

**SIFAT ORGANOLEPTIK, TOTAL PADATAN TERLARUT,  
DAN MASA SIMPAN MINUMAN HERBAL KUNYIT  
TEMULAWAK KALAMANSI (KUMANSI) DENGAN  
PERBEDAAN KONSENTRASI GULA BATU  
DAN GULA AREN  
DI BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
BENGKULU**



**Disusun oleh:  
DIAN APRILIA KARTIKA  
(1800033065)**

**PROGRAM SUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN  
2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**SIFAT ORGANOLEPTIK, TOTAL PADATAN TERLARUT, DAN MASA  
SIMPAN MINUMAN HERBAL KUNYIT TEMULAWAK KALAMANSI  
(KUMANSI) DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI GULA BATU  
DAN GULA AREN**  
**DI BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) BENGULU**  
**2021**

**Disusun oleh:  
Dian Aprilia Kartika  
(1800033065)**

**Yogyakarta, 10 Agustus 2021  
Telah diperiksa dan disetujui oleh:  
Dosen pembimbing**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.  
NIY 60160914**

**Megetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.  
NIY 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Melalui pernyataan keaslian ini, saya:

Nama : Dian Aprilia Kartika  
NIM : 1800033065  
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini dengan judul “*Sifat Organoleptik, Total Padatan Terlarut, dan Masa Simpan Minuman Herbal Kunyit Temulawak Kalamansi (Kumansi) dengan Perbedaan Konsentrasi Gula Batu Dan Gula Aren*” merupakan hasil karya saya sendiri yang dibantu dengan jurnal maupun artikel yang berkaitan erat berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang didapatkan selama melakukan kerja praktik di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakart, 10 Agustus 2021  
Yang membuat pernyataan



Dian Aprilia Kartika  
NIM 1800033065

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT. yang telah memberikan nikmat berupa kesehatan dan kesempatan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Laporan Kerja Praktik ini. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan laporan ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph. D selaku kepala Program Studi Teknologi Pangan dan selaku dosen pembimbing kerja praktik.
2. Jajaran dosen Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
3. Bapak Dr. Yudi Sastro, S.P., M.P selaku Kepala Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu dan seluruh staf.
4. Ibu Dr. Shannora Yuliasari, S.TP., MP selaku Sub Koordinator Kerjasama, Pelayanan, dan Pengkajian di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian BPTP Bengkulu.
5. Ibu Herlena Bidi Astuti, S.P selaku penguji magang di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu.
6. Ibu Lina Ivanti, S.TP selaku pembimbing selama kerja praktik di BPTP.
7. Teristimewa kepada Ayah, Ibu, dan keluarga yang memberikan dukungan materi dan moril.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang dapat menyempurnakan laporan ini. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 10 Agustus 2021

Penulis  
Dian Aprilia Kartika

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
RINGKASAN .....	viii
BAB I TINJAUAN UMUM INSTANSI .....	1
1.1. Profil Instansi .....	1
1.1.1. Sejarah .....	1
1.1.2. Tugas Pokok dan Fungsi BPTP Balitbangtan Bengkulu .....	3
1.1.3. Visi dan Misi .....	3
1.1.4. Struktur Organisasi .....	3
1.2. Proses Produksi .....	6
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir .....	6
1.2.2. Proses Produksi .....	7
1.2.3. Sarana dan Prasarana .....	9
1.2.4. Lokasi dan Denah Lokasi .....	14

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Sejarah Perubahan Nama Lembaga dan Pimpinan .....	2
Tabel 1.2 Daftar Peralatan Laboratorium Tanah.....	9
Tabel 1.3 Daftar Peralatan Laboratorium Pasca panen.....	10
Tabel 1.4 Daftar Peralatan Laboratorium Proteksi Tanaman.....	12
Tabel 1.5 Daftar Prasarana Balitbangtan Bengkulu .....	13

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Struktur Organisasi BPTP Balitbangtan Bengkulu .....	4
Gambar 1.2 Peta Lokasi BPTP Balitbangtan Bengkulu.....	14
Gambar 1.3 Denah Lokasi BPTP Bengkulu .....	15