

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 : HANIN SALSABILLA
BP : 2120092**

PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA

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

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**“ANALISA KADAR AIR PADA PRODUK CREAMER
DI PT TORABIKA EKA SEMESTA”**

Padang, 2024

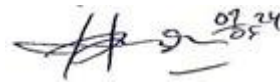
Disetujui Oleh :

Pembimbing Institusi,



(Selfa Dewati Samah, M.Si)
NIP.198512172014022001

Pembimbing Perusahaan,



(Hardyanti Hesti)

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua



(Elda Pelita, M.Si)
NIP.197211152001122001

Senior Factory Manager



(Sofyan)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan KKP berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak. Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan, bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Elda Pelita, M.Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia.
3. Bapak Syafrinal, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik di Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Selfa Dewati Samah, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Praktik (KKP) di Politeknik ATI Padang.
5. Kedua Orang Tua saya, Almh. Ibu Narsi, seorang ibu yang sangat luar biasa yang sudah terlebih dahulu dipanggil oleh yang kuasa sebelum melihat penulis menggunakan toga yang beliau impikan, dan Bapak Supriyono. Alhamdulillah kini penulis sudah berada ditahap ini. Terima kasih atas segala doa, pengorbanan, dukungan, sertakasih sayang yang tiada henti.
6. Ibu Hesty, Ibu Novi, Ibu Luvita, seluruh staff dan karyawan PT Torabika Eka Semesta yang telah membantu penulis selama melaksanakan KKP .
7. Seluruh pihak bersangkutan yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih karna sudah memberi semangat dan motivasi kepada penulis.
8. Dan yang terakhir, kepada diri saya sendiri Hanin Salsa Billa terima kasih sudah bertahan sejauh ini. Terima kasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sampai di titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha. Terimakasih karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyelesaian tugas ini dan telah menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya tulis ini. Akhir kata penulis berdoa'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Padang, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Masalah	2
1.3 Tujuan Kuliah Kerja Praktik.....	3
1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktik.....	3
1.4.1 Bagi Perusahaan.....	3
1.4.2 Bagi Perguruan Tinggi	4
1.4.3 Bagi Mahasiswa	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengenalan perusahaan.....	5
2.1.1 Pengertian Perusahaan.....	5
2.1.2 Visi Misi perusahaan	6
2.1.3 Struktur Organisasi.....	7
2.2 Teknik Sampling.....	8
2.2.1 Konsep Dasar Sampel	8
2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	9
2.3 Analisa Bahan Baku dan Produk	13
2.3.1 Analisa Bahan Baku	13
2.3.2 Analisa Produk.....	14
2.4 Keselamatan Kerja.....	19
2.4.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Secara Umum.....	19
2.4.2 Potensi Bahaya	22
2.4.3 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Laboratorium	28
2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance	33

2.6	IPAL dan Analisa Mutu Limbah	36
2.7	Manajemen Mutu Laboratorium.....	44
2.8	Validasi Metoda Uji.....	46
BAB III	PELAKSANAAN KKP	54
3.1	Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Praktik	54
3.2	Uraian Kegiatan Kuliah Kerja Praktik	54
3.2.1	Pengenalan Perusahaan	54
3.2.2	Teknik Sampling	60
3.2.3	Analisa Bahan Baku dan Produk.....	62
3.2.4	Penerapan K3	63
3.2.5	Penerapan Quality Control dan Quality Assurance.....	65
3.2.6	Manajemen Mutu Laboratorium	66
BAB IV	TUGAS AKHIR	68
4.1	Latar Belakang	68
4.2	Batasan Masalah	69
4.3	Tujuan.....	69
4.4	Tinjauan Pustaka.....	69
4.4.1	Creamer	69
4.4.2	Proses Pembuatan Creamer.....	73
4.4.3	Kadar Air.....	74
4.5	Metodologi Pengujian.....	76
4.5.1	Alat dan bahan.....	76
4.5.2	Prosedur Kerja.....	76
4.6	Hasil dan Pembahasan	77
4.6.1	Hasil	77
4.6.2	Pembahasan.....	77
4.7	Kesimpulan dan Saran	79
4.7.1	Kesimpulan	79
4.7.2	Saran.....	79
BAB V.....		80
PENUTUPAN		80
5.1	Kesimpulan.....	80

5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 4.6.1	Hasil analisa kadar air.	77
--------------------	-------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4.1 Hirarki Pengendalian Resiko.	22
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi Laboratorium	57
Gambar 4.4.2 Diagram alir proses pembuatan creamer	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Gambar sampel creamer dan raw material pembuatan creamer	84
Lampiran 2	Gambar alat moisture analyzer merk mettler toledo	85
Lampiran 3	Hasil pengujian kadar air pada sampel creamer.....	86
Lampiran 4	Standar perusahaan pada produk creamer.....	87
Lampiran 5	Standar SNI 01-444-2018 pada produk creamer.....	88