LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS CACAT PRODUK *ALMOND BITE* VARIAN *CHOCO* DI UMKM RALALII *FOOD*

Disusun Oleh:

Destia Nur Romadhoni

(2111033032)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

HALAMAN PENGESAHAN

Analisis Cacat Produk *Almond Bite* Varian *Choco* Di UMKM Ralalii *Food* 2024

Disusun oleh:

Destia Nur Romadhoni (2111033032)

Telah dipertahankan didepan dosen penguji pada tanggal

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing	**Tanggal persetujuan dan tandatangan**
	28 Juni 2024,
Safinta Nurindra Rahmadhia S. Si., M. Sc	**(tanda tangan)**
NIPM 19940509 201810 011 1095741	

Dosen Penguji

10 Juli 2024,

Ir. Ika Dyah Kumalasari S.Si.,M.Sc.,Ph.D **(tanda tangan)**

NIPM. 19810327 201606 011 1250402

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

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

NIPM 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Laporan praktik kerja Ralalii UMKM yang berfokus pada cacat pada produk Almond *Bite* Varian *Choco* ini merupakan karya orisinal yang disiapkan oleh Destia Nur Romadhoni. Laporan ini didasarkan pada penelitian menyeluruh dan analisis data dan informasi yang relevan. Laporan ini tidak berisi konten yang dijiplak atau penggunaan yang tidak sah atas karya orang lain. Semua sumber yang digunakan dalam laporan dikutip dan dirujuk dengan benar. Laporan ini bebas dari segala bentuk ketidakjujuran akademik, termasuk namun tidak terbatas pada, pemalsuan, dan plagiarisme. Saya Destia Nur Romadhoni, dengan ini menyatakan bahwa laporan ini adalah karya asli saya dan bahwa saya belum mengirimkannya untuk tujuan akademis atau profesional lainnya. Tolong beritahu saya jika Anda ingin saya membuat perubahan.

Yogyakarta, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

Destia Nur Romadhoni

(2111033032)

KATA PENGANTAR

Ralalii UMKM adalah usaha kecil dan menengah (UMKM) yang telah terlibat aktif dalam produksi dan distribusi berbagai produk makanan, termasuk Almond *Bite* Varian *Choco* yang popular sebagai salah satu produk di industri, UMKM Ralalii secara konsisten berusaha untuk mempertahankan standar kualitas tinggi dan kepuasan pelanggan. Namun, terlepas dari upaya ini, perusahaan telah menghadapi tantangan dalam memastikan kualitas produknya, terutama dalam hal cacat. Laporan ini bertujuan untuk mendokumentasikan temuan dan rekomendasi yang dihasilkan dari praktik kerja di Ralalii UMKM dengan fokus pada cacat pada produk Almond *Bite* Varian *Choco*. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi akar penyebab cacat ini, menganalisis dampaknya terhadap operasi perusahaan dan kepuasan pelanggan, dan mengusulkan strategi untuk perbaikan. Temuan dan rekomendasi yang disajikan dalam laporan ini dimaksudkan untuk berkontribusi pada upaya berkelanjutan Ralalii UMKM untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing di pasar.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDULLAPORAN KERJA PRAKTIK ..... **i**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**
PERNYATAAN KEASLIAN ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
DAFTAR ISI ..... **v**
DAFTAR TABEL ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **viii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **x**
ABSTRAK ..... **xi**
BAB I1
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 23
18.2.1. Sarana dan Prasarana Penunjang 28
Prasarana 29
18.2.2. Denah Perusahaan 31
BAB II **35**
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK **35**
ANALISIS CACAT PRODUK ALMOND *BITE* VARIAN *CHOCO* DI UMKM RALALII *FOOD* YOGYAKARTA **35**
2.1. Latar Belakang 35
2.2. Rumusan Masalah 36
2.3. Tujuan 36
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah 37

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah 38
2.6. Kesimpulan 47
DAFTAR PUSTAKA 46
LAMPIRAN 47
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan 50
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik 51
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal 52
Lampiran 5. Sertifikat Halal Ralalii *Food* 53
Lampiran 6. Dokumentasi Cacat Produk Almond *Bite Choco* 54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jenis Bahan Baku dan Sumbernya 12
Tabel 1. 2 Macam-macam Produk Akhir dari Ralalii *Food*..... 13
Tabel 1. 3 Takaran Bahan yang digunakan untuk membuat 550g Almond *Bite Choco* 16
Tabel 1. 4 Fungsi Alat yang digunakan 23
Tabel 1. 5 Sarana yang ada di Ralalii..... 28
Tabel 1. 6 Prasarana yang ada di Ralalii 29
Tabel 2. 1 Data Hasil Cacat Produk Almond *Bite* Varian *Choco* 40
Tabel 2. 2 Persentase Data Hasil Cacat Produk 40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Ralalii Food 1
Gambar 1. 2 Struktural Organisasi 4
Gambar 1. 3 Almond Powder 6
Gambar 1. 4 Oatmeal 6
Gambar 1. 5 Butter 7
Gambar 1. 6 Telur 8
Gambar 1. 7 Tepung Tapioka 8
Gambar 1. 8 Maizena 9
Gambar 1. 9 Garam Himalaya 10
Gambar 1. 10 Gula 10
Gambar 1. 11 Baking Powder 11
Gambar 1. 12 Cocoa Powder 12
Gambar 1. 13 Produk Antara 13
Gambar 1. 14 Diagram Alir Produk Almond Bite Choco 15
Gambar 1. 15 Persiapan Bahan Baku 16
Gambar 1. 16 Proses Penimbangan Bahan 17
Gambar 1. 17 Penghalusan Bahan Baku 17
Gambar 1. 18 Pencampuran dan Pembuatan Adonan 18
Gambar 1. 19 Pencetakan Adonan 19
Gambar 1. 20 Penyimpanan Suhu Dingin 19
Gambar 1. 21 Pengovenan 20
Gambar 1. 22 Pendinginan 20
Gambar 1. 23 Penyimpanan 20
Gambar 1. 24 Pengemasan 20
Gambar 1. 25 Denah UMKM Ralalii Food 32
Gambar 2. 1 Diagram Pareto 41
Gambar 2. 2 Cacat Produk Lonjong 41

Gambar 2. 3 Cacat Produk Topping Rusak..... 42
Gambar 2. 4 Cacat Produk Warna Tidak Tercampur..... 42
Gambar 2. 5 Cacat Produk Adonana Tidak Tepat 43
Gambar 2. 6 Cacat Produk Pecah..... 43
Gambar 2. 7 Diagram Fishbone Cacat Produk..... 45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik..... 47
Lampiran 2 Form Penilaian Pembimbing Lapangan 50
Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik 51
Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbing Internal..... 52
Lampiran 5 Sertifikat Halal Ralalii *Food* 53
Lampiran 6 Dokumentasi Cacat Produk Almond Bite *Choco*..... 55

ABSTRAK

UMKM Ralalii mengalami cacat produk pada varian *Choco* Almond *Bite*, yang terlihat dari banyaknya keluhan konsumen mengenai produk yang tidak renyah, rasa yang kurang sesuai, dan tekstur yang keras. Cacat produk ini berpotensi menurunkan citra UMKM Ralalii dan mengakibatkan kerugian finansial. Untuk mengatasi masalah ini, dilakukan analisis terhadap produk *Choco* Almond *Bite* yang meliputi beberapa tahap. Pertama, dilakukan inspeksi visual untuk melihat adanya cacat fisik seperti retak, warna yang tidak merata, atau bentuk yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kedua, produk diuji dari segi rasa untuk mengetahui apakah rasanya sesuai dengan standar yang ditetapkan. Ketiga, dilakukan pengujian tekstur untuk mengetahui apakah teksturnya renyah dan tidak keras. Keempat, dilakukan analisis bahan baku untuk mengetahui apakah ada bahan yang tidak sesuai dengan spesifikasi. Terakhir, dilakukan analisis proses produksi untuk mengetahui apakah ada langkah-langkah yang tidak sesuai dengan standar. Hasil analisis menunjukkan bahwa cacat produk *Choco* Almond *Bite* disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu bahan baku yang tidak sesuai dengan spesifikasi dan kesalahan dalam proses produksi, seperti suhu oven yang terlalu tinggi. Dari hasil ini, dapat disimpulkan bahwa cacat produk *Choco* Almond *Bite* dapat diatasi dengan menggunakan bahan baku yang sesuai dengan spesifikasi dan memastikan setiap langkah dalam proses produksi mengikuti standar yang telah ditetapkan.

Kata kunci : Almond, Almond *Bite*, Cacat produk, Tekstur, *Choco*

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan/Instansi

Ralalii *Food* berdiri sejak tahun 2017 dan telah dikukuhkan sebagai Halal Food Manufacturing MUI, salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang fokus pada pengolahan kacang almond. Ralalii *Food* menawarkan berbagai produk termasuk susu almond, almond panggang, kue almond, kuji, dan granola. Ada juga banyak variasi susu almond atau susu laktasi termasuk susu murni, coklat, kopi, talas, teh hijau, kurma dan jahe. Almond panggang hadir dalam 4 rasa berbeda: madu, polos, coklat, asin, dan jahe. Pada *cookies* almond terdapat 2 variasi rasa yaitu *choco* dan original. Produk susu almond dijual dalam keadaan beku atau didinginkan. Sedangkan almond *cookies* dan almond panggang dikemas dalam kantong atau toples.

Adapun profil lengkap UMKM Ralalii *Food*, yaitu :

Gambar 1. 1 Logo Ralalii *Food*

Sumber : Ralalii *Food*

Nama UMKM	: Ralalii *Food*
Alamat UMKM	: Jl. Taman Sisiwa Gg. Brojowacono, Wirogunan, Kec. Mergangsan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55162.
Nomor Telepon	: 0859-5959-4111
Instagram	: @Ralalii
Nama Pemilik	: Florentina Ika Krisna
Hasil Produksi	: Susu Almond, Almond *Cookies*, Kuji, Almond *Roasted*, Granola

1.1.1. Sejarah

Ralalii *Food* adalah salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang didirikan pada tahun 2017 dengan fokus pada produk pengolahan kacang almond. Usaha ini bermula dari pemiliknya yang sedang menjalankan program hamil dan membutuhkan menu yang dapat menunjang program tersebut. Setelah mencoba beberapa merek susu almond, pemilik merasa kurang puas dan akhirnya memutuskan untuk membuat sendiri susu almond yang sesuai dengan kebutuhannya. Dari situlah berbagai macam produk kacang almond mulai dikembangkan, seperti susu almond, *roasted* almond, *cookies* almond, kuji (*cookies* biji), dan granola.

Produk susu almond dari Ralalii *Food* memiliki dua varian, yaitu susu almond biasa dan susu almond laktasi. Susu almond laktasi memiliki berbagai variasi rasa seperti original, *choco*, coffe, taro, greentea, dan dates ginger. Sementara itu, susu almond biasa juga memiliki berbagai variasi rasa seperti original, plain, *choco*, dates, greentea, thaitea, coffe, taro, dan dates ginger latte. Selain susu almond, produk *cookies* almond juga hadir dalam dua varian rasa yaitu original dan *choco*. Sedangkan untuk *roasted* almond, terdapat lima varian rasa yaitu honey, original, *choco*, salty, dan ginger.

Ralalii berasal dari bahasa Jawa, yaitu "Ora Lali" yang memiliki arti tidak lupa. Nama ini diharapkan dapat membuat pelanggan tidak lupa dengan produk-produk Ralalii *Food*. Ralalii sendiri juga merupakan singkatan dari Raw Almond Milk, yang merupakan produk pertama dari Ralalii *Food*.

