

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PROSES PENGENDALIAN MUTU *CONCENTRATE* PADA
PRODUK *PINEAPPLE JUICE CONCENTRATE*
PT GREAT GIANT PINEAPPLE, LAMPUNG TENGAH**



Disusun Oleh:

Ciesa Nabila Sukmana

(2000033112)

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

2023

**HALAMAN PENGESAHAN
KERJA PRAKTIK**

**ROSES PENGENDALIAN MUTU CONCENTRATE PADA
PRODUK PINEAPPLE JUICE CONCENTRATE
PT GREAT GIANT PINEAPPLE, LAMPUNG TENGAH**

Disusun oleh:

Ciesa Nabila Sukmana

2000033112

Yogyakarta, 05 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Ir. Ibdal, 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 menyatakan bahwa saya:

Nama : Ciesa Nabila Sukmana

NIM : 2000033112

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik dan yang telah tertulis dari laporan kerja praktik ini adalah hasil informasi dan pengetahuan yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT Great Giant Pineapple.

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

Yogyakarta, 02 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,

Ciesa Nabila Sukmana

2000033112

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan kegiatan kerja praktik bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Penulis banyak belajar dalam kegiatan ini, sehingga menambah pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang belum didapatkan sebelumnya. Dalam pelaksanaan kegiatan Kerja Praktek di PT. Great Giant Pineapple dan dalam proses penulisan laporan tidak akan berjalan dengan baik jika tanpa adanya dukungan dan bantuan dari beberapa pihak yang selalu memberikan motivasi bagi penulis. Maka dari itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada beberapa pihak, diantaranya:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Ibdal selaku pembimbing akademik sekaligus Dosen pembimbing.
3. Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.TP, M.Sc. selaku Dosen penguji pada ujian kerja praktik.
4. Bapak Ahmda Denny Kurniawan selaku *Manager Cannery*.
5. Bapak Suryanto Agus Nugroho selaku selaku Ka.Bag Quality Control dan pembimbing lapangan.
6. Bapak Yoga selaku Kasie QC *comcentrate* yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama bertugas di QC *Concentrate*.
7. Ibu Markomah, Bapak Yatno, Bapak Budi dan seluruh *staff QC Concentrate* yang telah membimbing dan memberikan wawasan kepada penulis.
8. Kedua orang tua saya yang mendukung saya dalam melaksanakan kerja praktik sampai selesai.
9. Teman-teman saya, Nurul Andini, Puterie Akila Bijakin Nasution, Adinda Yuniarti yang telah mendukung saya menyelesaikan kerja praktik serta

menyelesaikan laporan ini.

Laporan ini dibuat dan diselesaikan dengan sebaik-baiknya, namun masih banyak terdapat kekurangannya. Oleh karena itu penulis menerima jika ada kritik serta saran yang sifatnya membangun bagi penulis,

Yogyakarta, 02 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
BAB I 1	
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi	4
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	4
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	4
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	9
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	15
1.2.5 Denah Perusahaan.....	16
BAB II	17
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	17
2.1 Latar Belakang	17
2.2 Rumusan Masalah	18
2.3 Tujuan	18
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	18
2.4.1 Analisis Brix	18
2.4.2 Analisis pH dan <i>Acidity</i>	18
2.4.3 Analisis Kadar Volume <i>Pulp</i>	19
2.4.4 Analisis Rasio B/A	19
2.4.5 Analisis Warna.....	19
2.4.6 <i>Filling</i>	20

2.4.7	Inspeksi <i>Raw Juice Separator</i>	20
2.4.8	Inspeksi <i>Holding Tank</i> dan <i>Evaporator</i>	21
2.4.9	Inspeksi <i>Blending Tank</i> dan UHT	21
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	21
2.5.1	Analisis Brix	21
2.5.2	Analisis Volume <i>Pulp</i>	25
2.5.3	Analisis pH	28
2.5.4	Analisis % <i>Acidity</i>	29
2.5.5	Analisis <i>Ratio B/A</i>	31
2.5.6	Analisis Warna.....	33
2.5.7	Analisis <i>Checksheet Blending Tank</i>	34
2.5.8	Analisis <i>FishBone</i>	36
2.6	Kesimpulan	39
	DAFTAR PUSTAKA	40
	LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Warna pada PJC berdasarkan Level Brix.....	19
Tabel 2. 2 <i>Net Weight</i>	20
Tabel 2. 3 <i>Checksheet</i> Hasil Analisis pH pada <i> Holding Tank</i> dan <i> Evaporator</i>	28
Tabel 2. 4 <i>Checksheet</i> Hasil Analisis <i> Ratio B/A</i> pada <i> Holding Tank</i> dan <i> Evaporator</i>	32
Tabel 2. 5 <i>Checksheet</i> Hasil Analisis pada <i> Blending Tank</i>	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi	3
Gambar 1. 2 Diagram Alir Proses Produksi	5
Gambar 1. 3 Jenis Kemasan Plastik pada <i>Pineapple Juice Concentrate</i>	8
Gambar 1. 4 Kemasan Drum pada <i>Pineapple Juice Concentrate</i>	9
Gambar 1. 5 Mesin Meat Juice Conveyer	9
Gambar 1. 6 Screw.....	10
Gambar 1. 7 Rietz Disintegrator.....	10
Gambar 1. 8 <i>Brown Finisher</i>	11
Gambar 1. 9 <i>Separator</i>	12
Gambar 1. 10 <i> Holding Tank</i>	12
Gambar 1. 11 Evaporator	13
Gambar 1. 12 Blending Tank	14
Gambar 1. 13 <i>Ultrafiltrasi Heat Temperature</i>	14
Gambar 1. 14 <i>Schoole Filler</i>	15
Gambar 1. 15 Denah Lokasi Dalam Factory	16
Gambar 2. 1 Grafik Hasil Analisa Brix pada Inspeksi <i>Raw Juice Separator</i>	22
Gambar 2. 2 Grafik Hasil Analisa Brix pada Inspeksi <i> Holding Tank</i>	22
Gambar 2. 3 Grafik Hasil Analisa Brix pada Inspeksi <i>Evaporator</i>	23
Gambar 2. 4 Hasil Grafik Analisis <i>Pulp</i> pada Inspeksi <i>Raw Juice Separator</i>	26
Gambar 2. 5 Hasil Grafik Analisis <i>Pulp</i> pada Inspeksi <i> Holding Tank</i>	26
Gambar 2. 6 Hasil Grafik Analisis <i>Pulp</i> pada Inspeksi <i>Evaporator</i>	26
Gambar 2. 7 Hasil analisis <i>%Acidity</i> pada Inspeksi <i> Holding Tank</i>	29
Gambar 2. 8 analisis <i>%Acidity</i> pada Inspeksi <i>Evaporator</i>	30
Gambar 2. 9 Hasil Grafik Analisis Warna pada Inspeksi <i> Holding Tank</i>	33
Gambar 2. 10 Hasil Grafik Analisis Warna pada Inspeksi <i>Evaporator</i>	34
Gambar 2. 11 Analisis <i>Fishbone</i>	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Inspeksi <i>Raw Juice Separator</i>	42
Lampiran 2 Hasil Inspeksi <i> Holding Tank</i>	43
Lampiran 3 Inspeksi <i>Evaporator</i>	44
Lampiran 4 <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	45
Lampiran 5 <i>Form</i> penilaian pembimbing lapangan	47