

**LAPORAN KERJA PRAKTIK
PENGAMATAN SUSUT PRODUK KRIPIK NANGKA PADA
PROSES PENGGORENGAN DI PT BANJARNEGARA AGRO
MANDIRI SEJAHTERA (BAMS)**



Disusun Oleh:

**Fikri Fauzi
(1900033164)**

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

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**Pengamatan Susut Produk Kripik Nangka Pada Proses Penggorengan di PT
Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera (BAMS)
2023**

Disusun oleh:

**Fikri Fauzi
(1900033164)**

Yogyakarta, 21 Januari 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



(Safinta N. Rahmadhia, S.Si., M.Sc.)

NIY. 60181175

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



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

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Fikri Fauzi
NIM	: 1900033164
Program Studi	: Teknologi Pangan
Fakultas	: Teknologi Industri
Topik Khusus	: Pengamatan Susut Produk Kripik Nangka Pada Proses Penggorengan di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera (BAMS)

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera ini merupakan karya saya sendiri yang disusun tanpa melakukan penjiplakan. Berdasarkan pernyataan tersebut, saya siap dikenakan sanksi apabila terdapat kecurangan dalam laporan kerja praktik yang saya susun.

Yogyakarta, 11 Januari 2023

Yang membuat pernyataan,

Fikri Fauzi

1900033164

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penyusun haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, serta kesempatan yang diberikan penyusun dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera. Laporan kerja praktik ini merupakan bukti dari pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik yang dilakukan selama kurang lebih satu bulan di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera. Dalam proses penyusunan laporan ini, penyusun banyak menerima bantuan dari berbagai pihak yang mendukung. Oleh karena itu, penyusun menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya.
2. Keluarga saya yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan.
3. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
6. Bapak Suratman, SE selaku manajer produksi sekaligus pembimbing lapangan.
7. Bapak Wahyu Wiyono selaku pembimbing lapangan.
8. Seluruh karyawan PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera yang telah membantu dalam penyusunan laporan Kerja Praktik ini.
9. Moch. Mahesa Arsyad dan Revaldy Ardiansyah selaku rekan Kerja Praktik penyusun.

Yogyakarta, 11 Januari 2023
Fikri Fauzi

1900033164

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
PERNYATAAN KEASLIAN	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	V
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	8
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	9
1.2.2. Proses Produksi : Diagram Alir Beserta Neraca Bahan	13
1.2.3. Mesin dan Peralatan	20
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	27
1.2.5. Denah Perusahaan	28

BAB II	30
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK	30
2.1. Latar Belakang	30
2.2. Rumusan Masalah	31
2.3. Tujuan	32
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	32
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	33
2.6. Kesimpulan	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Bahan baku pembuatan keripik nangka.....	9
Tabel 1.2 Daftar harga kripik nangka PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	13
Tabel 1.3 Sarana dan Prasarana di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera.....	27
Tabel 2.1 Berat awal dan berat hasil penggorengan produk keripik nangka di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera.....	33
Tabel 2.2 Total susut bahan dan persentase kumulatif susut produk keripik nangka di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	1
Gambar 1. 2 Foto PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	2
Gambar 1. 3 Struktur Komisaris PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	3
Gambar 1. 4 Struktur Organisasi PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	4
Gambar 1. 5 Buah Nangka	10
Gambar 1. 6 Minyak Kelapa	11
Gambar 1. 7 Nangka sesudah di freezer	12
Gambar 1. 8 Proses pemotongan dan penyortian buah nangka	14
Gambar 1. 9 Buah nangka yang didinginkan di freezer	14
Gambar 1. 10 Proses <i>Vacuum Frying</i>	15
Gambar 1. 11 Proses <i>spinner</i> keripik nangka	16
Gambar 1. 12 Proses sortasi keripik nangka	16
Gambar 1. 13 <i>Packaging primer</i>	17
Gambar 1. 14 <i>Packaging sekunder</i>	18
Gambar 1. 15 Diagram alir pembuatan kripik nangka	19
Gambar 1. 16 <i>Vacuum Frying</i>	20
Gambar 1. 17 <i>Sealer</i> Plastik	21
Gambar 1. 18 <i>Spinner</i>	21
Gambar 1. 19 Pisau dan Talenan	22
Gambar 1. 20 Keranjang	23
Gambar 1. 21 Timbangan Mekanik	23
Gambar 1. 22 Timbangan Digital	24
Gambar 1. 23 <i>Freezer</i>	25
Gambar 1. 24 Serok	25
Gambar 1. 25 Rak Sortasi	26
Gambar 1. 26 <i>Coding manual</i>	26
Gambar 1. 27. <i>Layout</i> produksi PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	29

Gambar 2. 1 Diagram pareto susut produk keripik nangka di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	35
Gambar 2. 2 Diagram <i>fishbone</i> susut produk keripik nangka di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 . Sertifikat Halal produk keripik nangka.	41
Lampiran 2 . Sertifikat kesesuaian sistem HACCP	44
Lampiran 3 . Surat keterangan Penerimaan Kerja Praktik	46
Lampiran 4 . Logbook pelaksanaan kerja praktik	47
Lampiran 5 . Form Hasil Penggorengan	49
Lampiran 6. Form total susut bahan dan persentase kumulatif susut produk keripik nangka di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera.	51
Lampiran 7 . Form penilaian pembimbing lapangan	52
Lampiran 8 . Surat keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	53
Lampiran 9 . Dokumentasi Kerja Praktik	54