Ralalii *Food* telah memperoleh sertifikat Halal MUI dan P-IRT, sehingga dapat dipastikan bahwa produk-produknya sudah halal dan terjamin kebersihannya. Ketersediaan berbagai pilihan produk dari Ralalii *Food* juga diikuti dengan variasi jenis dan model kemasan yang berbeda. Contohnya, susu almond dikemas dalam botol dengan ukuran yang bervariasi mulai dari 50ml, 100ml, 250ml, 500ml, hingga 1lt. Sedangkan untuk *cookies* almond, tersedia dalam *standing* pouch dengan isi bersih seberat 80 gram, serta kaleng dengan isi bersih seberat 180 gram. Untuk produk *roasted* almond, tersedia

dalam *standing pouch* dengan isi bersih 20 gram, dan juga dalam kemasan kaleng dengan isi bersih 240 gram.

Dengan beragamnya pilihan produk dan kemasan yang ditawarkan, Ralalii *Food* semakin kaya dan banyak. Produk Ralalii *Food* dipasarkan melalui offline dan online. Pemasaran offline dilakukan melalui store yang terdapat di Yogyakarta dan Jakarta. Pemasaran online melalui e-commerce seperti shopee dan tokopedia Dengan demikian, pelanggan tidak perlu khawatir akan kebosanan karena selalu dapat mencoba berbagai produk baru dari Ralalii *Food*. Dengan semakin banyaknya produk yang ditawarkan, Ralalii *Food* terus berinovasi dan menambah variasi rasa pada produk-produknya. Dengan kualitas dan rasa yang khas, Ralalii *Food* berhasil menarik minat konsumen dari berbagai kalangan. Sebagai sebuah UMKM, Ralalii *Food* menjadi salah satu contoh usaha yang sukses di tengah persaingan bisnis yang semakin ketat.

1.1.2. Visi dan Misi

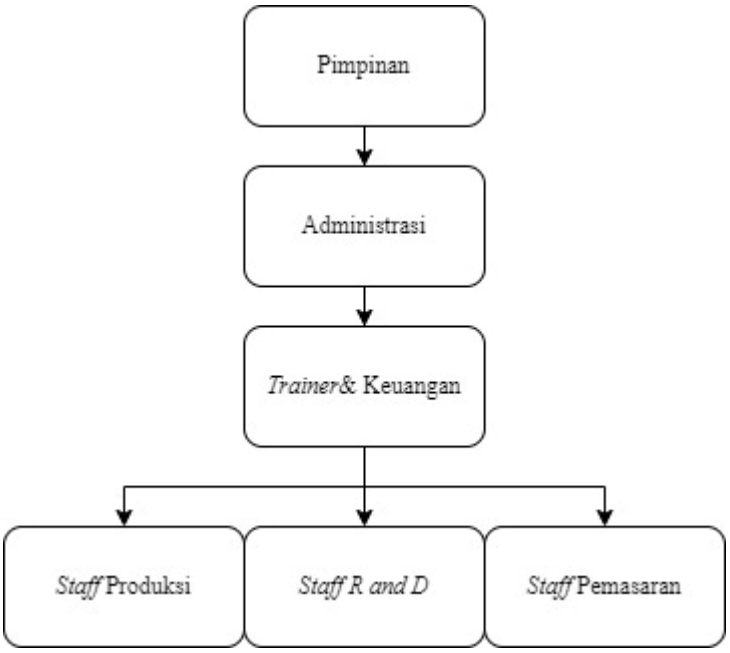
Visi : Menjadi penyedia produk makanan dan minuman berkualitas yang tidak hanya enak, namun juga natural dan sehat bagi masyarakat Indonesia.

Misi :

1. Mengembangkan produk makanan yang sehat dengan kualitas terbaik untuk meningkatkan nutrisi masyarakat Indonesia.
2. Memberikan edukasi mengenai gaya hidup sehat kepada masyarakat Indonesia.

1.1.3. Struktur Organisasi

Struktural Organisasi yang ada di UMKM Ralalii *Food* meliputi beberapa bagian yaitu seperti pada Gambar 1. 1



Gambar 1. 2 Struktural Organisasi

Sumber : Ralalii *Food*

Fungsi atau tugas masing-masing jabatan yaitu sebagai berikut :

a. Pimpinan

Pimpinan memiliki tugas untuk mengarahkan dan mengatur perusahaan agar berjalan maksimal sesuai dengan visi misi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Selain itu, bertugas untuk mengawasi dan mengkoordinasi mulai dari ketersediaan bahan baku, proses produksi, penjualan hingga masalah yang dapat menghambat proses produksi

b. Adiministrasi

Administrasi mempunyai tugas untuk mendata dan merekap semua orderan yang masuk disetiap hari, minggu, dan bulan. Administrasi juga selalu mengingatkan akan adanya evaluasi bulanan untuk menjaga lingkungan serta kualitas dari Ralalii *Food* agar tetap bagus.

c. *Trainer* dan Keuangan

Trainer memiliki tugas untuk memberikan pelatihan atau *training* kepada karyawan baru sedangkan, keuangan mempunyai tugas untuk menyelaraskan dan

menghitung pemasukan dan pengeluaran keuangan yang ada disetiap hari, minggu daan bulan. Keuangan juga menghitung pengeluaran untuk kebutuhan pembelian/perawatan alat dan bahan baku produksi

d. Bagian produksi

Staff produksi memiliki tugas untuk menyiapkan bahan baku produksi, melaksanaan produksi, mengawasi kehigenisan produk, melakukan proses *packing*, dan menyimpan barang ke ruang penyimpanan.

e. Bagian *R and D*

R and D memiliki tugas untuk melakukan pengujian resep untuk produk baru dan penginovasian produk agar selalu *update* perkembangan teknologi. Biasanya hanya dilakukan oleh 1 pegawai saja.

f. Bagian pemasaran

Staff marketing memilki tugas untuk menawarkan produk secara *offline* dan *online*, serta menjamin kepuasan para konsumen. Selain itu, juga melakukan *partnership*, *event*, mengurusi material promosi, dan *branding*.

1.2 Proses Produksi

1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir

A. Bahan Baku

Pembuatan *almond cookies* di Ralalii *Food* ini menggunakan bahan baku almond *powder*, *oatmeal*, *butter*, telur, tepung tapioka, dan tepung maizena. Bahan tambahan berupa garam, gula, *baking powder*, *cocoa powder*.

1. Bahan Baku

a. Almond *Powder*

Almond powder merupakan tepung kaya protein yang berasal dari kacang almond, yang dapat memberikan rasa gurih pada semua makanan yang dipanggang. Tepung ini memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga tidak boleh lebih dari 30% total campuran tepung yang digunakan terutama untuk adonan yang perlu mengembang hingga sempurna. (Ihsan et al., 2023)

Gambar 1. 3 Almond *Powder*

Sumber : Dokumentasi pribadi

b. Oatmeal

Oatmeal merupakan suatu jenis gandum yang berasal dari tanaman *Avena Sativa.* Produk oatmeal, rolled oats termasuk dalam kelompok biji-bijian karena dibuat dari keseluruhan bagian inti dari oats yang disebut dengan groats. Oats merupakan whole grain yang istimewa, karena setiap gram oats mengandung protein, kalsium, dan vitamin E yang lebih banyak dibandingkan dengan whole grain lainnya, seperti terigu, beras merah, atau biji jagung. Fungsi oatmeal pada almond *cookies* yaitu penambah kandungan gizi karbohidrat pada almond *cookies*.(Jevitasari Oktaviani, 2018)

Gambar 1. 4 Oatmeal

Sumber : Dokumentasi Pribadi

c. *Butter*

Butter terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Aroma pada *butter* sedap dan lembut, tidak berbau dan bebas minyak. Butter sangat-sangat berpengaruh terhadap kualitas *cookies* karena memiliki aroma yang khas dan titik leleh yang rendah. Fungsi *butter* pada almond *cookies* yaitu untuk melembutkan dan menurunkan efek *gluten* pada tepung. (Pohan Aprini Ledya, 2014)

Gambar 1. 5 *Butter*

Sumber : Dokumentasi pribadi

d. Telur

Penggunaan kuning telur pada *cookies* memberikan tekstur yang lembut. Telur biasa digunakan untuk menambah rasa dan warna, telur juga dapat membuat produk menjadi lebih mengembang karena mengalami peningkatan udara selama proses pengocokan. Putih telur berfungsi untuk pengikat ataupun pengeras sedangkan kuning telur berfungsi sebagai pengempuk *cookies*. Fungsi telur pada almond *cookies* yaitu membuat tekstur pada almond *cookies* lebih lembut.(Firdanansi Asti, 2022)

Gambar 1. 6 Telur

Sumber : Dokumentasi pribadi

e. Tepung tapioka

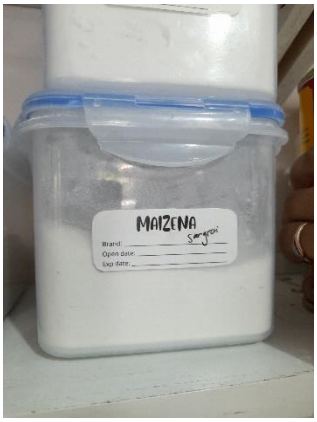
Tepung tapioka terbuat dari ubi kayu yang digunakan untuk bahan pembantu dalam berbqagai industri. Dibandingkan dengan tepung jagung, kentang, dan gandum komposisi gizi yang ada pada tepung tapioka cukup baik sehingga dapat mengurangi kerusakan. Selain itu tepung tapioka juga digunakan untuk bahan bantu pewarna putih. *Cassava* (Umbi Kayu) merupakan nama lain yang diberikan untuk olahan dari akar umbi kayu. Identifikasi umbi kayu seperti kadar air 70%, pati 24%, serat 2%, protein 1% serta komponen lain (mineral, lemak, gula) 3%. Fungsi tepung tapioka pada almond *cookies* yaitu untuk mengikat bahan-bahan lain (Fitria Desta, 2023).

Gambar 1. 7 Tepung Tapioka

Sumber : Dokumentasi pribadi

f. Tepung maizena

Pada umumnya tepung maizena mengandung 74-76% *amilopektin* dan 2046% *amilosa*. Sifat pada pati jagung juga mempunyai rasio yang tidak manis, tidak larut air dingin tetapi ketika menggunakan air panas akan membentuk gel kental. Fungsi tepung maizena pada almond *cookies* yaitu jika dipadukan dengan almond *powder* dan tepung tapioka, tepung maizena dapat dapat menghasilkan tekstur *cookies* yang lebih renyah (Rohmaniar Noviyanti Annisa, 2021).



Gambar 1. 8 Maizena

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Bahan Tambahan
   a. Garam Himalaya

      Garam digunakan dalam *cookies* dengan porsi yang sedikit sekitar 1% atau kurang. Garam dapat meningkatkan rasa, tekstur, dan mempengaruhi warna pada cookies. Fungsi garam pada almond *cookies* yaitu untuk mempertegas rasa makanan dan penambah cita rasa sehingga akan mnciptakan rasa gurih pada produk tersebut (Rahmawati Akademi Keperawatan Yapenas & Dyah Kusumawardani, 2024).

Gambar 1. 9 Garam Himalaya

Sumber : Dokumentasi Pribadi

b. Gula

Gula digunakan sebagai pemanis. Gula yang digunakan untuk membuat *cookies* adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan *cookies* rata dan empuk. Peran gula dalam hal ini yaitu mematangkan dan melunakan susunan sel pada protein tepung. Gula juga membantu menjaga kualitas produk, tetapi terlalu banyak gula dapat menyebabkan hasil *cookies* yang kurang baik. Fungsi gula pada almond *cookies* yaitu sebagai penambah rasa pada almond *cookies* (Rahmawati Akademi Keperawatan Yapenas & Dyah Kusumawardani, 2024).

Gambar 1. 10 Gula

Sumber : Dokumentasi pribadi

c. *Baking Powder*

Baking powder adalah bahan pengembang yang dirancang dengan mencampurkan bahan bereaksi asam menggunakan sodium bikarbonat ditambah air akan menghasilkan CO2. Fungsi dari baking *powder* atau bahan pengembang yaitu untuk meng"aerasi" adonan, sehingga adonan menjadi ringan dan berpori yang akan menghasilkan *cookies* yang renyah dan halus teksturnya. Fungsi dari baking *powder* pada almond *cookies* yaitu agar adonan *cookies* mengembang lebih sempurna (Rahmawati Akademi Keperawatan Yapenas & Dyah Kusumawardani, 2024).

