

**ANALISIS JENIS *DEFECT* DAN AKAR PENYEBAB (*ROOT CAUSE ANALYSIS*)
PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO,
FISHBONE, DAN 5 WHYS DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

DEWI FARA AFIFA
NPM. 22033010065

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2026**

ANALISIS JENIS DEFECT DAN AKAR PENYEBAB (ROOT CAUSE ANALYSIS) PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO, FISHBONE, DAN 5 WHYS DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh
DEWI FARA AFIFA
NPM. 22033010065

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

2026

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS JENIS DEFECT DAN AKAR PENYEBAB (ROOT CAUSE ANALYSIS) PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO, FISHBONE, DAN 5 WHYS DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING

Disusun oleh:

DEWI FARA AFIFA
NPM. 22033010065

Surabaya, 30 Desember 2025

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Dosen Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS JENIS DEFECT DAN AKAR PENYEBAB (ROOT CAUSE ANALYSIS) PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO, FISHBONE, DAN 5 WHYS DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING

Disusun oleh:

DEWI FARA AFIFA
NPM. 22033010065

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 5 Januari 2026

Dosen Penguji



Lugman Agung Wicaksono, S.TP., M.P
NPT. 17119890318063

Dosen Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur


Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 196504031991032001

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS JENIS *DEFECT* DAN AKAR PENYEBAB (*ROOT CAUSE ANALYSIS*) PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO, *FISHBONE*, DAN 5 *WHYS* DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING

Disusun oleh:

DEWI FARA AFIFA
NPM. 22033010065

Mengetahui dan Menyetujui,
Pembimbing Lapangan

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sandra Dhea', with a long horizontal stroke extending to the right.

Sandra Dhea, M.C., S.T
Koordinator PPIC, QC, Logistik

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL 'VETERAN' JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Dewi Fara Afifa

NPM : 22033010065

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

"ANALISIS JENIS DEFECT DAN AKAR PENYEBAB (*ROOT CAUSE ANALYSIS*) PADA PRODUK OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN METODE PARETO, *FISHBONE*, DAN 5 *WHYS* DI PT HIKMAH SEJAHTERA KATERING"

Penguji



Lugman Agung Wicaksono, S.TP., M.P
NPT. 17119890318 063

Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., M.P
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga laporan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dengan judul “Analisis Jenis Defect dan Akar Penyebab (*Root Cause Analysis*) Pada Produk Olahan Ayam Menggunakan Metode Pareto, *Fishbone*, dan 5 *Whys* di PT Hikmah Sejahtera Katering” ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban pelaksanaan PKL di PT Hikmah Sejahtera, khususnya pada unit jasa boga Hikmah *Food Catering*.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh sebagai syarat kelulusan pada program S-I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Penulis menyadari bahwa pelaksanaan kegiatan ini serta penyusunan laporan tidak terlepas dari berbagai tantangan, dan banyak pihak telah memberikan bantuan, dukungan, serta arahan hingga laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Dra Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Sains UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si., selaku dosen pembimbing magang MBKM yang telah memberikan saran dan masukan selama berjalannya kegiatan dan penyusunan laporan.
4. Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P, selaku dosen penguji sidang magang MBKM yang telah memberikan saran atas penyusunan laporan magang.
5. Ibu Sandra selaku pembimbing lapangan di PT Hikmah Sejahtera yang telah memberikan ilmu, arahan, masukan, dan saran selama penulis menjalankan kegiatan PKL.
6. Putri dan Salsa selaku rekan magang yang kebersamaan penulis melakukan kegiatan magang.

7. Terakhir, yang tak kalah penting, saya ingin mengapresiasi diri sendiri, terima kasih telah menjadi pribadi yang tegar dan pantang menyerah, meskipun terkadang mengalami demotivasi.

Surabaya, 30 Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
1.4 Profil Perusahaan	3
1.5 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	7
1.6 Stuktur Organisasi	10
1.7 Ketenagakerjaan.....	13
BAB II	15
TINJAUAN PUSTAKA	15
2.1 Katering	15
2.2 Menu.....	16
2.3 Lauk Hewani Opor Ayam	17
2.4 Proses Pengolahan Produk Opor Ayam.....	21
2.5 <i>Defect</i> Produk.....	22
2.6 <i>Root Cause Analysis</i> (RCA).....	23
BAB III	26
PELAKSANAAN PKL.....	26
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	26
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	27
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya.....	32
3.4 Unit Penunjang Produksi	37
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Pembahasan.....	43
4.2 Tugas Khusus	46
BAB V.....	55

PENUTUP	55
5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Shift kerja karyawan bagian PPIC, QC, dan logistik	14
Tabel 2. Shift kerja karyawan bagian kitchen crew	14
Tabel 3. Rencana Program Pelaksanaan PKL	26
Tabel 4. Standar Resep Opor Ayam di PT Hikmah Sejahtera	30
Tabel 5. Klasifikasi Jenis-Jenis Defect Pada Produk Olahan Ayam	48
Tabel 6. Check Sheet Jumlah Produksi dan Produk Cacat Pada Produk Olahan Ayam PT Hikmah Sejahtera Periode 29 Oktober – 13 November 2025	49
Tabel 7. Frekuensi Masing-Masing Defect	50
Tabel 8. Analisis 5 Whys	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Logo Perusahaan PT Hikmah Sejahtera.....	5
Gambar 2.	Logo Unit Bisnis Hikmah Food Catering	5
Gambar 3.	Denah Lokasi PT Hikmah Sejahtera	8
Gambar 4.	Tata Letak Area Produksi Hikmah Food Catering	9
Gambar 5.	Struktur Organisasi PT Hikmah Sejahtera Unit Bisnis Hikmah Food Catering.....	11
Gambar 6.	Diagram Alir Pembuatan Opor Ayam	21
Gambar 7.	Diagram Pareto.....	24
Gambar 8.	Diagram Fishbone	25
Gambar 9.	Diagram Alir Proses Pembuatan Lauk Hewani Opor Ayam.....	28
Gambar 10.	Penggiling Daging.....	32
Gambar 11.	Penggiling Bumbu.....	33
Gambar 12.	Chiller	34
Gambar 13.	Chest Freezer	34
Gambar 14.	Cold Storage Freezer	35
Gambar 15.	Wajan Besar	35
Gambar 16.	Box Container	36
Gambar 17.	Troli.....	36
Gambar 18.	Timbangan Digital	37
Gambar 19.	Saluran IPAL.....	39
Gambar 20.	Lampu UV.....	40
Gambar 21.	Diagram Pareto Defect Produk	51
Gambar 22.	Diagram Fishbone Produk Olahan Ayam	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jenis defect produk tidak utuh.....	61
Lampiran 2. Jenis defect produk hancur.....	61
Lampiran 3. Jenis defect produk berat tidak sesuai	61
Lampiran 4. Jenis defect produk gosong/gelap	62
Lampiran 5. Jenis defect produk pucat	62
Lampiran 6. Sertifikasi Halal PT Hikmah Sejahtera	63
Lampiran 7. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS).....	64