

LAPORAN KERJA PRAKTIK
IDENTIFIKASI PRODUK MININORI MENGGUNAKAN
METODE PRODUKTIVITAS *OUTPUT-INPUT* DI CV PANDA
FOOD, YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Arika Suci Wulan Dari

(2000033083)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2023

HALAMAN PENGESAHAN

Identifikasi Produk Mininori Menggunakan Metode Produktivitas *Output-Input* Di CV

Panda Food, Yogyakarta

2023

Disusun oleh:

Arika Suci Wulan Dari

(2000033083)

Yogyakarta, 05 Juli 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

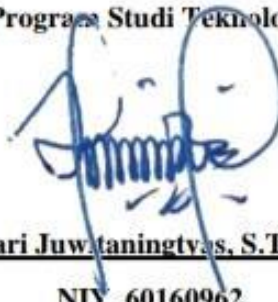
Dosen Pembimbing

(Dr. Nurul Hidayah, S.Si.)

NIY. 60211305

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juw.aningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Arika Suci Wulan Dari
NIM : 2000033083
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Topik Khusus : Identifikasi Produk Mininori Menggunakan Metode Produktivitas *Output-Input* Di CV Panda Food, Yogyakarta

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam Laporan Kerja Praktik adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan informasi yang saya dapatkan selama Kerja Praktik di CV Panda Food, Yogyakarta.

Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, kurang dan lebihnya saya mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Yogyakarta, 05 Juni 2023

Yang membuat pernyataan



Arika Suci Wulan Dari

2000033083

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan hikmah, rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di CV Panda Food dengan baik dan tepat waktu. Laporan Kerja Praktik ini berjudul “Identifikasi Produk Mininori Menggunakan Metode Produktivitas *Output-Input* Di CV Panda Food, Yogyakarta” merupakan tugas yang dibuat sebagai pelengkap dari tugas mata kuliah Kerja Praktik, yang menjadi matakuliah wajib bagi mahasiswa Prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik ini banyak pihak yang telah membantu, oleh karena itu tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penyusun
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M. Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan untuk menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini.
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Stenly Hendi Avanda selaku Direktur CV Panda Food.
6. Ibu Maya selaku Manager HRGA CV Panda Food
7. Mbak Yuan Ayu selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan serta bimbingannya
8. Orang tua dan kakak kandung serta keluarga yang telah memberikan semangat, dukungan, dan do'a yang tiada henti
9. Saudari Shifa Arzeta Faradila dan Syaqifa Aulia Munandar selaku kelompok Kerja Praktik.

Saya menyadari bahwa dalam menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, saya selaku penyusun mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Kerja Praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Yogyakarta, 05 Juni 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'An' with a horizontal line underneath.

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
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.....	2
1.1.3.1 Ketenagakerjaan.....	2
1.1.3.2 Pelaksanaan Kerja.....	3
1.1.3.3 Struktur Organisasi CV Panda Food.....	3
1.2 Proses Produksi	6
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	6
1.2.2 Proses Produksi	10
1.2.3 Diagram alir dan Neraca Bahan	17
1.2.4 Mesin dan Peralatan	19
1.2.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	23
1.2.5.1 Sarana	24
1.2.5.2 Prasarana	24
1.2.6 Denah Perusahaan	25
BAB II.....	26
TUGAS KHUSUS.....	26
2.1 Latar Belakang.....	26

2.2	Rumusan Masalah	27
2.3	Tujuan.....	28
2.4	Metode Pemecahan Masalah	28
2.4.1	Waktu dan Tempat	28
2.4.2	Metode Pengumpulan Data.....	28
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	29
2.5.1	Perhitungan Produktivitas Produksi dan Material.....	29
2.5.2	Evaluasi Produktivitas.....	35
2.5.3	Diagram <i>Fishbone</i> (Sebab-Akibat)	35
2.6	Kesimpulan.....	38
	DAFTAR PUSTAKA	39
	LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Produk akhir CV Panda Food.....	9
Tabel 1. 2. Mesin dan peralatan produksi mininori di CV Panda Food	19
Tabel 1. 3. Sarana di CV Panda Food	24
Tabel 1. 4. Prasarana di CV Panda Food.....	24
Tabel 2. 1. Data jumlah material di CV Panda Food.....	30
Tabel 2. 2. Data <i>output</i> , <i>input</i> dan target produktivitas CV Panda Food	31
Tabel 2. 3. Hasil perhitungan rasio produktivitas.....	32
Tabel 2. 4. Data output dan input di CV Panda Food.....	33
Tabel 2. 5. Hasil Perhitungan Rasio Produktivitas	34
Tabel 2. 6. Saran perbaikan	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Logo perusahaan CV Panda Food	1
Gambar 1. 2. Struktur organisasi CV Panda Food	4
Gambar 1. 3. Nori	6
Gambar 1. 4. Minyak goreng.....	7
Gambar 1. 5. Bumbu tabur	8
Gambar 1. 6. Cap <i>expired</i>	11
Gambar 1. 7. Proses penggorengan	12
Gambar 1. 8. Proses penirisan	12
Gambar 1. 9. Proses pembumbuan	13
Gambar 1. 10. Proses pengguntingan/pemotongan.....	14
Gambar 1. 11. Proses pengemasan dan proses sealer kemasan.....	15
Gambar 1. 12. Packing inner dan packing box.....	15
Gambar 1. 13. penyimpanan.....	16
Gambar 1. 14. Transportasi	16
Gambar 1. 15. Diagram alir produksi minori	17
Gambar 1. 16. Diagram neraca massa produksi minori	18
Gambar 1. 17. Denah CV Panda Food	25
Gambar 2. 1. Grafik perbandingan <i>output</i> dan <i>Input</i> produksi.....	31
Gambar 2. 2. Grafik rasio produktivitas	32
Gambar 2. 3 Diagram <i>fishbone</i>	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Log book pelaksanaan kerja praktik	41
Lampiran 1. 2 Log book pelaksanaan kerja praktik	42
Lampiran 1. 3 Form penilaian pembimbing lapangan.....	43
Lampiran 1. 4 Keterangan penyelesaian kerja praktik	44
Lampiran 1. 5 Kartu kontrol pembimbing internal	45
Lampiran 1. 6 Perhitungan	46
Lampiran 1. 7 Perhitungan	47
Lampiran 1. 8 Perhitungan	48
Lampiran 1. 9 Perhitungan	49
Lampiran 1. 10 Perhitungan	50
Lampiran 1. 11 Perhitungan	51
Lampiran 1. 12 Perhitungan	52
Lampiran 1. 13 Perhitungan	53
Lampiran 1. 14 Foto bersama pemilik perusahaan.....	54