Gambar 1. 11 Baking *Powder*

Sumber : Dokumentasi Pribadi

d. *Cocoa powder*

Cocoa powder adalah produk olahan yang berasal dari bahan baku biji kakao. Biji kakao mengandung senyawa *polifeol* sebanyak 5-18% dalam bubuk bebas lemak (*cocoa powder*). Fungsi *cocoa powder* pada almond *cookies* yaitu untuk menambah cita rasa pada almond *cookies* (Rahmawati Akademi Keperawatan Yapenas & Dyah Kusumawardani, 2024).

Gambar 1. 12 *Cocoa Powder*

Sumber : Dokumentasi pribadi

Berikut beberapa merk bahan baku dan bahan tambahan pada pembuatan *Almond cookies* di Ralalii *Food* dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. 1 Jenis Bahan Baku dan Sumbernya

Jenis Bahan Baku	Merk	Produsen
Oatmeal	Bob *Red Mill*	PT. Indo Spirit Natura
Almond powder	*Blue* Diamond	PT. *Blue Diamond Grawers*
Tepung *tapioca*	*Rose Brand*	PT. Budi *Strach* & *Sweetner* Tbk
Tepung maizena	Maizenaku	PT. Ega *Food*
Cocoa powder	*Bendsdrop*	*Bendsdrop*
Gula *organic*	KTA	Kelompok Tani Nelayan Andalan
Garam Himalaya	Himalaya *Pink Salt*	*Product of* Pakistan
Baking *powder*	*Royal*	Cendrawasih
Butter	*Anchor*	PT. *Fonterra Brand* Indonesia
Choco chips	*Point*	PT. Pondasi Inti Sejahtera

B. Produk antara

Produk antara *almond cookies* yaitu pada saat adonan dicetak dalam bentuk yang ditentukan dan diberi toping *almond slice* dan *choco chips* tetapi masih melewati tahap selanjutnya yaitu pengovenan dan pengemasan.

Gambar 1. 13 Produk Antara

Sumber : Dokumentasi pribadi

C. Produk akhir

Ralalii *Food* memiliki banyak macam produk seperti susu *almond*, *almond cookies,* kuji, granola, *almond roasted* yang tentunya sudah lolos sertifikasi halal MUI jadi aman untuk dikonsumsi. Proses pemasaran di Ralalii *Food* ada 2 macam antara lain dengan melalui *online* seperti *gofood*, *grabfood*, *shopefood* dan penjualan *offline* bisa datang langsung ke toko maupun melalui *reseller*.

Berikut macam-macam produk dari Ralalii *Food* dapat dilihat pada table dibawah :

Tabel 1. 2 Macam-macam Produk Akhir dari Ralalii *Food*

No	Nama produk akhir	Varian rasa	Ukuran produk	Gambar
1.	Almond *Bite* Pouch	Original dan *Choco*	80 dan 240 gram	
2.	Kuji	*Choco* dan Berry	20 dan 80 gram	

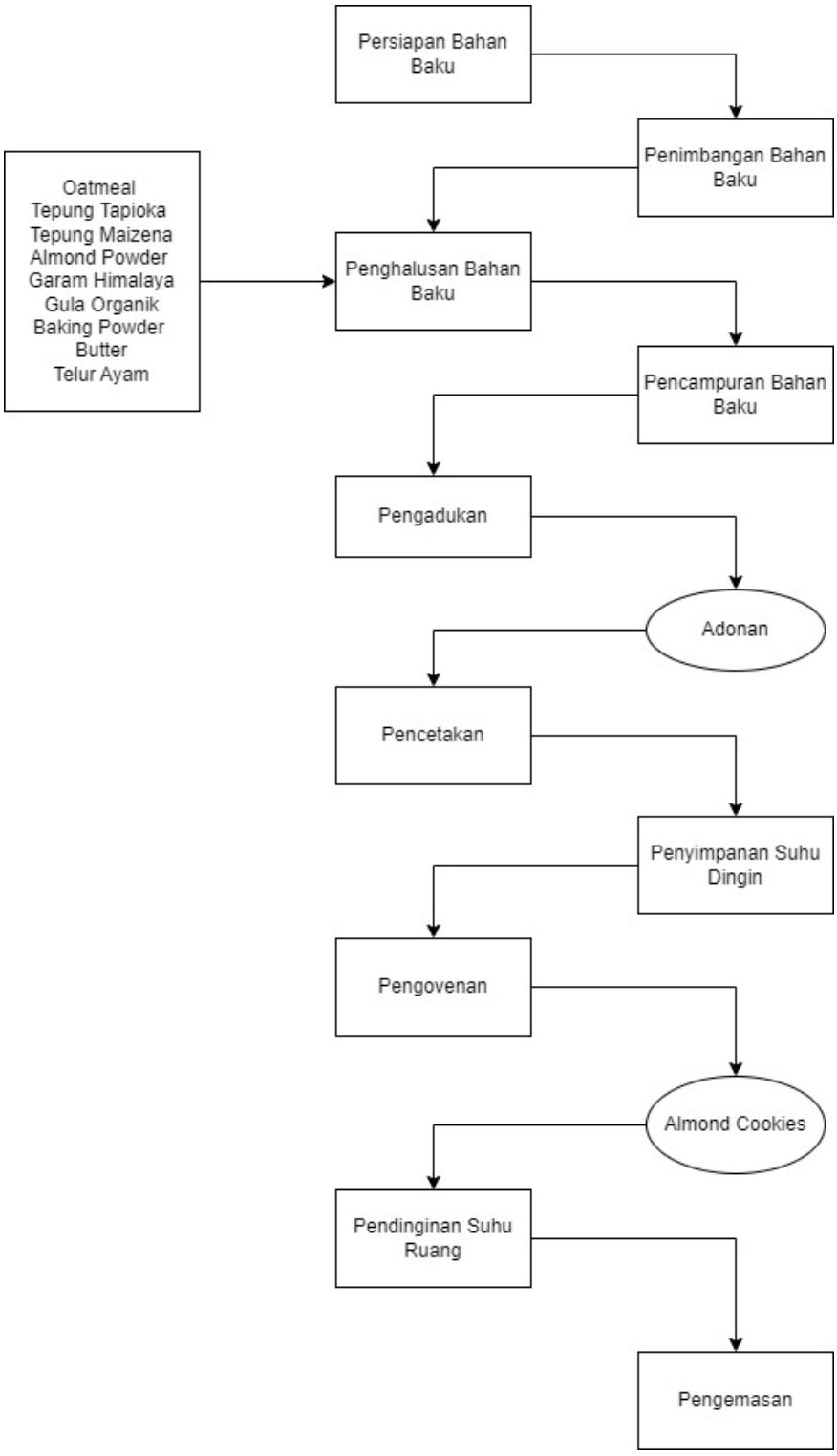
3.	Sari Almond	*Coffe*, *Choco*, *Original*, *Dates*, *Ginger dates* , *Thaitea*, *Greentea*, *Taro*, dan *Plain*	150, 250, 500, 1000 ml	
4.	*Roasted* Almond	*Salty*, *Original*, *Choco*, *Honey*, *Ginger*	20, 500 dan 1000 gram	

Produk akhir dari almond *bite* ini terbagi menjadi 2 varian rasa yakni rasa *original* dan *choco*. Masing-masing dari produk tersebut dikemas dengan 2 macam kemasan yang berbeda yitu kemasan pouch dengan berat 80gram yang berisi 15-16 keping *almond bite* kemudian pada kemasan kaleng mempunyai berat 200gram yang berisi 33-34 keping *almond bite*.

1.2.2. Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan

Proses produksi *almond cookies* di Ralalii *Food* tidak pasti terkadang seminggu 3 kali terkadang 4 kali tergantung dari stocknya. Di Ralalii *Food* setiap produksi memproduksi minimal 2 resep adonan *almond cookies,* 1 resep adonan *almond cookies* menjadi 8 bungkus *almond cookies* dengan berat 80g.

Dibawah ini merupakan proses pengelolahan *almond cookies* yang dimulai dari penyiapan bahan baku, penimbangan, penghalusan, pencampuran dan pembuatan adonan, pencetakan, penyimpanan suhu dingin, pengovenan, dan pengemasan.



Gambar 1. 14 Diagram Alir Produk *Almond Bite Choco*

Tabel 1. 3 Takaran Bahan yang digunakan untuk membuat 550g Almond *Bite Choco*

Jenis Bahan Baku	Merk	Berat
Oatmeal	Bob *Red Mill*	125g
Almond powder	*Blue* Diamond	125g
Tepung *tapioca*	*Rose Brand*	62,5g
Tepung maizena	Maizenaku	62,5g
Cocoa powder	Bendsdrop	50g
Gula *organic*	KTA	125g
Garam Himalaya	Himalaya *Pink Salt*	3g
Baking *powder*	Royal	10g
Butter	*Anchor*	160g
Choco chips	*Point*	Menyesuaikan jumlah *cookies*

1. Persiapan bahan baku

   Persiapan bahan baku dilaukan sebelum membuat adonan *almond cookies.* Bahan baku adonan berupa *almond powder*, oatmeal, tepung tapioka, tepung maizena, butter, telur, baking *powder*, garam Himalaya, gula, *cocoa powder* yang komposisi beratnya di tentukan Ralalii *Food*. Penyiapan toping pada *almond cookies*, almond *cookies* varian original menggunakan toping almond slices sedangkan *almond cookies* varian *choco* menggunakan toping *chocochips*.

Gambar 1. 15 Persiapan Bahan Baku

Sumber : Dokumentasi Pribadi

2. Penimbangan

Bahan baku pembuatan *almond cookies* yang sudah disiapkan kemudian dilakukan penimbangan bahan pembuatan adonan dimulai dari menimbang oatmeal, gula, garam himalaya dilakukan karyawan Ralalii *Food*. Penimbangan menggunakan timbangan digital makanan dan menggunakan alas untuk adonannya. Penimbangan bahan baku pembuatan *almond cookies* sesuai dengan resep yang ditentukan Ralalii *Food*. Penimbangan dilakukan agar bahan-bahan yang digunakan tetap sama dengan komposisinya.

Gambar 1. 16 Proses Penimbangan Bahan

Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Penghalusan bahan baku

Bahan adonan di haluskan dengan menggunakan blender merek *Philips*, bahan adonan yang dihaluskan yaitu *oatmeal*, garam himalaya, gula. Penghalusan dilakukan agar tidak ada butir-butir yang besar.

Gambar 1. 17 Penghalusan Bahan Baku

Sumber : Dokumentasi Pribadi

4. Pencampuran dan Pembuatan Adonan

Bahan baku yang sudah disiapkan dan sudah ditimbang kemudian dicampurkan menjadi satu di dalam wadah yang akan digunakan untuk pembuatan adonan. Kemudian, pencampuran pembuatan adonan dilakukan dengan menggunakan *Mixer* dengan merek. Waktu yang dibutuhkan untuk pencampuran bahan adonan selama 1 menit dengan kecepatan *mixer* 3. Bahan yang dicampurkan dimulai dari mencampurkan telur dan butter kemudian di *mixer* selama 30 detik dengan kcepatan *mixer* 2 kemudian dilanjutkan dengan mencampurkan adonan yang sudah dihaluskan dengan blender yaitu oatmeal, garam Himalaya, gula dan ditambahkan tepung maizena, tepung tapioka, baking *powder* kemudian di *mixer* selama 30 detik dengan kecepatan *mixer* 3. Wadah yang digunakan yaitu berbahan plastik.

