

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS *DEFECT* KEMASAN BOTOL PRODUK SUSU
PASTEURISASI *PLAIN* DI CV. YUMEDA PANGAN
SEJAHTERA**



Disusun Oleh:

**Aisyah Putri Muharami
(2000033099)**

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

HALAMAN PENGESAHAN
KERJA PRAKTIK

ANALISIS *DEFECT* KEMASAN BOTOL PRODUK SUSU
PASTEURISASI *PLAIN* DI CV. YUMEDA PANGAN
SEJAHTERA

Disusun oleh:

Aisyah Putri Muharami

NIM 2000033099

Yogyakarta, 2 Agustus 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing


(Hari Haryadi, S.P., M.Sc.)

NIY. 60160961

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aisyah Putri Muharami
NIM : 2000033099
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Dengan ini menyatakan bahwa, saya telah menyelesaikan kerja praktik di CV. Yumeda Pangan Sejahtera dan laporan kerja praktik yang saya susun dengan judul “*Analisis Defect Kemasan Botol Produk Susu Pasteurisasi Plain di CV. Yumeda Pangan Sejahtera*” ini merupakan laporan **ASLI** hasil dari berbagai pengetahuan, data, dan informasi yang didapatkan selama kerja praktik di CV. Yumeda Pangan Sejahtera dan bukan merupakan plagiarism dari orang lain.

Yogyakarta, 1 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,

Aisyah Putri Muharami
20000333099

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas pertolongan-Nya saya dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini. Tak lupa sholawat serta salam saya hanturkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabat, semoga selalu dapat menuntun saya pada ruang dan waktu yang lain.

Adapun tujuan disusunnya laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan mata kuliah Kerja Praktik.

Tersusunnya Laporan Kerja Praktik ini tak lepas dari arahan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu saya mengucapkan rasa terima kasih kepada:

- a. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku ketua program studi teknologi pangan Universitas Ahmad Dahlan.
- b. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik.
- c. Pak Hari Haryadi, S.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
- d. CV. Yumeda Pangan Sejahtera selaku tempat pelaksanaan kerja praktik.
- e. Mba Aryati Cahyaningrum, S.E. selaku pembimbing lapangan kerja praktik.
- f. Mas Bayu Fajar Ariyanto, S.Pt., Mas Muhammad Agung Purnomo, dan Mba Sarah Hestiyani, S.T.P. selaku karyawan CV. Yumeda Pangan Sejahtera.
- g. Septi Nur Kholizah selaku rekan kelompok kerja praktik yang telah banyak membantu saya.
- h. Orang tua dan teman-teman angkatan 2020 yang telah memberikan dukungan kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan laporan ini.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun selalu saya tunggu demi peningkatan kualitas dan mutu laporan ini. Diharapkan laporan ini dapat bermanfaat untuk para pembaca dan untuk saya sendiri khususnya.

Yogyakarta, 1 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
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.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi	4
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	4
1.2.1.1. Bahan Baku	4
1.2.1.2. Produk Antara	5
1.2.1.3. Produk Akhir.....	6
1.2.2. Proses Produksi	7
1.2.3. Penanganan dan Pemanfaatan Limbah.....	12
1.2.4. Mesin dan Peralatan	13
1.2.5. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	21
1.2.6. Denah Perusahaan	22
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	24
2.1 Latar Belakang	24
2.2 Rumusan Masalah	25
2.3 Tujuan.....	26

