

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KADAR AIR DAN SUSUT BOBOT
PADA PRODUK
TERASI PT.YN PUTRA FOOD**



Disusun Oleh:

Nurfajriah Chairunnissa

2100033019

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

2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KADAR AIR DAN SUSUT BOBOT PADA PRODUK
TERASI PT.YN PUTRA FOOD,PATI,JAWA TEGAH

Dipersembahkan dan disusun oleh
Nurfajriah Chairunnissa (2100033019)

telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal Rabu, 22 Mei 2024

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

Jum'at, 7 Juni 2024



Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
NIPM 198906122016060111214939
Dosen Penguji

Jum'at, 7 Juni 2024



Dr. Aprilia Fitriani, S.T.P., M.Sc.
NIPM 9920404 202109011 1289130

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitahtingtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertandatangan dibawah ini,

Nama : Nurfajriah Chairunnissa
NIM : 2100033019
Fakultas/ Jurusan : Teknologi Industri/Teknologi Pangan
Peguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan
Judul Laporan : Analisis kadar air dan susut bobot pada produk terasi PT YN Putra Food, Pati,Jawa Tengah.

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini merupakan hasil karya sendiri dan berdasarkan pengetahuan dan penelitian yang telah dilakukan di PT YN Putra Food,Pati,Jawa Tengah selama waktu yang telah ditentukan.Bukan hasil penelitian atau data plagiarism.Demikian pernyataan keaslian laporan kerja praktik yang saya buat.

Yogyakarta,13 Maret 2024

Yang membuat pernyataan,



Nurfajriah Chairunnissa

2100033019

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul “Evaluasi kadar air dan susut bobot pada produk terasi PT YN Putra Food” yang dilaksanakan di PT YN Putra Food, Pati, Jawa Tengah pada bulan Februari-Maret 2024. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas mata kuliah Kerja Praktik. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung kami selama menjalani masa kerja praktik di perusahaan PT YN Putra Food, Pati, Jawa Tengah. Tanpa bantuan, arahan, dan kesabaran mereka, penyusunan laporan ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Kami mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc. Selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik yang telah memberikan bimbingannya dalam penyusunan laporan kerja praktik.
3. Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. Selaku Koordinator Kerja Praktik yang telah memberikan arahan saat kerja praktik.
4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Bapak Ti Harwi selaku direktur PT YN Putra Food yang telah mengizinkan kami untuk melakukan penelitian di perusahaan tersebut selama satu bulan.
6. M. Fajar Syailendra selaku pembimbing lapangan kami yang telah memberikan arahan serta bimbingan sehingga penelitian di PT YN Putra Food berjalan dengan lancar.
7. Bapak Wahyudi sebagai *Quality Control* di PT YN Putra Food yang telah mengarahkan dan memberikan informasi sehingga penelitian dan penulisan laporan dapat berjalan dengan lancar.
8. Keluarga besar PT YN Putra Food yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.
9. Orang tua yang telah memberikan dukungan dan support dalam segi apapun sehingga studi dapat berjalan dengan lancar.
10. Dwi Ayu Puspita Sari dan Asgini selaku teman seperjuangan dan satu bimbingan kerja praktik yang telah bekerjasama dan saling support baik didalam lingkup kerja praktik maupun diluar lingkup kerja praktik dan didalam perkuliahan maupun diluar perkuliahan.

11. Segenap pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak dukungan dan doa sehingga pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik dapat berjalan dengan lancar.

Semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, terutama bagi rekan mahasiswa dan pihak-pihak terkait. Kami menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam laporan ini, oleh karena itu kami sangat mengharapkan kritik dan saran untuk perbaikan di masa mendatang.