Gambar 1. 18 Pencampuran dan Pembuatan Adonan

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Pencetakan

Jika adonan sudah tercampur rata kemudian diletakan di alas untuk membentuk adonan yang sudah disediakan dan dilapisi dengan plastik agar tidak menempel. Diratakan dengan penggilasan yang berbahan kayu dan berbahan *stainless.* Adonan dicetak menggunakan cetakan yang sudah dibuat dengan ukuran yang ditentukan Ralalii *Food.*

Gambar 1. 19 Pencetakan Adonan

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. Penyimpanan suhu dingin

Adonan *almond cookies* yang sudah dicetak kemudian di tata di atas loyang oven yang sudah diberi alas dengan *papper*. Setelah ditata kemudian dimasukan ke dalam kulkas selama 15 menit. Penyimpanan di suhu dingin ini bertujuan agar adonan tidak meleleh karena terdapat butter didalam adonan. Setelah 15 menit dilakukan pendinginan kemudian dilakukan pemberian toping pada masing-masing *almond cookies.*

Gambar 1. 20 Penyimpanan Suhu Dingin

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Pengovenan

Cookies yang sudah diberi toping kemudian dilakukan pengovenan selama 85 menit dengan suhu 125°C api atas bawah.

Gambar 1. 21 Pengovenan

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. Pendinginan

Setelah selesai di oven, *almond cookies* dikeluarkan kemudian dilakukan pendinginan di rak. Pendinginan dilakukan selama 15 menit, setelah itu *almond cookies* dimasukan ke dalam toples. Pendinginan bertujuan agar tidak melempem karena apabila masih panas, *cookiesnya* akan melempem ketika dimasukan kedalam toples.

Gambar 1. 22 Pendinginan

Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Penyimpanan & Pengemasan

Setelah ditata di toples kemudian *almond cookies* didiamkan selama 1 malam. Tujuannya untuk mengecek apakah *almond cookies* layak untuk diperjualkan atau tidak. Kemudian *almond cookies* dikemas dengan menggunakan kemasan plastik vakum.

Gambar 1. 23 Penyimpanan

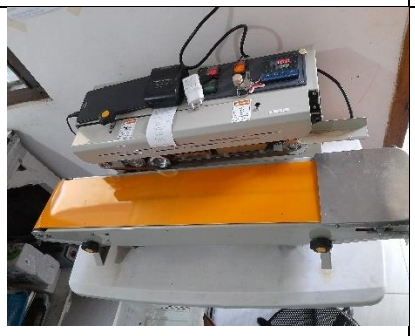
Sumber : Dokumentasi pribadi

Gambar 1. 24 Pengemasan

Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.3. Mesin dan Peralatan

Tabel 1. 4 Fungsi Alat yang digunakan

No	Nama	Gambar	Deskripsi/fungsi alat
1.	*Oven*		Oven listrik, ini berkapasaitas 2 loyang besar berukuran 40x60cm. Berfungsi untuk memasak adonan agar menjadi *cookies.* Penggunaannya dengan suhu 125°C api atas bawah selama 70-85 menit.
2.	*Hand sealer*		*Hand sealer* ini digunakan untuk pengemasan produk yang dilapisi plastik seperti *Roasted* almond dan *cookies* almond. Berfungsi untuk merekatkan kemasan primer agar minim udara dan produk akan tahan lama.
3.	Mesin Pengemas		Mesin pengemas ini mempunyai tingkat suhu yang dapat diatur sendiri menyesuaikan dengan jenis kemasan yang digunakan. Berfungsi untuk merekatkan kemasan luaran atau kemasan sekunder.

4.	*Rolling pan*		*Rolling pan* yang biasa digunakan adalah yang berbahan kayu untuk meratakan ketebalan *cookies*, dan yang berbahan *stainless steel* yang digunakan untuk menghaluskan permukaan *cookies*.
5.	Mesin label		Mesin label masih menggunakan yang manual (pemakaiannya satu persatu). Berfungsi untuk memberikan label *expired date* dan taggal produksinya.
6.	*Blender*		*Blender* yang digunakan bermerk *Philips* dengan kapasitas 2L. Berfungsi untuk menghaluskan bahan baku yang ingin digunakan agar tidak ada lagi partikel partikelnnya.

7.	Timbangan		Timbangan *digital* yang digunakan mempunyai kapasotas 3kg. Untuk menimbang bahan agar sesuai dengan SOP nya dan untuk menimbang *cookies* sebelum dikemas.
8.	*Mixer*		*Mixer* yang digunakan mempunayi kapasitas 6,5L. Untuk mencampurkan bahan baku pembuatan adonan.
9.	Loyang *oven*		Loyang oven yang digunakan biasanya berukuran 40x60 cm untuk pemanggangan dan 23x29cm untuk pendinginan adonan sebelum pemanggangan. Berfungsi untuk meletakan adonan ketika pemanggangan
10.	Alas penggilas		Alas penggilas ini dibuat sendiri secara khusus dengan menyesuaikan ukuran *rolling pan* yang ada. Untuk alas adonan pada saat perataan adonan sebelum dicetak.

11.	Pencetak *cookies*		Pencetak *cookies* iini berkapasitas 4 kepinng untuk sekali cetak, sehingga dapat mempercepat proses pencetakan. Untuk pencetakan adonan agar tidak berbeda-beda ukurannya
12.	*Spatula*		*Spatula* yang digunakan untuk pembuatan *cookies* adalah spatula yang cukup *elastis*. Berfungsi untuk mengaduk adonan agar tercampur rata.
13.	Piring		Piring *plastic* ini mempunyai diameter 8cm. Digunakan untuk wadah *cookies* sementara saat dan setelah dilakukan penimbangan .

14.	Baskom		Baskom yang digunakan mempunyai diameter 36cm. Berfungsi untuk menampung bahan yang akan digunakan dalam pembuatan adonan
15.	Penyaring telur		Penyaring telur inimempunyai kapasitas untuk 1butir telur saja. Berfungsi untuk memisahkan putih dan kuning telur.
16.	*Timer*		*Timer* ini dapat *disetting* sesuai dengan kebutuhan proses *mixing*, pemanggangan dan pendinginan. Berfungsi untuk *mentimer* pada saat *mixing*, *oven*, dan pendinginan.

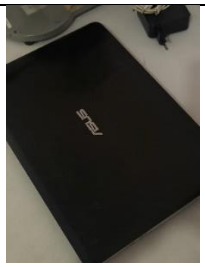
17.	Sarung tangan		Sarung tangan *plastic* ini dapat menggunakan *brand* apa saja yang fungsinya masih sama, yaitu untuk menjaga kualitas mutu pada saat produksi.
18.	Toples		Toples yang digunakan berjenis toples *plastic* klip yang bersifat kedap udara. Berfungsi untuk wadah sementara sebelum di lakukan pengemasan.

18.2.1. Sarana dan Prasarana Penunjang

Sarana

Tabel 1. 5 Sarana yang ada di Ralalii

No	Nama	Fungsi	Gambar
1.	AC	Untuk mrngatur suhu ruangan tetap stabil ketika melakukan produksi.	

2.	Tab	Untuk menerima orderan *online*	
3.	Kulkas	Untuk menyimpan bahan-bahan maupun produk susu *almond* yang sudah siap dijualkan.	
4.	Laptop	Untuk menyimpan data perusahaan.	

Prasarana

Tabel 1. 6 Prasarana yang ada di Ralalii

No	Nama	Fungsi	Gambar
1.	*Display self*	Tempat untuk memajang produk produk Ralalii *Food* yang sudah siap dijual.	

2.	Dapur	Tempat untuk membuat semua produk Ralalii *Food*	
3.	Tempat cuci piring	Tempat untuk mencuci kotoran setelah melakukan produksi.	
4.	Tempat penyimpanan stiker	Tempat unutk menyimpan stiker yang sudah dipotong dan yang sudah di kelompokkan sesuai dengan varian produknnya.	
5.	Parkiran	Tempat untuk memakirkan kendaraan karyawan, tamu, maupun pembeli.	

6.	*Office*	Tempat untuk memberikan informasi kepada tamu dan untuk manajemennya.	
7.	Ruang Penyimpanan Bahan Baku	Tempat penyimpanan semua bahan baku.	
8.	Ruang Penyimpanan Bahan Pengemas	Tempat penyimpanan barang barang pengemasan yang tidak digunakan maupun barang yang masih digunakan.	

18.2.2. Denah Perusahaan

Berikut adalah denah Lokasi UMKM Ralalii :

Gambar 1. 25 Denah UMKM Ralalii Food

Keterangan :

- Nomor 1 = Meja packing
- Nomor 2 = Alat pendingin
- Nomor 3 = Meja administrasi
- Nomor 4 = Alat perekat
- Nomor 5 = Area Pengemasan
- Nomor 6 = Area penyimpanan bahan
- Nomor 7 = Area penyimpanan bahan
- Nomor 8 = Area sterilisasi
- Nomor 9 = Area pemasakan
- Nomor 10 = Rak penyimpan alat
- Nomor 11 = Meja produksi
- Nomor 12 = Meja Office
- Nomor 13 = Rak penyimpan pengemas

- Nomor 14 = Meja pendinginan produk
- Nomor 15 = Area pengovenan
- Nomor 16 =Area pengovenan

Berdasarkan denah diatas terdapat 3 ruangan yaitu meliputi ruangan paling besar yang digunakan untuk produksi, ruangan dengan ukuran sedang yang digunakan untuk ruang pemanggangan dan penyimpanan kemasan serta ruang yang berukuran kecil yang digunakan untuk ruang *offlice*.

BAB II
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK
ANALISIS CACAT PRODUK ALMOND *BITE* VARIAN *CHOCO* DI UMKM RALALII *FOOD* YOGYAKARTA

2.1. Latar Belakang

Cookies adalah jenis kue manis yang relatif kecil yang dibuat dengan campuran tepung terigu dan bahan tambahan lain seperti lemak, telur, dan lain-lain, yang kemudian membentuk suatu adonan. Adonan tersebut kemudian dipanggang untuk mencapai sifat dan struktur tertentu. Kue kering yang menggunakan tepung non-terigu biasanya dipecah menjadi adonan pendek, karena adonannya kurang elastis dan kurang mengembang (Imani Farah, 2022).

Pembuatan cookies dengan mengganti tepung terigu dan mentega dengan tepung dan minyak dari kacang almond dan biji-bijian. Hasilnya menunjukkan peningkatan protein, lemak, dan serat serta penurunan karbohidrat. Kue kering yang dihasilkan menjadi sumber protein nabati yang baik serta sumber asam oleat dan linoleat yang memiliki potensi manfaat bagi kesehatan. Konsumen non-neofobia memberikan skor lebih tinggi dibandingkan konsumen neofobia dalam hal tekstur, rasa, dan aspek eksternal (Martínez et al., 2022)

Pengendalian kualitas adalah hal yang sangat penting dalam suatu organisasi atau perusahaan karena kualitas produk atau jasa yang dihasilkan akan menarik konsumen dan memenuhi kebutuhan serta keinginan mereka. Dengan pengendalian kualitas yang baik, perusahaan dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Untuk mencapai hal ini, perusahaan memerlukan pengendalian yang tepat untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang berlaku, yang meliputi bahan baku, proses produksi, dan produk jadi (Sopyan Saori et al., 2021).

Ada beberapa strategi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk atau layanan, termasuk inovasi dan efisiensi biaya produksi. Dalam mencapai peluang pasar, penting untuk memperhatikan kepuasan konsumen terhadap nilai

produk. Dengan perkembangan teknologi, masyarakat semakin memperhatikan kualitas produk, sehingga perusahaan harus mampu memberikan produk dengan kualitas yang lebih baik. Oleh karena itu, produsen harus terus-menerus berusaha menjaga dan melindungi kualitas produk yang dihasilkan (Rizqi Maulana et al., n.d.).

Dalam industri, kualitas produk memainkan peran penting dan perlu diperhatikan dengan seksama. Setiap perusahaan memiliki standar yang spesifik untuk produk yang dihasilkan, dan kualitas produk yang lebih baik biasanya diiringi oleh lebih banyak peminat. Kualitas produk sangat terkait dengan proses produksi, dan jika proses yang dilakukan tidak sesuai dengan aturan, maka dapat menyebabkan cacat produk yang berdampak pada penurunan kualitas produk dan kerugian. Oleh karena itu, perusahaan diharapkan melakukan pengendalian kualitas secara ketat terhadap kemungkinan adanya cacat produk selama proses produksi berlangsung. Tujuan pengendalian kualitas adalah untuk mengurangi bahkan menghilangkan jumlah cacat produk, serta menjaga produk sesuai dengan standar yang ditentukan. Penurunan produk cacat dalam proses produksi akan berdampak pada penurunan biaya proses produksi, sehingga meningkatkan efisiensi operasional dan meningkatkan reputasi perusahaan (Kurniawan & Setiafindari, 2023).

