

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK *CRISPY SEAWEED*
DENGAN UJI HEDONIK DI CV. PANDA FOOD
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

**Syaqifa Aulia Munandar
(2000033107)**

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

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK *CRISPY SEAWEED* DENGAN
UJI HEDONIK DI CV. PANDA FOOD YOGYAKARTA
2023**

Disusun oleh :

Syaqifa Aulia Munandar

(2000033107)

Yogyakarta, 5 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:


Dosen Pembimbing

(Dr. Nurul Hidayah, S. Si.)

NIY. 60211305

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syaqifa Aulia Munandar

NIM : 2000033107

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Pengujian Organoleptik Produk *Crispy Seaweed* dengan Uji Hedonik di CV. Panda Food Yogyakarta.

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam Laporan Kerja Praktik ini merupakan laporan asli yang ditulis dan disesuaikan data yang diperoleh selama kerja praktik di CV. Panda Food.

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

Yogyakarta, 09 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Syaqifa Aulia Munandar

NIM. 2000033107

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik dengan judul “Pengujian Organoleptik Produk *Crispy Seaweed* dengan Uji Hedonik di CV. Panda Food Yogyakarta”. Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, para keluarganya, sahabatnya, dan sampai kita selaku umatnya. Adapun tujuan dituliskannya laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan mata kuliah Kerja Praktik serta guna memperoleh gelas Sarjana Teknologi pangan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Dalam penulisan laporan Kerja Praktik ini penulis menyadari akan kekurangan dan keterbatasan yang penulis miliki, namun berkat bantuan, dukungan dan bimbingan serta arahan dari berbagai pihak, laporan Kerja Praktik ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Allah Subhanahu Wa Ta’ala dan Baginda Besar Nabi Muhammad Shalallahu ‘Alaihi Wassalam.
2. Kedua orang tua serta keluarga besar penulis yang telah mendukung dan menyemangati penulis.
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan.
5. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku Dosen Pembimbing Internal Kerja Praktik yang membantu dan mengarahkan dalam Kerja Praktik hingga penulisan Laporan Kerja Praktik.
6. Bapak Stenly Hendi Avanda selaku CEO dari CV. Panda Food.
7. Mbak Yuanita Ayu P. selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik di CV. Panda Food.

8. Segenap karyawan dan staf CV. Panda Food yang ikut serta dalam membantu dan memberi arahan selama kerja praktik.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa maupun penulisan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak selalu penulis harapkan guna memperbaiki ketidaksempurnaan laporan kerja praktik ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Yogyakarta, 08 Juni 2023



Syaqaifa Aulia Munandar

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
RINGKASAN	xi
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.1.4. Ketenagakerjaan.....	5
1.1.5. Pelaksanaan Kerja.....	6
1.2 Proses Produksi	6
1.2.1. Bahan Baku.....	6
1.2.2. Produk Antara	9
1.2.3. Produk Akhir.....	9
1.2.4. Proses Produksi : Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	11
1.2.5. Mesin dan Peralatan	19
1.2.6. Sarana dan Prasarana Penunjang	23
1.2.7. Denah Perusahaan	24
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	26
1.1 Latar Belakang	26
1.2 Rumusan Masalah.....	27
1.3 Tujuan	28
1.4 Metodologi Pemecahan Masalah	28
1.4.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	28
1.4.2 Metode Pengambilan dan Pengumpulan Data	28

1.4.3 Metode Pengolahan Data	29
1.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	29
1.6 Kesimpulan	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Produksi Produk CV. Panda Food	9
Tabel 1.2 Mesin dan Peralatan Produksi Mininori di CV. Panda Food.....	19
Tabel 1.3 Sarana yang Terdapat di CV. Panda Food	23
Tabel 1.4 Prasarana yang Terdapat di CV. Panda Food	23
Tabel 2.1 Standar Kualitas Produk <i>Crispy Seaweed</i> di CV. Panda Food	30
Tabel 2.2 Skala Skor Pengujian Organoleptik (Uji Hedonik)	30
Tabel 2.3 Hasil Uji Organoleptik Produk <i>Crispy Seaweed</i> dengan Kode Sampel Bahan Baku (<i>Eco Grade Roasted</i>)	31
Tabel 2.4 Hasil Uji Organoleptik Produk <i>Crispy Seaweed</i> dengan Kode Sampel Bahan Baku (<i>Eco Grade Dried</i>).....	32
Tabel 2.5 Hasil Uji Organoleptik Produk <i>Crispy Seaweed</i> dengan Kode Sampel Bahan Baku (<i>Grade B Roasted</i>).....	33
Tabel 2.6 Hasil Uji Organoleptik Produk <i>Crispy Seaweed</i> dengan Kode Sampel Bahan Baku (<i>Grade B Dried</i>)	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo <i>Brand</i> CV. Panda Food.....	3
Gambar 1.2 Struktur Organisasi Perusahaan CV. Panda Food.....	4
Gambar 1.3 Nori Rumput Laut	7
Gambar 1.4 Bumbu Tabur.....	7
Gambar 1.5 Minyak Goreng	8
Gambar 1.6 Diagram Alir Proses Produksi Mininori	12
Gambar 1.7 Proses <i>Cap Expired Date</i> Kemasan	13
Gambar 1.8 Proses Penggorengan Nori	14
Gambar 1.9 Proses Penirisan Nori	15
Gambar 1.10 Proseses Flavoring Nori	15
Gambar 1.11 Proses Pemotongan Nori	16
Gambar 1.12 Proses Pengemasan Nori	17
Gambar 1.13 Proses Penyegelan Kemasan	17
Gambar 1.14 Proses <i>Packing</i> Produk Mininori ke Box Inner.....	18
Gambar 1.15 Proses <i>Packing</i> Produk Mininori ke Karton.....	18
Gambar 1.16 Proses Penyimpanan Produk Hasil.....	19
Gambar 1.17 <i>Layout</i> Denah Pabrik 1 CV. Panda Food	24
Gambar 1.18 <i>Layout</i> Denah Pabrik 2 CV. Panda Food	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	39
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	41
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	42
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	43
Lampiran 5. Lembar kuisisioner pengujian organoleptik bahan baku.....	43
Lampiran 6. Hasil pengujian organoleptik bahan baku	45
Lampiran 7. Dokumentasi pengujian organoleptik nori di CV. Panda Food.....	49
Lampiran 8. Sertifikat kerja praktik dari CV. Panda Food	50