

**OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN *HYGIENE*  
PADA PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA  
SARISA MERAPI YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Afifah**

**1800033006**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**YOGYAKARTA**

**2021**

## **HALAMAN PENGESAHAN**

### **OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN *HYGIENE* PADA PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA SARISA MERAPI YOGYAKARTA**

**Disusun oleh:**

**Afifah**

**1800033006**



**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pebimbing**

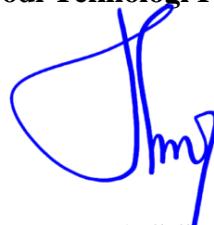


**Ibdal, M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60201250**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.**

**NIY. 60160914**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Dengan ini saya menyatakan sebenar-benarnya bahwa laporan ini merupakan hasil karya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Afifah

Nim : 1800033006

Program Studi: Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di unit usaha Sarisa Merapi, Dusun Kemiri, Kelurahan Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Klaten, 10 Maret 2021

Yang membuat pernyataan,



Afifah

1800033006

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan laporan kerja praktik ini dengan judul **“OBSERVASI PENGENDALIAN MUTU, SANITASI DAN HYGIENE PADA PRODUKSI TEH TELANG LEMON DI UNIT USAHA SARISA MERAPI YOGYAKARTA”**.

Dalam penelitian dan penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat dukungan, bimbingan, arahan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih atas segala bimbingan dan bantuan yang telah diberikan dalam penyusunan laporan magang kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, ayahanda Isno Wahno dan Ibunda Nur Hidayati yang telah memberikan doa dan dukungan baik secara material maupun moral.
2. Saudara penulis yang telah memberikan doa, kasih sayang dan dukungan moral.
3. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ibu Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc, Ph.D. selaku kepala program studi (Kaprodi) Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Bapak Ibdal, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan dan memberikan bimbingan dalam penyelesaian laporan magang ini.
6. Seluruh staf pengajar di Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan yang telah membagi ilmunya kepada penulis.
7. Seluruh teman-teman Angkatan 2018 yang tidak dapat dipersebutkan satu persatu.

Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi semua orang yang membacanya.

Klaten, 10 Maret 2021

Dengan Hormat,



Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM.....	1
1.1 Profil Sarisa Merapi .....	1
1.1.1 Sejarah Sarisa Merapi.....	1
1.2 Visi dan Misi.....	3
1.3 Struktur Organisasi .....	3
1.4 Proses Produksi.....	5
1.4.1 Bahan baku .....	5
1.4.2 Produk antara bubuk telang dan bubuk lemon .....	7
1.5 Mesin dan Peralatan.....	14
1.6 Sarana dan Prasarana Penunjang .....	15
1.7 Layout Sarisa Merapi.....	16
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	18
2.1 Latar Belakang .....	18
2.2 Rumusan Masalah.....	19
2.3 Tujuan Penelitian .....	19
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah .....	20
2.4.1 Waktu dan lokasi .....	20
2.4.2 Alat dan bahan.....	20
2.4.3 Metode penelitian.....	20
2.4.4 Teknik pengumpulan data .....	20
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21

2.5.1 Proses pengadaan bahan baku .....	21
2.5.2 Proses pembuatan produk antara.....	23
2.5.3 Produk akhir .....	34
2.5.4 Sanitasi dan <i>hygiene</i> .....	42
2.5.5 Analisis diagram.....	45
2.6 Kesimpulan.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	49
DAFTAR LAMPIRAN .....	52

