepala Divisie *Quality Control Raw Material* beserta staf *Quality Control Raw Material*
7. Kedua orang tua telah memberikan kasih sayang, do’a, semangat, serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini

8. Teman sekelompok selama menjalani Kerja Praktik, Ciesa Nabila Sukmana
9. Teman seperjuangan yang turut membantu dalam menyelesaikan laporan Kerja Praktik, Adinda Yuniarti dan Puterie Akila Bijakin Nasution

Penulis menyadari bahwa Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis juga menerima segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan dari semua pihak demi kesempurnaan Laporan Kerja Praktik ini. Penulis harap semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca yang membaca Laporan Kerja Praktik ini,

Yogyakarta, 02 Juni 2023

Nurul Andini

## **DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>1</b>
1.1    Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1    Sejarah.....	1
1.1.2    Visi dan Misi .....	2
1.1.3    Struktur Organisasi .....	3
1.1.4    Sarana dan Prasarana.....	5
1.2    Proses Produksi.....	5
1.2.1    Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir .....	5
1.2.2    Proses Produksi .....	6
1.2.3    Mesin dan Peralatan .....	22
1.2.4    Sarana dan Prasarana Penunjang .....	25
1.2.5    Denah Perusahaan .....	26

<b>BAB II.....</b>	<b>27</b>
<b>TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....</b>	<b>27</b>
<b>ANALISIS MUTU <i>RAW MATERIAL</i> BUAH NANAS PADA PRODUKSI NANAS KALENG BERDASARKAN TINGKAT KEMATANGAN, <i>DEFECT</i>, DAN NITRAT DI PT GREAT GIANT PINEAPPLE .....</b>	<b>27</b>
2.1    Latar Belakang.....	27
2.2    Rumusan Masalah.....	29
2.3    Tujuan.....	29
2.4    Metodologi Pemecahan Masalah.....	29
2.4.1    Kualitas Buah fisik Buah Nanas Segar.....	30
2.4.2    Analisis Parameter Kematangan Luar dan Kematangan Dalam Buah Nanas .....	30
2.4.3    Analisis Parameter <i>Defect</i> (Memar, Porous, Busuk) pada Buah Nanas	31
2.4.4    Analisis Brix dan Analisis Nitrat buah nanas.....	33
2.5    Analisis Hasil Pemecahan Masalah .....	34
2.5.1    Analisis kematangan buah nanas segar .....	35
2.5.2    Analisis <i>Defect</i> pada buah nanas segar.....	37
2.5.3    Analisis Brix.....	40
2.5.4    Analisis kadar nitrat pada buah nanas .....	41
2.5.5    Analisa Fishbone .....	43
2.6    Kesimpulan .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 Standar mutu buah nanas dalam kaleng .....	9
Tabel 1. 2 Pengelompokkan Ukuran Buah Nanas.....	13
Tabel 2. 1 Standar Kematangan Buah Nanas .....	31
Tabel 2. 2 Kriteria <i>Defect</i> Buah Nanas.....	32
Tabel 2. 3 Standar Nitrat Buah Nanas .....	33
Tabel 2. 4 Data Analisis Parameter Bahan Baku Nanas dari 08 Mei-28 Mei 2023 ....	34



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Perusahaan.....	4
Gambar 1. 2 Diagram Alir Proses Produksi Olahan Nanas Kaleng.....	7
Gambar 1. 3 Penumpahan Buah Nanas.....	11
Gambar 1. 4 Pencucian Buah Nanas.....	12
Gambar 1. 5 Pemisahan Ukuran Buah Nanas.....	13
Gambar 1. 6 Pengupasan Kulit Buah Nanas.....	14
Gambar 1. 7 Hasil Peminsetan.....	16
Gambar 1. 8 proses <i>Filling</i> Otomatis.....	17
Gambar 1. 9 Proses <i>Filling</i> Manual.....	18
Gambar 1. 10 Proses Melayukan Produk.....	19
Gambar 1. 11 Proses Pengisian Media Sirup.....	20
Gambar 1. 12 Mesin FMC ( <i>Cooker</i> ).....	24
Gambar 1. 13 Mesin FMC ( <i>Cooler</i> ).....	24
Gambar 1. 14 Alat Tes Kit RQflex 20.....	25
Gambar 1. 15 Alat Refraktometer.....	25
Gambar 1. 16 Denah Lokasi <i>Factory</i> .....	26
Gambar 2. 6 Hasil Analisis Kematangan Buah Nanas.....	36
Gambar 2. 7 Hasil Analisis <i>Defect</i> Buah.....	38
Gambar 2. 2 Penyakit <i>Brownspot</i> .....	39
Gambar 2. 3 Penyakit <i>Sunburn</i> .....	39
Gambar 2. 4 Memar Pada <i>Slugh</i> .....	40
Gambar 2. 5 Porositas Pada <i>Slugh</i> .....	40
Gambar 2. 8 Hasil Analisis Nitrat Buah Nanas.....	42
Gambar 2. 9 Hasil Analisis <i>Fishbone</i> .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Analisis Kematangan Buah Nanas .....	53
Lampiran 2 Data Analisis <i>Defect</i> Buah Nanas .....	54
Lampiran 3 Data Hasil Analisis Nitrat Buah Nanas .....	55
Lampiran 4 <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik .....	56
Lampiran 5 Form Penilaian Pembimbing Lapangan .....	58
Lampiran 6 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik .....	59
Lampiran 7 Kartu Kontrol Pembimbingan Internal .....	60