2.2. Rumusan Masalah

1. Jenis kecacatan apa saja yang terjadi pada produk *almond cookies* di Ralalii *Food* Yogyakarta ?
2. Jumlah cacat produk sesuai dengan jenis kecacatan produk almond *cookies* di Ralalii *Food* Yogyakarta?
3. Factor-faktor penyebab kecacatan produk almond cookies di Ralalii Food Yogyakarta?

2.3. Tujuan

1. Mengetahui jenis-jenis kecacatan yang terjadi pada produk Almond *Bite* varian *choco* di UMKM Ralalii *Food* Yogyakarta.

2. Mengetahui jumlah cacat produk pada setiap jenis kecacatan produk yang ada pada *Almond Bite* varian *choco* di UMKM Ralalii *Food*.
3. Mengetahui analisis *factor* dominan penyebab kecacatan produk almond *bite* varian *choco* di UMKM Ralalii Food.

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

Penelitian ini agar dapat memecahkan masalah yang sering terjadi mengenai analisis cacat kemasan pada produk *almond cookies* di Ralalii *Food* Yogyakarta, penyusun merangkai dan menjelaskan mengenai tahapan tahapan yang akan dilakukan. Tahapan tahapan tersebut berupa observasi masalah, perumusan masalah, pengambilan data, wawancara dan analisis data.

1. Observasi Masalah

   Observasi masalah yang ada di Ralalii *Food* ini dilakukan dengan mengamati semua kegiatan yang ada di Ralalii *Food* mulai dari proses produksinya, proses pengemasan, proses pemasaran, proses penyimpanan bahan bakunya dan karyawannya.

2. Perumusan Masalah

   Pada perumusan masalah kali ini setelah melakukan observasi masalah, mengamati permasalahan yang ada dilingkungan kerja praktik yang akan dibahas dibagian topik khusus.

3. Pengambilan Data

   Pengambilan data merupakan tahapan yang paling penting dalam memecahkan suatu masalah. Pngambilan data kali ini dengan pengamatan lanngsung dilapangan.

4. Wawancara

   Wawancara dilakukan bertanya kepada karyawan Ralalii *Food* pada saat sedang melakukan produksi.

5. Analisis Data

   Analisis data dilakukan setelah topik khusus didapatkan yang kemudian data diambil secara lanngsung. Analisis data ini menggunakan Diagram pareto dan

diagram *fishbone*. Diagram pareto digunakan untuk mengetahui jenis kecacatan pada produk yang diamati sedangkan diagram *fishbone* digunakan untuk menganalisis factor-faktor penyebab kecacatan produk.

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Produksi *cookies* di UMKM Ralalii tidak dilakukan secara rutin setiap hari, melainkan hanya dilakukan ketika stok produk yang sudah menipis. Hal ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan dan menghindari kekurangan stok yang dapat berdampak pada penjualan. Dengan demikian, UMKM Ralalii dapat mempertahankan kualitas produk dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan lebih efektif.

Namun, dalam beberapa kasus, cacat produk pada varian *cookies* almond *choco* dapat terjadi. Cacat tersebut meliputi *cookies* yang retak atau patah, bentuk yang tidak sesuai, warna yang tidak tercampur merata, topping yang rusak, dan adonan yang tidak menyatu. Cacat-cacat ini dapat berdampak pada citra produk dan kepuasan pelanggan, serta dapat mengurangi kepercayaan pelanggan terhadap UMKM Ralalii.

Faktor-faktor yang dapat menyebabkan cacat produk tersebut meliputi kesalahan pekerja atau orang yang terlibat dalam proses produksi, peralatan kurang memadai, proses produksi yang tidak efektif, pengolahan yang tidak tepat, lingkungan yang kurang sesuai, dan materi yang mempunyai tekstur atau ukuran yang berbeda. Oleh karena itu, UMKM Ralalii harus memastikan bahwa semua faktor tersebut diperhatikan dan diperbaiki untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memuaskan pelanggan. Dengan demikian, UMKM Ralalii dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan mempertahankan posisinya sebagai salah satu UMKM yang baik di bidang produksi *cookies*.

Adapun pengaruh bahan baku yang tidak sesuai dengan spesifikasi kualitas bahan baku karena tidak sesuai dengan spesifikasi standar yang menyebabkan variasi dalam rasa, tekstur, dan penampilan produk akhir. Kemudian juga pemasok bahan baku ditemukan bahwa beberapa pemasok tidak konsisten dalam menyediakan bahan baku

dengan kualitas yang sama, mempengaruhi hasil produksi (Endar Nuraziz et al., 2021).

Dalam strategi perbaikan bahan baku dan proses produksi ada beberapa langkah perbaikan yang dapat diterapkan:

1. Pemilihan Pemasok Baru: Memilih pemasok baru dengan reputasi baik dan mengadakan perjanjian untuk memastikan konsistensi kualitas bahan baku.
2. Pelatihan Karyawan: Memberikan pelatihan intensif kepada karyawan tentang prosedur pencampuran dan pemanggangan yang tepat.
3. Pemantauan Proses Produksi: Menerapkan sistem pemantauan real-time untuk suhu oven dan waktu pemanggangan.

Untuk langkah-langkah perbaikan untuk mengatasi cacat produk terdapat implementasi dan Hasil:

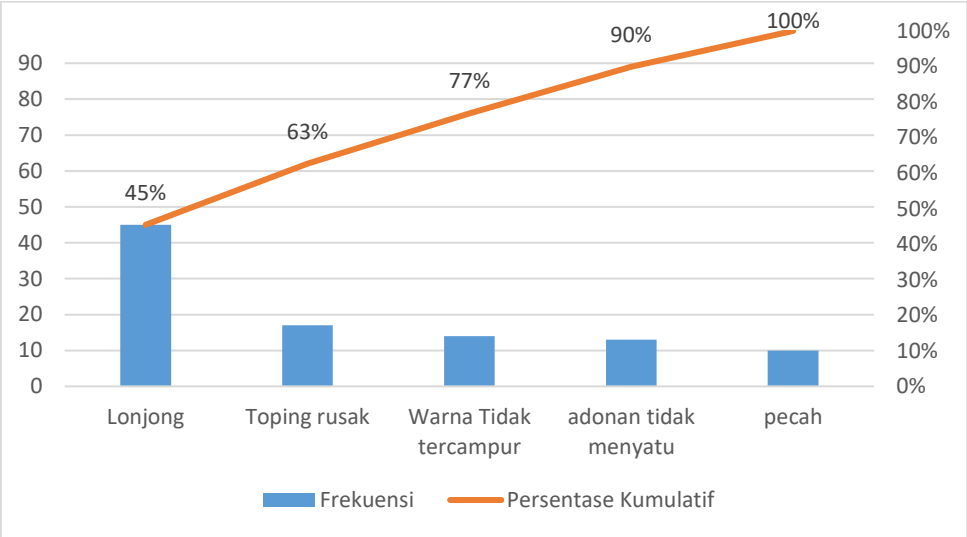
- Standard Operating Procedures (SOP): Menyusun dan menerapkan SOP yang jelas untuk setiap tahap produksi, termasuk pengawasan kualitas secara berkala.
- Kontrol Kualitas yang Ketat: Menambahkan tahapan kontrol kualitas di akhir setiap proses produksi untuk mendeteksi dan mengeliminasi produk cacat sebelum sampai ke konsumen.
- Perbaikan Infrastruktur: Mengupgrade peralatan produksi untuk memastikan stabilitas dan konsistensi dalam proses produksi.

Tabel 2. 1 Data Hasil Cacat Produk Almond *Bite* Varian *Choco*

No	Batch	Σ Produksi	Frekuensi Perjenis Kecacatan					Σ Cacat	Persentase Σ Cacat
			pecah/ retak	Lonjong /mleyot	warna tidak tercampur	topping rusak	adonan tidak menyatu		
1	Batch 1	534	2	7	11	0	0	20	20%
2	Batch 2	546	3	23	0	2	5	33	33%
3	Batch 3	524	3	8	2	3	4	20	20%
4	Batch 4	521	2	7	1	12	4	26	27%
Jumlah Kumulatif		2125	10	45	14	17	13	99	100%

Tabel 2. 2 Persentase Data Hasil Cacat Produk

Jenis Cacat	Frekuensi	Persentase	Persentase Kumulatif
Pecah	10	10%	10%
Lonjong	45	45%	55%
Warna tidak tercampur	14	14%	69%
Topping rusak	17	18%	87%
Adonan tidak menyatu	13	13%	100%



Gambar 2. 1 Diagram Pareto

Diagram Pareto Kecacatan Produk Almond *Bite Choco* menunjukkan berbagai jenis cacat pada produk Almond *Bite Choco* beserta frekuensinya. Berikut adalah pemaparan dari diagram tersebut:

1. Lonjong:

   Cacat produk yang tergolong lonjong mempunyai bentuk seperti gambar dibawah ini :

Gambar 2. 2 Cacat Produk Lonjong

Sumber : Dokumentasi pribadi

Jenis cacat "Lonjong" memiliki frekuensi tertinggi, yaitu sekitar 45 kejadian. Ini menunjukkan bahwa bentuk produk yang tidak sesuai dengan standar

(lonjong) adalah masalah paling umum yang dihadapi dalam produksi Almond *Bite Choco*.

2. Topping Rusak

   Cacat produk topping rusak/pecah yang biasa terjadi seperti gambar dibawah ini :

Gambar 2. 3 Cacat Produk Topping Rusak

Sumber : Dokumentasi pribadi

Topping rusak adalah jenis cacat kedua yang paling sering terjadi dengan frekuensi sekitar 15 kejadian. Masalah ini mencakup kerusakan atau ketidaksempurnaan pada bagian topping produk.

3. Warna Tidak Tercampur

   Cacat produk warna tidak tercampur tampak seperti pada gambar dibawah ini :

Gambar 2. 4 Cacat Produk Warna Tidak Tercampur

Sumber : Dokumentasi pribadi

Warna produk yang tidak sesuai dengan standar memiliki frekuensi yang sama dengan topping rusak, yaitu sekitar 10 kejadian. Ini mencakup warna produk yang tidak konsisten atau tidak sesuai dengan yang diharapkan.

4. Adonan Tidak Tepat

Cacat produk adonan tidak tetap yang terjadi seperti pada gambar dibawah ini:

Gambar 2. 5 Cacat Produk Adonana Tidak Tepat

Sumber : Dokumentasi pribadi

Cacat pada adonan, yang mungkin mencakup tekstur atau konsistensi yang tidak tepat, juga terjadi dengan frekuensi sekitar 10 kejadian.

5. Pecah

Cacat produk pecah yang terjadi seperti pada gambar dibawah ini :

Gambar 2. 6 Cacat Produk Pecah

Sumber : Dokumentasi pribadi

Produk yang pecah merupakan jenis cacat yang paling jarang terjadi dengan frekuensi sekitar 5 kejadian. Ini menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil produk yang mengalami kerusakan fisik seperti pecah.

Garis kumulatif pada diagram pareto menunjukkan akumulasi dari setiap jenis cacat yang ada, memberikan visualisasi seberapa besar kontribusi masing-masing jenis cacat terhadap total cacat yang terjadi. Berdasarkan prinsip Pareto, biasanya sekitar 80% dari masalah disebabkan oleh 20% jenis masalah, dan dalam diagram ini terlihat bahwa sebagian besar kecacatan disebabkan oleh masalah bentuk lonjong dan topping

rusak.