Yogyakarta, 24 Maret 2024



Nurfajriah Chairunnissa
2100033019

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	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	1
1.1.3. Struktur organisasi	2
1.1.4. Denah perusahaan	4
1.2. Proses produksi	6
1.2.1. Bahan baku, produk antara dan produk akhir	6
1.2.2. Proses produksi	7
1.2.3. Mesin dan peralatan	19
1.2.4. Sarana dan prasarana penunjang	27
BAB II	53
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	53
2.1 Latar belakang	53
2.2 Rumusan masalah	55
2.3 Tujuan	55
2.4 Metode pemecahan masalah	56
2.5 Analisis hasil pemecahan masalah	60
2.6 Kesimpulan	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Hasil analisis kadar air produk terasi PT YN Putra Food.....	60
Tabel 2. 2 Hasil analisis susut bobot produk terasi PT YN Putra Food.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur organisasi PT YN Putra Food	3
Gambar 1. 2 Lokasi PT YN Putra Food.....	5
Gambar 1. 3 <i>layout</i> pabrik terasi PT YN Putra Food.....	6
Gambar 1. 4 Foto produk terasi udang PT YN Putra Food	7
Gambar 1. 5 Penerimaan bahan baku	9
Gambar 1. 6 Penirisan.....	9
Gambar 1. 7 Penggilingan.....	10
Gambar 1. 8 Mesin cetak	11
Gambar 1. 9 Terasi keluar dari corong	11
Gambar 1. 10 Pencetakan terasi.....	12
Gambar 1. 11 Peletakan terasi	12
Gambar 1. 12 Proses pengeringan	12
Gambar 1. 13 Pengambilan terasi setelah dikeringkan	13
Gambar 1. 14 Proses pemeraman terasi.....	13
Gambar 1. 15 Proses pengemasan 1	15
Gambar 1. 16 Proses pengemasan 1 (<i>renceng</i>)	15
Gambar 1. 17 Proses pengemasan 2 (<i>pack</i>)	15
Gambar 1. 18 Proses pengemasan 3 (<i>box</i>).....	16
Gambar 1. 19 Proses pengemasan 4 (<i>kardus</i>)	16
Gambar 1. 20 Penyimpanan produk jadi (<i>finish good</i>).....	17
Gambar 1. 21 Proses <i>stuffing</i>	17
Gambar 1. 22 Diagram alir proses produksi terasi udang.....	18
Gambar 1. 23 Neraca massa produk terasi.....	19
Gambar 1. 24 Mesin giling	20
Gambar 1. 25 Mesin cetak	20
Gambar 1. 26 Mesin <i>packing</i>	21
Gambar 1. 27 Mesin <i>bandid</i>	21
Gambar 1. 28 Mesin <i>expired date</i>	22
Gambar 1. 29 Mesin <i>packing</i> kardus	23

Gambar 1. 30 Tetek/tempat pengering.....	23
Gambar 1. 31 Kuas	24
Gambar 1. 32 <i>Pallet</i>	24
Gambar 1. 33 Ember plastik	25
Gambar 1. 34 Pisau <i>stainless</i>	26
Gambar 1. 35 Alas cetak.....	26
Gambar 1. 36 Cangkul <i>stainless</i>	27
Gambar 1. 37 Meja dan kursi.....	28
Gambar 1. 38 <i>Thermohygrometer</i> HTC-2	29
Gambar 1. 39 Rak pengering	29
Gambar 1. 40 Lemari karyawan.....	30
Gambar 1. 41 Corong ember terasi	31
Gambar 1. 42 Meja <i>stainless</i>	31
Gambar 1. 43 <i>Hand pallet</i>	32
Gambar 1. 44 Serokan dan sapu mini	33
Gambar 1. 45 Basket.....	33
Gambar 1. 46 Troli tanpa duduk.....	34
Gambar 1. 47 Troli duduk.....	34
Gambar 1. 48 Setrika	35
Gambar 1. 49 Stampel <i>expired date</i>	35
Gambar 1. 50 <i>Tape dispenser</i>	36
Gambar 1. 51 <i>Grain moisture analyzer</i> LDS-1G.....	37
Gambar 1. 52 Timbangan manual 300 kg.....	38
Gambar 1. 53 Timbangan digital	39
Gambar 1. 54 Timbangan saku	40
Gambar 1. 55 Kaset karet.....	40
Gambar 1. 56 Sepatu slop karet	41
Gambar 1. 57 Celmek dan jas produksi	42
Gambar 1. 58 Alat kebersihan	43
Gambar 1. 59 Gayung.....	43
Gambar 1. 60 Sarung tangan karet.....	44

Gambar 1. 61 Masker.....	45
Gambar 1. 62 <i>Hairnet</i>	45
Gambar 1. 63 Kipas angin	46
Gambar 1. 64 <i>Fly catcher</i>	47
Gambar 1. 65 <i>Exhaust fan</i>	48
Gambar 1. 66 Plastik curtain.....	49
Gambar 1. 67 Kompresor.....	50
Gambar 1. 68 APAR.....	51
Gambar 1. 69 Kotak P3K.....	51
Gambar 1. 70 Baju produksi	52
Gambar 2. 1 Timbangan Saku	57
Gambar 2. 2 Alat <i>Grain Moisture Analyzer</i> LDS-1G.....	57
Gambar 2. 3 Diagram alir proses pengambilan data.....	59
Gambar 2. 4 Grafik np chart kadar air	63
Gambar 2. 5 Grafik korelasi kadar air dengan waktu penjemuran	64
Gambar 2. 6 Grafik np chart susut bobot.....	68
Gambar 2. 7 Grafik korelasi susut bobot dengan waktu penjemuran	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 <i>Logbook</i> kerja praktik.....	74
Lampiran 1. 2 <i>Logbook</i> kerja praktik.....	75
Lampiran 1. 3 <i>Form</i> penilaian pembimbing	76
Lampiran 1. 4 keterangan penyelesaian kerja praktik	77