

Handwritten signature
ACC
UJIAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR TRICKS
DI PT JAYA SWARASA AGUNG



Disusun Oleh:

Umami Nafi'ah
2000033047

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengawasan Mutu Produk Akhir Tricks
di PT Jaya Swarasa Agung**

2023

Disusun oleh:

Umami Nafi'ah

(2000033047)

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

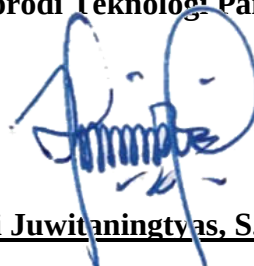


(Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc., IPP)

NIY. 60211304

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : Umami Nafi'ah

NIM : 2000033047

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik yang berjudul **Pengawasan Mutu Produk Akhir Tricks di PT Jaya Swarasa Agung** adalah benar-benar hasil karya sendiri yang diperoleh informasi dan pengetahuan selama kerja praktik di PT. Jaya Swarasa Agung. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa laporan Kerja Praktik ini terdapat tindakan hasil jiplakan atau salinan, baik disengaja atau tidak disengaja, dengan ini saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun.

Demikian pernyataan keaslian yang saya buat. Saya bersedia menanggung segala akibat yang timbul jika pernyataan ini tidak benar.

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Umami Nafi'ah

2000033047

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan dan menyusun laporan Kerja Praktik yang berjudul Pengawasan Mutu Produk Akhir Tricks di PT Jaya Swarasa Agung. Penulis laporan Kerja Praktik mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segenap pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulis dalam menyusun laporan Kerja Praktik. Dengan rasa hormat kami ucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat akal, kesehatan, kemudahan, dan kelancaran dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Ir. Muhammad Mar'ie Sirajuddin, S.Pt., M.Sc., IPP selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan saran serta mengarahkan laporan penulisan hingga selesai.
4. Orang tua, keluarga, dan kerabat dekat yang telah bersedia memberikan dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik ini.
5. Bapak Mohammad Ichwanuddin selaku pembimbing lapangan di PT Jaya Swarasa Agung Tbk.

Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, serta masih banyak kekurangan dan kesalahannya. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu kami harapkan, demi kesempurnaan makalah ini.

Yogyakarta, 21 Juli 2023

Umami Nafi'ah
NIM. 2000033047

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDULLAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.2. Visi dan Misi	1
1.1.3. Struktur Organisasi	2
1.2 Proses Produksi	3
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	3
1.2.2 Proses Produksi.....	6
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	8
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	10
1.2.5 Denah Perusahaan.....	13
BAB II PENGAWASAN MUTU PRODUK AKHIR TRICKS	14
2.1. Latar Belakang.....	14
2.2. Rumusan Masalah.....	15
2.3. Tujuan	16
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	16
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	17
2.6. Kesimpulan dan Saran	31
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Mesin dan peralatan yang digunakan pada pembuatan produk Tricks di PT Jaya Swarasa Agung	8
Tabel 2. 1. Hasil Penimbangan Berat Kemasan Primer Produk Tricks Selama 1 Pekan	18
Tabel 2. 2. Presentase Jumlah <i>Defect</i>	20
Tabel 2. 3. Upaya Perbaikan Untuk Meminimalisir Produk <i>Defect</i>	24
Tabel 2. 4. Hasil Pengecekan Kebocoran Kemasan Produk Tricks Selama 1 Pekan .	25
Tabel 2. 5. Upaya Untuk Meminimalisir Kemasan Bocor Produk Tricks	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Struktur Organisasi PT Jaya Swarasa Agung.....	2
Gambar 1. 2. Produk Antara Tricks	5
Gambar 1. 3. Produk Akhir Tricks.....	5
Gambar 1. 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Tricks Baked Crips	6
Gambar 1. 5. Denah Perusahaan PT Jaya Swarasa Agung	13
Gambar 2. 1. Peta Kendali Kritis <i>Defect</i> Produk	19
Gambar 2. 2. Diagram Pareto Persentase Jenis <i>Defect</i> Produk Tricks.....	21
Gambar 2. 3 Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Berat Lebih pada Produk Tricks	22
Gambar 2. 4. Kemasan Produk Tidak Bocor	26
Gambar 2. 5. Kemasan Produk Bocor.....	26
Gambar 2. 6. Diagram <i>Fishbone</i> Penyebab Kemasan Bocor Pada Produk Tricks	28
Gambar 2. 7. Kemasan Kotor/lecet Produk Tricks	30
Gambar 2. 8. Kemasan Bolong Produk Tricks	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	35
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	37
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	38
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	39

RINGKASAN

PT Jaya Swarasa Agung merupakan perusahaan yang memproduksi Biskuit Kentang Tricks. Setiap produk akhir Tricks harus dilakukan pengecekan agar tetap menjamin mutu produk akhir yang rusak tidak sampai ke tangan konsumen, maka analisis *defect* produk Tricks serta uji kebocoran pada kemasan perlu dilakukan. Tujuan pelaksanaan kerja praktik di PT Jaya Swarasa Agung adalah mengetahui pengendalian mutu produk Tricks, faktor yang mempengaruhinya, serta upaya perbaikannya. Kerja Praktik dilaksanakan pada tanggal 02 Mei 2023-02 Juni 2023 di PT Jaya Swarasa Agung Tangerang.

Metodologi pemecahan masalah yang digunakan yaitu wawancara, observasi, pengumpulan data, dokumentasi, praktik, dan pembuatan laporan. Metode analisis yang digunakan adalah *check sheet* Uji Kebocoran Kemasan Produk Tricks dan diagram *fishbone*.

Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu dalam perhitungan *p-chart* diperoleh bahwa *defect* yang terjadi diluar titik kendali kritis dari produk. Dari diagram pareto diperoleh *defect* yang paling dominan adalah *defect* berat lebih. Faktor yang mempengaruhi kesalahan dapat terjadi karena faktor manusia, mesin, metode, bahan baku, dan proses produksi. Penyebab tersebut dapat mengakibatkan kerugian didalam perusahaan dan menyebabkan citra perusahaan yang kurang baik pada konsumen. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki hal tersebut dapat dilakukan dengan lebih memperhatikan proses produksi yang digunakan.

Kata Kunci : kebocoran, kemasan, *defect*