

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS EVALUASI PRODUK *REJECT* SUSU KAMBING ETAWA BUBUK DI
ETAWA AGRO PRIMA, KEMIRIKEBO, GIRIKERTO, KECAMATAN TURI,
KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA.**



Disusun oleh:

Ulfa Marya Anjani

(2100033073)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS EVALUASI PRODUK *REJECT* SUSU KAMBING ETAWA BUBUK DI
ETAWA AGRO PRIMA, KEMIRIKEBO, GIRIKERTO, KECAMATAN TURI,
KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA.

Dipersembahkan dan disusun oleh

Ulfa Marya Anjani (2100033073)

Telah dipertahankan didepan dosen penguji pada tanggal 11 Juni 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen pembimbing

(9 Juni 2024)

Ir. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.

NIY. 60160914

Dosen penguji

(9 Juni 2024)

Ir. Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph. D.

NIPM. 197005122020051111361413

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan

Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc.,

NIPM. 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya :

Nama : Ulfa Marya Anjani

NIM : 2100033073

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Analisis Evaluasi Produk *Reject* Susu Kambing Etawa Bubuk Di Etawa Agro Prima, Kemirikebo, Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik merupakan hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di UMKM Etawa Agro Prima, Kemirikebo, Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, kurang lebihnya saya mohon maaf.

Yogyakarta, 5 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Ulfa Marya Anjani

NIM. 2100033073

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) dengan judul “Analisis Evaluasi Produk *Reject* Susu Kambing Etawa Bubuk” di UMKM Etawa Agro Prima, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat penyelesaian mata kuliah kerja praktik yang wajib ditempuh di Program Studi Teknologi Pangan. Dengan selesainya laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bimbingan, bantuan serta do’a. Maka penulis ingin memberikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan.
2. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik.
3. Ir. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku pembimbing kerja praktik.
4. Ibu Fitri selaku pemilik Pengolahan Susu Kambing Etawa Agro Prima.
5. Mas Firman selaku pembimbing lapangan di Pengolahan Susu Kambing Etawa Agro Prima yang telah membimbing pelaksanaan kerja praktik.
6. Seluruh karyawan Etawa Agro Prima yang telah membantu pelaksanaan kerja praktik.
7. Keluarga yang telah memberikan motivasi dan semangat.
8. Astrid Lestari dan Maulida Kurnia Putri selaku rekan pelaksanaan kerja praktik.

Penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa masih belum sempurna dengan segala kekurangannya. Saya selaku penulis mengharapkan adanya masukan, saran, dan kritik yang bersifat membangun. Semoga laporan kerja praktik ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 8 Juli 2024



Ulfa Marya Anjani

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I.....	13
TUJUAN UMUM PERUSAHAAN	13
1.1 Profil Perusahaan	13
1.1.1 Sejarah Perusahaan	13
1.1.2 Visi dan Misi.....	14
1.1.3 Struktur Organisasi	14
1.1.4 Ketenagakerjaan.....	15
1.2 Proses Produksi.....	16
1.2.1 Bahan baku, produk antara, dan produk akhir	16
1.2.2 Proses produksi	24
1.1.3 Mesin dan peralatan	35
1.2.4 Sarana dan prasarana penunjang	42
1.2.5 Denah Perusahaan	52
BAB II.....	54
2.1 Latar Belakang	54
2.2 Rumusan Masalah	55
2.3 Tujuan	56
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah	56
2.4.1 Waktu dan Tempat	56
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	56
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah	57
2.5.1 Analisis <i>control chart</i>	58
2.5.2 Diagram pareto.....	61
2.5.3 Analisis <i>fishbone</i>	62
2.6 Kesimpulan	66

DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Macam produk susu kambing bubuk	23
Tabel 2.1. Data <i>reject</i> produk di Etawa Agro Prima.....	60
Tabel 2.2. Persentase jenis <i>reject</i> susu kambing bubuk	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Struktur organisasi Etawa Agro Prima.....	14
Gambar 1.2. Susu kambing segar.....	16
Gambar 1.3. Gula pasir	17
Gambar 1.4. <i>Cocoa powder</i>	18
Gambar 1.5. Perisa vanilla l'arome.....	18
Gambar 1.6. Perisa strawberry red bell.....	19
Gambar 1.7. Jahe empurit	19
Gambar 1.8. Gula batu	20
Gambar 1.9. Gula aren	20
Gambar 1.10. Produk antara (adonan <i>caramelized milk</i>).....	22
Gambar 1.11. Diagram proses pembuatan susu kambing bubuk.....	24
Gambar 1.12. Penerimaan bahan baku susu kambing segar	26
Gambar 1.13. Penerimaan bahan baku susu kambing beku.....	26
Gambar 1.14. Persiapan bahan baku gula pasir	26
Gambar 1.15. Proses pencampuran bahan baku.....	27
Gambar 1.16. Proses pemanasan 1	28
Gambar 1.17. Proses pendinginan.....	28
Gambar 1.18. Proses pencampuran 2 dengan penambahan susu bubuk kering....	29
Gambar 1.19. Proses pencampuran 2	29
Gambar 1.20. Proses pemanasan 2.....	30
Gambar 1.21. Proses pengulenan pada pemanasan 2 dengan cara manual.....	31
Gambar 1.22. Hasil produksi para pekerja.....	31
Gambar 1.23. Proses penggilingan susu bubuk	32
Gambar 1.24. Proses penyortiran susu kambing bubuk.....	32
Gambar 1.25. Kemasan plastik	33
Gambar 1.26. Kemasan <i>aluminium foil</i>	34
Gambar 1.27. Penyimpanan produk susu kambing bubuk dalam <i>box container</i> ..	34
Gambar 1.28. Penyimpanan produk susu kambing bubuk dalam plastik besar....	35
Gambar 1.29. Gelas ukur	35

Gambar 1.30. Saringan dan kain	36
Gambar 1.31. Gayung	36
Gambar 1.32. Mesin <i>freezer</i>	37
Gambar 1.33. <i>Cutter</i>	37
Gambar 1.34. Wajan	38
Gambar 1.35. Kompor	38
Gambar 1.36. Sutil kayu	39
Gambar 1.37. Mesin penggilingan	39
Gambar 1.38. Timbangan digital <i>harnic</i>	40
Gambar 1.39. Timbangan digital <i>digitech</i>	40
Gambar 1.40. Sekop	41
Gambar 1.41. Mesin <i>hand sealer</i>	41
Gambar 1.42. Mesin <i>continuous sealer</i>	42
Gambar 1.43. Wajan produksi	43
Gambar 1.44. Sutil	43
Gambar 1.45. Kompor	44
Gambar 1.46. Loker	44
Gambar 1.47. Fasilitas P3K	45
Gambar 1.48. Fasilitas pemadam api	45
Gambar 1.49. Tempat cuci tangan	46
Gambar 1.50. Tempat sampah	46
Gambar 1.51. Tempat penyimpanan bahan baku susu	47
Gambar 1.52. Tempat penyimpanan bahan baku (gula)	47
Gambar 1.53. Tempat produksi 1	48
Gambar 1.54. Tempat produksi 2	48
Gambar 1.55. Tempat penggilingan	49
Gambar 1.56. Tempat pengemasan	49
Gambar 1.57. Tempat penyimpanan	50
Gambar 1.58. Gudang	50
Gambar 1.59. Ruang gas	51
Gambar 1.60. Ruang antara	51

Gambar 1.61. Ruang penerimaan susu.....	52
Gambar 1.62. Kamar mandi.....	52
Gambar 1.63. Denah UMKM Etawa Agro Prima.....	53
Gambar 2.1. Contoh produk <i>reject</i> susu kambing bubuk.....	58
Gambar 2.2. Grafik P-Chart <i>reject</i> susu kambing bubuk	60
Gambar 2.3. Diagram Pareto jenis <i>reject</i> susu kambing bubuk.....	62
Gambar 2.4. Diagram <i>fishbone</i> gerindil gosong pada susu kambing bubuk.....	63
Gambar 2.5. Diagram <i>fishbone</i> serpihan gosong pada susu kambing bubuk.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Log book</i> pelaksanaan kerja praktik di perusahaan	70
Lampiran 2. Formulir penilaian pembimbing lapangan.....	73
Lampiran 3. Formulir pembimbingan Internal kerja praktik	74
Lampiran 4. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	75