

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK PT TORABIKA EKA SEMESTA

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh Gelar
Ahli Madya Sains (A.Md.Si) dalam Bidang Analisis Kimia Diploma III
Politeknik ATI Padang*



OLEH :

SURYA YUFANDA
BP : 2120081

PROGRAM STUDI: ANALISIS KIMIA

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATIPADANG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP
PENENTUAN MOISTURE CONTENT
TERHADAP KUALITAS CEREAL ENERGEN

Tangerang, Mei 2024

Di setuju oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,



(Risma Sari, M.Si)
NIP. 197903082001122003

Pembimbing Lapangan,



(Ghaffar zharfan)

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua,



(Elda Pelita, S.Pd, M.Si)
NIP. 197211152001122001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Kuliah Kerja Praktik (KKP) sekaligus menyusun laporan akhir KKP. Laporan ini disusun berdasarkan data-data yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Praktik (KKP) dari tanggal 11 September 2023 s/d 3 Mei 2024 di PT. Torabika Eka Semesta. Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan, dan bimbingan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr.Isra Mouludi,M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Elda Pelita, M.Si selaku Ketua program studi Analisis Kimia.
3. Ibu Dwimaryam Suciati,S.Pd,M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik di Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Risma Sari M.Si selaku Dosen pembimbing Kuliah Kerja Praktik (KKP).
5. Ibu Sinta Pratiwi, selaku Dept HeadPT. Torabika Eka Semesta Div.Health Food.
6. Bapak Handoko selaku Section Head PT. Torabika Eka Semesta Div.Health Food
7. Seluruh karyawan PT. Torabika Eka Semesta Div.Health Food yang telah membantu dalam penulisan laporan KKP.
8. Kepada orang tua yang selalu memberikan dukungan, perhatian dan do'a yang terbaik untuk putranya dalam menempuh pendidikan.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu

sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan KKP ini.

Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah Subhanallahuwata'ala.

Tangerang, 04 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Masalah.....	2
1.3 Tujuan KKP	2
1.4 Manfaat KKP	3
1.4.1 Bagi Perusahaan	3
1.4.2 Bagi Perguruan Tinggi	4
1.4.3 Bagi perusahaan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengenalan Perusahaan.....	5
2.2 Teknik Sampling	7
2.2.1 Konsep Dasar Sampel	7
2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel	8
2.3 Analisa Bahan Baku dan Produk	11
2.4 Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	16
2.4.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Secara Umum	16
2.4.2 potensi Bahaya.....	19
2.4.3 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K)	20
2.4.4 Pemadam Kebakaran	20

2.4.5 Alat Pelindung Diri.....	22
2.4.6 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Laboratorium	24
2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance.....	25
2.6 IPAL dan Analisis Mutu Limbah.....	26
2.7 Manajemen Mutu Laboratorium	27
2.7.1 Penerapan Dokumentasi Sistem Manajemen Mutu	27
2.7.2 ISO 17025	28
2.7.3 Struktur Organisasi dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia di Laboratorium.....	29
2.8 Validasi Metoda Uji.....	30
2.8.1 Validasi dan Verifikasi Metode	30
BAB III PELAKSANAAN KKP	32
3.1 Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Praktik	32
3.2 Uraian Kegiatan Kuliah Kerja Praktik	32
3.2.1 Pengenalan Perusahaan	32
3.2.2 Teknik Sampling	35
3.2.3 Analisa Bahan Baku Dan Produk	39
3.2.4 Penerapan K3.....	46
3.2.5 Penerapan QC Dan QA	48
3.2.6 Manajemen Mutu Laboratorium.....	50
BAB IV TUGAS KHUSUS	53
4.1 Latar Belakang.....	53
4.2 Batasan masalah	57
4.3 Tujuan Tugas Khusus	57
4.4 Tinjauan Pustaka	57

4.4.1 Energen	57
4.4.2 Cereal	58
4.4.3 Kadar air.....	60
4.5 Metode penelitian.....	64
4.5.1 Waktu dan Tempat	64
4.5.2 Pengambilan sampel.....	64
4.5.3 Alat dan Bahan	64
4.5.4 Cara Kerja	64
4.6 Hasil dan Pembahasan	64
4.6.1 Hasil	64
4.6.2 Pembahasan	65
4.7 Penutupan	66
4.6.3 Kesimpulan	66
4.6.4 Saran.....	66
BAB V PENUTUP.....	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	70

DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Gambar 3. 1 Struktur organisasi bagian Departement QA/QC.....	70
Gambar 4. 1 Alat Moisture Analyzer	63

DAFTAR TABEL

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Tabel 3. 1 GMP Karyawan Setiap Zona.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Lampiran 1. Struktur organisasi bagian Departement QA/QC	70