

**PROSES PRODUKSI TORTILLA DAN PENGGUNAAN DIAGRAM
FISHBONE SEBAGAI ALAT BANTU ANALISIS PENYEBAB
TERJADINYA KECACATAN PRODUK TORTILLA DI PT TAMMA ROBAH
INDONESIA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:
AZMIL UMUR
NPM 22033010055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI TORTILLA DAN PENGGUNAAN DIAGRAM FISHBONE
SEBAGAI ALAT BANTU ANALISIS PENYEBAB TERJADINYA KECACATAN
PRODUK TORTILLA DI PT TAMMA ROBACH INDONESIA**

Oleh :

AZMIL UMUR
NPM. 22033010055

Surabaya, 18 Juli 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Dosen Pembimbing



Dr. Hadi Munarko S.TP., M.Si
NIP. 19930304 202203 1 006

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI TORTILLA DAN PENGGUNAAN DIAGRAM FISHBONE
SEBAGAI ALAT BANTU ANALISIS PENYEBAB TERJADINYA KECACATAN
PRODUK TORTILLA DI PT TAMMA ROBACH INDONESIA**

Disusun Oleh:

Azmil Umur

NPM 22033010055

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 23 Juni 2025**

Dosen Penguji



Dr. Dodin F. Rosida, S.TP., M.Kes.
NIP. 197012252021212010

Dosen Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 19930104 202203 1 006

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**ANALISIS PROSES PRODUKSI DAN PENGGUNAAN DIAGRAM FISHBONE
SEBAGAI ALAT BANTU ANALISIS PENYEBAB TERJADINYA KECACATAN
PRODUK TORTILLA DI PT TAMMA ROBAH INDONESIA**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



Satria Ramadani
Quality Control PT Tamma Robah Indonesia

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 8 April 2025 – 17 Mei 2025 di PT. Tamma Robah Indonesia dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan berjudul "Analisis proses produksi dan bentuk keavatan produk Tortilla di PT Tamma Robah Indonesia Berdasrkan Hasil Survei Keluhan Konsumen Menggunakan diagram Fishbone" ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi bagian dari magang mandiri MBKM yang merupakan syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan. Mahasiswa juga dapat meningkatkan wawasan mengenai dunia kerja yang nantinya akan menjadi modal sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

Pada pelaksanaannya, penyusunan laporan praktik kerja lapangan oleh penulis ini mendapatkan banyak pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M. P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S. TP., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, saran, dan motivasi.
4. Bapak Ahmad Sirojuddin selaku Direktur Operasional PT Tamma Robah Indonesia yang senantiasa memberikan bimbingan dan arahan selama pelaksanaan Magang Kerja
5. Bapak Septian Yalayudha, S.TP selaku Manajer Operasional yang telah membimbing selama pelaksanaan Magang Kerja
6. Seluruh staff dan karyawan PT Tamma Robah Indonesia, khususnya Pak Alit, Pak Agus, Pak Edwin, Bu Titin, Mbak Reza, Mba Erwinda, Mas Satrio, Mba

Natasha, dan Mbak Nada yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan informasi yang dibutuhkan selama Magang Kerja

7. Kedua orang tua saya yang telah memberikan ijin, restu dan selalu mendoakan saya selama pelaksanaan Magang Kerja
8. Rekan magang Ivan Atmaja Ghani terimakasih atas kebersamaan dan kerjasamanya selama Magang Kerja
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan dan membantu pelaksanaan Magang kerja.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur padakhususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan

Surabaya, 19 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Sejarah dan Profil Perusahaan.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Tortilla.....	12
2.2 Tepung Terigu.....	13
2.3 Bahan Tambahan Pangan.....	16
2.4 Bahan Pembantu.....	17
2.5 Diagram Fishbone.....	18
2.6 Jamur	19
BAB III PELAKSANAAN PKL.....	21
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL.....	21
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	24
3.4 Unit Penunjang Produksi.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Pembahasan	47
4.2 Tugas Khusus.....	49
BAB V PENUTUP	54
5.1 Kesimpulan.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi PT Tamma Robah Indonesia.....	4
Gambar 2. Tata Letak PT Tamma Robah Indonesia	5
Gambar 3. Struktur Organisasi PT Tamma Robah Indonesia	7
Gambar 4. Proses Produksi Tortilla Secara Umum	13
Gambar 5. Diagram Alir Proses pembuatan Tortilla	22
Gambar 6. Mesin Pengayak Tepung	25
Gambar 7. Mesin Pengaduk Adonan Tortilla.....	26
Gambar 8. Mesin Pencetak Tortilla.....	27
Gambar 9. Mesin Sealer	27
Gambar 10. Cold Storage Kontainer.....	28
Gambar 11. Freezer.....	29
Gambar 12. Mesin Pengaduk Kecil	29
Gambar 13. Panci.....	30
Gambar 14. Kompor	30
Gambar 15. Timbangan buah digital.....	31
Gambar 16. NLG Manual Stacker.....	31
Gambar 17. Box Container.....	32
Gambar 18. Plastik penutup.....	32
Gambar 19. Spatula.....	33
Gambar 20. Wajan.....	33
Gambar 21. Rolling Pin	34
Gambar 22. Pencetak Tortilla.....	34
Gambar 23. Pisau.....	35
Gambar 24. Keranjang.....	35
Gambar 25. Troli.....	36
Gambar 26. Oven.....	36
Gambar 27. Gelas Beaker.....	37
Gambar 28. Mangkuk Kecil.....	37
Gambar 29. Piring Kecil	38
Gambar 30. Toples.....	38
Gambar 31. Talenan.....	39
Gambar 32. Batang Pengaduk.....	39
Gambar 33. Sendok.....	40
Gambar 34. Timbangan Digital.....	40
Gambar 35. Timbangan Digital Kecil	41
Gambar 36. Nampan Oven	41
Gambar 37. Alas Adonan	42
Gambar 38. Keranjang Plastik.....	42
Gambar 39. Gambar Diagram Fishbone Munculnya Jamur	50
Gambar 40. Gambar Diagram Fishbone Tortilla terlipat	52
Gambar 41. Gambar Diagram Fishbone Tortilla kurang dari 20pcs	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja PT Tamma Robah Indonesia.....	10
Tabel 2. Syarat mutu Tepung Terigu.....	14
Tabel 3. Jadwal pelaksanaan PKL.....	21
Tabel 4. Karakteristik Tortilla di PT Tamma Robah Indonesia.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Pengecekan berat bersih Tortilla merek Tortillaku	58
Lampiran 2. Form Pengecekan Finnish Good produk Tortilla.....	58
Lampiran 3. Form Pengecekan berat basah adonan tortilla	59
Lampiran 4. Penilaian PKL	59
Lampiran 5. Mahasiswa melakukan sampling berat basah adonan tortilla.....	60
Lampiran 6. Mahasiswa melakukan presentasi akhir tugas khusus.....	60
Lampiran 7. Mahasiswa melakukan survei lapangan terkait keluhan konsumen	61