

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS KUALITAS BUAH SEMANGKA TERHADAP STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DI PT AEROFOOD INDONESIA CENGKARENG



Disusun oleh:

Ifha Nur Septiani

2100033062

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

2024

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KUALITAS BUAH SEMANGKA TERHADAP
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DI PT
AEROFOOD INDONESIA CENGKARENG

Dipersembahkan dan disusun oleh

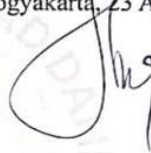
Ifha Nur Septiani (2100033062)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 13 Agustus 2024

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Yogyakarta, 23 Agustus 2024



Ir. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D
NIPM. 198103272016060111250402

Dosen Penguji

Yogyakarta, 20 Agustus 2024



Dr. Nurul Hidayah, S.Si.
NIPM. 199305272021090111415359

Mengetahui,

Kepala Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, STP., M.Sc.
NIPM. 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan keaslian ini, saya :

Nama : Ifha Nur Septiani

NIM 2100033062

Program Studi : Teknologi Pangan

Pernyataan bahwa laporan kerja praktik Analisis Kualitas Buah Semangka Terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) di PT Aerofood Indonesia Cengkareng, yang saya buat merupakan hasil saya sendiri berdasarkan informasi dan data yang saya dapatkan selama kerja praktik di PT. Aerofood ACS Indonesia pada tanggal 19 Februari – 26 April 2024. Demikian pernyataan ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ifha Nur Septiani

2100033062

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Kerja Praktik (KP) yang berjudul “**Analisis Kualitas Buah Semangka Terhadap Standar Operasional Prosedur (SOP) di PT Aerofood Indonesia Cengkareng**” dengan baik. Laporan ini disusun untuk diajukan kepada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan sebagai syarat telah terlaksananya kegiatan Kerja Praktik (KP). Pada penyusunan laporan ini, banyak pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan Kerja Praktik (KP) ini. Terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
2. Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku koordinator kerja praktik.
3. Ir. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku dosen pembimbing kerja praktik.
4. Nur Khasanah selaku Manager QA yang telah membimbing dan memberi arahan selama pelaksanaan kerja Pratik.
5. Tim QHSE yang telah membantu dan membagi ilmunya kepada penulis selama pelaksanaan kerja praktik.
6. Kedua orang tua dan segenap keluarga yang telah memberi dukungan dan doa atas kemudahan penulis dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.
7. Teman-teman yang telah memberi motivasi dan dukungan untuk penulis dalam menyelesaikan laporan kerja praktik

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun kepada penulis demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga pelaksanaan kerja praktik ini bisa memberikan manfaat bagi penulis dan semua pihak yang bersangkutan.

Yogyakarta, 13 Agustus 2024

Ifha Nur Septiani

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
ABSTRAK.....	ix
BAB I.....	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	3
1.1.3 Struktur Organisasi	4
1.1.4 Denah Perusahaan.....	8
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	9
1.2.1.2 Produk Antara	10
1.2.1.3 Produk Akhir.....	10
1.2.2 Proses Produksi: Diagram Alir Beserta Neraca Bahan.....	11
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	13
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	18
2.4.1 Waktu dan Tempat.....	21
2.4.2 Metode Pengumpulan Data.....	21
2.5.2 Diagram pareto	25
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	34

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Data <i>Defect</i> Buah Semangka.....	24
Tabel 2. 2 Persentase Jenis <i>Defect</i> Buah Semangka	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Perusahaan PT Aerofood Indonesia	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT. Aerofood Indonesia	5
Gambar 1. 3 Denah PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng Lantai 1.....	8
Gambar 1. 4 Denah PT Aerofood Indonesia Unit Cengkareng Lantai 2.....	9
Gambar 1. 5 Produk <i>Appetizer</i> Buah Potong	11
Gambar 1. 6 Diagram Alir Proses Produksi PT Aerofood Indonesia.....	12
Gambar 1. 7 <i>Thermometer gun</i>	13
Gambar 1. 8 Keranjang.....	14
Gambar 1. 9 Timbangan	14
Gambar 1. 10 <i>Hand pallet</i>	15
Gambar 1. 11 <i>Pallet</i>	15
Gambar 1. 12 <i>Refractometer</i>	16
Gambar 1. 13 <i>Juicer</i>	16
Gambar 1. 14 Pisau	16
Gambar 1. 15 Troli	17
Gambar 1. 16 <i>Hi-lift truck</i>	17
Gambar 2. 1 Grafik <i>P-Chart Defect</i> Buah Semangka	25
Gambar 2. 2 Warna Buah Semangka A= Memenuhi dan B= Tidak Memenuhi Standar Perusahaan.....	26
Gambar 2. 3 Kemanisan Buah Semangka Memenuhi dan Tidak Memenuhi Standar Perusahaan.....	26
Gambar 2. 4 Diagram Pareto Jenis <i>Defect</i> Buah Semangka	27
Gambar 2. 6 Diagram <i>Fishbone Defect</i> Buah Semangka.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	34
Lampiran 1. 2 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	35
Lampiran 1. 3 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	36
Lampiran 1. 4 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik.....	37
Lampiran 1. 5 <i>Form</i> Penilaian Pembimbing Lapangan.....	38
Lampiran 1. 6 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	39
Lampiran 1. 7 Sertifikat Kerja Praktik	40

ABSTRAK

ANALISIS KUALITAS BUAH SEMANGKA TERHADAP STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DI PT AEROFOOD INDONESIA CENGKARENG

Ifha Nur Septiani

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri

Universitas Ahmad Dahlan

PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng merupakan perusahaan penyedia *inflight catering* kualitas premium yang inovatif. Proses pemilihan buah semangka dibagian *receiving* (penerimaan) PT Aerofood Indonesia unit Cengkareng melakukan seleksi yang dilakukan oleh *Quality Control*. Bahan baku makanan diperiksa secara acak dengan memperhatikan ciri-ciri fisiknya, seperti warna, ukuran, bentuk, aroma, kesegaran dan lain-lain. Salah satu bahan baku makanan yang diperiksa kualitasnya adalah buah semangka. Tujuan dari kerja praktik yang dilakukan yakni analisis kualitas buah semangka terhadap standar perusahaan. Metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi langsung di lapangan. *Seven tools* yang digunakan yaitu analisis *control chart*, diagram pareto dan diagram *fishbone*. Hasil yang diperoleh setelah melakukan analisis menggunakan *P-Chart* jumlah *defect* masih dalam batas kendali. Berdasarkan diagram pareto persentase jenis *defect* adalah warna 54% dan kemanisan 34%. Berdasarkan faktor penyebab *defect* pada kualitas buah semangka diantaranya faktor manusia, faktor metode, faktor material dan faktor lingkungan.

Kata kunci: *control chart*, pareto, *fishbone*, jenis *defect*