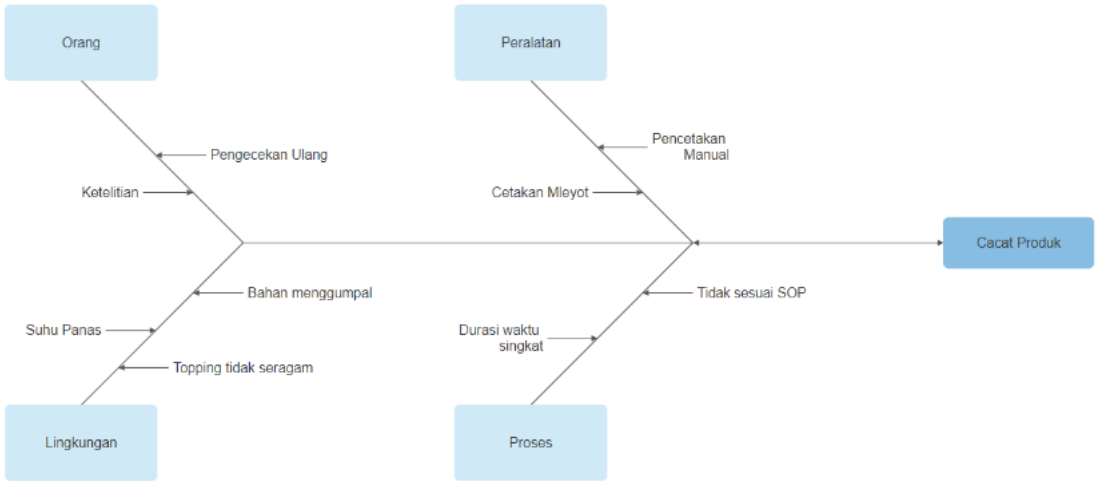
Diagram Jenis Cacat Produk Almond *Bite Choco* tersebut menunjukkan frekuensi dan persentase berbagai jenis cacat yang ditemukan pada produk Almond *Bite Choco*. Persentase dan jumlah mengenai hasil dari diagram pareto diatas yaitu produk yang pecah mencakup 10% dari total cacat yang terjadi, dengan frekuensi sebanyak 10 keping. Hal ini menunjukkan bahwa ada sejumlah produk yang mengalami kerusakan fisik seperti pecah selama proses produksi atau distribusi. Cacat bentuk lonjong adalah yang paling sering terjadi, mencakup hampir setengah dari total cacat (45%) dengan frekuensi 45 keping. Ini menunjukkan bahwa masalah dengan bentuk produk merupakan isu utama yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kualitas produk. Warna produk yang tidak tercampur dengan baik mencakup 14% dari total cacat dengan frekuensi 14 keping, menunjukkan bahwa ada masalah dengan konsistensi warna selama proses produksi yang mungkin disebabkan oleh pencampuran bahan yang tidak merata.

Topping rusak terjadi pada 18% produk yang cacat dengan frekuensi 17 keping. Kerusakan pada topping bisa disebabkan oleh penanganan yang tidak hati-hati atau masalah dalam proses penerapan topping. Adonan yang tidak menyatu dengan baik mencakup 13% dari total cacat dengan frekuensi 13 keping, menunjukkan bahwa ada masalah dalam proses pengadukan atau pencampuran adonan yang mengakibatkan produk tidak memiliki tekstur yang diinginkan.

Masalah bentuk lonjong adalah yang paling signifikan dan harus menjadi prioritas utama dalam perbaikan proses produksi. Warna tidak tercampur, topping rusak, dan adonan tidak menyatu juga merupakan masalah penting yang perlu diperhatikan. Meski pecah hanya mencakup 10% dari total cacat, ini tetap perlu diatasi untuk memastikan integritas produk selama distribusi. Secara keseluruhan, fokus pada peningkatan kontrol kualitas dan proses produksi di area ini dapat membantu mengurangi tingkat cacat dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Dari beberapa masalah kecacatan produk yang terjadi pada almond *bite* varian *choco* ini dapat disebabkan oleh berbagai macam factor yakni yang dapat dilihat dari

diagram fishbone berikut :



Gambar 2. 7 Diagram *Fishbone* Cacat Produk

1. Orang:

a. Kurang pengecekan ulang: Staf tidak melakukan pengecekan ulang terhadap dokumen dan data yang diajukan.

b. Kurang teliti: Staf tidak teliti dalam memeriksa kelengkapan dan kebenaran dokumen dan data yang diajukan.

2. Peralatan:

a. Pencetakan manual: Proses pencetakan dokumen dilakukan secara manual, sehingga rentan terhadap kesalahan.

b. Cetakan mleyot: Cetakan yang digunakan untuk mencetak dokumen tidak berkualitas baik, sehingga hasil cetakan mempunyai bentuk yang tidak seragam.

3. Proses:

a. Tidak sesuai prosedur kerja: Proses penyiapan dokumen dan data untuk akreditasi tidak sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.

b. Durasi terlalu singkat: Durasi waktu yang diberikan untuk penyiapan dokumen dan data terlalu singkat, sehingga staf tidak memiliki cukup waktu untuk melakukan pengecekan ulang dan memastikan kelengkapan dan kebenaran dokumen dan data.

4. Lingkungan

a. Suhu lingkungan terlalu panas: Suhu lingkungan yang terlalu panas dapat menyebabkan dokumen dan data yang disimpan menjadi rusak.

b. Bahan menggumpal: Bahan yang digunakan untuk membuat dokumen dan data menggumpal, sehingga tidak dapat dibaca dengan jelas.

c. Topping berbeda ukuran: Topping yang digunakan untuk dokumen dan data berbeda ukuran, sehingga terlihat tidak rapi dan tidak profesional.

Berdasarkan hasil analisis, berikut adalah beberapa rekomendasi untuk mengatasi masalah ini:

- Memperbaiki prosedur kerja: Prosedur kerja untuk penyiapan dokumen dan data untuk akreditasi harus diperbaiki agar lebih jelas, mudah dipahami, dan mudah dilaksanakan.
- Memperpanjang durasi: Durasi waktu yang diberikan untuk penyiapan dokumen dan data harus diperpanjang agar staf memiliki cukup waktu untuk melakukan pengecekan ulang dan memastikan kelengkapan dan kebenaran dokumen dan data.
- Melakukan pelatihan: Staf harus dilatih untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam melakukan pengecekan ulang dan memastikan kelengkapan dan kebenaran dokumen dan data.
- Memperbaiki peralatan: Peralatan yang digunakan untuk pencetakan dokumen harus diperbaiki atau diganti dengan peralatan yang lebih baru dan lebih berkualitas baik.
- Memperbaiki bahan: Bahan yang digunakan untuk membuat dokumen dan data harus diperbaiki agar tidak mudah rusak dan tidak menggumpal.
- Memperbaiki lingkungan: Suhu lingkungan harus dijaga agar tidak terlalu panas.
- Memastikan topping seragam: Topping yang digunakan untuk dokumen dan data harus dipastikan seragam dalam ukuran dan bentuknya.

2.6. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan pembahasan laporan kerja praktik ini yaitu:

1. Jenis-Jenis Kecacatan yang terjadi pada analisis cacat produk almpnd *bite* kali ini yaitu lonjong, topping rusak, warna tidak tercampur, adonan tidak menyatu, dan pecah.
2. Jumlah cacat produk yang terjadi pada cacat produk lonjong sebanyak 45 keping, topping rusak 17 keping, warna tidak tercampur 14 keping, adonan tidak menyatu 13 keping, dan pecah terdapat 10 keping.
3. Analisis penyebab kecacatan produk almond *bite* varian *choco* di UMKM Ralalii Food, berdasarkan data yang telah didapat dapat kita analisis kecacatan produk almond *bite* varian *choco* dominan dengan jenis kecacatan produk lonjong yang tercatat 45% dari total keseluruhan cacat produk yang terjadi pada almond *bite* varian *choco* ini. Kecacatan produk lonjong banyak terjadi karena beberapa *factor*, *factor* utama dari kecacatan bentuk lonjong tersebut salah satunya karena cetakan yang digunakan sudah tidak berbentuk bulat standar lagi sehingga membuat terjadinya cacat produk jenis lonjong. Namun, kecacatan produk lonjong ini dapat diminimalisir dengan pengecekan ulang peralatan terutama cetakan yang akan digunakan untuk proses pencetakan/pembuatan almond *bite choco*, apabila dirasa cetakan sudah tidak berbentuk standar bulat seperti yang diharapkan, cetakan dapat diperbaiki atau diganti dengan cetakan baru yang berbentuk sesuai standar keinginan produk.

DAFTAR PUSTAKA

Endar Nuraziz, C., Juwitaningtyas, T., & Dahlan, A. (2021). Analisis Jenis dan Penyebab Kecacatan Produk Chocomix Di CV Griya Cokelat Nglanggeran, Kabupaten Gunungkidul, DIY. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, *3*.

Firdanansi Asti. (2022). *Evaluasi Karakteristik Sensorik Cookies yang Menggunakan Tepung Kuning Telur pada Lama Pengocokan yang Berbeda*.

Fitria Desta. (2023). *Analisis Kadar Sulfit dan Kadar Air pada Tepung Tapioka Di PT Berjaya Tapioka Indonesia*.

Ihsan, N., Astiana, R., Oktavia Puspita Rini, R., Pariwisata Nasional Indonesia Bandung, A., & Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari Bandung, S. (2023). Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur dalam Pembuatan Macaron. *Jurnal Manner*, *2*(1), 10–18.

Imani Farah. (2022). Pengaruh Tepung Kacang Almond, Tepung Kacang Tanah, dan Tepung Kacang Mete Terhadap Kualitas Macaron. *Skripsi*.

Jevitasari Oktaviani. (2018). Flakes dengan Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Sarapan Pagi. *Skripsi*.

Kurniawan, R., & Setiafindari, W. (2023). *Analisa Pengendalian Cacat Produk Cetakan Cookies Dengan Metode Lean Six Sigma (Studi Kasus IKM Cor Alumunium Wintolo)* (Vol. 2, Issue 2).

Martínez, E., Álvarez-Ortí, M., Rabadán, A., Millán, C., & Pardo, J. E. (2022). Elaboration of Cookies Using Oils and Flours from Seeds and Nuts: Effects on Technological, Nutritional and Consumer Aspects. *Foods*, *11*(15).

Pohan Aprini Ledya. (2014). *Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak (Monascus purpureus) Terhadap Mutu Sensorik Sponge Cake (Aplikasi pada Red Velvet Cake)*.

Rahmawati Akademi Keperawatan Yapenas, R., & Dyah Kusumawardani, H. (2024). *Ilmu Bahan Makanan*.