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Mesin dan peralatan pada proses pembuatan teh telang lemon.....	14
Tabel 1.2 sarana dan prasarana di unit usaha Sarisa Merapi .....	15
Tabel 2.1 Kandungan senyawa aktif bunga telang .....	22
Tabel 2.2 Kandungan vitamin tiap 100gram buah lemon .....	23
Tabel 2.3 Pengendalian mutu produk antara bubuk telang .....	26
Tabel 2.4 Pengendalian mutu produk antara buah lemon .....	32
Tabel 2.5 Pengendalian mutu produk akhir teh telang lemon .....	39
Tabel 2.6 Penerapan sanitasi dan <i>hygiene</i> pada produksi teh telang lemon. ....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Strukrur organisasi unit usaha Sarisa Merapi .....	3
Gambar 1.2 Bunga telang ( <i>Clitoria ternatea L.</i> ).....	6
Gambar 1.3 Buah lemon mengkal ( <i>Citrus limon</i> ) .....	7
Gambar 1.4 Diagram alir produk antara bubuk telang .....	9
Gambar 1.5 Diagram alir Produk antara bubuk lemon.....	11
Gambar 1.6 Diagram alir produk akhir teh telang lemon.....	13
Gambar 2.1 Proses pemetikan bunga telang.....	24
Gambar 2.2 Bunga telang setelah pengovenan.....	25
Gambar 2.3 (a) Proses penghalusan dan (b) bubuk telang. ....	26
Gambar 2.4 Buah lemon setelah proses pencucian. ....	29
Gambar 2.5 Proses pengecilan ukuran buah lemon.....	29
Gambar 2.6 irisan lemon setelah pemerasan sari. ....	30
Gambar 2.7 Irisan buah lemon (a) sebelum dan (b) sesudah pengovenan .....	31
Gambar 2.8 (a) Proses penghalusan dan (b) bubuk lemon .....	31
Gambar 2.9 Proses penimbangan (a) bubuk telang dan (b) bubuk lemon.....	34
Gambar 2.10 Proses pencampuran kedua bahan .....	35
Gambar 2.11 (a) Proses penimbangan dan (b) memasukkan bubuk ke <i>tea bag</i> .....	35
Gambar 2.12 Pengepresan <i>tea bag</i> dengan benang teh .....	36
Gambar 2.13 Penyinaran UV.....	37
Gambar 2.14 Pengepresan wadah alumunium foil.....	38
Gambar 2.15 Kemasan teh telang lemon.....	38
Gambar 2.16 Diagram fishbone.....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Alat dan Bahan.....	52
Lampiran 2: Sarana dan Prasarana .....	53
Lampiran 3: Kegiatan magang .....	53
Lampiran 4: Log book kegiatan.....	54
Lampiran 5: Neraca massa teh telang lemon.....	57
Lampiran 6: Standar SNI teh kering atau teh herbal .....	59
Lampiran 7: Persyaratan kualitas air minum.....	60
Lampiran 8: Prinsip sanitasi dan <i>hygiene</i> makanan.....	61
Lampiran 9: Hasil observasi sanitasi dan <i>hygiene</i> .....	66

## RINGKASAN

Sarisa Merapi merupakan unit usaha yang bergerak pada bidang pengolahan pangan berupa teh telang, manisan salak, dodol salak, sari salak dan *egroll*. Pada unit usaha Sarisa Merapi teh diproduksi dengan berbagai varian seperti teh telang lemon, teh telang sereh, teh telang kelor lemon dan teh telang kelor sereh. Diantara berbagai produk tersebut, teh telang lemon menjadi pilihan dalam kerja praktik ini karena bahan bakunya mudah diperoleh, langkah-langkah pembuatannya sederhana, memiliki manfaat bagi kesehatan karena mengandung antioksidan dan dapat dijadikan minuman pengganti teh. Selain itu, jenis teh telang lemon masih belum banyak di pasaran sehingga dapat dijadikan peluang bisnis bagi masyarakat. Mutu teh ditentukan oleh mutu bahan baku, penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi. Tujuan kerja praktik adalah melakukan observasi pengendalian mutu, penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi teh telang lemon di unit usaha Sarisa Merapi. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dengan staff dan karyawan, dokumentasi dan studi Pustaka difokuskan pada proses penyiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan penerapan sanitasi dan *hygiene* pada produksi teh telang lemon di Unit usaha Sarisa Merapi. Proses pengolahan teh telang lemon memiliki tiga tahap yaitu pengadaan bahan baku, pembuatan produk antara dan produk akhir. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan satu kemasan teh telang lemon ini yaitu 30 gram bubuk telang, 50 gram bubuk lemon, 25 pcs *tea bag*, 25 benang teh dan 5 kemasan alumunium foil. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa penerapan pengendalian mutu pada pengadaan bahan baku, pembuatan produk antara, proses produk akhir, pengemasan dan penyimpanan cukup baik. Namun, dalam penerapan sanitasi dan *hygiene* masih ditemukan beberapa masalah seperti pekerja tidak rutin memakai celemek, pekerja terkadang tidak memakai masker saat proses produksi dan tidak adanya sekat antar ruang produksi. Oleh karena itu, Sarisa Merapi perlu lebih memperhatikan dan melakukan evaluasi terhadap masalah-masalah ini. Hal ini dilakukan agar mutu produk yang dihasilkan lebih terjaga

Kata kunci: buah lemon, bunga telang, mutu, *hygiene*, sanitasi