

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB CACAT KEMASAN
ALUMINIUM FOIL PADA PRODUK ABON DI SURYA HOME
INDUSTRY, YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

Freti Prastika
(2000033088)

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

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS JENIS DAN CACAT KEMASAN ALUMINIUM FOIL PADA
PRODUK ABON DI SURYA HOME INDUSTRY, YOGYAKARTA
2023**

Disusun oleh:

Freti Prastika

(2000033088)

Yogyakarta, ...

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

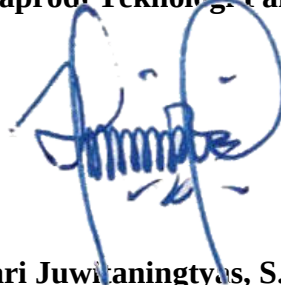
Dosen Pembimbing

(Dr. Nurul Hidayah, S. Si.)

NIY. 60211305

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwiningtyas, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Freti Prastika

NIM : 2000033088

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya sendiri berdasarkan data dan informasi yang telah saya dapatkan di Surya Home Industry Yogyakarta tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, apabila terbukti bahwa terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun, saya siap dikenakan sanksi.

Yogyakarta, 13 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

Freti Prastika

2000033088

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan tepat waktu. Kerja praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penulisan laporan kerja praktik ini bertujuan untuk memenuhi tugas akhir pelaksanaan kerja praktik dan menjadi bukti telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan pihak kampus dan Surya Home Industry Yogyakarta.

Selesainya penulisan laporan kerja praktik ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta masukan dari berbagai pihak, sehingga saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Nurul Hidayah, S.Si. selaku dosen pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc., selaku dosen koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
4. Bapak Agus Riswanto selaku owner dari Surya Home Industry Yogyakarta
5. Ibu Erna dan seluruh staf yang ada di Surya Home Industry Yogyakarta yang sudah sangat baik dan terbuka dalam membantu menyelesaikan pelaksanaan dan penulisan laporan kerja kerja praktik
6. Annisa Tia Fadillah selaku rekan kerja praktik saya di Surya Home Industry Yogyakarta serta teman-teman Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan

Saya menyadari dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan. Semoga bisa menjadi referensi bagi program studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang mmebutuhkan. Akhir kata, saya mengucapkan terima kasih.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah.....	2
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi	3
1.2 Proses Produksi.....	5
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	5
1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	14
1.2.3. Mesin dan Peralatan	37
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	37
1.2.5. Denah Perusahaan.....	41
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	42
2.1. Latar Belakang.....	42
2.2. Rumusan Masalah	44
2.3. Tujuan.....	45
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	45
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	51
2.6. Kesimpulan.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produk Surya Home Industry.....	12
Tabel 1.2. Neraca Bahan Produksi Abon.....	25
Tabel 1.3. Sarana di Surya Home Industry	37
Tabel 1.4. Prasarana yang Terdapat di Surya Home Industry	38
Tabel 2.1. Jenis Kecacatan Kemasan yang Sering Terjadi	48
Tabel 2.2. Data Kecacatan Produk Abon Sapi di Surya Home Industry	51
Tabel 2.3. Frekuensi Kecacatan Produk Abon Sapi.....	52
Tabel 2.4. Olah Data Diagram Pareto	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur Organisasi Surya Home Industry Yogyakarta.....	4
Gambar 1.2. Pengolahan Kacang Koro.....	14
Gambar 1.3. Perebusan Daging.....	15
Gambar 1.4. Penggilingan Bahan.....	16
Gambar 1.5. Pencabikan Daging.....	17
Gambar 1.6. Penimbangan Bahan.....	18
Gambar 1.7. Pencampuran Bahan (Marinasi).....	19
Gambar 1.8. Penggorengan.....	20
Gambar 1.9. Penirisan.....	21
Gambar 1.10. Penguraian dan Pendinginan Abon.....	21
Gambar 1.1. Pengemasan Abon.....	22
Gambar 1.1. Sealing Kemasan.....	23
Gambar 1.13. Pengemasan Dus.....	23
Gambar 1.14. Diagram Alir Proses Produksi Abon.....	24
Gambar 1.15. Mesin Penggiling.....	26
Gambar 1.16. Mesin Pengupas Kulit Kacang.....	27
Gambar 1.17. Spinner Minyak.....	27
Gambar 1.18. Molen Penggoreng.....	28
Gambar 1.19. <i>Continous sealer</i> FR900.....	29
Gambar 1.20. Baskom.....	30
Gambar 1.21. Timbangan.....	30
Gambar 1.22. <i>Sealer</i>	31
Gambar 1.23. Ember.....	31
Gambar 1.24. Serok Kayu.....	32
Gambar 1.25. Saringan Baskom Besar.....	32
Gambar 1.26. Stempel Tanggal.....	33
Gambar 1.27. Pembolong Kertas.....	33