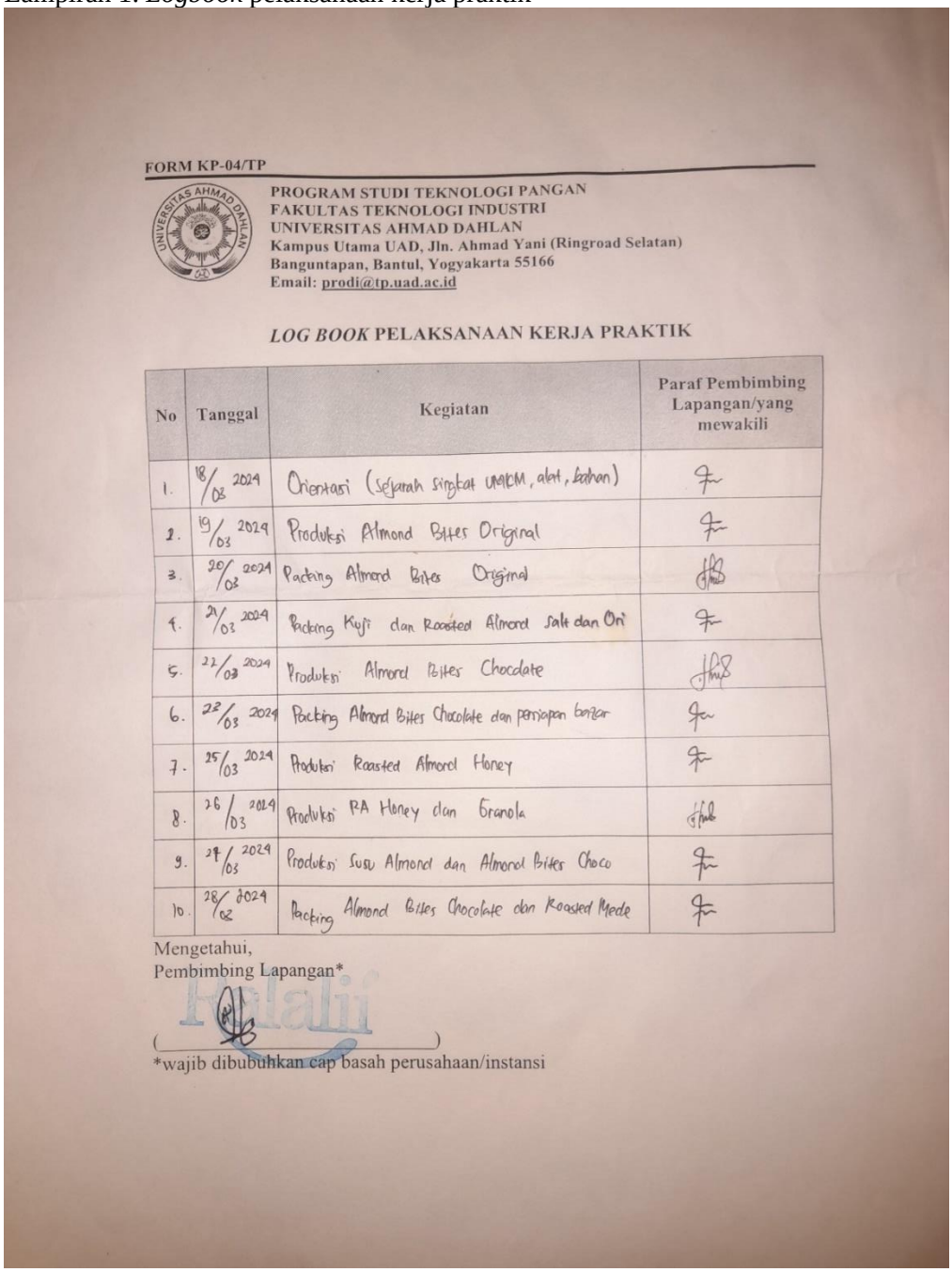
Rizqi Maulana, M., Fatmawati, W., & Deva Bernadhi, B. (n.d.). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cacat dengan Metode Plan, Do, Check, Action (PDCA)*.

Rohmaniar Noviyanti Annisa. (2021). *Optimasi Formula Snack Bar Berbasis Sorgum (Sorghum bicolor L) dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal*.

Sopyan Saori, Sela Anjelia, Risma Melati, M Nuralamsyah, Emillio Reggy Sanggara Djorghi, & Anbia Ulhaq. (2021). Analisis Pengendalian Mutu pada Industri Lilin. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(10).

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Logbook* pelaksanaan kerja praktik



FORM KP-04/TP

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Kampus Utama UAD, Jln. Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta 55166
Email: prodi@tp.uad.ac.id

***LOG BOOK* PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK**

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan/yang mewakili
1.	18/03 2024	Orientasi (sejarah singkat UMKM, alat, bahan)	
2.	19/03 2024	Produksi Almond Bites Original	
3.	20/03 2024	Packing Almond Bites Original	
4.	21/03 2024	Packing Kuji dan Roasted Almond Salt dan Ori	
5.	22/03 2024	Produksi Almond Bites Chocolate	
6.	22/03 2024	Packing Almond Bites Chocolate dan persiapan belajar	
7.	25/03 2024	Produksi Roasted Almond Honey	
8.	26/03 2024	Produksi RA Honey dan Granola	
9.	27/03 2024	Produksi Susu Almond dan Almond Bites Choco	
10.	28/03 2024	Packing Almond Bites Chocolate dan Roasted Madu	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*

(_____)

*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 1 *Logbook* Pelaksanaan Kerja Praktik

FORM KP-04/TP

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Kampus Utama UAD, Jln. Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta 55166
Email: prodi@tp.uad.ac.id

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan/yang mewakili
11.	30/03 2024	Produksi RA Honey dan Susu Almond	
12.	01/04 2024	Produksi Susu Almond dan Penimbangan Adonan AB	
13.	02/04 2024	Produksi Susu Almond dan Packing Hampers	
14.	03/04 2024	Produksi Almond Bites Original	
15.	04/04 2024	Produksi RA Honey dan R. Mede.	
16	05/04 2024	Produksi AB Choco dan Kusi Berry	
17.	06/04 2024	Packing Hampers Persiapan Lebaran	
18.	08/04 2024	Packing Hampers Persiapan Lebaran	
19.	09/04 2024	Packing Hampers dan Susu Almond, RA Salty, Honey	
20.	15/04 2024	Produksi Susu Almond	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*

(_____)
*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

FORM KP-04/TP

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
Kampus Utama UAD, Jln. Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta 55166
Email: prodi@tp.uad.ac.id

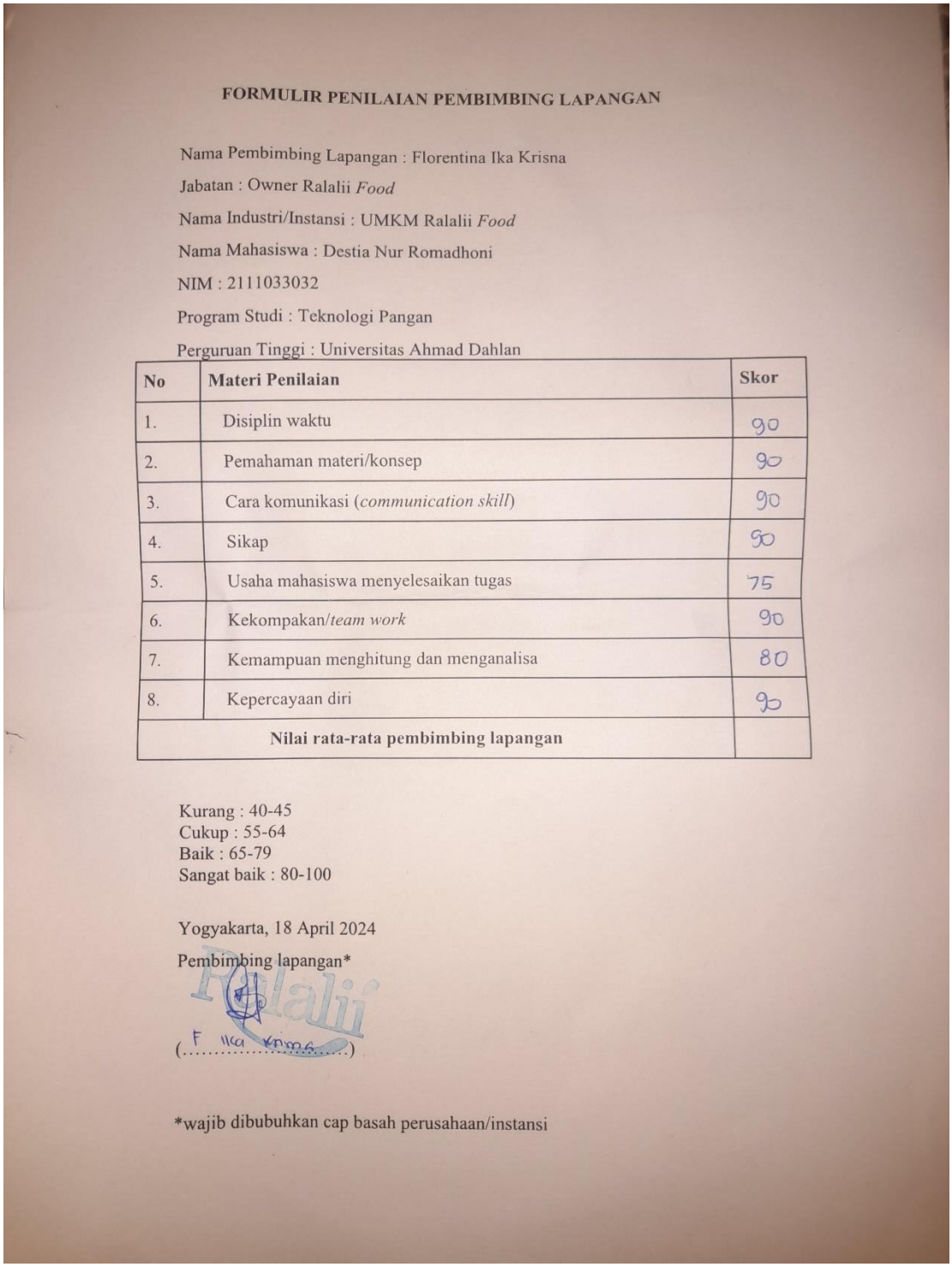
LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan/yang mewakili
21.	16/09 2024	Packing Hampers, Perhitungan Stok Opname	
22.	17/09 2024	Produksi Susu Almond	
23.	18/09 2024	Produksi RA Hary	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*

(F Ika Kristia)
*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan



FORMULIR PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Florentina Ika Krisna
Jabatan : Owner Ralalii *Food*
Nama Industri/Instansi : UMKM Ralalii *Food*
Nama Mahasiswa : Destia Nur Romadhoni
NIM : 2111033032
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	90
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi (*communication skill*)	90
4.	Sikap	90
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	75
6.	Kekompakan/*team work*	90
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	80
8.	Kepercayaan diri	90
Nilai rata-rata pembimbing lapangan		

Kurang : 40-45
Cukup : 55-64
Baik : 65-79
Sangat baik : 80-100

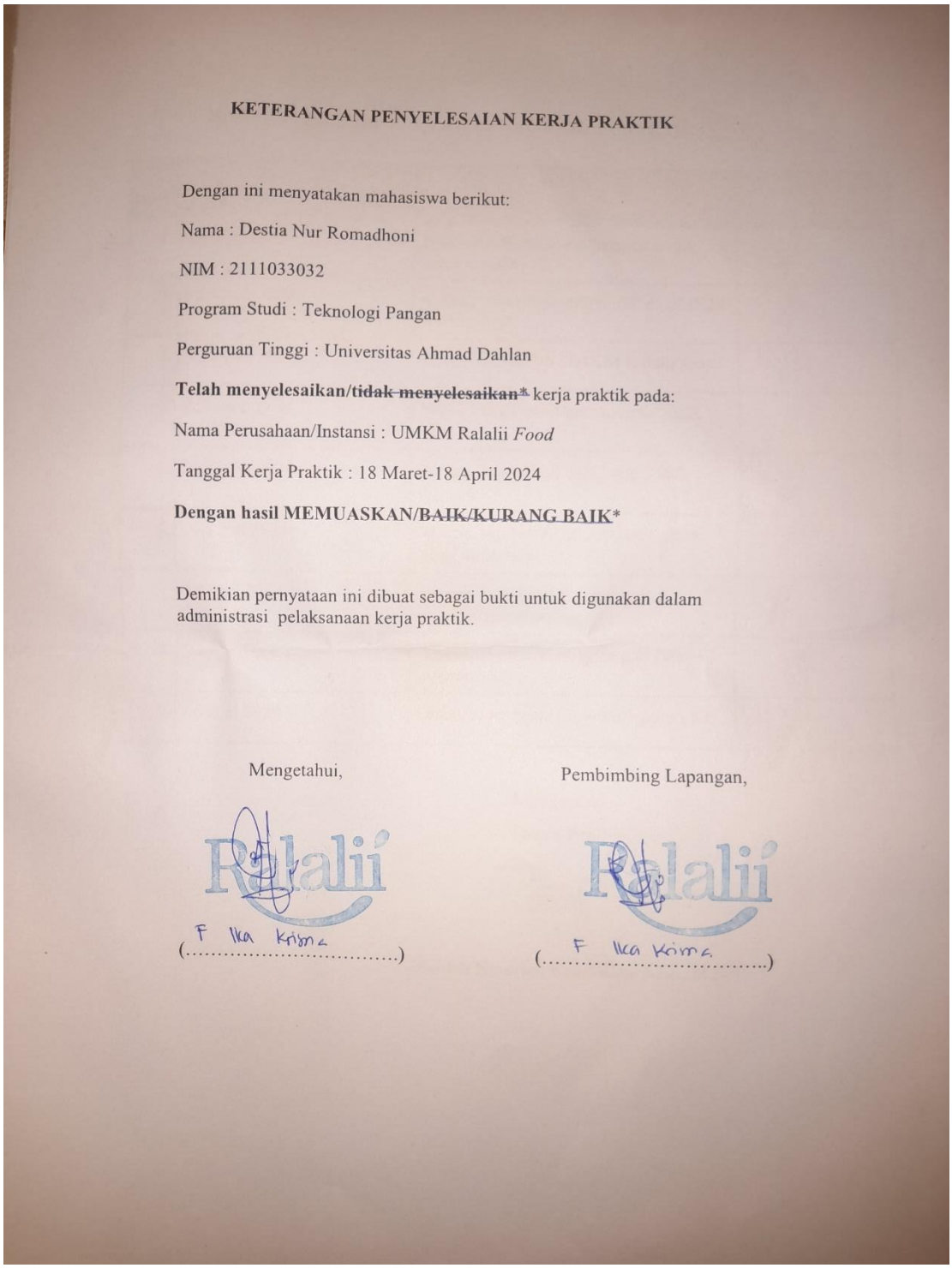
Yogyakarta, 18 April 2024
Pembimbing lapangan*

