

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS DEFECT KEMASAN PADA MINUMAN SARI SALAK
DI UMKM SALAK MAS TURI, SLEMAN DAERAH ISTIMEWA
YOGYAKARTA**



Disusun Oleh:

Alya Qudrotun Nisa

1900033157

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**Analisis Defect Kemasan Pada Minuman Sari Salak di UMKM
Salak Mas**

2022

Disusun oleh:

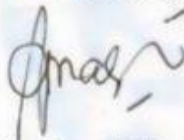
Alya Qudrotun Nisa'

(1900033157)

Yogyakarta, 09 Agustus 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen pembimbing



(Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.)

NIPM. 19890612 201606011 1214939

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.)

NIPM. 19810327 201606011 1250402

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan pernyataan keaslian ini, saya :

Nama : Alya Qudrotun Nisa'
NIM : 1900033157
Fakultas : Teknologi Industri
Program Studi : Teknologi pangan
Judul Topik Khusus : Analisis Defect Kemasan pada Manisan Salak di
UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa
Yogyakarta

Menyatakan bahwa, laporan kerja praktik yang saya tulis dengan judul **“Analisis Defect Kemasan pada Minuman Sari Salak di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta ”** adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama melaksanakan kerja praktik di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Demikian pernyataan keaslian ini saya tulis, kurang dan lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 10 Juli 2022

Alya Qudrotun Nisa,

NIM 1900033157

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik dengan judul “ Analisis Jenis dan Defect Kemasan pada Manisan Salak di UMKM Salak Mas Turi, Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta ”. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan banyak terimakasih pada segala pihak yang telah menolong pada penataan laporan kerja praktik ini. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat-Nya dengan segala kelancaran dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. Selaku dekan Fakultas Teknologi Industri di Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si.,M.Sc.,Ph.D. Sebagai Kepala Prodi Teknologi Pangan Univertas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P.,M.Sc. sebagai koordinator kerja praktik serta sebagai dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan selama proses penyusunan laporan kerja praktik ini.
5. Pemilik UMKM Salak Mas, Ibu Siti dan Bapak Subardi yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kerja praktik serta membantu dan memberiksn bimbingan selama melaksanakan kerja praktik.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad

Dahlan atas bimbingan dan ilmu yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.

7. Teristimewa kepada orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan kerja praktik saya sebagai partner yang telah membantu dan sama-sama menyelesaikan kegiatan kerja praktik ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil dari kerja praktik selama melaksanakan kegiatan kerja praktik. Penulis menyadari jika laporan kerja praktik ini masih jauh dari kesempurnaan laporan kerja praktik, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan masukan segala pihak demi kesempurnaan laporan kerja praktik ini. Akhir kata Penulis mengharapkan laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat untuk rekan-rekan mahasiswa dan mahasiswi sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik ke depannya.

Yogyakarta . 17 Juli 2022

Alya Qudrotun Nisa

NIM 1900033157

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
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	23
1.2.3. Mesin dan Peralatan	25
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	36
1.2.5. Denah Perusahaan	38
BAB II	39
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	39
2.1. Latar Belakang	39
2.2. Rumusan Masalah	40
2.3. Tujuan	40
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	41
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	42
2.6. Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana penunjang di UMKM Salak Mas	36
Tabel 1.2 Prasarana penunjang di UMKM Salak Mas.....	37
Tabel 2.1 Data Hasil Pengamatan Cacat Kemasan Sari Salak.....	46
Tabel 2.2 Peta Kendali P 1	48
Tabel 2.3 Peta Kendali P 2	49
Tabel 2.4 Peta Kendali P 3	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Air.....	6
Gambar 1.2 Buah salak	7
Gambar 1.3 gula pasir.....	10
Gambar 1.4 Asam sitrat.....	11
Gambar 1.5 Pewarna makanan	12
Gambar 1.6 natrium bisulfit	13
Gambar 1.7 Cup plastik sari salak.....	14
Gambar 1.8 Cup manisan salak	14
Gambar 1.9 Kemasan kardus.....	15
Gambar 1.10 Kemasan plastik.....	16
Gambar 1.11 sedotan.....	17
Gambar 1.12 Label sari salak	17
Gambar 1.13 Label manisan salak.....	18
Gambar 1.14 Tali.....	18
Gambar 1.15 Isolasi bening.....	19
Gambar 1.16 Manisan salak	20
Gambar 1.17 Minuman sari salak.....	21
Gambar 1.18 Kripik salak.....	22
Gambar 1.19 Powerpack seal	25
Gambar 1.20 Penyeigel gelas plastik.....	26
Gambar 1.21 Kompor gas.....	26

Gambar 1.22 Timbangan digital.....	27
Gambar 1.23 Timbangan manual	27
Gambar 1.24 Baskom.....	28
Gambar 1.25 Ember	28
Gambar 1.26 Krat.....	29
Gambar 1.27 Gunting.....	29
Gambar 1.28 Pisau.....	30
Gambar 1.29 Sarung tangan plastik.....	31
Gambar 1.30 Sarung tangan kain	31
Gambar 1.31 Sendok.....	32
Gambar 1.32 Panci	33
Gambar 1.33 Saringan halus.....	33
Gambar 1.34 Saringan besar.....	34
Gambar 1.35 Takaran air.....	35
Gambar 1.36 Stempel <i>expired date</i>	35
Gambar 1.37 Stempel salak mas.....	36
Gambar 1.38 Denah perusahaan.....	38
Gambar 2.1 Diagram pie jenis cacat produk.....	43
Gambar 2.2 Contoh cacat volume	44
Gambar 2.3 Contoh cacat seal.....	45
Gambar 2.4 Contoh cacat cup.....	46
Gambar 2.5 Diagram control chart % cacat volume.....	48
Gambar 2.6 Diagram control chart % cacat seal.....	50
Gambar 2.7 Diagram control chart cacat cup	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook kerja praktik di perusahaan	56
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	58
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	59
Lampiran 4. Kartu kontrol bimbingan internal	60
Lampiran 5. Sertifikasi BPOM UMKM salak mas.....	61