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	26
2.4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	26
2.4.2. Metode Pengambilan dan Pengumpulan Data	26
2.4.3. Data yang digunakan	27
2.4.4. Metode Pengolahan Data	27
2.5 Analisis Pemecahan Masalah.....	27
2.5.1. Analisis Data Menggunakan Diagram Pareto.....	34
2.5.2. Analisis Data Menggunakan Peta Kendali Proporsi (<i>P-Chart</i>)	36
2.5.3. Analisis Data Menggunakan Diagram <i>Fishbone</i>	39
2.5.4. Rekomendasi Perbaikan Cacat Kemasan dengan Metode 5W+1H	42
2.6 Kesimpulan	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Sarana dan Prasarana di CV. Yumeda Pangan Sejahtera	21
Tabel 2.1. Syarat Mutu Susu Sapi Segar (SNI 3141.1: 2011).....	28
Tabel 2.2. Syarat Mutu Susu Pasteurisasi (SNI 01-3951: 1995).....	29
Tabel 2.3. Data Cacat Kemasan Berdasarkan Jenis Cacatnya	33
Tabel 2.4. Kode Jenis Cacat Kemasan.....	34
Tabel 2.5. Persentase Jenis Cacat Kemasan.....	35
Tabel 2.6. Data-data Jenis Cacat Kemasan yang Telah Diolah.....	37
Tabel 2.7. Rekomendasi Perbaikan Cacat Kemasan Susu Pasteurisasi <i>Plain</i> Satu Liter Dengan Metode 5W+1H	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo Sweet Sundae Indonesia	2
Gambar 1.2. Struktur Organisasi CV. Yumeda Pangan Sejahtera	3
Gambar 1.3. Adonan Gelato.....	6
Gambar 1.4. Adonan Krim/lemak Susu Beku	6
Gambar 1.5. Susu Pasteurisasi 1 Liter	7
Gambar 1.6. Susu Pasteurisasi 200 ml.....	7
Gambar 1.7. Susu Pasteurisasi 180 ml.....	7
Gambar 1.8. Diagram Alir Produksi dan Neraca Massa Susu Pasteurisasi	8
Gambar 1.9. Pengujian Kualitas Mutu Susu Sapi Segar	9
Gambar 1.10. Proses Pasteurisasi Susu.....	10
Gambar 1.11. Proses Penyaringan Susu Pasteurisasi	10
Gambar 1.12. <i>Chiller</i>	13
Gambar 1.13. <i>Cold Room</i>	14
Gambar 1.14. <i>Blast Freezer</i>	15
Gambar 1.15. <i>Ice Cream Maker</i>	15
Gambar 1.16. <i>Automatic Filling Cup</i>	16
Gambar 1.17. <i>Sealer</i>	17
Gambar 1.18. Meja Produksi.....	17
Gambar 1.19. Timbangan Digital	18
Gambar 1.20. Mesin <i>Pasteurizer</i> 100 L	18
Gambar 1.21. Mesin <i>Pasteurizer</i> 500 L	19
Gambar 1.22. <i>Milk Analyzer Master</i>	19
Gambar 1.23. <i>Freezer Modena</i>	20
Gambar 1.24. <i>Cup Sealer Press</i>	20
Gambar 1.25. Termometer Digital.....	21
Gambar 1.26. Denah Perusahaan di CV. Yumeda Pangan Sejahtera	22
Gambar 2.1. Cacat Kemasan Jenis Tulisan <i>Expire Date</i> Tidak Jelas	31

Gambar 2.2. Batas Pengisian Volume Produk Susu Pasteurisasi <i>Plain</i> 1 Liter.....	31
Gambar 2.3. Cacat Kemasan Jenis Volume Produk Tidak Sesuai Standar	32
Gambar 2.4. Cacat Kemasan Jenis Botol Penyok	32
Gambar 2.5. Cacat Kemasan Jenis Label Kemasan Miring.....	33
Gambar 2.6. Diagram Pareto Jenis Cacat Kemasan	35
Gambar 2.7. <i>P-Chart</i> Cacat Kemasan Susu Pasteurisasi <i>Plain</i> Satu Liter	38
Gambar 2.8. Diagram <i>Fishbone</i> Cacat Kemasan Susu Pasteurisasi <i>Plain</i> Satu Liter	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik Di Perusahaan	49
Lampiran 2. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	51
Lampiran 3. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	52
Lampiran 4. Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik	53
Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan Kerja Praktik.....	54
Lampiran 6. Sertifikat Kesesuaian Sistem HACCP	55
Lampiran 7. Sertifikat Halal MUI	56
Lampiran 8. Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI (SPPT-SNI).....	58
Lampiran 9. Informasi Nilai Gizi AKG Sweet Sundae Company	59
Lampiran 10. Sertifikat Izin Edar Pangan Olahan BPOM	60
Lampiran 11. Form Produksi Harian	61
Lampiran 12. Form Uji Kualitas Susu Segar	64