

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
DI PT TORABIKA HEALTH FOOD JAYANTI (BALARAJA)**

*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 : NADIA PUTRI VAVIANA

BP: 2120102

PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

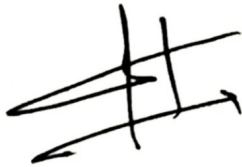
**UJI SCREENING TEST PANELIS TERHADAP RASA
ASIN,ASAM,MANIS,PAHIT DAN GURIH**

Tangerang, 06 Mei 2024

Di setujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,

Pembimbing Lapangan,(Senior
Factory Manager)



(Dr. Gusfiyesi, M.Si)

NIP. 197211152001122001



(Sofyan)

Mengetahui,
Program Studi Analisis Kimia
Ketua,



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

NIP. 197211152001122001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas karunia-Nya dan shalawat beserta salam kepada Nabi Muhammad SAW sehingga penulis dapat menyusun Laporan KKP (Kuliah Kerja Praktik) ini. KKP ini dilaksanakan dari tanggal 19 September 2023 sampai 31 Mei 2024 di PT Torabika Eka Semesta dengan penempatan pada divisi Health Food Balaraja.

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 terimakasih 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 Dr.Sri Elfina, S.Pd.,M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Ibu Dr. Gusfiyesi, M. Si.selaku Dosen Pembimbing dalam menyusun laporan KKP ini.
5. Seluruh staf dan dosen Politeknik ATI Padang.
6. Bu Shinta selaku Manager Quality Assurance PT Torabika yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan KKP di PT Torabika
7. Bapak Salman dan bapak Handoko selaku SH PT Torabika health food
8. Muhammad Irfan, Syariful , Putri Anjani dan Lisnawati selaku Pembimbing lapangan selama penulis melaksanakan KKP.

9. Semua karyawan PT Torabika yang telah memberikan bantuan selama pelaksanaan KKP serta menyusun laporan KKP ini.
10. Orang tua serta keluarga penulis yang telah mendukung penulis secara moril maupun materil.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan kontribusi dalam melaksanakan KKP

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 SWT.

Padang, Juni 2024



Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR*i*

DAFTAR ISI*iii*

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Masalah KKP.....	2
1.3 Tujuan KKP.....	2
1.4 Manfaat KKP.....	3

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.....	10
2.3 Analisis Bahan Baku dan Produk.....	13
2.3.1 Supplier dan customer.....	17
2.3.2 Produksi.....	18
2.4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja.....	20
2.4.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Secara Umum.....	20

2.4.2 Potensi Bahaya.....	22
2.4.3 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K).....	23
2.4.4 Pemadam Kebakaran.....	23
2.4.5 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Laboratorium.....	26
2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance.....	27
2.5.1 Penerapan quality control(QC) dan quality assurance(QA).....	27
2.5.2 Perbedaan quality control(QC) dan quality assurance(QA)....	28
2.5.3 konsep pengendalian mutu.....	28
2.5.4 Penerapan kartu kendali.....	30
2.6 IPAL dan Analisis Mutu Limbah.....	30
2.7 Manajemen Mutu Laboratorium.....	32
2.7.1 Sistem manajemen mutu.....	32
2.7.2 Fasilitas dan kondisi lingkungan sesuai persyaratan.....	34
2.7.3 Struktur organisasi dan pengolahan sumber daya manusia di laboratorium.....	35
2.8 Validasi Metoda Uji.....	36
2.8.1 Perbedaan validasi dan verifikasi metode.....	36
2.8.2 Konsep estimasi ketidakpastian.....	38
BAB III PELAKSANAAN KKP.....	42
3.1 Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Praktik.....	42
3.2 Uraian Kegiatan Kuliah Kerja Praktik.....	42
3.2.1 Pengenalan Perusahaan.....	42

3.2.2 Teknik Sampling.....	48
3.2.3 Analisis Bahan Baku Dan Produk.....	51
3.2.4 Penerapan K3.....	54
3.2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance.....	56
3.2.6 Manajemen Mutu Laboratorium.....	57
3.2.7 IPAL dan mutu limbah belakang belakang.....	58
3.2.8 Validasi metode uji belakang.....	58
BAB IV UJI SCREENING TEST PANELIS TERHADAP RASA	
ASIN,ASAM,MANIS,PAHIT DAN GURIH.....	59
4.1 Latar belakang.....	59
4.2 batasan masalah.....	61
4.3 Tujuan Tugas khusus.....	61
4.4 tinjauan pustaka.....	61
4.5 metodologi penelitian.....	63
4.5.1 lokasi dan waktu.....	63
4.5.2 alat dan bahan.....	63
4.5.3 prosedur kerja.....	63
4.5.3.1 penyebaran kuesioner.....	63
4.5.3.2 Persiapan sampel.....	64
4.5.3.3 uji identifikasi rasa dasar.....	64
4.6 Hasil dan pembahasan.....	65
4.6.1 hasil.....	65
4.6.2 pembahasan.....	67
4.7 kesimpulan.....	69
4.8 saran.....	69
Bab V PENUTUP.....	70
5.1 kesimpulan.....	70
5.2 saran.....	70
Daftar pustaka.....	71