Gambar 1.28. Sekop Makanan	34
Gambar 1.29. <i>Freezer</i>	34
Gambar 1.30. Panci	35
Gambar 1.31. Gunting.....	35
Gambar 1.32. Saringan.....	36
Gambar 1.33. Garpu.....	36
Gambar 1.34. Denah Perusahaan	41
Gambar 2.1. Diagram Pareto Cacat Kemasan Produk Abon Sapi	53
Gambar 2.2. Diagram FishboneCacat Kemasan Produk Abon Sapi.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	64
Lampiran 2. <i>Logbook</i> Pelaksanaan Kerja Praktik	65
Lampiran 3. <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	66
Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	67
Lampiran 5. Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....	68
Lampiran 6. Foto Bersama Karyawan Surya Home Industry Yogyakarta	69

RINGKASAN

Abon adalah salah satu produk olahan daging yang mengandung protein tinggi, yang terbuat dari daging yang direbus, disuwir-suwir dan ditambahkan dengan bumbu penyedap yang kemudian digoreng. Umumnya, produk abon memiliki umur simpan yang lebih lama dan dapat bertahan selama berbulan-bulan. Namun, tidak dapat dipungkiri dalam kurun waktu tertentu abon juga dapat mengalami penurunan mutu. Untuk mencegah terjadinya kerusakan selama penyimpanan dapat dilakukan dengan cara pengemasan. Kemasan berfungsi dalam melindungi dan mengawetkan produk, seperti melindungi dari sinar ultraviolet, panas, kelembaban udara, serta kontaminasi kotoran dan mikroba yang dapat merusak dan menurunkan mutu produk.

Metode pemecahan masalah dapat dilakukan dengan pengamatan langsung di lapangan, wawancara dengan karyawan Surya Home Industry Yogyakarta, pengambilan data, identifikasi cacat produk, analisis jenis dan banyaknya kecacatan kemasan produk dengan analisis diagram pareto sedangkan analisis penyebab cacat produk menggunakan diagram fishbone. Berdasarkan analisis data di Surya Home Industry Yogyakarta, dapat diketahui hasil analisis diagram pareto terdapat 3 jenis kecacatan yaitu kemasan bocor dengan persentase 70%, kemasan rusak dengan persentase 23% dan tidak ada label pada kemasan dengan persentase 7%.

Analisis hasil pemecahan masalah menggunakan diagram fishbone dapat diketahui cacat kemasan produk abon di Surya Home Industry Yogyakarta disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu *man* (manusia), *method* (metode), *machine* (mesin), *material* (bahan) dan *environment* (lingkungan). Beberapa permasalahan yang terjadi yaitu kurangnya konsentrasi karyawan, waktu pengemasan terbatas, pekerjaan dilakukan secara manual, proses *sealing* kemasan kurang sempurna, alat produksi kotor dan mesin *sealer* yang eror. Hal ini sangat berpengaruh pada hasil pengemasan dan kecacatan produk.

Kata Kunci: Abon, Abon Sapi, Pareto, Fishbone, Cacat Kemasan