

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
PT TORABIKA EKA SEMESTA GROUND 2**

*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 : KARTIKA WIDIYA NINGRUM
BP: 2120039**

PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA

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

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**“ANALISIS PENGARUH KEBOCORAN KEMASAN KOPI INSTAN
TERHADAP KADAR AIR, pH, DAN ORGANOLEPTIK”**

Tangerang, 03 Mei 2024

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing Institusi,



(Risma Sari, M.Si)
NIP. 197903082001122003

Pembimbing Lapangan,



(Nurika Setya Dewi)

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua,



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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyusun laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP) berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 11 September 2023 sampai 03 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, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia di Politeknik ATI Padang.
3. Ibu Risma Sari, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik dalam menyusun laporan KKP ini.
4. Ibu Valentine Surono, selaku *Section Head of Production Packing*, sekaligus *Site Supervisor* di PT Torabika Eka Semesta *Ground 2*.
5. Ibu Nurika Setya Dewi selaku Pembimbing Lapangan yang telah membantu dan memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan Kuliah Kerja Praktik.
6. Bapak Dori dan Bapak Supardi, selaku *Section Head* dan *Unit Head of Production Packing Line 3* di PT Torabika Eka Semesta *Ground 2*.
7. Ketua Regu, Admin, dan karyawan - karyawan di PT Torabika Eka Semesta yang telah membantu kelancaran penulis dalam melakukan Kuliah Kerja praktik.
8. Semua karyawan dan pegawai di Politeknik ATI Padang.
9. Orang tua yang telah memberikan doa serta dukungan moril maupun materil agar penulis dapat menyelesaikan laporan KKP ini dengan sebaik mungkin.
10. Teman – teman serta pihak – pihak yang turut membantu dan memberi peran penting dalam pembuatan laporan ini yang tentunya tidak dapat penulis sebutkan satu persatu pada kesempatan kali ini.

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 Kuliah Kerja Praktik ini. Akhir kata penulis berdoa'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Tangerang. 28 April 2024

Kartika Widiya Ningrum

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	2
1.3 Tujuan KKP.....	3
1.4 Manfaat KKP.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengenalan Perusahaan	5
2.1.1 Sejarah Perusahaan	6
2.1.2 Visi dan Misi.....	6
2.1.3 Produk dan Bahan Baku	7
2.1.4 Struktur Organisasi	8
2.1.5 <i>Supplier</i> dan <i>Customer</i>	9
2.2 Teknik Sampling	10
2.2.1 Konsep Dasar Sampel Padat, Cair dan Gas	10
2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel	12
2.3 Analisis bahan baku dan produk	15
2.3.1 Jenis Metode Analisis	15
2.3.2 Prosedur Analisis Bahan Baku dan Produk	16
2.4 Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja).....	17
2.4.1 Potensi Bahaya.....	17
2.4.2 Alat Pelindung Diri yang Sesuai.....	19
2.5 Penerapan QC (<i>Quality Control</i>) dan QA (<i>Quality Assurance</i>).....	21
2.5.1 Perbedaan QC dan QA.....	22
2.5.2 Persyaratan ISO 17025:2017	23
2.5.3 Konsep Jaminan Mutu dan Pengendalian Mutu	24
2.5.4 Penerapan Kartu kendali.....	25

2.5.5 Uji Banding Antar Lab dan Uji Profisiensi	25
2.6 IPAL dan Analisis Mutu Limbah	26
2.6.1 Sumber-Sumber Limbah.....	26
2.6.2 Metode Penanganan Limbah	27
2.6.3 Karakteristik Limbah	29
2.6.4 Parameter Uji Mutu Limbah	32
2.7 Sistem Manajemen Mutu laboratorium	34
2.7.1 Penerapan Dokumentasi Sistem Manajemen Mutu	35
2.7.2 Fasilitas dan Kondisi Lingkungan Laboratorium Sesuai Persyaratan ..	37
2.7.3 Struktur Organisasi dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia di Laboratorium	38
2.8 Validasi Metode Uji	40
2.8.1 Perbedaan Validasi dan Verifikasi Metode	40
2.8.2 Tujuan Validasi dan Verifikasi Metode.....	41
2.8.3 Konsep Validasi dan Verifikasi Metode.....	42
2.8.4 Konsep Estimasi Ketidakpastian Pengujian	45
2.8.5 Tahapan Penentuan Ketidakpastian Pengujian	45
BAB III PELAKSANAAN KKP	48
3.1 Waktu dan Tempat	48
3.2 Uraian Kegiatan.....	48
3.2.1 Pengenalan Perusahaan.....	48
3.2.2 Teknik Sampling.....	55
3.2.3 Analisis Bahan Baku dan Produk	58
3.2.4 Penerapan K3.....	62
3.2.5 Penerapan <i>Quality Control</i> dan <i>Quality Assurance</i>	64
3.2.6 Manajemen Mutu Laboratorium.....	65
3.2.7 Validasi Metode Uji.....	66
BAB IV TUGAS KHUSUS.....	68
4.1 Latar belakang	68
4.2 Batasan Masalah.....	70

4.3 Tujuan penelitian	70
4.4 Tinjauan Pustaka	71
4.4.1 Kopi Instan.....	71
4.4.2 <i>Moisture Analyzer</i> dan pH Meter.....	72
4.4.3 Kadar Air, pH, dan Organoleptik.....	74
4.5 Metodologi Penelitian	77
4.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	77
4.5.2 Preparasi Sampel.....	78
4.5.3 Prosedur Kerja	78
4.6 Hasil dan Pembahasan	79
4.6.1 Hasil Penelitian	79
4.6.2 Pembahasan	80
4.7 Penutup	82
4.7.1 Kesimpulan.....	82
4.7.2 Saran	83
BAB V PENUTUP.....	84
5.1 Kesimpulan.....	84
5.2 Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	Logo Perusahaan PT Torabika Eka Semesta	51
Gambar 3. 2	Struktur Organisasi PT Torabika Eka Semesta Bagian <i>Ground 2..</i>	55

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil Uji Kadar Air dengan MA (<i>Moisture Analyzer</i>) Sampel Kopi Instan Kemasan Tidak Bocor dan Kemasan Bocor	79
Tabel 4.2 Hasil Uji pH dengan pH Meter Sampel Kopi Instan Kemasan Tidak Bocor dan Kemasan Bocor	80
Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Sampel Kopi Instan Kemasan Tidak Bocor dan Kemasan Bocor	80