

PENGAWASAN MUTU ANALISA *SENSORY*
PADA PRODUKSI BUMBU MAKANAN (*SEASONING*)

DI PT. CULINAROMA INTERNASIONAL

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh :

Nama : RIZKY ANDRIANSYAH

Nim : 41615310027

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MERCU BUANA

2018

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul “**PENGAWASAN MUTU ANALISA SENSORY PADA PRODUKSI BUMBU MAKANAN (SEASONING) DI PT CULINAROMA INTERNASIONAL**”. Penyusunan laporan kerja praktik ini adalah salah satu syarat untuk menyelesaikan strata 1

Penulis menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih terdapat banyak kekurangan yang dikarenakan kurangnya pengalaman dan pengetahuan penulis. Namun penulis mengharapkan agar skripsi ini dapat memberikan masukan dan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

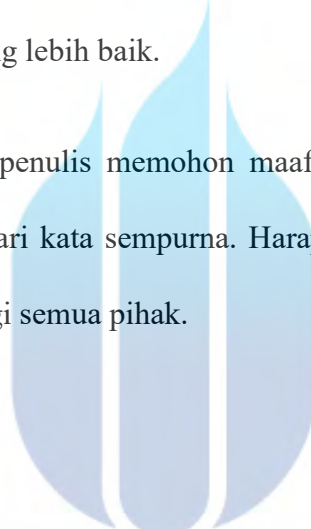
Dalam penulisan laporan ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, baik dalam pengumpulan data, penyajian isi, maupun teknik penulisan. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak dengan segala kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih atas segala bantuan, bimbingan dan dukungan yang telah di berikan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Ibu Novera Elisa ST,MT. selaku Dosen Pembimbing yang sudah memberikan arahan serta ilmu dalam penyusunan laporan kerja praktik.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya, kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini terutama kepada

1. Ibu Dr.Ir. Zulfa Fitri Ikatrinasari,MT, sebagai Ketua Program Study Teknik Industri Universitas Mercubuana.
2. Ibu Novera Elisa ST,MT, selaku dosen pembimbing yang telah bersedia memberikan bimbingan materi dan penyusunan laporan kerja praktek
3. Ibu Bethriza Hanum,ST,MT sebagai dosen koordinator Kerja Praktek
4. Bapak Bahrul Ilman Shaleh selaku Supervisor yang telah mengizinkan untuk melaksanakan kerja praktik di PT Culinaroma Internasional
5. Kepada Orang Tua dan Keluarga Besar yang telah memberikan doa, dukungan moral mau pun material, dan semangat yang tiada henti-hentinya kepada saya sehingga saya terus semangat berjuang agar menjadi generasi penerus bangsa yang lebih baik agar kelak berguna bagi nusa, bangsa dan agama.
6. Sahabat Putri Lestari , Sweeschter Denty RHL,Muhammad Rafi Fadilah,Rangga Bagus,Surya Dimas,Dedi Apriyadi,dan Teman-teman Somplak Adventure yang saya tidak sebutkansatu per satu . Terimakasih sudah memberikan semangat, motivasi, doa serta memberikan banyak pengalaman berharga, semangat selalu semoga kita sukses bersama dan kita selalu dalam lindungan Allah SWT.

7. Teman dan Sahabat Teknik Industri S1 seluruh angkatan yang saya kenal dari angkatan 2015, terimakasih telah memberikan satu pengalaman berharga selama saya mengampu pendidikan di Universitas Mercubuana.
8. Kepada Lisa Anantia yang telah membantu saya selama pembuatan laporan kerja praktik ini
9. Kepada semua sahabat-sahabat saya yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu. Terimakasih atas dukungan kalian selama ini yang terus mendorong saya menjadi pribadi yang lebih baik.

Akhir kata penulis memohon maaf apabila banyak kekurangan dan proposal ini jauh dari kata sempurna. Harapan penulis semoga penelitian ini bisa bermanfaat bagi semua pihak.



UNIVERSITAS Jakarta, Desember 2018
MERCU BUANA
Rizky Andriansyah

Lampiran 8. Format Form Penilaian Pembimbing Lapangan Kerja Praktek

 FORMAT PENILAIAN KERJA PRAKTEK PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI UNIVERSITAS MERCU BUANA		
NAMA	NIM	Periode Kerja Praktek
Ricky Andrian Syah	41615310027	Sept. 2018 - Nov. 2018
JUDUL PRAKTEK KERJA LAPANGAN	Pengawasan mutu Analisa Sensori di PT Culinorma Indonesia Pada Produksi Bumbumakanan (Seasoning)	
PEMBIMBING	Ian Reza A, SSI.	
NO.	KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI
1.	PENAMPILAN & SIKAP	90
2.	KEDISIPLINAN & KEHADIRAN	90
3.	KINERJA KERJA PRAKTEK	90
NILAI TOTAL/NILAI RATA-RATA		90

RENTANG PENILAIAN:
 $85 \leq A \leq 100$; $70 \leq B < 85$;
 $56 \leq C < 70$; $0 \leq D < 56$

Cileungsi, 23/11/18
 KOTA, ... 2018...
 PEMBIMBING LAPANGAN
 (..... Ian Reza A)