(F Ika Krisna)

*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 2 *Form* Penilaian Pembimbing Lapangan

Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik



KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Destia Nur Romadhoni

NIM : 2111033032

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/~~tidak menyelesaikan*~~ kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : UMKM Ralalii *Food*

Tanggal Kerja Praktik : 18 Maret-18 April 2024

Dengan hasil MEMUASKAN/~~BAIK/KURANG BAIK~~*

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti untuk digunakan dalam administrasi pelaksanaan kerja praktik.

Mengetahui,

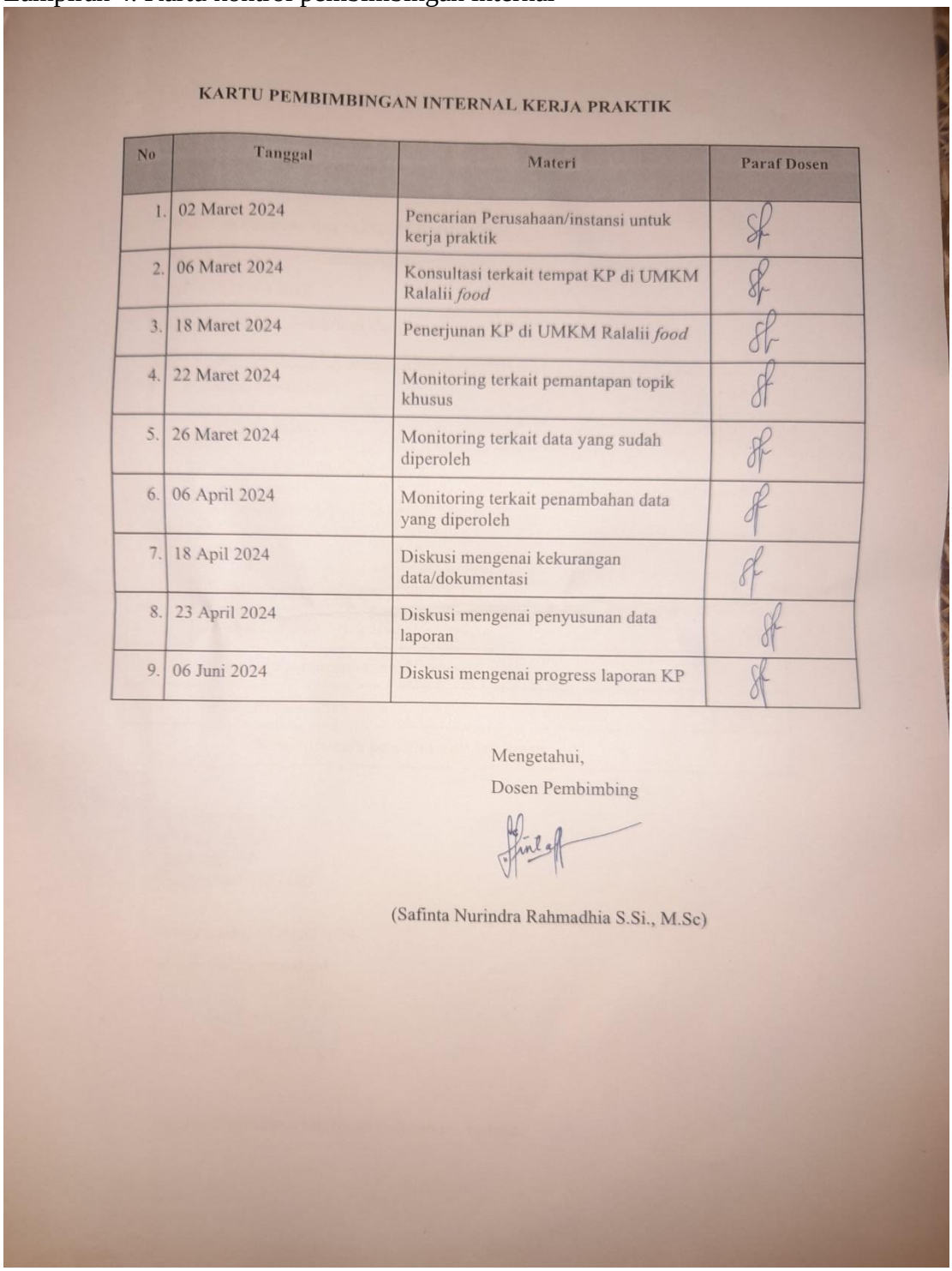
(F Ika Krisna)

Pembimbing Lapangan,

(F Ika Krisna)

Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik

Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal



KARTU PEMBIMBINGAN INTERNAL KERJA PRAKTIK

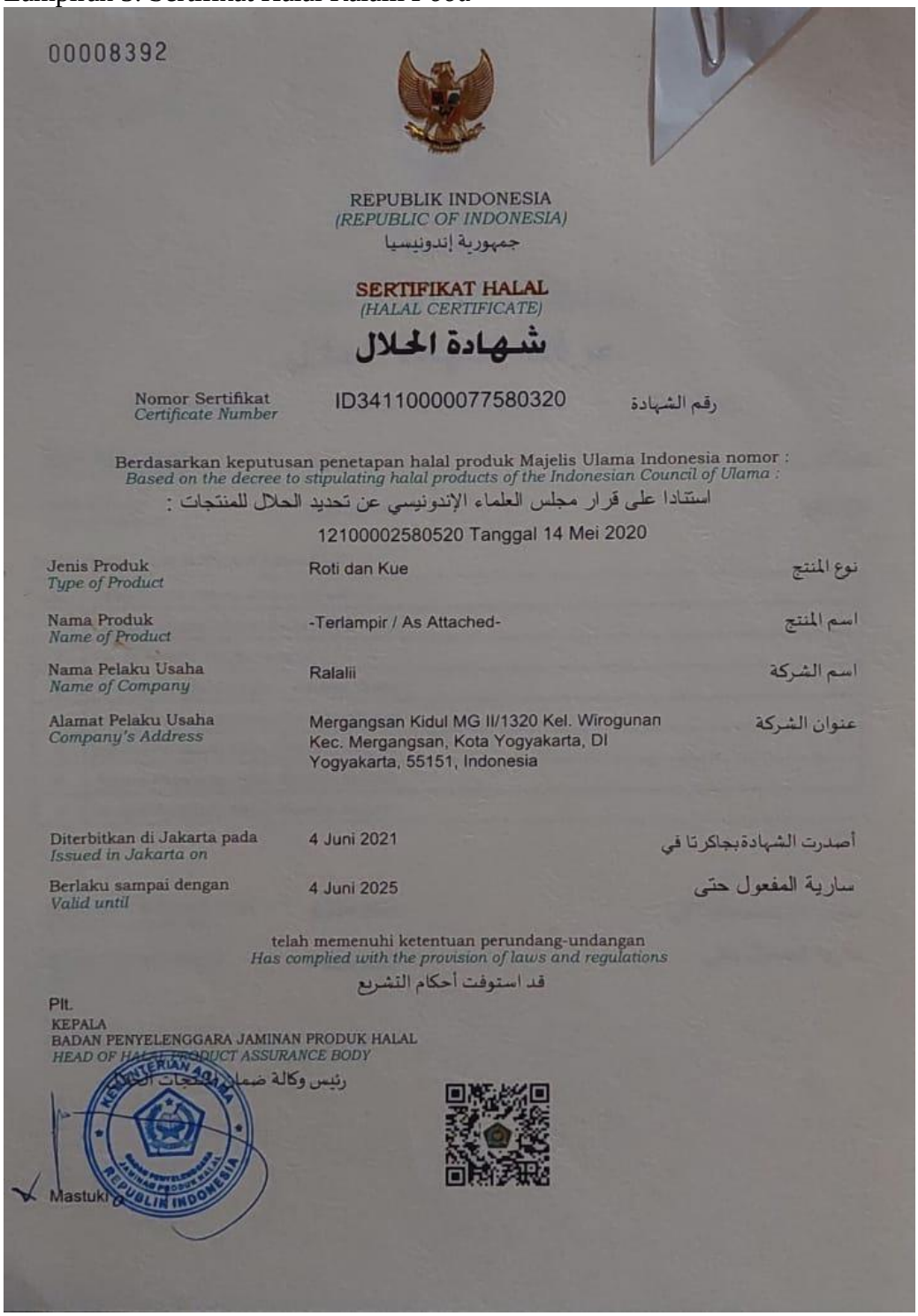
No	Tanggal	Materi	Paraf Dosen
1.	02 Maret 2024	Pencarian Perusahaan/instansi untuk kerja praktik	
2.	06 Maret 2024	Konsultasi terkait tempat KP di UMKM Ralalii *food*	
3.	18 Maret 2024	Penerjunan KP di UMKM Ralalii *food*	
4.	22 Maret 2024	Monitoring terkait pemantapan topik khusus	
5.	26 Maret 2024	Monitoring terkait data yang sudah diperoleh	
6.	06 April 2024	Monitoring terkait penambahan data yang diperoleh	
7.	18 Apil 2024	Diskusi mengenai kekurangan data/dokumentasi	
8.	23 April 2024	Diskusi mengenai penyusunan data laporan	
9.	06 Juni 2024	Diskusi mengenai progress laporan KP	

Mengetahui,
Dosen Pembimbing

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

Lampiran 4 Kartu Kontrol Pembimbing Internal

Lampiran 5. Sertifikat Halal Ralalii *Food*



00008392

REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat / *Certificate Number*: ID34110000077580320 — رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan penetapan halal produk Majelis Ulama Indonesia nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of the Indonesian Council of Ulama :
استنادا على قرار مجلس العلماء الإندونيسي عن تحديد الحلال للمنتجات :

12100002580520 Tanggal 14 Mei 2020

Jenis Produk / *Type of Product*	Roti dan Kue	نوع المنتج
Nama Produk / *Name of Product*	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha / *Name of Company*	Ralalii	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha / *Company's Address*	Mergangsan Kidul MG II/1320 Kel. Wirogunan Kec. Mergangsan, Kota Yogyakarta, DI Yogyakarta, 55151, Indonesia	عنوان الشركة
Diterbitkan di Jakarta pada / *Issued in Jakarta on*	4 Juni 2021	أصدرت الشهادة بجاكرتا في
Berlaku sampai dengan / *Valid until*	4 Juni 2025	سارية المفعول حتى

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

Plt.
KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال

Mastuki

Lampiran 5 Sertifikat Halal Ralalii *Food*

Lampiran 6. Dokumentasi Cacat Produk Almond *Bite Choco*

Lampiran 6 Dokumentasi Cacat Produk *Almond Bite Choco*