

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
DI 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:

SYAMSIYATUL HIDAYATI
BP: 2120082

PROGRAM STUDI: ANALISIS KIMIA

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG**

2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**PENENTUAN VISKOSITAS TERHADAP ADONAN SEREAL ENERGEN
DI PT TORABIKA EKA SEMESTA DIVISI HEALTH FOOD**

Tangerang, 3 Mei 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

Pembimbing lapangan,



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

Ghaffar Zafran

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 Divisi *Health Food*.

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 sekaligus dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan nasehat dalam menyelesaikan laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP).
3. Ibu Dwimaryam Suciati, S.Pd., M.Sc selaku Dosen Penasehat Akademik di Politeknik ATI Padang.
4. Bapak Sofyan, selaku Senior Factory Manager PT Torabika Eka Semesta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Praktik (KKP).
5. Ibu Sinta Pratiwi, selaku Department Head PT Torabika Eka Semesta Divisi *Health Food*.
6. Bapak Handoko selaku Section Head PT Torabika Eka Semesta Divisi *Health Food*.
7. Bapak Ghaffar Zafran dan Ibu Yeni Prahastuti selaku atasan saya langsung sekaligus pembimbing lapangan di Field shift C PT Torabika Eka Semesta Divisi *Health Food*.
8. Seluruh karyawan PT Torabika Eka Semesta Divisi *Health Food* yang telah membantu dalam penulisan laporan KKP. Terkhusus untuk karyawan QC shift C yang telah membantu saya selama 8 bulan ini untuk melaksanakan Kuliah Kerja Praktek ini sehingga saya tidak hanya dapat ilmu saja melainkan pelajaran hidup yang sangat luar biasa.

9. Seluruh dosen dan staff karyawan Politeknik ATI Padang, yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama menempuh pendidikan.
10. Seluruh analis dan staff karyawan PT Torabika Eka Semesta Divisi *Health Food* yang telah membantu dan mendidik selama melaksanakan KKP di PT Torabika Eka Semesta *Health Food*.
11. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang paling dicintai dan disayangi yang selalu memberikan dukungan, perhatian dan do'a yang terbaik untuk penulis dalam menempuh pendidikan.
12. Seluruh pihak yang telah membantu memberikan saran dan masukan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu namanya.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, sangat diharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca yang berguna untuk memperbaiki laporan ini. Akhir kata penulis berharap laporan ini berguna bagi Penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya, serta dapat menambah pengetahuan untuk kemajuan ilmu pengetahuan dimasa yang akan datang.

Tangerang, 30 April 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	3
1.3 Tujuan Pelaksanaan Kuliah Kerja Praktik.....	3
1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktik.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengenalan Perusahaan.....	5
2.1.1 Definisi Perusahaan	5
2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	5
2.1.3 Struktur Organisasi	6
2.1.4 Supplier dan <i>Costumer</i>	7
2.2 Teknik <i>Sampling</i>	7
2.2.1 Konsep Dasar Sampel.....	7
2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel	9
2.3 Analisis Bahan Baku dan Produk	10
2.4 Penerapan Keselamatan dan kesehatan Kerja (K3)	12
2.4.1 Potensi Bahaya	13
2.4.2 Penggunaan Alat Pelindung Diri	14
2.5 Penerapan <i>Quality Assurance</i> dan <i>Quality Control</i>	16
2.5.1 Mengetahui perbedaan <i>Quality Assurance</i> dan <i>Quality Control</i>	16
2.5.2 Konsep Jaminan Mutu dan Pengendalian Mutu	18
2.5.3 Penerapan Bagan Kendali.....	19
2.5.4 Uji Banding antar Laboratorium dan Uji Profesi	20
2.6 Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) dan Analisis Mutu Limbah	20
2.6.1 Proses Pengolahan IPAL	21
2.6.2 Analisis Mutu Air Limbah.....	23

2.7 Sistem Manajemen Mutu Laboratorium	25
2.8 Validasi Metode Uji.....	26
2.8.1 Perbedaan Validasi dan Verifikasi Metode Uji	26
2.8.2 Konsep Validasi dan Verifikasi Metode.....	28
2.8.3 Konsep Ketidakpastian Pengujian	30
BAB III PELAKSANAAN KKP	32
3.1 Waktu dan Pelaksanaan KKP	32
3.2 Uraian Kegiatan	32
3.2.1 Pengenalan Perusahaan.....	32
3.2.2 Teknik <i>Sampling</i>	35
3.2.3 Analisis Bahan Baku dan Produk	39
3.2.4 Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).....	42
3.2.5 Penerapan <i>Quality Control</i> dan <i>Quality Assurance</i>	44
3.2.6 Manajemen Mutu Laboratorium.....	46
BAB IV TUGAS KHUSUS.....	49
4.1 Latar Belakang.....	49
4.2 Batasan Masalah	52
4.3 Tujuan Tugas Khusus	52
4.4 Tinjauan Pustaka.....	52
4.4.1 Energen.....	52
4.4.2 Sereal	53
4.4.3 Adonan Sereal.....	56
4.4.4 Viskositas, pH dan Suhu.....	58
4.5 Metode Penelitian	61
4.5.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	61
4.5.2 Pengambilan sampel	61
4.5.3 Prosedur Kerja	61
4.6 Hasil dan Pembahasan	62
4.6.1 Hasil.....	62
4.6.2 Pembahasan	63
4.7 Penutup	64
4.7.1 Kesimpulan.....	64
4.7.2 Saran	64
BAB V PENUTUP.....	65

5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Gambar 3. 1 Logo Perusahaan.....	33
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi bagian Departemen QA/QC	34
Gambar 4. 1 Alat Viskositas.....	59

DAFTAR TABEL

<u>Nomor</u>	<u>Halaman</u>
Tabel 2. 1 Perbedaan Quality Assurance dan Quality Control.....	18
Tabel 3. 1 GMP Karyawan Setiap Zona.....	47
Tabel 4. 1 Hasil Pengukuran sampel adonan sereal	62

DAFTAR LAMPIRAN

	<u>Halaman</u>
Lampiran 1. Adonan Sereal.....	69
Lampiran 2. Standar Perusahaan	70
Lampiran 3. Flow Proses	71