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

culinaroma

NO : N0 233/HRD/KET/X/2018

Lampiran : -

Perihal : Surat Pemberitahuan Kerja Praktik

Berdasarkan Surat saudara dengan no. 14-4-4/254/I-KP/V/2018 dengan ini kami sampaikan untuk nama di bawah ini

Nama : Rizky Andriansyah

NIM : 41615310027

Program Studi : Teknik Industri

Bahwa telah melaksanakan Kuliah Kerja Praktik Di PT. Culinaroma Internasional
terhitung mulai tanggal 24 September 2018- 24 November 2018

Demikian surat keterangan ini di buat untuk di ketahui dan di pergunakan sebagaimana mestinya

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

Cileungsi, 23 Oktober 2018



(Bahrul Iman Shaleh, SSI)
Supervisor

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGAWASAN MUTU ANALISA *SENSORY* PADA
PRODUKSI BUMBU MAKANAN (*SEASONING*) DI PT.
CULINAROMA INTERNASIONAL**



Disusun Oleh :

Nama : Rizky Andriansyah
NIM : 41615310027
Program Studi : Teknik Industri

Mengetahui,
Dosen Pembimbing,


(Novera Elisa Triana, S.T, M.T.)
Sekretaris Program Studi / Koordinator Kerja Praktek


(Bethriza Hanum, S.T, M.T.)

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Rizky Andriansyah

NIM : 41615310027

Jurusan : Teknik Industri

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Laporan Kerja Praktek : PENGAWASAN MUTU ANALISA *SENSORY* PADA
PRODUKSI BUMBU MAKANAN (*SEASONING*) DI PT. CULINAROMA
INTERNASIONAL

Dengan ini Menyatakan bahwa tulisan ini adalah hasil Penulisan Laporan
Kerja Praktek yang telah saya buat ini merupakan hasil karya saya sendiri dan dapat
di publikasikan sepenuhnya oleh Universitas Mercu Buana. Segala kutipan dalam
bentuk apapun telah mengikuti kaidah dan etika yang berlaku. Mengenai isi dan
tulisan adalah merupakan tanggung jawab penulis, bukan Universitas Mercu Buana.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan dengan penuh kesadaran.

Bekasi, Desember 2018

METERAI
TEMPEL
704F2AFF442436659
6000
ENAM RIBURUPIAH
(Rizky Andriansyah)

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Dan Waktu Pelaksanaan.....	2
1.2.1 Tujuan umum dari Kerja Praktik	2
1.3 Metode Pelaksanaan.....	3
1.4 Jadwal Pelaksanaan	
1.5 Lokasi Perusahaan	4

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Gambaran Umum Perusahaan	6
2.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	6
2.1.2 Visi dan Misi	7
2.1.3 Jenis dan Spesifikasi Produk Unit Savory	8
2.1.4 Struktur organisasi perusahaan	9

BAB III TINJAUAN PUSTAKA

3.1 Pengawasan Mutu.....	11
3.2 <i>Seasoning</i>	13
3.3 Kadar Garam	14
3.4 Pengujian Kadar Air.....	15
3.5 Pengukuran Partikel	16
3.6 Pengujian Organoleptik.....	17

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Data dan Hasil <i>Seasoning</i>	18
4.1.1 Kadar Air (<i>Moisture Content</i>) Dalam <i>Seasoning</i>	21
4.1.2 Kadar Garam (<i>Salt Content</i>) Dalam <i>Seasoning</i>	22
4.1.3 <i>Particle Size</i> Dalam <i>Seasoning</i>	23
4.1.4 Uji Organoleptik Dalam <i>Seasoning</i>	24
4.2. Pengendalian Mutu Produk dan hasil Selama Proses Produksi	25
4.2.1 Kadar Air	29
4.2.2 Kadar garam	30
4.2.3 Organoleptik	31
4.3 Pengendalian mutu Produk akhir	32
4.3.1 Kadar garam	33
4.3.2 Organoleptik	34
4.3.3 Pengukuran Partikel	34

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38





UNIVERSITAS
MERCU BUANA



UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR GAMBAR

2.1 Struktur Organisasi PT. Culinaroma Internasional	9
4.1 Alat <i>Moisture Analyzer</i> yang digunakan di PT. Indesso Culinaroma Internasional	22
4.2 Alat <i>Salt Analyzer</i> yang digunakan di PT. Indesso Culinaroma Internasional	23
4.3 Alat <i>Test Sieve</i> yang digunakan di PT. Indesso Culinaroma Internasional	24
4.4 Sampel <i>Seaweed</i> dalam bentuk bubuk	26
4.5 Sampel <i>Seaweed</i> dalam bentuk larutan	26
4.6 Sampel <i>Oritasty</i> dalam bentuk bubuk	27



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Gant Chart Kerja Praktik	4
Tabel 2. Standar Mutu Bubuk Rempah-Rempah	20
Tabel 3. Hasil pengujian fisik dan kimia sampel <i>Seaweed</i> produk dalam proses	27
Tabel 4. Hasil pengujian fisik dan kimia sampel <i>Oritasty</i> produk dalam proses	28
Tabel 5. Hasil pengujian fisik dan kimia sampel <i>Seaweed</i> produk akhir proses	32
Tabel 6. Hasil pengujian fisik dan kimia sampel <i>Oritasty</i> produk akhir	32

U N I V E R S I T A S
M E R C U B U A N A